



GASTRONOMÍA RONCERO

Paco Roncero lleva una de sus experiencias "gastrosensoriales" a Galicia

El reputado restaurador Paco Roncero, poseedor de dos estrellas Michelin y tres soles Repsol en La Terraza del Casino (Madrid), ha llevado este sábado a Melide (A Coruña) una de sus experiencias gastrosensoriales, que permiten disfrutar de lo culinario con todos los sentidos. En este caso ha sazonado con emociones lo más dulce, puesto que para esta concurrida demostración se ha basado en los tradicionales melindres, ricos (galletas elaboradas con harina, huevos



Agencia EFE

🕒 **Tiempo de lectura:** 1' 11 may 2019 - 21:22 | Actualizado 21:24

El reputado restaurador Paco Roncero, poseedor de dos estrellas Michelin y tres soles Repsol en La Terraza del Casino (Madrid), ha llevado este sábado a Melide (A Coruña) una de sus experiencias gastrosensoriales, que permiten disfrutar de lo culinario con todos los sentidos.

Publicidad

En este caso ha sazonado con emociones lo más dulce, puesto que para esta concurrida demostración se ha basado en los tradicionales melindres, ricos (galletas elaboradas con harina, huevos y manteca cocida de vaca) y almendrados de Melide, una tierra que lleva este aroma por los hornos tradicionales situados en el corazón de la villa gallega.

No es baladí la elección del afamado chef para su "showcooking", que dio comienzo a las siete y media de la tarde en un conocido establecimiento, pues no en vano mañana se vestirá la bata de pregonero de la XXVIII Fiesta del Melindre y de la Repostería Tradicional de Terra de Melide.

Paco Roncero, por su personalidad creadora y por su sobredosis de trabajo y sueños, es uno de los máximos exponentes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de estas fronteras.

La Fiesta del Melindre y de la Repostería Tradicional de la Tierra de Melide, nacida en 1991, es, más de dos décadas y medio después, una cita marcada en rojo en el calendario gastronómico.

Las recetas, que son las tradicionales, y por ende, históricas, han sido transmitidas de una generación a otra.