

Me gusta | A 333 les gusta una página. Regístrate para ver qué les gusta a tus amigos.

**Galería de Fotos**  
click aquí

Miércoles, 06 Junio 2012 / Noticias / Nuevas tecnologías

Visitas: 192

## La tecnología HP, clave en el Taller de Paco Roncero

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 en la que se encuentran equipos HP, el cocinero madrileño galardonado con tres Soles Repsol, dos Estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006 - Paco Roncero - ha ideado un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico como nunca antes se había hecho.

PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero y materializado de la mano de la Guía Repsol en colaboración con HP, Land Rover y NH Hoteles. Este espacio encarna los valores de innovación tecnológica, desarrollo sostenible e investigación u divulgación al servicio de la gastronomía.

### Investigación y experiencias inigualables

A través de una entrada "clandestina", los comensales acceden al taller diseñado bajo criterios de Sostenibilidad y Diseño Universal, y se les entrega un tablet PC de HP, el HP Slate 2, un dispositivo ligero y robusto con el que los invitados interactúan con las aplicaciones desarrolladas por el taller.

En el área de experiencia se ubican varios sobremesas táctiles HP TouchSmart con los que se accede a una base de datos de la oleoteca del taller. Antes de que empiece la cata de aceite, Paco Roncero muestra a través del equipo y gracias a una aplicación diseñada ad hoc, toda la oleoteca disponible en el taller, mostrando la información de todos los aceites seleccionados de una forma sencilla y mediante simples toques en la pantalla.

En el área del backoffice del taller, se encuentra uno de los sobremesas más potentes de HP, el HP Elite h8 con doble salida de video. Este equipo es el encargado de controlar todo el sistema de domótica que hace posible crear las "experiencias" del taller. Y es que a través de este equipo se emiten las diferentes escenas que conforman el espectáculo: emisión de videos, cambio de luces, etc. La parte de investigación es una de las claves del espacio, para lo que los miembros del taller utilizan portátiles HP ProBook 4330s con el fin de realizar el trabajo interno de investigación. Unos equipos potentes y totalmente fiables que mantienen totalmente seguros toda la información de las investigaciones a la vez que aumenta su productividad.

En el centro del taller se ubica Hisia, una "mesa inteligente" de unos seis metro de largo fabricada en Keraon y una oleoteca con 216 probetas para la cata de aceite de oliva, ingrediente fetiche del taller sobre el que se hacen numerosas investigaciones.

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. Con ello, se pueden crear diferentes escenas acordes con el discurso gastronómico simulando paisajes exóticos o provocar recuerdos.

Twitter

Share

### RSS Noticias



### Productos

#### Canon X Mark I Pro Y La F-789sga



ver detalles de Canon X MARK I Pro y la F-789SGA

#### Sharp Lanza Un Lcd De 60"



ver detalles de Sharp lanza un LCD de 60"

#### Fagor



ver detalles de Fagor

#### Taurus



ver detalles de Taurus

#### Transcend



ver detalles de Transcend

#### Mitsubishi Electric Proyectores Xd385u-est Y Wd365u-est



Suscribirse

Nombre

Correo electrónico

REGISTRO

BAJA DEL REGISTRO

- opinión
- quienes somos
- Galería de Fotos
- Aviso Legal

descarga la revista

PDF



descarga el anuario

PDF

