vinetur

Paco Roncero se incorpora a la oferta VIP del Gran Premio de España de Fórmula 1 en Madrid

El chef diseñará el menú de Podium Stand con una reinterpretación de sabores castizos en formato de mercado

jueves 20 de agosto de 2026



El chef madrileño Paco Roncero se incorporará a la oferta gastronómica del Fórmula 1 TAG Heuer Gran Premio de España 2026, que se celebrará en Madrid entre el próximo 11 y el 13 de septiembre. Según informa Europa Press, Roncero será uno de los nombres vinculados al programa de hospitalidad del circuito Madring, donde la organización ha reservado varios espacios para propuestas de alta cocina.

Roncero, que suma dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, se encargará de diseñar la propuesta de Podium Stand, una de las zonas más exclusivas del trazado. Match Hospitality precisa que este espacio estará situado en la recta principal, frente al podio,

con vistas directas tanto a la salida como a la entrega de trofeos.

La oferta que preparará el cocinero estará inspirada en los mercados tradicionales madrileños. La idea pasa por reinterpretar sabores castizos con una lectura actual y repartir la experiencia en distintas estaciones gastronómicas dentro del recinto. A ello se sumará una selección de vinos, cervezas y refrescos incluidos, pensada para acompañar al público durante toda la jornada y a lo largo de los tres días del Gran Premio.

La entrada de Roncero refuerza el peso que la organización quiere dar a la cocina dentro de la experiencia del evento. Match Hospitality sostiene que la gastronomía tendrá un papel central junto al programa deportivo y de ocio, dentro de una oferta que busca atraer a públicos distintos y ampliar el atractivo del fin de semana más allá de la carrera.

Podium Stand compartirá ubicación con Club 91, otra de las áreas de hospitalidad del circuito. En ese espacio estarán presentes chefs españoles con estrellas Michelin y Soles Repsol como Quique Dacosta, Iván Cerdeño, Coco Montes, Rodrigo de la Calle, Lucía Freitas y Paco Pérez. La organización sitúa Club 91 en la planta baja de esa zona.

Otro de los focos de la oferta culinaria será La Azotea, instalada en La Monumental, una de las curvas más conocidas del circuito madrileño. Allí se reunirá un grupo de cocineros entre los que figuran Mario Sandoval, de Coque; Hugo Muñoz, de Ugo Chan; Roberto Ruiz, de Barracuda MX; Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de Cebo; y Jordi Roca, de Rocambolesc, entre otros. Ese espacio contará con una estructura de cuatro plantas, restaurante, terraza panorámica, zonas lounge, vistas al trazado y una fiesta posterior a la carrera prevista para la tarde del sábado.

La presencia de la gastronomía no se limitará a los chefs. El Gran Premio de Madrid también incorporará vino español a través de Bodega Numanthia, perteneciente al grupo francés LVMH. La bodega, adscrita a la denominación de origen Toro, acudirá a la cita con Numanthia 2020 y Termes Blanco 2025, que serán las etiquetas oficiales con las que estará representada durante el evento.

El programa Official Hospitality de Madring incluirá hasta 12 experiencias VIP. La organización plantea distintos formatos con acceso al circuito, zonas lounge con vistas, servicio de comida durante todo el día y propuestas de entretenimiento adaptadas a perfiles de público diferentes.

Dentro de ese esquema, cada espacio tendrá una identidad culinaria propia. La Azotea reunirá a varios restaurantes conocidos de Madrid, mientras que El Mirador basará su oferta en pop-ups, food trucks y talento emergente de la escena local. En La Terminal y en Podium Stand se optará por un formato de mercado. Ignition Club ofrecerá una cocina de carácter más internacional y Traction Club pondrá el acento en la cocina en vivo, con atención al producto y a la ejecución.