

Início > Algarve > Paco Roncero vem ao Algarve cozinhar no Anantara Vilamoura



Paco Roncero vem ao Algarve cozinhar no Anantara Vilamoura

Por **barlavento** - 4 de julho de 2019 - 7:00

 Me gusta 158

Facebook



Twitter



O *chef* dos cinco sentidos, com duas estrelas Michelin, vem pela primeira vez a Portugal, cozinhar no restaurante EMO, no **Anantara Vilamoura**, nos dias 16 e 17 de julho.

O **Anantara Algarve Vilamoura Resort** recebe a visita exclusiva do *chef* espanhol conceituado, que possui duas estrelas Michelin no seu restaurante **La Terraza del Casino**, no Casino de Madrid, e é igualmente conhecido por ser o génio à frente do **Sublimotion**, o restaurante mais exclusivo do mundo.

Paco Roncero recebeu, entre outros, o prémio *Chef L'Avenir* em 2005, atribuído pela Academia Internacional de Gastronomia.

Trabalhou vários anos com o *chef* Ferran Adriá, com quem bebeu boa parte da sua criatividade, assim como no restaurante Zalacaín (3 estrelas Michelin), e no Hotel Ritz, até 1991.

Cinco anos depois, tornou-se *chef* principal do departamento de banquetes dos Hotéis NH, e no ano 2000, ascendeu ao título de *chef* de cozinha destes hotéis, onde acumulou a chefia do la Terraza del Casino. Aí, conquistou duas estrelas Michelin em 2002.

O estilo de Paco Roncero pode ser descrito como de vanguarda e muito criativo, não apenas na forma como cozinha, mas no modo como envolve a sua cozinha numa experiência multissensorial, que vai muito para além da comida.

O recurso à tecnologia e às técnicas mais evoluídas dão uma roupagem única à sua criatividade e incessante vontade de inovar, associada ao espírito de investigação. Esse estilo levou a que desse importantes contributos na vanguarda culinária mundial.

Nos dias 16 e 17 de Julho, o hotel Anantara de Vilamoura será palco desse mesmo espírito de vanguarda e inovação, que estarão pela primeira vez à mesa dos comensais portugueses.

Os jantares decorrerão no EMO, referência na aliança entre gastronomia e vinho, que voltou a ser distinguido com o prémio *Best of Award of Excellence* da *Wine Spectator*.

Uma das influências para estes jantares são as aprendizagens do *chef* um pouco por todo o mundo e pelas diversas culturas gastronómicas.

«De cada tradição, espanhola ou estrangeira, fazemos uma interpretação própria, recorrendo às técnicas e à nossa forma de conhecer a cozinha de vanguarda», afirma o *chef* Paco Roncero.

A inspiração são os melhores produtos e pratos típicos de cada país, unidos pela «visão gastronómica» da equipa de Paco Roncero, na criação de um menu equilibrado.

No primeiro ato do jantar serão servidos *snacks* para comer à mão, numa representação mais divertida da cozinha.

Num segundo momento, chegam os pratos – cada um com um mundo de sensações e aromas que transportarão o comensal para Portugal e o Algarve.

Aqui, o protagonista é o produto, e as técnicas passam para os bastidores, para deixar brilhar as verdadeiras vedetas. E haverá um terceiro ato.

O jantar tem o preço de 100 euros por pessoa e as reservas podem ser feitas por e-mail (vilamoura@anantara.com | mpalma@anantara.com) ou telefone (+ 351 289 317 000).