



**ASOCIACION DE HOSTELERIA
Y TURISMO DE HUESCA**

NOTA DE PRENSA

18/03/11



Paco Roncero y la cocina de vanguardia, protagonistas de un nuevo Taller de Gastronomía de Huesca

El prestigioso chef madrileño impartió una clase magistral el pasado lunes 14 de febrero, dentro de la programación de los Talleres de Gastronomía de Huesca

HUESCA (18/03/2011).- Paco Roncero, prestigioso chef del Restaurante el Casino de Madrid y poseedor de dos Estrellas Michelin, entre otros galardones, fue el protagonista el pasado lunes, 14 de febrero, del Taller de Gastronomía de Huesca, organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo y la Escuela de Hostelería "San Lorenzo".

Dicho Taller podemos afirmar que fue, casi con total seguridad y dentro de los cursos programados para este periodo 2010-2011, la fecha más esperada, pues no olvidemos que Paco Roncero está considerado como uno de los cocineros vanguardistas y mediáticos que existen actualmente en nuestro país. Entre sus aportaciones al universo culinario destacan, por ejemplo, el desarrollo de nuevas texturas con aceite de oliva y fue precisamente en este producto, en el que se basó en este nuevo curso bajo el título de "Aceite de oliva en la cocina de vanguardia".

El programa que Roncero trajo a Huesca hizo las delicias de los hosteleros y alumnos de la Escuela asistentes a Huesca, en el que tuvieron la oportunidad de ver in situ la realización de algunos novedosos platos como: “soba in situ de aceite de oliva con langostinos”, “queso parmesano de aceite de oliva”, “mantequilla de aceite” o “espagueti de aceite”, entre otros. Asimismo, el chef animó durante la jornada a todos los asistentes a trabajar siempre con el aceite de oliva en la cocina pues afirmó que “parece mentira, pero nos cuesta que en muchas cocinas se fría con aceite de oliva”.

El próximo Taller de Gastronomía será el 22 de marzo de la mano del “Restaurante La Cocina Aragonesa” de Jaca con una cena-coloquio encargada de poner el broche de oro a una nueva y exitosa edición de estos cursos por el que han pasado prestigiosos cocineros como el propio Roncero, Susi Díaz, o Ricardo Sanz, entre otros.

Recordar que estos Talleres de Gastronomía de Huesca se han convertido en un referente a nivel nacional en cuanto a cursos de gastronomía, están organizados por la Asociación de Hostelería y Turismo y la Escuela de Hostelería “San Lorenzo”, cuentan con el patrocinio del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón, Diputación Provincial de Huesca, Bodega Pirineos, Copima, así como con la colaboración de cerveza San Miguel, Agua Monte Pinos, Freixenet, Loher Publicidad, Gráficas Huesca y Cajalón.

Para mayor información 974 227943/ asociación@hosteleriahuesca.com