

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
https://www.cdt.ch/

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 29'378
Periodicità: 6x/settimana



Pagina: 11
Superficie: 65'503 mm²

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85852652
Clipping Pagina: 1/2

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO

PUBBLIREDAZIONALE

Ingegneria emozionale e sapori autentici

Una cucina d'autore madrilenana



La bellissima regione di Madrid, oltre ad essere un moderno e attraente territorio, con una storia affascinante e con una capitale straordinariamente vivace, ha una ricca gastronomia sia tradizionale che molto creativa. In uno dei sontuosi palazzi nel centro storico di Madrid, a pochi passi dalla famosissima piazza di "Puerta del Sol" (teorico km. 0, centro della Spagna da cui si calcolano tutte le distanze), c'è un luogo magico che si chiama "Casino de Madrid".

Un po' di questa magia verrà portata a S.Pellegrino **Sapori Ticino** il prossimo 10 ottobre al Blu Restaurant & Lounge di Locarno da Paco Roncero, ospite di Davide Asietti. La perfetta conoscenza delle materie prime e quella delle più moderne, ardite, tecniche e tecnologie culinarie, lo hanno fatto diventare uno degli chef più importanti dell'alta gastronomia madrilenana e spagnola.

Chef 2 stelle Michelin del Ristorante omonimo all'interno del Casinò di Madrid, propone una cucina tecno emozionale, basata esclusivamente sulla qualità delle materie prime e sulle radici della tradizione spagnola in uno spazio d'eccezione. I suoi piatti sono il risultato della padronanza delle più avanzate tecniche di cottura, della sua prorompente creatività e della sua innata sensibilità, della

sua mente curiosa e della sua capacità di innovare. Paco Roncero è uno dei principali rappresentanti della cucina spagnola d'avanguardia, non solo in Spagna ma anche all'estero con diversi locali e consulenze. La sua è una cucina d'autore, tecnica e creativa, che va al di là di uno stile personale e rappresenta un modo di proporre e intendere la gastronomia come un'esperienza sensoriale unica. Per generare emozioni intorno al cibo, andando oltre il senso del gusto dove grandi influenze di tutte le culture gastronomiche si uniscono per dare vita a creazioni in cui si fondono i grandi classici della cucina internazionale, e dove il prodotto di altissima qualità è l'asse di tutto.

Nato a Madrid nel 1969, ha da sempre nel sangue la passione per la cucina.

Dopo varie esperienze, nel 1991 entra a far parte dell'organizzazione ristorativa all'interno del "Casino di Madrid" e visto il suo grande talento e con gli insegnamenti del più famoso chef Ferran Adrià, che operava come consulente, nel 2000 diventa Executive Chef del ristorante e della banchettistica. Nel 2002 conquista la prima stella, nel 2009 la seconda.

La forza innovativa, creativa e comunicativa di Roncero si trova anche nel suo personale laboratorio

culinario e hi-tech, il "Paco Roncero Taller", che ha realizzato nel giugno 2012, sempre al "Casino de Madrid". Un'esperienza assolutamente unica con un'ampia scelta sia di terra che di mare, una vera e propria esplosione di aromi, sapori e belle presentazioni. Progettato e costruito secondo criteri di sostenibilità integrale e ingegneria emozionale, si tratta di un am-



Paco Roncero, 2 stelle Michelin ospite al Blu Restaurant & Lounge di Locarno il 10 ottobre.

Corriere del Ticino
6903 Lugano
091/ 960 31 31
<https://www.cdt.ch/>

Genere di media: Stampa
Tipo di media: Quotidiani e settimanali
Tiratura: 29'378
Periodicità: 6x/settimana



Pagina: 11
Superficie: 65'503 mm²

Ordine: 3016158
Tema n°: 666.002

Riferimento: 85852652
Clipping Pagina: 2/2



Quisquillas by Paco Roncero.

biente immersivo in cui si creano esperienze multisensoriali in pranzi e cene private per pochi commensali.

Dall'evoluzione di questo workshop e dalla sua fantasia, nel giugno 2014 è nato il progetto Sublimotion, un ristorante che ospita solo 12 persone a servizio, situato presso l'Hard Rock Hotel di Ibiza ed è attrezzato con una sala circondata a 360° da schermi e sistemi all'avanguardia che creano ambienti cromatici e aromatici, che controllano l'umidità e la temperatura e offrono musica o suoni specifici. Tutto questo per offrire agli ospiti un'esperienza che va ben oltre un menu degustazione di oltre venti portate, a cui lavorano quotidianamente designer, tec-

nic audiovisivi, scenografi e musicisti.

L'arredamento rispecchia l'innovazione proposta da Roncero nei suoi piatti, un mondo allegro e moderno, molto luminoso. Perché la sua cucina è fatta per suscitare emozioni, ricreare ciò che sembra ma in realtà non è, per stupire, incuriosire e affascinare.

Le due stelle Michelin non hanno impedito a Paco Roncero di essere un madrilenno tradizionale, proponendo un percorso anche tra tapas.

Dopo vent'anni che propone in Spagna una cucina d'avanguardia, mantenendo questo stile, ha sviluppato un grande rispetto per quella tradizionale, anzi ha fuso i due elementi, portando la tradi-

zione nel futuro. È così infatti che ha nobilitato le tapas. Una reinterpretazione della più tradizionale gastronomia spagnola da alta cucina, rinfrescando il concetto più popolare ed esportabile della gastronomia iberica che rappresentano un modo informale di intendere la gastronomia e la vita.

Anche a Locarno proporrà certamente un tipo di cucina all'avanguardia basata esclusivamente sulla qualità delle materie prime e sulle radici della tradizione spagnola, tra vongole, insalata di gamberi, razze e costate di Angus. Con la consapevolezza che nel corso dell'anno, ci sono 365 giorni e ogni giorno può essere l'occasione per proporre qualcosa di nuovo, di diverso, di più vario.