



Temas Calientes

Gastronomía Peruana | cerveza | comida chilena | Recetas de India

Una cocina para disfrutar con los cinco sentidos

Karla Riquelme hace 18 horas

+1 2

Me gusta 2

Twitter 4

0



“Un pequeño teatro, donde la gente puede comer con los cinco sentidos”, así define el chef **Paco Roncero** su nuevo **taller de investigación gastronómica** en el Casino de Madrid. Durante la mañana funciona como laboratorio y en la noche, en algunas ocasiones, abre a un selecto público (máximo 8 comensales) invitado exclusivamente para vivir una completa experiencia culinaria.

Aquí la **tecnología** tiene un **rol fundamental**, trabajan con nuevos materiales y sistemas ecosostenibles para la I+D+i (investigación, desarrollo e innovación), cerámicas, aluminio de calidad aeronáutica e ingeniería derivada de la industria del cine. Todo esto les permiten jugar con **elementos audiovisuales, olfativos y de tacto** para sumergir a los comensales en esta experiencia gastronómica. Para Roncero, “acá no solamente lo importante es lo que hay en el plato, sino lo que hay alrededor del plato”.

La mesa es el escenario central de este “teatro”. Hecha de un material cerámico muy resistente (Keraon), tiene zonas de frío y de calor que se activan según las diferentes comidas y emulsionadores. Además, es una **pantalla de proyección** y una pizarra. La parte audiovisual se complementa con grandes pantallas laterales, donde se van cambiando las imágenes según el tipo de plato. La **idea es ir jugando según el tipo de comida**, por ejemplo si son frutos de mar, la mesa se convertirá en un acuario con peces, en las pantallas habrá un acantilado y el sonido y el aroma recordará al mar.

Lo que Roncero quiere es generar emociones, “jugar con la gente, no hacer todo tan evidente”. Por eso 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**.

Además, uno de los orgullos del chef, es la oleoteca, donde tienen más de 200 tipos de aceite de oliva con los que realizan innovadoras catas.

Revisa el video en este [link](#)

También te dejamos una galería de fotos

GALERÍA FOTOGRÁFICA

Ver Galería >



ESTUDIOS SUPERIORES ABIERTOS DE HOSTELERÍA

Estudia con los mejores.

[Ir a sitio](#)

ESTUDIOS SUPERIORES ABIERTOS DE HOSTELERÍA

CAFÉ DE ORIENTE MADRID

Taller de Cocina con vistas al Palacio Real de Madrid

Grandes paseos por las cocinas del mundo: peruana, thai, japonesa y mucho más

Te esperamos... (+info)

SIGUE A SABROSÍA

Me gusta | A 488 personas les gusta esto.

Seguir a @Sabrosia | 786 seguidores

+1 11 | Recomiéndanos en Google+

Suscríbete al Newsletter

ARTÍCULOS POPULARES

Chile: ¿Los mejores restaurantes de Santiago son peruanos? (31)

Panzanella o ensalada de pan italiana (4)

Receta de galletas con tres chocolates (4)

La breve visita a Chile de Ferrán Adriá (4)

Chile: El Mercado Central de Santiago entre los 10 mejores del mundo (3)

CAFÉ DE ORIENTE

El Mejor café de Madrid