

# DIRECTIVOS fin de semana

## Exclusividad para ocho personas

**EL TALLER DE PACO RONCERO** A esta experiencia gastronómica sólo se accede por invitación. Lo hemos probado.

**Maricar de la Sierra.** Madrid

No es un restaurante, es más bien un teatro gastronómico dividido en diferentes actos y escenografías, donde participan todos los sentidos. Se escuchan las olas, la lluvia, se huele la humedad de la tierra mojada o el salitre mientras se disfruta de una excepcional comida.

Este es el sueño del cocinero madrileño Paco Roncero, tres soles Repsol, dos estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía 2006, que lleva dos años fraguándose y que se ha materializado gracias al apoyo de la Guía Repsol y otros patrocinadores como Land Rover, HP y NH Hoteles. "Una experiencia muy compensada -explica Roncero-, donde manda la gastronomía y todo lo que le rodea sirve para experimentar y sentir".

El Taller de Paco Roncero es un espacio para la investigación día a día del cocinero, pero se puede reservar para empresas, únicamente para ocho personas. A lo largo del año presentará cuatro menús diferentes, con distintos apoyos audio-

**Este espacio se puede reservar para empresas, con un máximo de ocho personas, por un precio entre 9.000 y 15.000 euros**

visuales. El precio oscila entre 9.000 y 15.000 euros, según lo que se pida o necesite, como complementarlo con un taller de formación, por ejemplo.

"Es un espacio con un pequeño toque de desconcierto, con diseño y gastronomía", señala Roncero, que explica la alta gastronomía en un tono agradable y cercano.

Todo comienza recibiendo una invitación deliciosamente aromática. Ésta le guiará al comienzo de una experiencia semiclandestina, entrando por una puerta desconocida de El Casino y atravesando recónditos y desconocidos rincones. Llegamos al taller, un espacio blanco y vanguardista que, sin embargo, mantiene los elementos clásicos de este precioso edificio madrileño. No se confundan, porque este espacio, dotado de la más moderna tecnología, contiene un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales, que generan atmósferas cromáticas, controlan la temperatura y la humedad y van aromatizando el



### RELAJARSE Y DISFRUTAR

Los ocho participantes se sientan alrededor de esta mesa 'inteligente' de keraon. Vasos que se mueven solos o la propia mesa que coge temperatura para servir un risotto. Todo es posible en esta experiencia pensada para relajarse y disfrutar.

ambiente, consiguiendo una experiencia insólita.

#### ● PRIMER ACTO

Todo comienza al sentarse en una mesa inteligente de keraon, un material cerámico de altas prestaciones. Se escucha un corazón, que podría ser el de cualquiera de los únicos ocho invitados, o el del propio Paco Roncero como jefe de ceremonias. Apoyado por un impecable y silencioso equipo en

directo de tres cocineros, dos camareros y la profesional sumiller María José Huertas. Todo un lujo.

#### ● SEGUNDO ACTO

Se despliegan las pantallas sobre nuestras cabezas y en la mesa se ven y escuchan los elementos más importantes: el agua, el sol, la lluvia... Huele a tierra mojada. Comienza una cata de aceites. Roncero escoge tres variedades de una impo-

nente oleoteca con 216 probetas de distintas variedades, situada en una de las paredes. Los hace probar con dulce, de forma que se convierte en una forma lúdica de catarlos.

A continuación, para limpiar el paladar, cada comensal se hace su propio Bloody Mari. Sorpresa: el vaso se mueve solo sobre la mesa para mezclar el combinado.

#### ● TERCER ACTO

Los *snacks*: bizcocho de remolacha con yogurt; canutillo de kilos con guacamole y bombón de fruta de la pasión. Le siguen un huevo relleno de consomé servido en su huevera; y un delicado cucurcho de tartar de ostra con crujiente de panceta ibérica; una fresa helada rellena de parmesano; y un filipino de foie con chocolate blanco y cardamomo. La sumiller sirve con delicadeza champagne André Clouet Magnum.

#### ● CUARTO ACTO

De pronto sentimos que la mesa va cogiendo temperatura

para servir un risotto elaborado con suero de yogurt y cominos, servido en su característico recipiente de cristal. Porque aquí, la temperatura y la humedad están controlados en cada plato, como también la música que los acompaña.

Llega el mar a la mesa, literalmente, con la moluscada. Los peces se pasean bajo los platos, mientras las olas del Cantábrico rompen sobre las pantallas. En el plato, pulpitos, mejillones y almejas, mientras el sazónador les impregna de olor a salitre, rocas y algas. Le acompaña un blanco *Val de Sil* sobre las.

Huertas decanta el vino tinto *Sot Lefrice 2006* de forma tradicional, con vela incluida. Mientras, en la mesa sirven el ramen, un cocido japonés de panceta ahumada a baja temperatura con soba de anguila ahumada. Le sigue otro de los platos estrella de la comida, una paella conceptual, con granos de aceite de oliva, elaborados uno a uno, como se puede ver en las pantallas, acompañados de bogavante, pollo y verduras. El plato se sirve sobre un lecho de fuego, donde se puede oír el crepitar de las brasas y su aroma.

A estas alturas, el comensal descubre de pronto que está en otro mundo, como si estuviera en mitad de la nada, con una sensación enormemente placentera. Ésa es la idea, insiste Roncero: "Relajarse, aislarse del mundo y disfrutar". Pero aún hay más, como la sabrosa mini-burguer de fiebre y foie.

#### ● ÚLTIMO ACTO

Los postres. Primero, una bomba de chocolate que el comensal se encarga de aderezar. Las pantallas refuglen con fotografías de Madrid. ¿A qué huele Madrid? A barquillos y caramelos de violeta. Pues eso: un helado de violeta con consomé de vino tinto.

Para terminar, barbas de dragón, que también puede hacer usted mismo, inspirado en los que se elaboran en los mercados de Hong-Kong, rellenos de frutas liofilizadas.

Antes de bajar el telón, una última sorpresa que es mejor no desvelar. Tres horas de emoción, gastronomía y espectáculo están cumplidas.

■ Pacoroncrotaller: investigación@paco.roncero.com www.pacoroncero.com  
Tfno.: 915218700