

Está usted en: Gastronomía > Empresas/empresarios

Mucho mas que un taller, mucho mas que un laboratorio



Todo un lujo en el que trabajar, investigar, y por que no disfrutar

Nadie se imagina que en un edificio como el del Casino de Madrid y sobre todo subiendo en un ascensor de principios de siglos y que probablemente data del mismo año en el que se inauguro el emblemático edificio de la calle de Alcalá, encierre en una de sus plantas una de las estancias mas avanzadas, tecnológicamente hablando, que uno se puede imaginar.

Actualizado 30 junio 2012

Compartir: [f](#) [t](#) [v](#) [g+](#) [g](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | [Comentarios](#) **0**

Redacción Ocio



Una vez que uno atraviesa una gruesa puerta de color blanco, te encuentras sin pensarlo en un ambiente sorprendente. Quizá esta ubicación sea buscada, pero la verdad es que el primer impacto es notable, porque la primera sensación es que aquello no es un taller, sino que efectivamente es un laboratorio, pero de los de investigación científica con sus tubos, probetas y mecheros de alcohol con retortas. Pero no, es una máquina para editar experiencias, recrear atmósferas y provocar sensaciones, sólo accesible para unos pocos y únicamente mediante invitación exclusiva.

Evidentemente, todo lo que se ve no es fruto de la casualidad. Hay muchas ideas, muchos sueños y mucha tecnología de por medio y claro esta bastante financiación de diversos patrocinadores, Repsol, NH, HP y un largo etcetera. De esa manera es posible comer a la orilla de una playa virgen sintiendo el aroma y la brisa del mar o disfrutar de una copa de vino en plena naturaleza viendo llover. Y es que Roncero ha ideado un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico como nunca antes se había hecho.

PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero y materializado gracias a la generosidad empresarial. El proyecto se enmarca en un espacio en el que las más avanzadas tecnologías, los nuevos materiales y los sistemas ecosostenibles conviven con la innovación culinaria, con el I+D+i y las propuestas gastronómicas del cocinero.

Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller es un espacio para el desarrollo creativo del cocinero y su equipo en el diseño de nuevos platos; pero, además es un aula de formación, que, a su vez, facilita el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina.

Sin embargo, lo más especial es que también es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales, y sólo a través de invitación exclusiva, podrán vivir experiencias únicas, planteadas en diferentes actos y escenografías, siempre con la presencia y bajo la dirección de Paco Roncero. Y todo ello en apenas 45 metros cuadrados.

En este sentido, comer en el taller se inicia con un recorrido por los rincones más escondidos del edificio de Alcalá 15 y una pequeña "liturgia" de acceso y preparación. 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, y reacciona a través de un sofisticado sistema para satisfacer las necesidades de su ideólogo con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.

Lo cierto y verdad es que la protagonista del Taller es Hisia la "mesa inteligente" de unos seis metros de largo fabricada en Keraon (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200°C). Junto a ella, destaca la imponente presencia de una 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. Podrá, desde crear diferentes escenas acordes con el discurso gastronómico hasta simular paisajes exóticos, provocar recuerdos de tiempos vividos y generar ilusiones de historias aún por vivir para el visitante.

Gracias a todo ello la cocina de Roncero está hoy en la vanguardia y otros muchos cocineros disfrutan de esos avances, porque lo cierto y verdad es que la cocina española, si presume de algo es del modo de compartir informaciones, innovaciones y experiencias entre todos ellos, quizá por eso gastronómicamente, de momento, no hay quien nos pueda.

