

BLOGS EL VIAJERO
Gastronotas
 de CAPEL

06 JUN 2012
¿Lo exclusivo vende?
 Por: José Carlos Capel



Me lo dijo en persona Paco Roncero y lo deja bien claro la nota de prensa. El lugar solo será accesible para unos pocos y únicamente mediante invitación exclusiva. De la noche a la mañana ha saltado a la escena culinaria una nueva versión de lo exclusivo. Un concepto que enlaza con la idea de las "privates kitchen", de plena moda en Asia. Cenas o almuerzos para pocos comensales organizadas por chefs de relieve. Solo que en esta ocasión, su promotor lo ha hecho con el apoyo de una tecnología apabullante.



El habitáculo impresionante. Con las luces a media penumbra recuerda la sala de mandos de una nave espacial o algo parecido.

Nada de lo que he visto concuerda con lo que esperaba. O con lo que yo me había imaginado. Paco Roncero denomina taller a lo que en realidad es un rincón semi oculto dentro del Casino de Madrid destinado a sorprender mientras se come. Cuarenta y cinco metros cuadrados concebidos para bombardear a los comensales con impactos sensoriales. Luz y sonido en tomo a la comida. Puro teatro gastronómico.

Sentarse alrededor de Hisia, mesa inteligente de seis metros de largo fabricada en keraon material cerámico moldeado a más de 1.200º C, presupone asistir a secuencias sorprendentes. Los comensales, apoltronados en unos taburetes ergonómicos, comerán y beberán al ritmo de guiones meticulosamente pensados.

Contemplarán proyecciones sobre pantallas móviles, verán paisajes exóticos, marinos o terrestres, mientras escuchan música, perciben aromas de la naturaleza y asisten a simulacros de lluvia y otros fenómenos meteorológicos.

Roncero lo ha conseguido no sin un brutal esfuerzo y con el apoyo de centros tecnológicos avanzados. Especialistas en I+D y en diseño con materiales ecosostenibles. Y por supuesto con la financiación de empresas como Guía Repsol, HP, Land Rover y la cadena NH.



Ir a **El Viajero**

● **SOBRE EL BLOG**

Un blog para gente a la que le gusta cocinar, viajar, estar al día en modas y tendencias y, sobre todo, comer bien. Un diario de experiencias personales relatadas con desenfadado y sentido del humor. Cocineros, recetas, restaurantes, personajes, secretos de cocina y recomendaciones insólitas que no te puedes perder.

● **SOBRE EL AUTOR**



José Carlos Capel se licenció en Ciencias Económicas, pero lo que realmente le gustaba era cocinar. Lleva 25 años ocupándose de la crítica gastronómica de este periódico y preside Madrid Fusión. Después de haber escrito decenas de libros, ha convertido su afición en un modo de vida.



Restaurantes hasta **50% dto.** en carta
 ¡Reserva ahora en **eltenedores!**
 EL PAÍS.COM | eltenedores

● **CATEGORÍAS**

- Chefs
- Ingredientes
- Menús
- Otros países
- Pistas gastronómicas
- Postres
- Productos
- Recetas
- Restaurantes
- Secretos de la dieta
- Tabernas
- Vinos

● **LOS BLOGS DEL VIAJERO**

El viajero astuto
 Por: **Isidoro Merino**

Turistario
 Por: **Patricia Gosávez**

El blog de Paco nadal
 Por: **Paco Nadal**

● **ARCHIVO**

junio 2012							junio 2012	mayo 2012
lun.	mar.	mié.	jue.	vie.	sáb.	dom.		
				1	2	3	● abril 2012	● marzo 2012
4	5	6	7	8	9	10	● febrero 2012	● enero 2012
11	12	13	14	15	16	17	● diciembre 2011	● noviembre 2011
18	19	20	21	22	23	24	● octubre 2011	● septiembre 2011
25	26	27	28	29	30		● agosto 2011	● julio 2011
							● junio 2011	● mayo 2011
							● abril 2011	

● **Añadir este sitio a RSS >>**



Aunque desconozco el alcance de la tecnología empleada los detalles que he anotado son impresionantes. En las paredes 216 probetas repletas de aceites de oliva, encastradas y retro iluminadas, extraña oleoteca que agudiza el efecto escénico. Toda la sala dotada de un sistema de sensores con más de 10.000 bits. Y además, 45.000 matices de luz diferentes, materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, nebulizadores (generadores de olores a partir de finas partículas) y aplicaciones de ingeniería derivadas de la industria del cine. En suma, la quinta galaxia.



Con este proyecto Paco Roncero, a quien entusiasma la tecnología, ha visto realizado un sueño por el que seguirá apostando en el futuro. A efectos profesionales el golpe de imagen es más que importante.



Falta por saber, si este "restaurante alternativo", que no es un restaurante al uso, sino una versión adicional de los restaurantes "pop up", resulta rentable para los promotores que han financiado el proyecto. Y si Roncero recibe reservas de cualquier lugar del mundo dispuestas a pagar lo que la experiencia vale. Está por ver si lo exclusivo vende.