

Paco Roncero hace realidad su último sueño

Escrito por Vivir en La Tierra
Miércoles, 06 de Junio de 2012 13:55

0 Comentarios

Twitter 0 · Recomendar

El chef de La Terraza del Casino, Paco Roncero, ha logrado poner en marcha su particular último sueño: un taller de investigación, enclavado también en el casino, donde él y su equipo editarán experiencias, recrearán atmósferas y provocarán sensaciones, solo accesible para unos pocos y únicamente mediante invitación. Es el Taller de las Emociones.



El proyecto ha contado con importantes padrinos: la Guía Repsol, en colaboración con Land Rover, HP y NH Hoteles, que siempre ha confiado en el chef. Entre todos han dado forma a un espacio único en el mundo en el que vanguardia gastronómica e innovación tecnológica se unen para crear una experiencia emocional completa e inédita hasta el momento.

PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero. Un espacio que cuenta con las más avanzadas tecnologías y nuevos materiales y sistemas ecosostenibles para la I+D+i en materia culinaria, y que Repsol respalda a través de su guía.



Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller es un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina. Pero también es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales, y sólo a través de invitación exclusiva, podrán vivir experiencias únicas, plantadas en diferentes actos y escenografías, con la presencia y bajo la dirección de Paco Roncero. En definitiva un espacio que encarna, en apenas 45 metros cuadrados, la esencia del lujo revisado y actualizado: disfrutar de aquello a lo que no se puede acceder.

Entrada clandestina

Con una entrada “clandestina” y llena de sorpresas, que incluye un recorrido por los rincones más escondidos del edificio de Alcalá 15 y una pequeña “liturgia” de acceso y preparación, el taller cuenta con una estética muy cuidada, diseñada íntegramente bajo criterios de Sostenibilidad y Diseño Universal. Desde el momento en que el afortunado comensal cruza sus puertas, el espacio “siente” lo que ocurre en su interior mediante un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales, y reacciona a través de un sofisticado sistema para satisfacer las necesidades de su ideólogo con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.



El verdadero protagonista del Taller es Hisia una “mesa inteligente” de unos seis metros de largo fabricada en Keraon (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200°C). Junto a ella, destaca la imponente presencia de una oleoteca con 216 probetas para la cata del aceite de oliva, ingrediente fetiche del Roncero, sobre que ya ha realizado 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. Podrá, desde crear diferentes escenas acordes con el discurso gastronómico hasta simular paisajes exóticos, provocar recuerdos de tiempos vívidos y generar ilusiones de historias aun por vivir para el visitante.



En definitiva, 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.