

INICIO -- -- OCIO

A LA VANGUARDIA DE LA GASTRONOMÍA

Paco Roncero y el taller de las emociones

N.F.B

El laureado chef del Casino de Madrid da un paso de gigante para la divulgación de la gastronomía con la creación de su nuevo taller, un laboratorio de ideas e investigación culinaria.

6 de junio de 2012

Compartir:

Comer a la orilla de una playa virgen sintiendo el aroma y la brisa del mar o disfrutar de una copa de vino en plena naturaleza viendo llover son experiencias únicas e imposibles de reproducir. Hasta ahora. Con la tecnología más puntera en el diseño de entornos e inteligencia ambiental, el cocinero madrileño **Paco Roncero**, galardonado con tres Soles Repsol, dos Estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, ha ideado un escenario único para **crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico** como nunca antes se había hecho.



Paco Roncero Taller

PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero y materializado de la mano de la **Guía Repsol** junto con la colaboración de la cadena de **hoteles NH**, siempre al lado del cocinero, y de **Land Rover**, marca de la que es embajador por compartir el mismo espíritu. El taller encarna los valores de **innovación tecnológica, desarrollo sostenible e investigación y divulgación al servicio de la gastronomía**, y es un espacio que cuenta con las más avanzadas tecnologías y nuevos materiales y sistemas ecosostenibles para la I+D+i en materia culinaria.

Concebido como un laboratorio de investigación, **el nuevo taller es un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero** y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la elite de los maestros de la cocina. Pero también es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales, y sólo a través de invitación exclusiva, podrán vivir experiencias únicas, plantadas en diferentes actos y escenografías, con la presencia y bajo la dirección de **Paco Roncero**.



Con una entrada "clandestina" y llena de sorpresas, que incluye un recorrido por los rincones más escondidos del edificio de Alcalá 15 del **Casino de Madrid** y una pequeña "liturgia" de acceso y preparación, el taller cuenta con una estética muy cuidada, diseñada íntegramente bajo criterios de **Sostenibilidad y Diseño Universal**.

Inmersión sensorial

Desde el momento en que el afortunado comensal cruza sus puertas, el espacio "siente" lo que ocurre en su interior mediante un sistema de sensores de más de **10.000 bits de señales**, y reacciona a través de un sofisticado sistema para satisfacer las necesidades de su ideólogo con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.

El verdadero protagonista del Taller es **Hisia** una "mesa inteligente" de unos seis metros de largo fabricada en **Keraon** (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200°C). Junto a ella, destaca la imponente presencia de una **oleoteca** con 216 probetas para la cata del aceite de oliva, ingrediente fetiche del Roncero, sobre que ya ha realizado numerosas investigaciones.

PUBLICIDAD

GUÍAS LOCALES

- Andalucía
- Aragón
- Asturias
- Baleares
- Cantabria
- Castilla La Mancha
- Castilla y León

PUBLICIDAD

MULTIÓPTICAS

Siguenos en Facebook Siguenos en Twitter

Nuevo Blog
Ingrata e Infiel

ÚLTIMA HORA + TITULARES

Chismógrafo | Libros | Motor | Deportes | Ocio

- 09:28** Fallece a causa de un infarto el exentrenador del Sporting, Manolo Preciado
- 09:27** El Congreso decide hoy si acepta compareencias sobre la crisis de Bankia
- 09:22** El Ibex rebota un 0,51% en la apertura pendiente de la subasta del Tesoro
- 08:21** Diez provincias en alerta por temperaturas de hasta 37 grados
- 08:01** Economía.- Guindos despejará este jueves las dudas sobre el sustituto de Fernández Ordóñez al frente del Banco de España
- 07:52** Guindos despeja hoy las dudas sobre el quién gobernará el Banco de España
- 07:35** El Tesoro se somete hoy al examen de los mercados con una emisión comedida

CURSOS

- Técnico en Logística Integral
- Auxiliar de Enfermería
- Nutrición y dietética

LO MÁS VISTO + TITULARES

- La pillada de la renovada ganadora de "OT" con su nuevo y discotequero chico
- Iker y Piqué le dan a Ronaldo donde más le duele y Sara se confiesa
- El ERE de "El Mundo" cae sobre algunos "históricos" del periódico de Pedrojota
- Tras superar un cáncer de mama la famosa cantante sufre un tumor cerebral
- Las intrigas de Chacón para desgastar a Rubalcaba dividen al PSOE
- La olvidada presentadora se enfrenta a su ex por una jugosa estafa
- La incógnita del futuro del "comisario" Sacaluga en RTVE desata los rumores
- La rubia triunfita se casa "en su tierra" tras cuatro años de relación
- Leticia Sabater desata la locura colectiva en la Red con un original vídeo
- Pillan al "azote" andaluz del capitalismo viajando en primera a la Venezuela de Chávez

PUBLICIDAD



Con todo, la sala ofrece la posibilidad de **generar atmósferas cromáticas**, así como de controlar la temperatura y humedad relativa, aromatizar el ambiente y ofrecer experiencias acústicas adaptadas. Podrá, desde crear diferentes escenas acordes con el discurso gastronómico hasta simular paisajes exóticos, provocar recuerdos de tiempos vividos y generar ilusiones de historias aun por vivir para el visitante.

En definitiva, un paso más en la concepción del **espacio gastronómico del futuro** que contribuye a transmitir todo el potencial creativo del autor y un **livinglab** donde, a través del estudio de las reacciones y la participación de las personas, surgirán nuevas creaciones y propuestas, susceptibles de ser adaptadas y trasladadas a **La Terraza del Casino** y a otros proyectos del cocinero.