

Medio: Internet	<b>HOLA.COM</b> 5 de abril de 2006	Audiencia:
Sección: Restaurantes		Difusión: 52.255
Espacio:		Valor Publicitario:

[www.hola.com](http://www.hola.com)

[BUSCAR](#)

[De compras](#) [En tu móvil](#) [Horóscopo](#) [Consultorio](#) [Pasarelas](#) [La más](#)

[◀ volver a noticias](#)

## La Academia Internacional de Gastronomía premia al 'chef' Pacor Roncero

**Este prestigioso cocinero acaba de ser nombrado 'Chef L`Avenir' 2005; mientras que su compañera M<sup>a</sup> José Huertas se ha llevado el galardón de 'Sumiller L`Avenir'**



Paco Roncero, que acaba de recibir el premio a 'Chef L`Avenir' lleva 14 años al frente de la cocina de la terraza del Casino.

Dicen que los premios y reconocimientos llegan de golpe y no de uno en uno. Pues algo así le ha sucedido al *chef* Paco Roncero desde que participó junto a su maestro Ferran Adrià y Juan Mari Arzak en la cena de gala previa a la boda de los Príncipes de Asturias.

Así, el último en llegarle ha sido el título de 'Chef L`Avenir' 2005 (Chef del futuro), un premio que otorga cada año la Academia Internacional de Gastronomía a un importante cocinero para destacar su labor gastronómica. Y en el caso de Paco Roncero habría que decir que bien merecido lo tiene. Lleva al frente de los fogones de *La Terraza del Casino* más de 14 años y lo ha convertido en uno de los restaurantes más innovadores y creativos de la capital española.

No es la primera vez que la Academia Internacional, cuyo presidente de honor es Rafael Ansón, premia con este galardón a un español. En 1997 recayó sobre *Martín Berasategui*; mientras que en 1999 lo hizo el dueño del restaurante La Broche, *Sergi Arola*.

Por otro lado, el título de 'Sumiller L`Avenir' se lo ha llevado la sumiller de la Terraza del Casino, M<sup>a</sup> José Huertas, por su gran trabajo en el mundo de los vinos, siempre en busca de nuevos sabores y texturas así como de maridajes de excepción.

Pero la Terraza del Casino está de enhorabuena ya que también le han reconocido con el Premio Sánchez Cotán al mejor diseño de carta de restaurante. Un premio con el que el emblemático restaurante del Casino de Madrid puede presumir de tener una carta elegante, creativa y, sobre todo, muy muy apetecible.

### ▶ Noticias relacionadas

- ▶ [El reconocido 'chef' Paco Roncero, galardonado por su trayectoria profesional](#)

**HELLO!**

Prohibida su reproducción total o parcial. ©2006 Hola, S.A.



#### Enlaces Patrocinados

##### 1. Rte. La Huerta de Lleida - Visítenos en Madrid

Cocina catalana en Madrid: caracoles, calçots, setas, bacalao, etc.  
[www.lahuertadelleida.com](http://www.lahuertadelleida.com)

##### 2. Jamones Juan Pedro Domecq - 100% Ibéricos

Venta online de los mejores productos Ibéricos: Jamones de bellota, Pa...  
<http://www.jamonesdomecq.com>

##### 3. La Revista PG - Recetas -

No dejes escapar nuestras originales recetas de cocina: Canelones de saltea...  
<http://www.larevistapg.com>

[Vacaciones](#) [Spas](#) [Dietas](#) [Vuelos](#) [Moda](#) [Comprar piso](#) [Cosméticos](#) [Regalos](#)

---

[Hola.com su página de inicio](#) | [Boletines y alertas](#) | [Publicidad: anúnciese aquí](#) | [Hellomagazine.com](#) | 

[Contacte con nosotros](#) | [Añada a sus favoritos el canal de hola.com](#) | [Advertencia legal](#) | [OJD](#)

© 2000-2006, HOLA S.A., Madrid - Miguel Ángel, 1 - 28010 - Madrid (España)

<http://hola.ojdinteractiva.com/cgi-bin/ivw/CP/gastronomia;undefined>

NC