

Paco Roncero acerca la cocina al museo con un 'showcooking' en el Centre del Carme incluido en FestIN



Archivo - El chef Paco Roncero en una imagen de archivo
- DIPUTACIÓN CIUDAD REAL - Archivo

El chef Paco Roncero llevará la cocina al museo con una actividad que se desarrollará el próximo 8 de febrero en el Centre del Carme Cultura Contemporània (CCCC) y que está incluida en el Festival de Arte & Gastronomía de València 2023 (FestIN), que se celebra en diferentes puntos de la ciudad.

Si el año pasado los protagonistas fueron María José Martínez (Lienzo) y Luis Valls (El Poblet), en esta tercera edición del festival el CCCC invita a cocinar en sus salas al reconocido chef Paco Roncero, que recibió el Premio Nacional de Gastronomía en 2006, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, y a los 'bartenders' Denys Cherkasov (La Salita) y Carlos Wagner (Éter y Euforia), que ofrecerán un 'showcooking' y un 'showcocktail' los días 8 y 9 de febrero, respectivamente, en el marco de la exposición 'Jaime Hayon: InfinitaMente', disponible en la Sala Ferreres-Goerlich del Centre del Carme. Los encuentros son de acceso gratuito con un aforo limitado a 100 personas, por orden de llegada.

"Las ciudades alcanzan notoriedad cuando son capaces de crear un relato propio y logran comunicarlo. Sin duda, la cultura y la gastronomía son dos elementos clave en la identidad de un territorio, y el nuestro destaca en ambas materias. Conjugar talentos se ha convertido en la fórmula de trabajo con la que hemos creado una reconocible y atractiva identidad en el CCCC", señala el director del Centre del Carme, José Luis Pérez Pont.

"Ahora reunimos a dos reconocidos artistas y premios nacionales en sus respectivas disciplinas: Paco Roncero y Jaime Hayon, y reivindicamos la creatividad de la coctelería, un formato menos visible que la gastronomía, pero que ofrece un enorme potencial, invitando a Denys Cherkasov y Carlos Wagner, propuestas con las que nos sumamos con entusiasmo a FestIN", añade en un comunicado.

El miércoles 8 de febrero, entre las 18:30 y las 20:30 horas, el chef Paco Roncero, premio nacional de gastronomía, ofrecerá un 'showcooking' en la Sala Goerlich del Centre del Carme, donde se encuentra la primera gran retrospectiva dedicada a Jaime Hayon.

La relación entre Hayon y Paco Roncero se remonta a hace una década, cuando el premio nacional de diseño ideó el interiorismo de la terraza del Casino de Madrid.

En su intervención inicial, el artista introdujo nuevos elementos de mobiliario que buscaban el equilibrio entre pasado y futuro, para reivindicar la historia del edificio y conectarla con la innovadora cocina de Roncero. El proyecto conjunto resultó un gran éxito, aclamado por críticos y comensales.

En este 2023, con motivo de la celebración de FestIN, el chef traslada el ambiente de su restaurante a la exposición del Centre del Carme.

"Estamos muy contentos de ser parte de la tercera edición de FestIN. Para nosotros, el arte y la gastronomía tienen muchísimo en común; de hecho, consideramos la gastronomía un arte. Nos hace especial ilusión, dado que la exposición central es del artista Jaime Hayon, con quien me une una gran amistad, además de ser el diseñador de nuestro restaurante en Madrid. Llevaremos algunos de nuestros nuevos platos de la temporada de invierno 2023 para explicar cómo realizamos el menú basado en valores y tendencias como la neocreatividad, donde unimos creatividad y técnica.

Además, destacaremos la importancia de la gastronomía inmersiva y la implicación de la sala", desvela Roncero.

La segunda cita con la gastronomía y el arte tendrá lugar el jueves 9 de febrero de 18:00 a 20:30 horas, también en la Sala Goerlich, con un 'showcocktail' y una degustación de la mano de Denys Cherkasov ('bartender' del restaurante La Salita) y Carlos Wagner (al frente de las propuestas de coctelería de restaurantes como Éter o Euforia).

'GASTRONOMÍA LÍQUIDA'

Bajo el concepto de 'gastronomía líquida', Cherkasov y Wagner se inspiran en las obras presentes en la exposición 'Jaime Hayon: InfinitaMente' para la elaboración y la degustación posterior por parte del público de los cócteles Cinturón Negro y Selva de Hadas.

Ambos están elaborados con productos de origen valenciano y con técnicas gastronómicas japonesas, y se emplean materiales como la cerámica y el cristal, que ofrecen texturas innovadoras nunca vistas en coctelería.

"Cuando nos enteramos de nuestra participación en el festival, queríamos hacer mucho y de todo. Al final hemos decidido que vamos a sorprender a todos los visitantes con algo muy especial, dedicado a la exposición de Jaime Hayon, a la cultura, al arte y a la maravillosa ciudad de València", señalan los 'bartenders' Denys Cherkasov y Carlos Wagner.

Las dos citas de FestIN son de acceso libre y sin inscripción previa, con un aforo de cien personas cada una, según el orden de llegada.