

Paco Roncero abre su taller culinario de investigación y... emociones

El chef madrileño Paco Roncero ha abierto en las entrañas del Casino de Madrid un taller culinario en el que ha sabido combinar vanguardia gastronómica e innovación tecnológica. ¿Su objetivo? Crear experiencias emocionales, recrear atmósferas y provocar sensaciones entre los afortunados comensales que logren hacerse con una invitación exclusiva para acceder a este laboratorio de ideas e investigación.

Para la puesta en marcha de este proyecto, Paco Roncero, galardonado con tres soles Repsol, dos estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, ha contado con el apoyo de la Guía Repsol y con la estrecha colaboración de HP, Land Rover y NH Hoteles.

PacoRonceroTaller, como ha sido bautizado este espacio, será a partir de ahora el escenario en el que el desarrollo del talento creativo del cocinero y su equipo a la hora de diseñar platos podrá echar a volar sin límites ni prejuicios.

Además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina, el taller de las emociones de este chef también nace con la vocación de ofrecer a sus comensales experiencias únicas e imposibles de reproducir.

Al contar con las más avanzadas tecnologías y la I+D+i al servicio de la cocina, Paco Roncero hará posible que sus comensales puedan comer a la orilla de una playa virgen sintiendo, sin moverse del casino de la calle Alcalá de Madrid, el aroma y la brisa del mar, o disfrutar de una copa de vino en plena naturaleza viendo llover.

La culpa de que este taller mucho más que culinario



ofrezca estas experiencias la tiene la puntera tecnología que Roncero ha tenido a su disposición para diseñar entornos y una inteligencia ambiental como nunca antes se había hecho.

PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por el cocinero, que ha podido verse materializado gracias al apoyo de la Guía Repsol. Una guía que ha estado involucrada directamente en el proyecto desde el momento de su concepción, apoyando los valores de innovación tecnológica, desarrollo sostenible e investigación y divulgación al servicio de la gastronomía. Valores todos ellos que encarna este taller.

La esencia del lujo

Los comensales que puedan acceder a este nuevo laboratorio –con capacidad para ocho personas– podrán vivir experiencias únicas, planteadas en diferentes actos y escenografías, siempre con la presencia y bajo la dirección de Paco Roncero. En definitiva un lugar que encarna, en apenas 45 metros cuadrados, la esencia del lujo revisado y actualizado: disfrutar de aquello a lo que no todos pueden 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 le hace sentir lo que ocurre en su interior mediante un sistema de sensores, de más de 10.000 bits de señales, que reacciona a través de un sofisticado sistema con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.

Paco Roncero hará posible que sus comensales puedan comer a la orilla de una playa virgen sintiendo, sin moverse del casino de la calle Alcalá de Madrid, el aroma y la brisa del mar.

Oro líquido: ingrediente fetiche

En el análisis de los componentes que dan forma al taller de Roncero, el verdadero protagonista es la "mesa inteligente" de unos seis metros de largo ubicada en el centro de la sala, junto a la imponente oleoteca con 216 probetas para la cata del aceite de oliva, ingrediente fetiche de Roncero, sobre el 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.

Con este taller, Roncero ha dado un paso más en la concepción del espacio gastronómico del futuro contribuyendo a transmitir todo el potencial creativo del autor y un *livinglad* 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. ● **GEMA BOIZA**



**EL OTRO
SURTIDO**



**Lantmännen
Unibake**

Lantmannen Unibake Spain SL | Casanova 270 4º 2ª
08021-Barcelona | Tel. 932 050 508, Fax 932 525 026
marketing.spain@unibake.com
www.lantmannen-unibake.es