

[HOME](#)[SOBRE NÓS](#)[PRODUTOS](#)[CLIENTES](#)[BLOG](#)[CONTACTOS](#)

7 de Jul de 2019 · 2 minutos para ler



Paco Roncero vem cozinhar pela primeira vez a Portugal a 16 e 17 de Julho | in "Notícias ao Minuto"

O chef dos cinco sentidos, com 2 estrelas Michelin, vem pela primeira vez a Portugal, cozinhar no restaurante EMO, no Anantara Vilamoura.



Esta será a primeira vez que o Chef espanhol cozinhará em terras lusas

Nos próximos dias 16 e 17 de Julho, o Anantara Algarve Vilamoura Resort vai receber a visita exclusiva do chef Paco Roncero, que virá pela primeira vez cozinhar a Portugal. Este chef espanhol conceituado, que possui duas estrelas Michelin no seu restaurante La Terraza del Casino, no Casino de Madrid, é igualmente conhecido por ser o génio à frente da Sublimation, o restaurante

Nos próximos dias 16 e 17 de Julho, o [Anantara Algarve Vilamoura Resort](#) vai receber a visita exclusiva do chef Paco Roncero, que virá pela primeira vez cozinhar a Portugal. Este chef espanhol conceituado, que possui duas estrelas Michelin no seu restaurante La Terraza del Casino, no Casino de Madrid, é igualmente conhecido por ser o génio à frente do [Sublimotion](#), o restaurante mais exclusivo do mundo.

Paco Roncero é um chef multipremiado, tendo recebido, 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 chefe 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 2 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.



O Chef Paco Roncero é conhecido por ser o rosto à frente do Sublimotion, o restaurante mais exclusivo do mundo, localizado em Ibiza

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 acto 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.

O terceiro acto... Bom, não podemos relevar tudo já... Vai perder esta oportunidade única?