

[Gurmé](#) > [Actualidad](#) > Paco Roncero inaugura las 'Cenas de las Estrellas' en el Tío Pepe Festival de Jerez

Actualidad

Paco Roncero inaugura las 'Cenas de las Estrellas' en el Tío Pepe Festival de Jerez

POR GURMÉ, 6 DE AGOSTO DE 2018

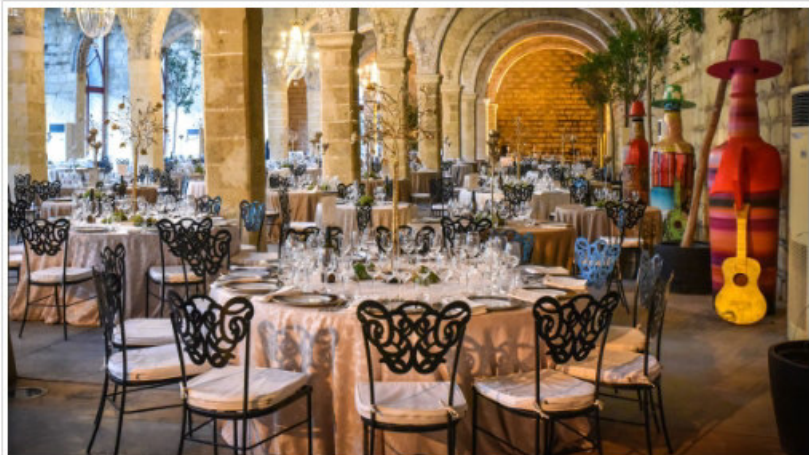


MARISCOS ORTIZ



Paseo Manuel Machado (Cádiz)
956 27 85 58 · 956 25 93 10
www.mariscosortiz.es
mariscosortiz@mariscosortiz.com

El chef **Paco Roncero** será el encargado de abrir este viernes **10 de agosto** las '**Cenas de las Estrellas**' dentro del **Tío Pepe Festival 2018**. Se trata de una **propuesta gastronómica innovadora** y única, de la mano de **los mejores chefs nacionales**, maridando los mejores platos con **los vinos más selectos** de las bodegas **González Byass**.



Las cenas se desarrollan en espectaculares salones de las Bodegas González Byass

Esta novedosa iniciativa contará con un total de **cuatro cenas** que estarán dirigidas por los **chefs con más prestigio del panorama gastronómico actual**, cuyos restaurantes están distinguidos **hasta con tres Estrellas Michelin**. El chef Paco Roncero, de La Terraza del Casino de Madrid, con dos estrellas Michelin, será el encargado de abrir este ciclo gastronómico este viernes 10 de agosto. **Roberto Ruiz**, de Punto MX Madrid, premiado con **una estrella Michelin**, el 11 de agosto. **Quique Dacosta**, **tres estrellas Michelin**, el 14 de agosto, y finalmente **Paco Morales**, del restaurante NOOR de Córdoba, **con una estrella Michelin**, ofrecerá su cena el día 17 de agosto. Una vez terminada la cena, el chef Estrella Michelin **saludará a todos los comensales**.



Es Premio Chef L'Avenir, Premio Nacional de Gastronomía, dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol.

Paco Roncero estudió en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid, hizo Stages en **Zalacaín** y en **el Hotel Ritz**. En la actualidad es chef ejecutivo y director de **NH Collection Casino de Madrid**, **La Terraza del Casino**, **Estado Puro (Madrid)**, **Estado Puro (Shanghái)**, **La Canica**, **Versión Original (Bogotá)**, **Pata Negra (Cartagena de Indias)** y **Sublimotion**. Sus proyectos son concebidos como experiencias sensoriales que reinterpretan platos e ingredientes familiares, dándoles nueva vida y posibilidades. Cada uno de ellos es una puerta abierta a un modo de entender la **cocina** tan **vanguardista** como inconfundiblemente Roncero.



Sus proyectos son concebidos como experiencias sensoriales que reinterpretan platos e ingredientes.

Obtuvo el **Premio Chef L'Avenir 2005**, le concedieron el **Premio Nacional de Gastronomía 2006** y además de **dos Estrellas Michelin** también tiene **tres Soles Repsol**.

Tío Pepe Festival es una de las citas culturales, gastronómicas y enoturísticas más relevantes de España que este año cumple **su quinta edición** y se desarrollará **del 9 al 18 de agosto**. Grandes estrellas nacionales e internacionales del pop, el rock, la lírica, el flamenco y la gastronomía se darán cita en las instalaciones de las bodegas González Byass bajo el concepto de **'festival experience'**, que se ha consagrado como **el Mejor Evento Enológico del Año** según los premios Wine Tourism Challenge de la prestigiosa publicación Drinks International.



Al finalizar la cena, el chef invitado se acerca a saludar a los comensales.

Se presenta como una **cita cultural y gastronómica** única que garantiza **la proximidad del público a grandes artistas** de la música y la danza **en un entorno mágico**, con botas de vino y calles emparradas, piezas angulares del patrimonio monumental y cultural de Jerez.

En el **plano musical** los conciertos de este año estarán protagonizados por **Juanes, Morat, Luz Casal**, los tenores **Ismael Jordi y Fernando de la Mora**, la bailaora **Sara Baras**, **Sergio Dalma**, el que fuera líder de Supertramp, **Roger Hodgson, Rosario Flores y Loquillo**.



La programación se completa con **una gran variedad de citas gastronómicas** que van desde **menús degustación** hasta cenas elaboradas por chefs galardonados con **estrellas Michelin**, pasando por **coctelería exclusiva** o incluso **tapas**.

Así a las 'Cenas de las Estrellas' se unen también '**Las Cenas del Festival**' que permiten elegir entre los distintos **menús degustación** cuidadosamente seleccionados para la ocasión o bien **platos a la carta**.