

El taller de Paco Roncero, único en el mundo

martes, 5 junio 2012, 16:17

Carmen Duerto



El cocinero con dos estrellas Michelin y un Premio Nacional de Gastronomía, recrea un espacio lúdico para los cinco sentidos en el decadente Casino de la ciudad. No se accede por su elegante escalera de mármol, sino por los entresijos de una cocina. La experiencia empieza días antes, con la llegada de una invitación que al abrir el sobre huele muchísimo. Es el mismo olor que nos recibe, previo lavado de manos, en ese espacio de los sentidos. **Paco Roncero**, ejerce de maestro de ceremonias, explica lo que ocurre y cómo ocurre. Acciona una mesa inteligente con sensores que proporcionan más de 10.000 bits de señales y son capaces de iluminar velas sin fuego, hacer girar un *Bloody Mary* o calentar platos. Todo comienza con la



materia prima más valiosa, el oro amarillo. Roncero tiene probetas con 216 tipos de aceite diferentes y los hace probar con dulce, cuatro de ellos. Así la cata se hace más llevadera e interesante.

Luego, la entonación con un *Blody Mary*, deconstruido que el comensal se construye al gusto. En un plato de pizarra llegan 3 snaks; el bizcocho de remolacha con yogur, el canutillo de kikos con guacamole y el bombón de fruta de la pasión. Luego, los exotismos con el cucurucho de tartar de ostras. Mini fresa congelada que al masticarla deja escapar un ligero parmesano. Filipino de foie con chocolate blanco y cardamomo, que resulta impactante en la boca, porque el foie es líquido y se escapa entre los dientes. Para impactarnos más, nos ofrece la receta en un vídeo mural. Luego llegan las puntas de espárragos con helado de idem, es algo tan delicado, que Roncero pide silencio y escuchar la música y los



pensamientos de cada uno. **El risotto con suero de yogur y cominos** sorprende porque tiene el punto italiano, es decir, el arroz está pelín duro para el gusto español, más dado a pasarlo. Se elabora con el suero que sueltan los yogures y de ahí que se presente en su envase de cristal. Para la moluscada, se despliegan las pantallas situadas encima de nuestras cabezas y aparece un mar—seguramente el Cantábrico—que estalla en olas gigantes.

Huele a mar porque tenemos unos saleros que desprenden olor a rocas, algas y salitre. **Por la mesa aparecen bandadas de peces que nadan entre los cubiertos y los brazos. Estrellitas de mar, algas, medusas** animan la comida. En el plato degustamos pulpos, mejillones, almejas... A continuación el Ramén de anguilla ahumada y panceta de cerdo, es algo reconstituyente, su receta procede de la cocina japonesa. Para el final dos platos sorprendentes, la paella de granos de aceite de oliva—nos proyecta su elaboración que provoca que no te dejes ni un solo grano encima del plato—y la hamburguesa de liebre con foie, que llega en su envase como si fuera de hamburguesería. Para el postre la bomba de chocolate con aromas de Madrid, **¿a qué huele Madrid?** A barquillos y a caramelos de violetas.



Ha sido el festín de Roncero, que no de Babel. Gracias a Land Rover, enseguida **Belén Lacalle** apostó por su proyecto, Miele, que le ha puesto la cocina y un estupendo frigorífico que al abrirlo todos dijimos; quiero unoi. Guía y HP, cuya directora le hizo soñar. Ellos han apoyado con tecnología y dinero para que el laboratorio de las experiencias de Roncero sea una realidad, de momento, por invitación, pero estoy convencida que abrirán la mano...

PARA SEGUIRME EN TWITTER: @cduerto
<https://twitter.com/#/cduerto>

Si yo te contara

Carmen Duerto

He trabajado en todos los medios de comunicación. He escrito de lo que me apasiona -jardinería, política, moda y, ahora, sociedad- y de lo que no entiendo: monarquías. Tan complejas me resultan las coronas que incluso me he convertido en la biógrafa de la infanta Elena al publicar con la Esfera de los Libros la única biografía que existe sobre 'Elena. La reina que pudo ser'.



Reconozco que en lo único que nos parecemos es que yo también ejerzo las 24 horas del día. Hasta durmiendo sueño con entrevistas y reportajes. El periodismo es el arte de contar la Vida, y la Vida me apasiona. De ahí que quiera contarla.

Archivo

2012

junio (3)
 mayo (9)
 abril (13)
 marzo (11)
 febrero (7)
 enero (11)

2011

diciembre (11)
 noviembre (8)
 octubre (8)

Categorías

Lo más leído ...más comentado

1. El taller de Paco Roncero, único en el mundo
2. Jubileo de Diamantes de Isabel II
3. Kate Moss entrega el Premio Mango de diseño. Mango Fashion Awards
4. Las chicas del sexto piso
5. Juanjo Oliva para El Corte Inglés
6. LA CHISPA DE LA VIDA del Presidente de Coca-Cola
7. Cómo celebran las Bodas de Oro los reyes de España
8. Fallece Ricardo Fisas, fundador de Natura Bisse. Hoy es su funeral
9. Elena Benarroch y Baruc Corazón unidos dinamizan las ventas
10. La ropa infantil de Nieves Álvarez en El Corte Inglés

Suscríbete a este blog