



La mesa del chef

Paco Roncero agrega elementos audiovisuales y olfativos a sus platos, en busca de una experiencia gastrosensorial.
Por Víctor Núñez



OTRA PERSPECTIVA.

De arriba abajo, la mesa Hisia en acción y, al fondo, las probetas de la oleoteca; Roncero y su equipo diseñando el menú; el espacio donde se encuentra Hisia cambia de iluminación a medida que pasan los platos.

En el lujoso y antiguo palacio del Casino de Madrid existe un espacio que pretende profesionalizar la creatividad. Sus blancas y altas paredes contienen varios objetos confeccionados con tecnología punta capaces de recrear atmósferas, provocar sensaciones, crear experiencias. Y la gente está aquí para innovar. ¿Es un estudio de arquitectos? ¿Una pequeña galería de arte moderno? ¿Una boutique de moda? No se equivoque; es un taller de cocina.

Hace dos años, el chef Paco Roncero tuvo un sueño: que su cocina evolucionara y le facilitara la exploración de la multisensorialidad de la comida. Se lo contó a Javier Portolés, un experto en hábitat, materiales y diseño ambiental. Ambos llamaron a otras personas y se propusieron unir gastronomía y tecnología para investigar y divulgar qué hay en torno al plato. Además, quisieron desarrollar ideas para potenciar los sentidos a la hora de comer.

El resultado es un laboratorio-taller-aula de formación que requiere la participación y las reacciones de comensales que ayuden a crear nuevos platos para enriquecer la oferta culinaria de La Terraza del Casino. No se equivoque: esto no es un restaurante.

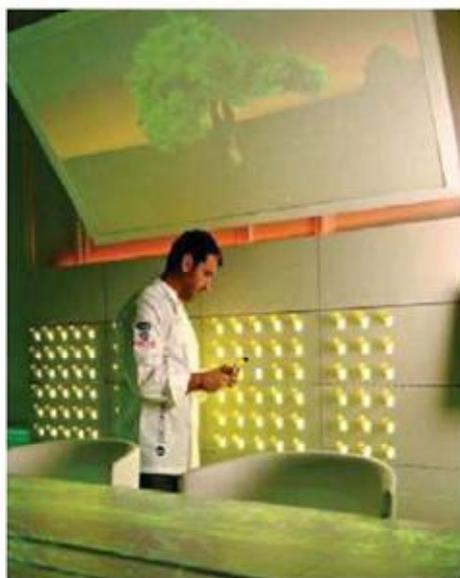
Dice el diccionario que sensorial es la "facultad de sentir, propia de los seres animados." Dice también que es "la capacidad de respuesta a pequeñas excitaciones, estímulos o causas." No aclara, sin embargo, con qué se pueden estimular los sentidos. Pero Paco Roncero no lo duda: "Con comida acompañada de elementos audiovisuales y olfativos".

El chef, galardonado con tres soles Repsol, dos estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, trabaja con aparatos de nombres estrambóticos como el róner, el rotavapor, la ionizadora, la heliofilizadora o la centrifugadora. Hornos de vapor, secos, de microondas... hechos de cerámica y aluminio de calidad aeronáutica. Un sistema de sensores para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y la humedad, aromatizar el ambiente, ofrecer sonidos específicos. "Es material tecnológico de cocina de vanguardia", subraya. "sin olvidar la nevera y la Thermomix". En este espacio de 45 metros cuadrados, Roncero trabaja

por, secos, de microondas... hechos de cerámica y aluminio de calidad aeronáutica. Un sistema de sensores para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y la humedad, aromatizar el ambiente, ofrecer sonidos específicos. "Es material tecnológico de cocina de vanguardia", subraya. "sin olvidar la nevera y la Thermomix". En este espacio de 45 metros cuadrados, Roncero trabaja

PERSONAJE

MÁS SENSACIONES. En el sentido de las agujas del reloj, lavamanos a la entrada; vaso sobre la mesa Hisia, que por sí sola es capaz de agitar un cóctel, y Paco Roncero en la oleoteca, que contiene más de 216 probetas con aceite para catar,



> con dos chefs más. Dedicar tiempo para experimentar, dice, es el mejor aprendizaje que obtuvo en más de una década trabajando con Ferran Adrià. "Ferran nos ha marcado a todos en el desarrollo de nuestra creatividad. Ya lo estábamos haciendo, pero con él comenzamos a hacerlo de otra manera. Dio el empujón a las nuevas generaciones: dedicar tiempo a pensar. Antes solo dedicábamos tiempo a nuestros clientes y a trabajar. Ahora hay gente que hemos sacado del restaurante para pensar, crear, viajar, investigar".

Experimentar con tantos elementos para crear un espectáculo, ¿no va en detrimento del sabor de la comida? "No, no. Al revés: lo que hace es que te envuelve y hace que vivas el plato de otra manera. Siempre intentamos ser muy sutiles. No queremos que la parte audiovisual esté por encima del plato. El plato es el producto y los sabores. Eso es lo importante. Por ejemplo, tardamos un día y medio en preparar lo que vamos a ofrecer hoy de comer, lleva muchos pequeños detalles".

La cita es en La Viga, una cafetería situada detrás del Casino de Madrid en la que Roncero desayuna desde hace 21 años. Los ocho selectos invitados llegan aquí con una



"Intentamos ser muy sutiles. No queremos que la parte audiovisual esté por encima del plato", dice Roncero

y es capaz de agitar por sí sola un cóctel. Del techo bajan unas pantallas y se encienden unas tenues luces rosas.

Hay que afinar el oído: un corazón comienza a latir. Pero pronto esos latidos se convierten en truenos. Y se escuchan y se ven caer las gotas sobre la mesa. Tranquilidad: uno no se empapa. De pronto huele a tierra mojada. Y la sensación de humedad aumenta. Calma: en cuestión de segundos sale el sol y seca el agua. En las pantallas se ven unos olivos, y caen un montón de aceitunas.

Caen en las pantallas laterales y sobre la mesa, donde se convierten en aceite. En un extremo se enciende la oleoteca: 216 probetas que contienen distintos tipos de aceite de oliva. Se pueden catar.

Vuelta a la mesa. Los adornos del centro y las velas son virtuales. Llegan dos camareros. ¿Apetece una paella? Pero no con granos de arroz, sino de aceite. Roncero y su equipo pusieron arroz y azafrán en una olla. Al caldo le agregaron un gelificante y aceite de oliva. Poco a poco fueron cogiendo la mezcla con una jeringa que soltó por la punta cada grano. Uno por uno. Luego, en una paellera, le agregaron pollo y verduras.

¿Qué tal ahora un poco de mar en la boca? Una "moluscada." En las pantallas se ve un acantilado. Y en la mesa, un acuario. Huele a mar. Porque Paco Roncero ha contratado los servicios de una empresa dedicada a capturar aromas. Llegó el postre y las imágenes cambian: son las principales calles, parques y avenidas de Madrid. Huele a violeta. A caramelos de violeta. La sobremesa no puede extenderse demasiado. Recuerde: esto no es un restaurante.

Llega el final: un vídeo, como si se tratara de una película, con los créditos de todos los que han colaborado en la generación de esta experiencia: técnicos, cocineros, camareros, guardias... Han transcurrido casi tres horas y se han utilizado todos los sentidos. Cuénteles su experiencia a Roncero. Le ayudará a crear. Ya a crear en su nuevo taller de cocina. ●

tarjeta de cartón plateado que pregunta: "¿Todavía puedes emocionarte?". Un hombre serio y de esmoquin va a recogerlos y se encarga de guiarlos hasta el taller. Salen a la calle, caminan por la acera y entran en el edificio por la puerta de atrás. Atravesan un largo y alfombrado pasillo y suben a la segunda planta en un ascensor de rejilla, mientras la sensación de dirigirse a un sitio clandestino los invade. Avanzan por un angosto corredor y llegan a la biblioteca. Giran hacia la izquierda y, cuando abren la puerta, se topan con un lavabo. Entonces, con las manos limpias, se disponen a entrar en otra dimensión.

Todos se sientan alrededor de Hisia, una mesa inteligente o mágica fabricada con Keraon (un material cerámico obtenido a más de 1.200 grados centígrados) que tiene zonas calientes o frías, es también una pantalla