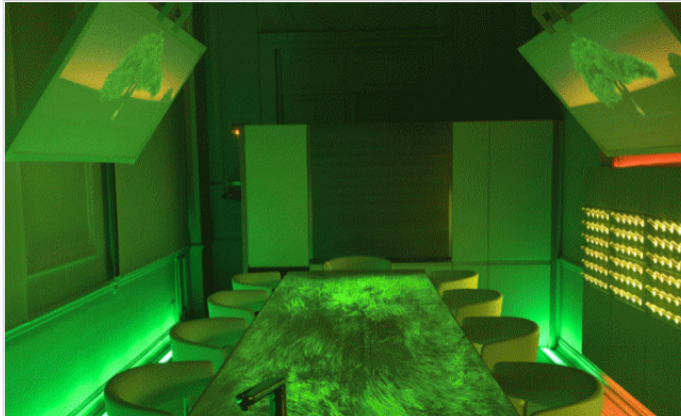


Gourmet Esquire

ENLACE

El taller sensorial de Paco Roncero



Acerca de...

Gourmet Esquire

Todo lo relacionado con la gastronomía y el buen vivir que pasa por Esquire. Por RODRIGO VARONA/JOSÉ MARÍA ÁLVAREZ.

VER MÁS

PUBLICIDAD

Paco Roncero taller en el Casino de Madrid |

Twitter

Me gusta 8

JOSÉ MARÍA ÁLVAREZ | 06 DE JUNIO DE 2012

Pasear por la **Calle de la Aduana** es cruzar la **frontera** entre un **Madrid masificado** por las nuevas corrientes de turistas medios (en busca de lo supuestamente castizo) y **otro reinventado con elegancia** para colmar gustos más depurados. Paradójicamente, este ejemplo bien puede servirnos para ilustrar la experiencia procesal que nos brindaron ayer nuestros buenos amigos de la agencia **Acción y Comunicación**.

Citados en la mesa del fondo de una cafetería tan de barrio como **La Viga**, sólo podíamos esperar lo inesperado. Un concepto diferente (se agradece ver síntomas de humanismo y normalidad de vez en cuando en la alta gastronomía) que resultó ser el inicio de un viaje por el **backstage** del **Casino de Madrid**, entre **bambalinas aderezadas por mesas de billar y relojes decimonónicos** para, finalmente, desembocar un paso más allá del presente. Y es que, tras varios años pergeñando la idea en medio de platos, viajes y fogones, **Paco Roncero** parece haber **culminado un sueño en forma de espacio onírico con matices futuristas**. Para ello, ha contado con la inestimable colaboración de **Land Rover, HP, NH Hoteles, Miele y Guía Repsol**, "patrocinadores, compañeros y amigos sin los que nada de esto hubiera sido posible", reconocía el propio chef madrileño.

Al ritmo de **Tick of the Clock, de Chromatics** (icónico *single* de esa brutal obra maestra llamada **Drive**), los presentes fuimos testigos de una **puesta en escena multisensorial del bautizado como 'Paco Roncero taller'**. Mucho más que un **gastro-lab** o un **espacio de I+D** (ese concepto que el **elBulli** consiguió incorporar a la cocina), tal y como el propio Roncero lo define, es **"una especie de máquina para editar experiencias"**.

Pero la **verdadera protagonista** de este taller externo a **La Terraza del Casino** es una **mesa inteligente** llamada **Hisia**, fabricada en **Keraon** (un material cerámico obtenido a más de 1.200 °C). Presidenta suprema de una sala con **capacidad para ocho comensales** que, además, cuenta con una completa **oleoteca de 216 probetas rellenas con diferentes tipos de aceites de oliva**, uno de los productos fetiche del bueno de Paco. Por si fuera poco, también ofrece la posibilidad de **crear atmósferas cromáticas y olfativas a través de proyectores y avanzados elementos de ventilación** que completan el conjunto para culminar una experiencia gastro-sensorial plena. De momento, sólo tendrán acceso unos pocos privilegiados que disfrutarán de una velada con tintes teatrales. Igualmente, la idea es seguir abriendo el espacio a más y más público como **medio de feedback y experimentación efectiva que redunde con insistencia en la vanguardia de la investigación culinaria**. Seguiremos informando.