Paco Roncero enseña sus técnicas culinarias a los más jóvenes

El chef participa en la VII Jornada Solidaria de GastroTEA junto a María Gómez, José Cremades, Sebastián López y Tomás Écija, entre otros

:: LA VERDAD

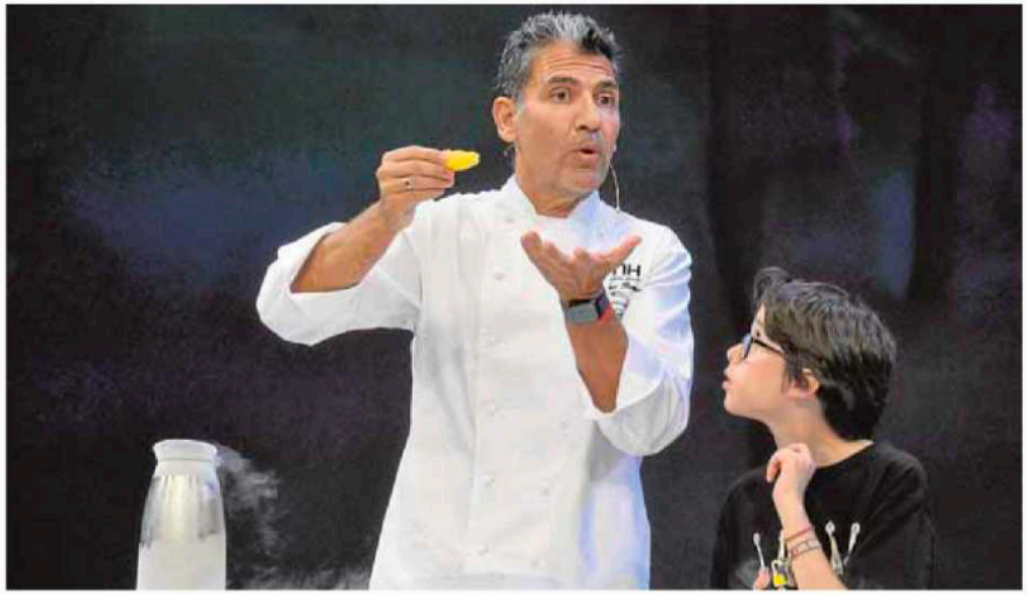
MURCIA. El chef Paco Roncero acaparó ayer la atención del público asistente a la VII Jornada Solidaria de Alta Cocina GastroTEA, organizada por la Asociación para personas con Trastorno del Espectro Autista de la Región de Murcia (Asteamur) con el objetivo de recaudar fondos y fomentar la concienciación sobre el autismo a través de la gastronomía. El chef, con dos estrellas Michelin por su restaurante La Terraza del Casino, en Madrid, participó en un divertido 'show cooking' que llevó al escenario del Teatro Circo Murcia –lugar de celebración del acto– a varios niños, quienes conocieron de primera mano algunas de las técnicas culinarias del cocinero madrileño.

Además de Roncero, la jornada también contó con la participación de diversos chefs de la Región, como por ejemplo, José Cremades de Blue Fish y La Cangreja, en La Manga, y La Palera en Cabo de Palos. También mostraron al público sus creaciones en la cocina Sebastián López (restaurante Odiseo), María Gómez (Magoga) y Tomás Écija y Cundi Sánchez (El Albero y La Maita), así como parte del equipo de Pablo González-Conejero, chef del restaurante murciano Cabaña-Buenavista, reconocido con dos estrellas Michelin.

300 comensales

Por la tarde, la Escuela de Hostelería y Turismo de La Flota, en Murcia, acogió un taller de cocina en el que participaron niños de Asteamur. Finalmente, el último de los actos de la jornada tuvo lugar en el salón de celebraciones La Casa de la Luz con una cena solidaria a cargo del equipo de Roncero, chef encargado de elaborar el menú que se sirvió durante la velada. En esta última actividad, diseñada para trescientos comensales, participaron alumnos de las diferentes escuelas de hostelería de Murcia.

Para Roncero, «poder contribuir a que estos niños tengan un día feliz hace que me sienta superorgulloso». «La cocina es algo que une», señaló Roncero en una entrevista en estas páginas con motivo de su visita a la Región, un viaje entre cuyos objetivos estaban «ofrecer a los niños una pequeña clase de cocina y compartir tiempo con ellos», que «creo que es lo más importante»».



Paco Roncero explica sus técnicas de cocina ante la atenta mirada de un niño, ayer. :: VICENTE VICÉNS / AGM

Los chefs Cundi Sánchez y Tomás Écija, durante su intervención. :: V. V.