

Channel Partner » Casos de éxito » Soluciones

SOLUCIONES

Tecnología y gastronomía de vanguardia en el Taller de Paco Roncero

HP pone sus equipos al servicio del galardonado cocinero para hacer realidad un espacio exclusivo en el corazón de Madrid en el que vivir una cocina multisensorial.

escrito por Cristina López Albarán

06 de junio 2012

Compartir | Comentar | Imprimir | Enviar | Valorar

Hace dos años, Paco Roncero, el conocido cocinero, tenía en mente la creación de un pequeño taller de investigación. La idea que le rondaba en la cabeza era construir un espacio para evolucionar en su cocina, "para entrar en el nuevo estado de la multisensorialidad". Un sueño largamente meditado que se ha materializado de la mano de HP, Guía Repsol, Land Rover y NH Hoteles.



En este contexto, bajo los valores de innovación tecnológica, desarrollo sostenible e investigación y divulgación al servicio de la gastronomía, este laboratorio se concibe como un recinto para el desarrollo del talento creativo en la fabricación de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la elite de los maestros de los fogones.

Ubicado intencionadamente en la "ciudadidad" de las entrañas del Casino de Madrid, este nuevo escenario se concibe como una máquina para editar experiencias, recrear atmósferas y provocar sensaciones. Y todo ello gracias a la tecnología. Para comenzar, a los 8 comensales privilegiados con acceso al local -pueden entrar mediante invitación exclusiva-, se les entrega el Slate 2, un tablet PC del fabricante norteamericano que les permite interactuar con las aplicaciones desarrolladas para este entorno. Además, en el área de experiencia funcionan varios sobremesas táctiles TouchSmart con los que se accede a una base de datos de la oleoteca. De esta manera, antes de que dé comienzo la cata de este preciado producto, el galardonado chef con tres Soles Repsol, dos Estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, presenta, a través del equipo y gracias a una aplicación diseñada ad hoc, toda la biblioteca de aceites disponibles -su ingrediente fetiche y que ordena en 216 probetas-, mostrando la información de cada uno de ellos de una forma sencilla y mediante simples toques de pantalla.



Aquí no acaba la cosa. En el *backoffice* se encuentra el Elite H8. Este ordenador es el encargado de controlar todo el sistema de domótica que hace posible crear las "vivencias" del habitáculo: emisión de videos o cambio de luces, por ejemplo. Asimismo, los miembros de la

escuela utilizan portátiles ProBook 4300s con el fin de realizar el trabajo interno de investigación.

Finalmente, como asegura Roncero, el cerebro de esta habitación es la mesa inteligente Hisia de unos seis metros de largo, fabricada en Kearon -material cerámico de nueva generación y elevadas prestaciones obtenida a más de 1200° C- y provista de sensores electromagnéticos. En su opinión, la innovación está presente en dos direcciones: en la cocina y en lo que ocurre fuera del plato.

Un viaje por los sentidos

Con todo este despliegue tecnológico, se brinda la posibilidad de generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y humedad relativa, aromatizar el ambiente y ofrecer señales acústicas adaptadas. Lo que implica que se pueden crear diferentes escenas acordes con el discurso gastronómico simulando paisajes exóticos o evocando recuerdos. El olor a tierra mojada, los ecos de la lluvia, las instantáneas de un pez nadando alegremente entre nenúfares...



tine.

Esta iniciativa se enmarca en un lugar en el que las más avanzadas tecnologías, los nuevos materiales y sistemas ecosostenibles para la I+D+i en materia culinaria serán protagonistas. 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.



Lo+Visto

Epis News 146

Switch TPE-100 y TPE-160 de Trendnet

HP despedirá a 27.000 empleados, el 8% de su plantilla

El concurso de accionistas no es una opción viable para las empresas

LA INEBC IMPULSA LA SEGURIDAD EN RED



LIFEBOOK UNSTA Fujitsu El portátil elegante y ultra fino. Ultrabook™ Inspirado por Intel. (InfoBook.es/Unsta)

Mudanzas en Madrid Traslados de Hogar, Oficinas Guardamuebles. Conocenos ahora! www.casaspa.es

Restaurante Baratos Hasta 70% Descuento En Restaurantes Difícil Comerlo ¡Regístrate Ya! Let@www.comidafacil.es

Formación en Coaching Aval Universidad Carlos III y con Doble Acreditación Internacional www.casaspa.es

