

Paco Roncero: "Castilla-La Mancha es un vergel de productos y de talento, y hay que explotarlo con la escuela"

06 Octubre 2022

Julia Yébenes / ALMAGRO



Paco Roncero / Carlos Díaz

El padrino del Centro de Tecnificación Gastronómica (CTG) de Almagro inaugurado esta tarde, ha señalado que "lo primero es llenar esta escuela de alumnos y de ganas de aprender, de futuros profesionales y de los mejores formados".

El prestigioso chef Paco Roncero ha alabado la cocina castellano-manchega y ciudarrealeña y la profesionalidad del sector. En declaraciones a los medios, como padrino del Centro de Tecnificación Gastronómica (CTG) de Almagro inaugurado esta tarde, ha sostenido que Castilla-La Mancha "es un vergel de productos y de talento, y lo que hay que hacer con la escuela es intentar explotarlo mucho más". El fin, ha agregado, es "que el talento no se vaya fuera y se quede en casa".

1

El nuevo centro, «que es fantástico», será una “oportunidad” para un sector que “está muy necesitado de profesionales con ese punto de excelencia y ganas de seguir aprendiendo y evolucionando”.

Como padrino ilustre de la escuela, montada de la mano de la Basque Culinary Center, se ha mostrado encantado de “poder colaborar y aportar” en la formación que se imparta, que contribuirá, en su opinión, “a incentivar y motivar a estos profesionales y a los nuevos alumnos que vengan a estudiar una profesión tan bonita, tanto en cocina como en sala”.

Paco Roncero: "Castilla-La Mancha es un vergel de product...



Roncero también ha mostrado maravillado con el “mágico enclave” que acoge las nuevas instalaciones, que permitirán “hacer muchas más cosas” en un proceso de enseñanza “paso a paso, partido a partido”. Lo primero, ha sostenido el chef madrileño, “es llenar esta escuela de alumnos y de ganas de aprender, de futuros profesionales y de los mejores formados”.

En todo momento, a preguntas de los periodistas, ha destacado la gastronomía de Castilla-La Mancha, «indudablemente muy rica» y «con platos maravillosos y restaurantes fantásticos», que ya ha dicho conocer.

Roncero tiene en su haber dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, así como ha sido galardonado con el **Premio Nacional de Gastronomía. En la actualidad está embarcado en «otros proyectos maravillosos, que son de mucha tecnología, innovación y excelencia»**, y en una expansión internacional, que comenzará el 1 de noviembre en Dubai.

El CTG ha sido impulsado por la Diputación de Ciudad Real, con la participación del Basque Culinary Center, la Asociación Eurotoquesy la Asociación Provincial de Hostelería.

TE PUEDE INTERESAR



Descuento de 30cts/litro

Cada vez que repostes. Hazte de Porque TU Vuelves en 1 minuto



¡Todo el fútbol en tu TV!

Disfruta con MOVISTAR de TODO el Mundial con un 25% de descuento



BMW R 1250 GS

Poder inagotable. Ahora, con Connected Ride de regalo



Seguro de HOGAR Mapfre

Contrata tu seguro de HOGAR y consigue hasta un 25% de descuento



Elige tu solución IKEA

Tu pisito siempre en orden con IKEA



Personaliza tu sonrisa

El diseño de sonrisa tiene 3 componentes: posición, tamaño, forma y color



Lo primero: tu tranquilidad

Introduce tu matrícula y disfruta del mejor mantenimiento para tu BMW



Cuida tu Mente

GRATIS el nuevo servicio digital de psicología para cuidarte por dentro

Temas relacionados

[Basque Culinary Center](#) · [Centro de Tecnificación Gastronómica](#) · [Paco Roncero](#) · [Palacio de los Condes de Valdeparaíso](#)