

¿Cómo invertir 40000€ con solo 100€?
 Operar en foros/CFDs conlleva riesgos considerables



ÚLTIMA HORA: Francia gravará un 75% a los ingresos mayores de 1 millón

En EcoDiario.es | Tour de Francia, 3ª etapa: Orchies - Boulogne sur Mer (19

El taller de las emociones del chef Paco Roncero

Por Constanza Belda | 3/07/2012 - 14:44

0 comentarios | [Compartir](#) | [Share](#) | [Tweet](#) | [+1](#) | 0



Foto: ORLUS / EVASIÓN

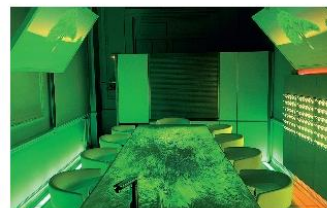
Enlaces relacionados

La receta para ser el mejor restaurante europeo
 Origen un restaurante con dos chefs: Nandu Jubany y Carles Gaig

Un día recibes en casa una invitación especial. Parece una entrada de teatro pero realmente lo único que dice es que te cites en la madrileña calle Aduana, 16. ¿Dispuesto al espectáculo? El día señalado llegas a la dirección en la que te han citado y lo que te encuentras es un bar, y decides tomarte un aperitivo. Cuando acabas aparece una persona que te conduce por unos pasillos señoriales, escaleras de mármol y alfombras persas... Estás en las entrañas de El Casino de Madrid, allí en su corazón, donde sólo pueden acceder sus socios.

Después se abre una puerta y te recibe ¿un lavabo? Sí, antes de que comience el espectáculo hay que lavarse las manos... Luego, te adentras en una sala futurista y ¡empieza el show! De repente oyes cómo comienza a llover, incluso hueles la humedad ¿Me estará volviendo loco? No, gotas de lluvia virtuales empiezan a romper encima de la mesa... Y después sale el sol, la mesa se convierte en una pantalla con un campo de espigas, un campo de olivos y empiezas a oler a campo...

Así es como comienza la nueva experiencia de el Taller de Paco Roncero, un proyecto que él mismo define como: "Un sueño hecho realidad. Hace unos años una persona me dijo ¡sueña! y luego me lo cuentas. Si me daban la oportunidad de soñar, ¿por qué no hacerlo en grande?". Y es que en este taller todo es puro espectáculo, es un laboratorio de emociones donde intervienen, de verdad, los cinco sentidos: vista, oído, olfato, tacto y, cómo no, el gusto. Estono es un restaurante del futuro, es un laboratorio multisensorial que cuenta con la tecnología más puntera para recrear ambientes inteligentes y atmósferas cromáticas. Nada más poner un pie en esta sala, ella misma te siente y podrá controlar la temperatura y humedad, aromatizar el ambiente y generar ilusiones de historias aun por vivir.



El gran protagonista del Taller es Hisia una 'mesa inteligente' fabricada en Keraon (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200°C). Aquí pasa de todo, de repente se convierte en pantalla, o si apoyas un vaso en ella, sin saber por qué, la mesa se convierte en un remolino y te hace un cóctel. En este espectáculo todo es posible. "Hasta

estamos creando música para nuestros platos", dice este chef galardonado con tres Soles Repsol, dos Estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, que afirma: "Soy un humilde cocinero, lo que sé es cocinar y no todo se me da bien".

Para que se levante el telón de esta obra 105 personas trabajan aquí. Los cocineros están en el backstage. Cada comida está desarrollada en actos y escenas donde el protagonista principal es la gastronomía unida a la tecnología, el público no sólo come, ve y oye, también participa. Una experiencia muy exclusiva apta para sólo 8 privilegiadas personas, entre las que, si tienes suerte, te encontrarás tú.