

GASTRO

## Ferrero Rocher, el bombón mas vendido del mundo, inicia la campaña de Navidad de la mano de Paco Roncero

MARIBEL GONZÁLEZ 15 OCT. 2020 - 06:49



A la izquierda, reinterpretación de Paco Roncero del bombón Ferrero Rocher.

- ➔ [Los 10 mejores chocolates negros para degustar en el Día del Chocolate](#)
- ➔ [Glorious, el bombón más caro del mundo que vale 3.900 euros y se fabrica en Portugal](#)

Igual que las bicicletas son para el verano, los calores no son buenos para el chocolate. Por eso, los bombones del Grupo Ferrero, cuya joya de la corona es Ferrero Rocher o el bombón más vendido del mundo, desaparecen de los estantes de venta durante los meses del estío. Su vuelta a los mismos se interpreta como el arranque de la campaña Navidad y para celebrar el regreso en este 2020 han invitando al chef Paco Roncero, dos estrellas Michelin, a versionar sus especialidades.

Confiesa **Paco Roncero**, dos estrellas Michelin en su restaurante homónimo situado en el [Casino de Madrid](#), que es un adicto al **Ferrero Rocher**: "Me como, mínimo, uno al día mientras está a la venta para compensar los meses de abstinencia impuesta cuando desaparece de los lineales, y hasta hago pirámide".

El **Grupo Ferrero**, fabricante del famoso bombón dorado que presume de ser el más vendido del mundo (representa un 19,9% de la categoría de bombones Pralinés en España) y que alcanza una cuota en el mercado de chocolates del 15,4%, es la única empresa del sector que retira sus productos con chocolate durante la época estival para garantizar su calidad y frescura. Para celebrar su vuelta, ha pedido al chef que reinterprete las cinco variedades que este año ofrecerá a los consumidores, dos de ellas, nuevas en el mercado español y elaboradas con chocolate negro.

La presentación tuvo lugar en el laboratorio que Roncero tiene en el Casino y sirvió además de puesta de largo para el mismo, ya que el chef ha aprovechado los meses de cuarentena y cierre obligado para renovarlo y poder dar cabida a más de 60 variedades de aceites de oliva producidos en España con aceitunas muy poco conocidas. Roncero aceptó el reto de **jugar con los sabores y texturas de los bombones** para crear una experiencia multisensorial: "Estamos muy satisfechos con el resultado y alguna de las elaboraciones podrían inspirar postres que ofreciéramos en el restaurante", aseguraba.

## Cinco opciones para pecar

---

**Pocket Coffee**, un bocado con corazón líquido de café 100% arábica envuelto en tres capas de chocolate negro, y **Rondnoir**, una perla de chocolate negro envuelta en crema de cacao, barquillo crujiente más chocolate negro recubierto de granos de chocolate, son las dos nuevas tentaciones que el **Grupo Ferrero** va a ofrecer este año a los consumidores. A Roncero le inspiraron, respectivamente, una fina lámina de chocolate con una esfera líquida de café cien por cien arábica, y, por otro lado, un cono de helado de caramelo de chocolate, relleno de chocolate blanco y chocolate negro, y terminado con una crema aérea de foie. Según el chef, son dos bombones "que vana gustar a quienes prefieran el el sabor más amargo del chocolate negro, que combinado con el del café, en el caso del Pocket Coffee, es perfecto para empezar la mañana con energía".





El **Mon Chéri**, un clásico entre los bombones rellenos de licor, fue versionado por el chef en forma de dos cócteles: el primero en copa tradicional, con zumo de lima y yuzu, un poco de ginebra terminada con espuma de tónica, y el segundo, una simulación de una cereza creada con chocolate negro al 70% y rellena de puré de cerezas y amarena, ron y zumo de naranja. "Soy consciente de que no es un bombón para todo el mundo, porque hay mucho *hater* de los rellenos de licor, pero a mí me parece muy elegante y armónico, de ahí que el homenaje sea doble", explicaba Roncero al hacer repaso de sus creaciones tras la presentación.



El *rara avis* de los bombones del grupo es **Raffaello**, ya que se trata de un producto sin chocolate y que, por lo tanto, está a la venta todo el año: "A mí me encanta porque son un fanático del coco, por eso he imaginado una estrella de chocolate blanco rellena de crema de coco, vainilla, agua de coco, praliné de almendra tierna y cubierta con un polvo de coco", explica Roncero.



Pero el verdadero reto era dar una vuelta a la joya de la corona del grupo: el **Ferrero Rocher**, y Roncero no quiso hacer grandes alharacas. "El Ferrero es a los bombones lo que el jamón, a la cocina, es tan bueno por sí solo que para qué le vas a hacer nada", reflexiona quietando hierro a una creación exquisita: cupcake de papel comestible de caramelo de cacao, rellena de praliné de avellana, cremoso de chocolate y avellana tostada, cubierta por una cúpula de chocolate y avellana garrapiñada, y espolvoreada con copos de oro.

## Motivos para celebrar

---

A pesar del duro momento que está atravesando la sociedad en general y la hostelería en particular como consecuencia de la pandemia de coronavirus, Roncero asegura que "es precisamente en los malos momentos cuando menos amarga un dulce, así que darse un capricho en forma de bombón, sin pensar en los azúcares y tratando de compensar con una dieta equilibrada, es un placer que no nos pueden quitar".

En cualquier caso, y a pesar de tratar de buscar motivos para poner buena cara a lo que estamos viviendo, el tono del chef era de preocupación: "No estamos contando con ayudas para superar este momento, cuando la gastronomía es uno de los pilares de la economía nacional. Nosotros no abrimos durante el verano y volvimos en septiembre esperando recuperar pero ahora, con la restricción de horarios, no descartamos tener que volver a cerrar porque no es sostenible", aseguraba justo unos días antes de que en Madrid se impusiera el Estado de Alarma.