

- Disminuye el texto
- Aumenta el texto
- Enviar a un amigo
- Imprimir

Twitter 0



Imagen del taller que el cocinero Paco Roncero ha instalado en el Casino de Madrid.

Quando la comida entra por los cinco sentidos

19-06-2012

Nacho Civera

Un hombre apura las últimas gotas de cerveza en un castizo restaurante del centro de Madrid mientras anochece. Días antes ha recibido en su domicilio un sobre que solo contiene el sugerente mensaje: "¿Todavía puedes sorprenderme?". La nota, perfumada, viene acompañada de una entrada de cine que le ha citado en ese punto, donde sin saberlo, está a punto de empezar una experiencia gastronómica difícil de olvidar.

Así comienza la última aventura en la que el cocinero español Paco Roncero, poseedor de dos estrellas Michelin, tres soles Repsol y un Premio Nacional de Gastronomía, ha estado sumergido durante los últimos dos años. El propio chef es quien da la bienvenida al invitado en ese mismo establecimiento, que en un guiño a la cotidianidad, es el mismo en el que desayuna cada mañana después de una sesión de *footing*.

Tras el inesperado recibimiento, el comensal prosigue con la liturgia de la cita adentrándose en las profundidades del mismísimo Casino de Madrid hasta llegar a un espacio de apenas 45 metros cuadrados donde habita el sueño de Roncero. Un recinto ultrafuturista que contrasta con el clasicismo que domina en las estancias de Alcalá 15, sede de la institución recreativa madrileña.

A partir de ahí, comienza el festival gastronómico. Otras siete personas han seguido el mismo camino que nuestro protagonista y, junto al cocinero, se disponen a comenzar una experiencia en la que los cinco sentidos permanecen alerta durante las 3 horas en las que se debe prolongar la cena. "Me han recomendado que ponga un límite temporal, porque si fuera por mí, la cena se alargaría durante 6 o 7 horas", dice el cocinero entre risas.



El taller cuenta con espacio para ocho comensales, que comparten experiencia junto a Paco Roncero.



El cocinero Paco Roncero, galardonado con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.

Los comensales se sientan alrededor de una mesa nada convencional. Se llama 'Hisia' y está fabricada en un material cerámico capaz de enfriarse cada vez que se sirve un bocado templado o calentarse cuando conviene mantener la temperatura del plato. Sobre ella caen unas gotas de lluvia o se reflejan los rayos de sol de un día veraniego. Y es que la sala no sólo puede adaptarse al clima que cada manjar requiera, sino que también cuenta con la tecnología con la que es posible simular diferentes paisajes y entornos. "No es el restaurante del futuro, pero sí una manera de dar un paso más hacia una nueva experiencia en torno a la gastronomía", afirma el chef.

La cena viene precedida de una cata de aceite de oliva, donde cada invitado puede elegir tres probetas de las 216 con las que cuenta el taller. "Hay que tomar conciencia, incluso entre los propios cocineros, de que no es lo mismo acompañar o cocinar un plato con un aceite que otro, extraído de una zona de España u otra, y ese es también uno de las aspiraciones divulgativas de este taller", asegura Roncero, quien también está dispuesto a indagar en este espacio nuevas

fórmulas para celíacos y diabéticos, dos problemas que conoce de primera mano.

El aceite es precisamente el hilo conductor de cada uno de los platos, donde cada invitado interactúa en su elaboración con el equipo que regenta también en la capital el gastrobar Estado Puro y el restaurante La Terraza. Filipinos rellenos de foie crujiente de guicos o tartar de ostras sirven como ejemplo de los miles de recetas que los ordenadores del taller tienen registradas junto a una pieza musical acorde para su presentación.

Con el fin de disfrutar de esta experiencia, que de momento sólo está al alcance de las empresas patrocinadoras que han hecho posible el proyecto (Guía Repsol, NH, Land Rover y HP) pudiéndose ampliar en el futuro a un público sin restricciones, Roncero sólo recomienda una cosa: "Venir relajado y olvidar todo lo que ocurre de la puerta para afuera".

Más info: www.pacorncero.com



El taller con una de sus ambientaciones.

publicidad



Últimas noticias

Lo + leído

1. El futuro Mini: más pequeño, más coqueto
2. Esta es el agua que beben los gourmets
3. Qué hacer en Gdansk aparte del fútbol
4. La pluma de Paulo Coelho cuesta 73.000 €
5. El frescor que viene de la madera
6. Las gafas que no molestan
7. Un batallón para dar la hora
8. Aquí descansan los rockeros
9. Eugenia Silva medio vestida de blanco
10. Fotos submarinas y a prueba de golpes