



Mesa para dos

Blog de

Paz Álvarez

La importancia de una mesa. Sobre ella se cierran negocios, se discuten salarios, se perfilan estrategias, se gestionan personas, se disfruta de la buena cocina, de un gran vino, se hacen declaraciones de amor... también de odio. De todo ello se hablará en este espacio: de relaciones, de gastronomía, y de todo aquello que tenga cabida en una mesa

Sobre el autor



Paz Álvarez, licenciada en Periodismo y ha desarrollado toda su carrera en medios escritos. Ha trabajado en la agencia de noticias Radial Press, en G y J y 'El País'. Desde hace 1997 trabaja en 'Cinco Días', donde coordina el suplemento 'Directivos, Formación y Empleo'.

Categorías

alimentación alta cocina bebidas chefs cocinero Colectivos comida Conciliación Escuelas de negocios y universidades fútbol **gastronomía** gastrotendencias Liderazgo odio Recursos humanos Relaciones personales restaurantes Retribuciones

JUNIO 2012

LUN.	MAR.	MIÉ.	JUE.	VIÉ.	SÁB.	DOM.
			1	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Archivos

- junio 2012
- mayo 2012
- abril 2012
- marzo 2012
- febrero 2012
- enero 2012
- diciembre 2011
- noviembre 2011
- octubre 2011
- septiembre 2011
- mayo 2011
- abril 2011
- marzo 2011
- febrero 2011
- diciembre 2010
- noviembre 2010
- septiembre 2010
- agosto 2010
- julio 2010
- junio 2010
- mayo 2010
- marzo 2010
- febrero 2010
- enero 2010
- diciembre 2009
- noviembre 2009
- octubre 2009
- septiembre 2009
- julio 2009
- junio 2009
- mayo 2009

Suscríbete a RSS 

¿Qué es RSS?

Es una tecnología que envía automáticamente los titulares de un medio a un programa lector o agregador. Para utilizar las fuentes RSS existen múltiples opciones. La más común consiste en instalar un programa llamado 'agregador' o lector de noticias.

Últimas entradas

- Las empresas entran en la cocina
- El Landa abre una 'pop up shop'
- La moda del cocinero visitante

Últimos comentarios

- mateo activado El Landa abre una 'pop up shop'
- Nicholas Kirkwood activado La moda del cocinero visitante
- ysl tribute low heel pump activado La moda del cocinero visitante

Los mercados, en CincoDías.com

- Bolsa al minuto
- Mercado continuo
- Ibex 35
- Empresas
- Divisas
- Petróleo
- Fondos de inversión
- Tipos de Interés
- Fiscalidad
- Vivienda

Los Blogs de CincoDías.com

- Por la Calle de Alcalá, de José Antonio Vega
- Puntos Suspensivos, de Juanjo Morodo
- Mesa para dos, de Páz Álvarez
- El economista aborrecido de José Carlos Díez


« El Landa abre una 'pop up shop' | Inicio

06 junio , 2012 | 11:42

Las empresas entran en la cocina

 [Twitter](#) (6)

 Me gusta

 A 2 les gusta una página. Regístrate para ver qué les gusta a tus amigos.

Conseguir hoy día financiación para cumplir un sueño se antoja difícil. El chef Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid, dos estrellas Michelin) ha conseguido convencer a cuatro empresas, Repsol, Land Rover, HP y Miele (además de NH Hoteles para la que trabaja desde hace años) para poder hacer realidad su deseo de crear un taller de las emociones.



¿En qué consiste? Roncero ha transformado su viejo taller dentro del elegante Casino en un espacio experimental. Explica que es más que un laboratorio de ideas e investigación culinaria. Es una máquina para editar experiencias, recrear atmósferas y provocar sensaciones. Y un espacio de tan solo 45 metros cuadrados, donde se compartirán experiencias con la élite gastronómica.

¿Para quién? Para una élite escogida. La mesa es para ocho comensales y solo se accede por invitación.

¿La gran protagonista? Hisia, una mesa de color blanco e inteligente, de unos seis metros de largo, fabricada con keraon, un material cerámico obtenido a más de 1200 grados. A su lado, una oleoteca con 216 probetas para la cata de aceite de oliva (el ingrediente fetiche del chef madrileño).

¿El ambiente? La sala ofrece la posibilidad de generar atmósferas cromáticas, así como controlar la temperatura y humedad, los olores (a tierra mojada, a siega, a aceite...), experiencias acústicas...

¿Espacio gastronómico del futuro? Puede. A través de un *livinglab* se trasladarán las reacciones de los comensales a nuevas creaciones y platos, susceptibles de ser adaptadas al menú de la Terraza del Casino y a otras iniciativas del cocinero.

¿Por qué nos gusta? Por ser un lugar clandestino, al que se accede, siguiendo una pequeña liturgia secreta, a través de recovecos del magnífico edificio de Alcalá 15.

Advertencia: Si le invitan, no lo rechace.

