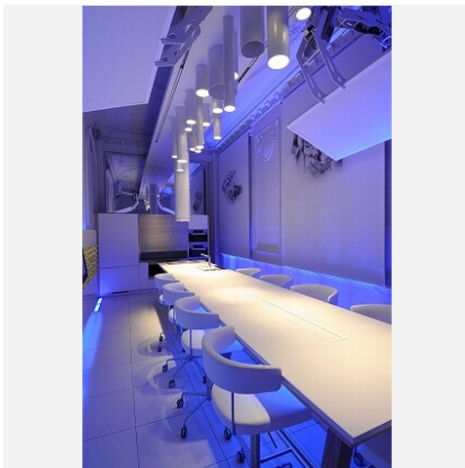




Me gusta 1 | Twitter 2 | Compartir

El taller multisensorial de Paco Roncero

Carlos Maribona - Gastronomía | Comentarios (8) | 01 de julio de 2012



Imagínese sentado en una mesa alta junto a otros siete comensales. Los camareros le sirven un plato de moluscos que le trae todo el sabor del mar a la boca. Hasta ahí, todo normal. Pero de pronto, sobre la mesa, aparecen proyectadas imágenes de un fondo marino, con cientos de peces en movimiento. Simultáneamente empieza a escuchar el sonido de un mar bravío. Y a notar una intensa humedad en el ambiente de la sala. Mientras, en unas pantallas gigantes se proyecta un video de olas batiendo en la costa. Incluso le dan un sazonador que contiene aromas salinos. Ese sencillo plato de moluscos, que está muy rico por cierto, se convierte así en un espectáculo multisensorial, en el que todos los sentidos intervienen en el acto de comer. Estamos en el nuevo PACO RONCERO TALLER, un espacio único que el cocinero madrileño ha diseñado no sólo como un laboratorio de investigación sino como un espacio en el que algunos afortunados comensales podrán vivir una experiencia única. No es un restaurante ni un espacio comercial. Simplemente un lugar exclusivo donde se servirán comidas, pocas, para patrocinadores o gente muy especial dispuesta a pagar por esa experiencia (habla Roncero de al menos 1.000 euros por cabeza, vinos incluidos). El diseño y la tecnología de vanguardia al servicio de la gastronomía. A muchos puede parecerles un asunto excesivamente snob o elitista, probablemente tengan toda la razón, pero les aseguro que la experiencia que yo he disfrutado allí esta semana les dejaría con la boca abierta.

Para empezar, la entrada no se hace por la señorial puerta del Casino de Madrid. Los invitados son convocados en un modesto bar de la calle Aduana, a espaldas de la de Alcalá. Allí les recoge un encargado para introducirlos por la puerta de servicio del Casino, en el portal de al lado. Para empezar, ese punto clandestino y un tanto canalla, la puerta de atrás, recorriendo zonas que nunca están abiertas al público, ni siquiera a los socios de la entidad. Tras una puerta, los comensales, un máximo de ocho, acceden a una sala de estética futurista, con grandes pantallas que bajan del techo, juegos de luces que cambian, sonidos diferentes, aromas, temperaturas... Un sofisticado sistema en el que se han incluido materiales cerámicos avanzados, aluminio de aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine. Allí les espera Paco Roncero, que será su anfitrión durante el tiempo que permanezcan en la sala. En una de las paredes, una cleoteca con muestras de 216 aceites de oliva diferentes, todos españoles, que se pueden oatar. Los invitados se sientan en "Hisia", una mesa alta inteligente fabricada en keraon, material cerámico de altas prestaciones, y se disponen al juego. Roncero ocupa la cabecera y dirige todo. La sala ofrece la posibilidad de generar atmósferas cromáticas, de controlar la temperatura y la humedad relativa, de aromatizar el ambiente y de ofrecer experiencias visuales y acústicas adaptadas.

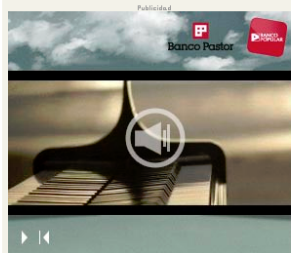
Como primer sonido de fondo, un corazón que late. Le sigue un homenaje al agua: virtual sobre la mesa, que se oye, que se huele (aromas de tierra mojada) y que se siente (humedad ambiente). Y otro al aceite de oliva, uno de los ingredientes que más ha investigado Paco Roncero. Diseño y tecnología, y por encima de todo, la gastronomía, son las claves de esta experiencia. Comidas o cenas que se servirán muy de cuando en cuando ya que su preparación es muy laboriosa, y el equipo necesario para la puesta en escena, muy numeroso. Dos cocineros, el director de sala, Alfonso Vega, con dos camareros, y la sumiller, María José Huertas. Además, una persona en las bambalinas ocupada de que todos los "trucos" vayan apareciendo en su momento. La idea de Roncero es hacer un menú por temporada, cuatro al año, con platos experimentales en algunos casos, compartidos con el restaurante La Terraza en otros.

Blog gastronómico por Carlos Maribona



Suscríbete al RSS de este blog

Buscar en el blog



11870.COM

Lo más popular en Madrid

los mejores servicios
Madrid

New York Burger +34 917 70 30 79 Calle del General Yagüe 5 (Madrid)

Rey de Tallarines +34 915 42 68 97 Calle de San Bernardino 2 (Madrid)

Alfredo's Barbacoa +34 913 45 16 39 Calle de Juan Hurtado de Mendoza 11 (Madrid)

La selección de 11870.COM

Secciones
Gastronomía (245)
Hemeroteca (347)

Enlaces recomendados
Mesa Marcada (Portugal)
Gourmet de Provincias
7 Canibales
La Despensa de JAC
Los 7 enanitos
Todo sobre la Michelin

Últimos post en otros *blogs*

02 de julio de 2012, 08:32
Fraude laboral, gasto inútil y empleo oculto
Fernando González Urbaneja

02 de julio de 2012, 02:20
La final contada por un ajedrecista y por un jugador de póquer
Federico Marín Bellón

02 de julio de 2012, 00:42
Tiqui-taca para la eternidad
Guillermo Daniel Olmo

01 de julio de 2012, 19:42
Talavante regala el capote de la suerte a Sergio Ramos
Rosario Pérez

01 de julio de 2012, 17:47
El Mundial no debe ir a Argentina
Tomás González-Martín

Otros *blogs*

Empieza la sucesión de platos. Cada uno tiene su música o sonido ambiental, y su juego de imágenes. En algunos se proyecta también, antes de servirlos, un vídeo con los pasos de su elaboración. Incluso la mesa cambia de temperatura en función de los platos: fría para los snacks, más caliente para los guisos. Un conjunto de detalles que hacen de la comida una experiencia totalmente diferente. Cuanto menos, interesante. Y la comida no se descuida. El menú es muy atractivo, con algunos platos de alto nivel, en la línea marcada por Roncero en los últimos tiempos. Empezamos con una cata de tres aceites: arbequina de Castillo de Canena, picudo de Valderrama, y koroneiki de La Boella. En láminas de obulato echamos un poco de cada uno de ellos y lo mojamos en un vasito con jarabe de azúcar. Curiosa comparación entre ellos, apreciando los matices diferentes que ofrecen con el dulce. Entre tanto, en la mesa se proyecta, a modo de mantel, un plato y unos cubiertos, con luces que indican dónde colocar los vasos y otros objetos.

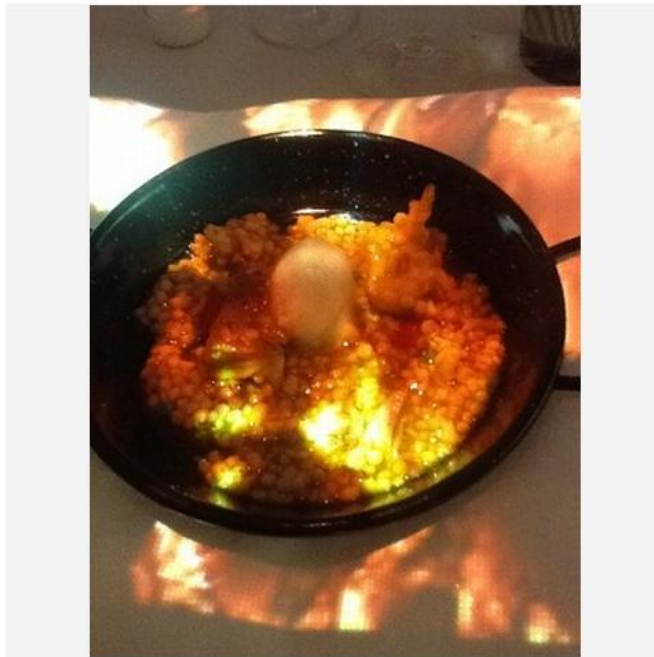
A Roncero, discípulo al fin y al cabo de Adriá, le gusta empezar siempre con un cóctel. Para cada dos comensales se presentan unas jarritas con agua de tomate, vodka y aliño (salsa Perrins, tabasco). Se mezcla todo en un vaso especial que se coloca en un punto predeterminado. Como por arte de magia se ponen en marcha una especie de aspas (tal vez un imán) que hay en ese vaso y que lo mezclan todo de manera automática. Resultado, un bloody mary muy fresco y bien batido. Tras el cóctel de bienvenida, los snacks, todos para comer con la mano. Bizcocho de remolacha y yogur; excelente masa de kikos (obulato) con guacamole; bombón de maracuyá y coco, para limpiar; una huevera de plástico con huevos de maíz (azúcar la cáscara, crema de maíz con consomé ahumado dentro); el espectacular cornete de panceta ibérica (de nuevo el obulato, ya ven que se le saca mucho partido) relleno de tartar de ostras, uno de los platos del menú; fresas (coulis de fresa en su capa exterior) con helado de parmesano; y filipinos de chocolate blanco con foie, espolvoreado con cardamomo. Con este último, un vídeo nos enseña el proceso de elaboración. Algo que vemos con frecuencia en los congresos gastronómicos, aunque luego nos quedamos sin probarlo.



Llega el momento de los platos calientes, las tapas, y la mesa sube unos grados su temperatura. No me entusiasma en absoluto el risotto de yogur, servido en tarrito, con comino, aceite y piel y puré de limón. Demasiado cítrico. Pero sí me gusta, y mucho, la moluscada que les contaba al comienzo de este artículo. Sabor a mar, sonido, humedad, imágenes, aromas... Gran plato también la versión del ramen, esa popular sopa japonesa. En el plato panceta a baja temperatura, huevo escalfado y verduras. El caldo se sirve por encima. Y, al lado, una jeringuilla que contiene una emulsión de aceite de variedad hojiblanca y anguila con la que el comensal se hace unos "fideos" a su gusto ya que la emulsión cuaja en contacto con el caldo. En tercer lugar un plato complejísimo, que sólo se puede preparar en ocasiones como esta. Se trata de una paella cuyos granos se hacen uno a uno con jeringuilla a partir de caldo de azafrán, jugo de paella y aceite de oliva. Podemos ver el proceso, de nuevo, en las pantallas. Luego se trata como un arroz normal, que se emplata en la sala.

Y hablando de emplatar, un inciso. Ya saben que por fin la Real Academia Española (de la Lengua, no la de gastronomía) se ha dignado incluir este término en su última ampliación del Diccionario, junto a otros como sushi o sabadiego. Años y años empleando esta palabra (¿hay otra para describir esa función?) y resulta que lo hacíamos indebidamente. Qué cosas.

Tras el paréntesis sigo con la paella, que viene a ser un arroz deconstruido. A cada comensal se le pone delante una almohadilla blanca sobre la que se coloca el plato. Se pincha y exhala aromas de sarmiento mientras se proyecta sobre ella la imagen de un fuego (foto inferior). Curioso, muy complejo, bueno de sabor pero falto de textura. Terminamos la parte salada con una miniburger de liebre. De nuevo nos muestran la elaboración. Sólo el lomo del animalito mezclado con hígado de pato. Está buenísima. Al lado, un consomé de la misma liebre servido en copa, con unas gotas de armagnac. Otro recuerdo de El Bulli. Adriá lo empleó, con gran éxito, en sus dos últimas temporadas.



De postre, aromas de Madrid, un homenaje a la repostería de la capital con música de chotis e imágenes de la ciudad. Se trata de una cúpula hecha con caramelos violeta que cubre una sopa caliente de vino tinto reducido sobre una crema fría de orujo, barquillos y madroño. Agradable contraste frío caliente. Y como remate, una base de chocolate sobre la que cada cual vierte a su gusto unos pralinés de almendra de diversos colores, imitando un juego creativo que se muestra en las pantallas. Divertido.

Al vino se le da también mucha importancia. Por eso estará siempre presente en estas comidas María José Huertas, la competente sumiller del Casino de Madrid. Ella elige los vinos para el menú, los explica a modo de cata e incluso realiza algunas actividades poco habituales. Por ejemplo decantar a la luz de una vela, al estilo tradicional. Para este menú que les he narrado nos sirvió champán André Clouet en magnum; blanco Valdesil (se encienden unas luces especiales para poder apreciar su color); penedés tinto Sot Leftriec (decantado con vela), y oloroso Matusalem.

Como les decía, una experiencia única, que se puede criticar por elitista o por snob, pero que hay que conocer. La tecnología y el diseño como potenciadores de todos los sentidos que aplicamos a la hora de comer. Hay que felicitar a Roncero, que ha trabajado mucho y durante largo tiempo en este proyecto que, para él, era un sueño. Y al patrocinador que lo ha hecho posible, la Guía Repsol, con la colaboración de HP, Land Rover y NH. No será fácil conocerlo, pero inténtenlo. Creo que vale la pena.

P. D. Recuerden que estamos en Twitter: @salsadechiles