

SNACKS

Redacción | Snacks
8/6/2012

Paco Roncero inaugura su nuevo taller de las emociones

Ubicado intencionadamente en la "clandestinidad" de las entrañas del Casino de Madrid, el nuevo taller de Paco Roncero es mucho más que un laboratorio de ideas e investigación: es una máquina para editar experiencias, recrear atmósferas y provocar sensaciones, solo accesible para unos pocos y únicamente mediante invitación.

De la mano de la Guía Repsol, en colaboración con Land Rover, HP y con la confianza que NH Hoteles siempre ha depositado en él, el cocinero madrileño ha ideado 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.

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



Paco Roncero en la mesa virtual del taller.

PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero y materializado de la mano de la Guía Repsol. Y es que la guía turística y gastronómica más prestigiosa en nuestro país ha estado involucrada directamente en el proyecto desde el momento de su concepción apoyando, como viene haciendo desde sus orígenes hace más de 30 años, los valores de innovación tecnológica, desarrollo sostenible e investigación y divulgación al servicio de la gastronomía que encarna el taller. 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 la compañía energética líder en España respalda a través de la única guía que contiene 2.000 restaurantes seleccionados y valorados en exclusiva por la Real Academia de Gastronomía, 381 de ellos distinguidos con los prestigiosos Soles Repsol.

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 elite 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.

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 espacio puede recrear diferentes ambientes o ilusiones, con un bosque, en la imagen.

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.

Buscar   

Redacción | 8/6/2012
Paco Roncero inaugura su nuevo taller de las emociones

Redacción | 6/6/2012
Jordi Garrido cierra el restaurante Portal Fos de Xàtiva y se desplaza al hotel catalán Mas de Torrent

Pau Albornà | 1/6/2012
Apicius se renueva con un nuevo número espectacular

Redacción | 1/6/2012
La cocina guipuzcoana celebra los premios 'Más Gastronomía'

 **Quim Vilaseca Pau**
22/5/2012 | Receta Express

Buñuelos con mango y fruta de la pasión

MANGO / FRUTA DE LA PASIÓN / HUEVO / LECHE / HARINA / MARIDADO CON PIEDEMONTE MOSCATEL 2011
Ingredientes para 460 gr. de crema cocida: 65 gr. de pulpa de fruta de la pasión colada. 32 gr. de pulpa de mango bien maduro. 100 gr. de azúcar. 190 gr. de [...]



Recomendamos

La cocción al vacío
Curso de cocina al vacío de El Celler de Can Roca

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA - EUSKADI SABOREALA

¡NUEVAS FECHAS!
Del 7 al 10 de octubre de 2012

FRANCIA. PAÍS INVITADO.

TOMA NOTA!

October 2012

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

CHEFS INFLUYENTES

LA ENCUESTA