

El Chef Peruano Mitsuharu Tsumura “micha” Emprende un Viaje Que Le Llevará desde Lima a Madrid para Cocinar Junto a su Anfitrión, el Chef Paco Roncero



Juntos han diseñado una experiencia gastronómica a cuatro manos que tendrá lugar en Paco Roncero Restaurante los próximos días 2 y 3 de febrero

Paco Roncero y Mitsuharu Tsumura “Micha”, dos chefs de referencia en el panorama gastronómico internacional suman experiencia y carácter en dos únicas cenas los días 2 y 3 de febrero. Paco Roncero Restaurante, ubicado en el emblemático NH Collection Casino de Madrid, será el escenario de estas cenas a cuatro manos donde los cocineros junto a sus equipos mostrarán el trabajo que desarrollan actualmente en sus proyectos.

Paco Roncero es uno de los abanderados de la vanguardia gastronómica en España. A lo largo de sus más de 20 años de carrera ha creado distintos conceptos gastronómicos alrededor del mundo, donde la creatividad va siempre de la mano de icónicas recetas tradicionales españolas. Desde hace tres años está incluido dentro del ranking de los 100 Mejores cocineros del mundo según la lista The Best Chef Awards donde actualmente ocupa la posición número 36. Muchos son los logros obtenidos por Paco desde más de un decenio como las dos Estrellas MICHELIN y los 3 Soles Repsol en Paco Roncero Restaurante, además de entrar a formar parte de las listas más prestigiosas del mundo, incluyendo 50 Best Discovery de The World's 50 Best.

Discípulo del universal cocinero Gastón Acurio, Micha es uno de los mayores representantes de la cocina peruana actual. Embajador de la Marca Perú por el mundo, es uno de los chefs más reconocidos del país en los últimos tiempos. De ascendencia japonesa, su versión de la cocina peruana está influenciada por su propia historia y los numerosos viajes que ha hecho a lo largo de su vida. Su proyecto principal es Maido, restaurante que ha sido elegido en dos ocasiones el mejor restaurante en la lista Latin America's 50 Best y que actualmente ocupa la posición N#3 y también entre los 10 mejores del mundo por la lista The World's 50 Best donde este 2022 ostenta la posición N#11.

Tanto Paco como Micha han destacado la ilusión de reunirse para estas cenas. Aunque las cocinas de ambos son muy diferentes, hay un nexo que les caracteriza: ambos chefs han viajado por el mundo a lo largo de sus extensas carreras, cocinando, participando en congresos y creando proyectos, lo que les hace tener un gran conocimiento de diferentes culturas gastronómicas que se plasman en sus platos y en sus filosofías de trabajo. Además, y lo más importante, ambos sienten un gran cariño y admiración por el trabajo mutuo, y están encantados de cocinar juntos.

page2image3361216

Para esta ocasión los dos chefs han preparado un menú donde la vanguardia y creatividad de Paco se darán la mano con la fuerza del territorio y raíces de Micha, que traerá la esencia del Amazonas en su valija.

Estas cenas tendrán un carácter exclusivo y cercano ya que Roncero y Tsumura guiarán a los comensales a través de toda la velada, por lo que el aforo para las mismas será de tan solo 35 personas cada noche. Las reservas pueden realizarse desde hoy en el apartado reservas de la web de Paco Roncero Restaurante www.pacoroncerorestaurante.com.

El menú tiene un precio de 240€ (IVA incluido y sin bebidas) por persona y podrá ser acompañado por un maridaje confeccionado para la ocasión por la Sumiller de Paco Roncero Restaurante María José Huertas y de Maido, Florencia Rey.

Para estas cenas Paco y Micha cuentan con el apoyo de VARMA Grupo y PAN.DELIRIO. que serán los compañeros de viaje perfectos para estas jornadas.

La gastronomía peruana y española se dan cita en la capital de España para dar la bienvenida a este año 2023 que comienza con nuevos retos e interesantes proyectos para ambos chefs que se irán desvelando en los próximos meses.