

PACO RONCERO

VANGUARDIA MADRILEÑA



millesime!
collection

EL CHEF EJECUTIVO Y DIRECTOR DEL
NH COLLECTION CASINO DE MADRID ESTÁ
CONSIDERADO EL MÁXIMO REPRESENTANTE DE
LA COCINA DE VANGUARDIA MADRILEÑA.

Empezó en 1991 en el NH Collection Casino de Madrid y en 2000, en el restaurante **La Terraza del Casino**, *“para mí fue un gran reto y un gran orgullo que Ferrán Adriá pensara en mí para liderar el proyecto”*.

La Terraza del Casino es su buque insignia, pero proyectos como **“PacoRonceroTaller”**, **“Sublimotion”** o el concepto de tapas siglo XXI **“Estado Puro”** lo convierten en un chef de ingenio y recursos empresariales imparables.

Tradicición e innovación se dan la mano en **PacoRonceroTaller (2012)**, el taller de las emociones de Paco Roncero, convertido en el espacio gastronómico más solicitado por las empresas que quieren distinguirse ante sus clientes. Roncero vuelca toda su creatividad en el plato, para recrear un estado sensorial diferente en cada visita y en cada bocado. **PacoRonceroTaller** consiguió la atención del gran público y fue la antesala de **Sublimotion** (*Hard Rock Hotel de Ibiza*), un espectáculo único en el mundo que fusiona alta gastronomía y vanguardia tecnológica.



ROYAL DE GALLO BY PACO RONCERO

EL ARTISTA

CREATIVIDAD E INNOVACIÓN,
UN RETO CONSTANTE

“ME ENCANTA
ESTA MANERA DE
SENTIR Y VIVIR LA COCINA,
ES UN ESTILO DE VIDA.

*Detrás hay mucho conocimiento y trabajo diario
con un equipo indispensable para mí”.*

DIXIT *paco ronero*



SWEET ASIA **BY** PACO RONCERO



SOFTWARE “GESTOR DE COCINA”
UNA CREACIÓN MÁS ALLÁ DE LA COCINA

“Comenzó como una necesidad para poder gestionar la cocina porque creatividad e innovación sin una buena gestión son incompatibles para el bien del restaurante”

EL ARTISTA

COCCHA CON PILPIL DE CURRY **BY** PACO RONCERO



LIBROS PUBLICADOS

BOCADILLOS Y ENSALADAS
TAPAS Y GASTRONOMÍA DEL S. XXI
TAPAS EN ESTADO PURO
CORRER, COCINAR Y SER FELIZ

*“Siempre me gusta estar en constante evolución
y crecimiento, de ahí mi faceta editorial”*

EL ARTISTA

CALAMAR ENCEBOLLADO **BY** PACO RONCERO



DECONSTRUCCIÓN

EL ACEITE DE OLIVA COMO CONDUCTOR DE EXPERIENCIAS
EL NITRÓGENO APLICADO A CÓCTELES

“Y ahora seguimos con nuestros estudios alrededor del aceite de oliva, contamos con una oleoteca en PacoRonceroTaller con 216 tipos de aceite de oliva”

EL ARTISTA

EN MI COCINA

“SIN EQUIPO HUMANO NO ERES NADIE”



©JUAN VALERA

“El producto es lo más importante y a través de una depurada técnica podemos hacer platos realmente especiales”

*“La importancia del I+D es total.
La cocina española llegó donde está hoy en día en el momento
en que nos dimos cuenta que teníamos que dedicar espacios,
recursos y personas a investigar”*

DIXIT *paco roncero*



LA TERRAZA DEL CASINO

... EN UNA FRASE ...



PHOTO KLUNDERBIE

“Mi casa, un marco incomparable donde recibimos a los clientes con la mejor materia prima, con un equipo en los fogones que aúna una cocina de vanguardia sin perder la tradición y un equipo de sala que los hace sentir como en casa”

DIXIT *paco roncero*

ESTADO PURO

... EN UNA FRASE ...



“El arte del tapeo, un estilo de vida”

DIXIT *paco ronclero*

PACORONCERO TALLER

... EN UNA FRASE ...



“El lugar donde nos dejamos llevar, donde afloran los sentidos y sentimientos...ponemos en práctica las ideas, todo lo aprendido en el día a día y en los viajes alrededor del mundo.

Además del embrión de Sublimotion”

DIXIT *paco roncero*

SUBLIMOTION

... EN UNA FRASE ...



“Un concepto mágico donde analizamos todo lo que hay alrededor de un palto para maximizarlo y que la experiencia del cliente sea única. En vez de aderezar los platos con sal y pimienta, lo hacemos con emociones”

DIXIT *paico ronero*



INSIDE BY PACO RONCERO

.....

“CORRER, COCINAR Y SER FELIZ”



@JAG SIRVENT

*Un chef convertido en runner,
defensor de la salud a través del deporte
y la alimentación.*

PACO RONCERO EL CHEF

ESTRELLAS MICHELIN

“Son el reconocimiento y orgullo a una carrera, a una regularidad, a una madurez... y por supuesto, a todo un equipo”

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

“En el 2006, después de la primera estrella, fue uno de los primeros premios más importantes y supuso una gran alegría y motivación extra para seguir trabajando, y peleando”

DEPORTE Y ALIMENTACIÓN

“Tenía una necesidad en mi vida que no fuera únicamente trabajar, y el deporte me dio el equilibrio necesario entre mi vida personal y laboral además de aportarme una gran capacidad de sacrificio. Me ayuda a ser mejor cocinero y mejor persona”

MÉXICO

“Es un país que siempre me ha gustado, su gastronomía me apasiona, adoro su gente... ¡Y tengo hasta un restaurante allí!”



PIZZA CARBONARA **BY** PACO RONCERO

UN MIRADA A TU ALREDEDOR



FERRÁN ADRIÁ

“Es la persona que ayudó a la gastronomía española a evolucionar y crecer mundialmente y quien, cambió mi vida”

PROGRAMAS DE TELEVISIÓN PONENCIAS & CONGRESOS SPOTS

“Es súper positivo para la gastronomía, pero hay que tener cuidado con el mensaje que se da a las nuevas generaciones: El TRABAJO (en mayúsculas) siempre debe estar por encima de todo”

ENSALADA CÉSAR **BY** PACO RONCERO

INSIDE *paco ronero*

.....

**PREMIO
NACIONAL DE
GASTRONOMÍA**
2 ESTRELLAS MICHELIN
3 SOLES REPSOL





sublimados por roncero

POR MARÍA FORCADA

millesime!
collection