

Restaurante El Taller de Paco Roncero en Madrid

Por Patricia Fernandez
15 de junio de 2012

Me gusta 3 Tweet 0

Un Taller de las emociones



El nuevo Taller de sensaciones de Paco Roncero



El laboratorio de Paco Roncero

Ver todas las noticias de Madrid

Como si estuviéramos metidos en uno de los mundos que creó Asimov en sus novelas de ciencia ficción, **Paco Roncero**, en la propia tierra, ha creado un **micromundo** gastronómico en el que el comensal se encuentra rodeado de un entorno en el que se **recrean atmósferas y se provocan sensaciones** además de poder degustar platos salidos de su **laboratorio gastronómico**.

La sede está ubicada entre los entresijos de **El Casino de Madrid**, en la calle Alcalá. Cuarenta y cinco metros cuadrados de estilo minimalista en los que apenas encontramos una mesa, las sillas que acompañan y unas cuantas pantallas digitales, y al que solo pueden acceder **unos pocos privilegiados mediante invitación**.

Pero el espacio, que parece salido de una nave espacial, no se limita simplemente a envolver con estilo al comensal, sino que es totalmente **interactivo**. Aquí se mezclan la vanguardia gastronómica con la **innovación tecnológica** con el objetivo de crear experiencias insólitas al invitado. La mesa, que lleva el nombre de Hisia y cuenta con seis metros de largo, es **"inteligente"** y está creada en un material llamado Keraon, un material cerámico especial cuya tecnología permite que sobre él se vean nadar peces o caigan aceitunas o gotas de lluvia para deleite de los ocho comensales afortunados.

El espacio que lo rodea tampoco se queda corto. El sistema que lo compone es capaz de sentir lo que ocurre a su alrededor mediante un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales y reacciona a través de un sofisticado procedimiento para satisfacer las necesidades de quien lo utiliza a través de cerámica avanzada, aluminio de calidad aeronáutica, **tecnología de alta precisión** e ingeniería derivada de la industria del cine. El resultado es que el comensal puede experimentar la sensación de comer a la orilla de una playa virgen sintiendo el aroma y la brisa del mar o de tomarse un vino en medio del campo mientras llueve sin salir de **Madrid**.

Y, aunque esto por sí solo ya parece suficiente motivo para poder acudir al taller, lo cierto es que tras ese escenario de experiencias se esconde la gastronomía de Paco Roncero, galardonado con tres Soles Repsol, dos estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006. La propia **Guía Repsol** forma parte de este proyecto innovador en la que tres cocineros ejecutan el menú degustación y cuentan con dos camareros y un sumiller.

Los platos se huelen y se comen con los ojos en platos virtuales sobre la mesa, antes de que podamos hacerlo en el verdadero plato. Destaca la **oleoteca** con 216 probetas para la cata de aceites de oliva, ingrediente fetiche de Roncero, y sobre los platos, se servirán las experiencias surgidas del taller, **platos nuevos** que quién sabe si se verán traducidas para el gran público en forma de tapas en los bares de Roncero, **Estado Puro**.

Sin duda, una experiencia única. Una pena que solo puedan disfrutarla unos pocos.

Dónde: El Casino de Madrid. **Calle de Alcalá, 15**

PUBLICIDAD



MÁS ARTÍCULOS DE RESTAURANTES MADRID

- Un Taller de las emociones
- El Pract&co
- La Tulipe
- The Kiss by Klimt
- Las Cien Llaves del Palacio de Linares
- La Gabinoteca
- 99 Sushi Bar La Moraleja
- Dionisos
- Bistró Sukothay
- Cenas de a dos en La Casa Verde

PUBLICIDAD

