

REVISION INTERIOR

COMENTARIOS, PROYECTOS Y REFLEXIONES SOBRE INTERIORISMO Y COMERCIO

VIERNES, 15 DE JUNIO DE 2012

"Taller" de Paco Roncero



Ya hemos hablado muchas veces aquí de la "experiencia de compra" en el campo del retail, de como el futuro del retail pasa por la diferenciación y la experiencia que los clientes vivan en el punto de venta, fundamentalmente físico, pero también vía "Real".



En gastronomía ocurre casi lo mismo, cuando alguien acude a un restaurante de lujo, o de los llamados "experimentales", aparte de por comer un producto de calidad y bien elaborado, puede estar dispuesto a pagar más por ello si además puede disfrutar de una experiencia única. Si se pagan cantidades importantes por vivir la experiencia de ver jugar a un equipo o deportista determinado en su propio terreno de juego, o escuchar en directo a un cantante, porque no por disfrutar de una buena comida en un entorno diferente, y esto es lo que ha llevado a cabo el cocinero Paco Roncero, creando un espacio de investigación multisensorial dentro del Casino de Madrid de la Calle Alcalá.

Teníamos muchas ganas de poder hablaros del espacio que hoy traemos al blog, y es que su autora es nuestra colega y amiga Carmen Baselga, de Carmen Baselga Taller de Proyectos y hemos podido seguir desde primera fila su gestación y evolución, pero lógicamente hasta no inaugurarse y hacerse público no podíamos decir nada.



Según dice el propio cocinero, se trata de "un espacio para experimentar en la doble acepción de la palabra, es decir, ensayar, probar, examinar; pero también experimentar, en el sentido de notar, sentir, percibir". En este espacio no solo se va a comer sino que se va a interactuar con el entorno, con cambios en la percepción del espacio a través de la luz, el color, las formas, los olores, la temperatura, etc. Todos esos factores que crean el ambiente y su confort, todo ello realizado de manera artificial, con las nuevas posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías".

El espacio en sí es una sala alargada y tiene más altura que anchura, con una gran puerta de acceso en cada extremo, una de las cuales comunica con un despacho de apoyo para el funcionamiento del taller. La otra puerta comunica con las zonas nobles del casino y es por donde accederán los eventuales visitantes.



Según la diseñadora, "el objetivo era crear una gran caja blanca que conservara el carácter de su época, con lo cual la primera labor fue la de rehabilitación, y dentro de esta caja y de forma superpuesta, dejando ver la diferencia entre el pasado y el presente, se proyectó el espacio, diseñando los diferentes elementos que lo configuran en la actualidad y lo definen, con un carácter contemporáneo y cambiante gracias a la tecnología (proyecciones, diferentes tipos de iluminación, sonido, aromas, etc.)."

La protagonista principal del espacio es la gran mesa alargada central, concebida como una especie de gran obrador o banco de trabajo donde a diario se ensayan nuevos platos, también da cabida a nueve comensales incluido el chef. La superficie es Keraon (cerámica de Tau) y la estructura de las patas es de madera de fresno. Bajo esta ingenua apariencia se esconden múltiples posibilidades de uso gracias a la tecnología que alberga en su interior y gracias a las bondades de la superficie cerámica que permite combinar los efectos más sofisticados con algo tan básico como por ejemplo tomar notas o dibujar directamente sobre la mesa.



En ella se integra también una zona de agua y una zona de fuego que permiten cocinar, pero que además está provista de sensores capacitivos para controlar el sonido o la temperatura de la mesa. Posee nueve zonas calefactadas individuales cuya función es mantener el plato caliente, otra zona de mayor temperatura y una zona de enfriamiento en el área de apoyo a la cocina, así como zonas de agitación y de vibración repartidas entre los comensales que ayudarán a preparar determinadas recetas durante la propia comida.

En ella se integra también una zona de agua y una zona de fuego que permitan cocinar, pero que además está provista de sensores capacitivos para controlar el sonido o la temperatura de la mesa. Posee nueve zonas calefactadas individuales cuya función es mantener el plato caliente, otra zona de mayor temperatura y una zona de enfriamiento en el área de apoyo a la cocina, así como zonas de agitación y de vibración repartidos entre los comensales que ayudarán a preparar determinadas recetas durante la propia comida.



Quizá el otro elemento no por destacar menos de menor importancia es el techo, ya que es el responsable en gran medida de las experiencias que se disfrutan. Como habla de integrar una gran cantidad de tecnología se diseñó una bandeja suspendida del techo, fácilmente registrable y de la que se arrancan tubos de diferentes grosores y longitudes que albergan los diferentes tipos de iluminación, proyectores, cámaras, difusores de aromas, sistema de extracción para la zona de cocción, etc.

El tercer elemento destacable, por lo inusual en este caso, es la llamada Oleoteca, de una gran fuerza expresiva. Realizada también en Kreson y con capacidad para 216 tipos de aceites en pequeños tubos tipo probeta, cuenta con una pantalla táctil central que facilita la información acerca de cada uno de los productos de este panel de aceites. Gracias a su retroiluminación con luz fría, además de poder ver el color real de cada uno de los aceites, se crea una atmósfera muy singular con la propia luz que se emite a través de las probetas de aceite.



Complementan el espacio, dos brazos mecánicos que mueven sendas pantallas móviles de retroproyección que sirven para crear diferentes atmósferas y/o apoyar las imágenes que se proyectan sobre la mesa. Pueden adoptar diferentes posiciones acercándose o alejándose de los comensales. Y las cortinas consistentes en tres grandes estores dobles uno opaco y otro translúcido que cubren los ventanales de la sala, y ofrecen la posibilidad de tener la iluminación exterior deseada en cada momento, como particularidad los estores translúcidos llevan impresas las imágenes de las manos de Paco Roncero manipulando y moldeando, en una clara alegoría a la cocina como transformación, y se plantó desde la transformación más básica, más natural que hay, que es la del agua pasando por sus tres estados, sólido, líquido y gaseoso.



Como ves se trata de un proyecto muy especial, pero que no va a ser accesible al público en general (de momento) ya que se trata de un área privada de trabajo. A las diferentes sesiones, comidas o cenas experienciales, que se irán programando con cierta cadencia, sólo se podrá acceder por invitación directa del chef, ya que éstas forman parte del proyecto investigativo. Una lastima, pero aquí os ofrecemos algunas imágenes y videos para que al menos podáis conocerlo.

Diseño realizado por Carlos Benito, Taller de Proyectos para S3 (departamento de innovación de la Fraza Tard). Fotografías (de la 2 a la 7): Gerard Klerman