



Strogonoff

LO ÚLTIMO



UN DISEÑO DE LUJO

El decantador New Norm es un exclusivo producto que permite a los amantes del vino decantar la preciosa bebida en un breve tiempo y sin necesidad de...

BUSCAR

Buscar

LO MÁS LEÍDO

El éxito del cupcake o cómo una humilde magdalena con pineta llegó a convertirse en el pastelito de moda
Los cupcakes son gastronomía y la gastronomía también sufre la dictadura de las modas. Parece que el mito empieza a desinflarse ...

Paco Roncero: "Ahora soy actor, o maestro de ceremonias"

PacoRonceroTaller, el nuevo proyecto del chef madrileño vinculado al Casino de Madrid, abre sus puertas como un nuevo lugar de e...

Petra Mora, una apuesta de futuro en alimentos de calidad

Petra Mora estará muy pronto en boca de todos como una nueva marca que selecciona alimentos de calidad. No olvides esta web: www.petr...

SUSCRIPCIÓN POR E-MAIL

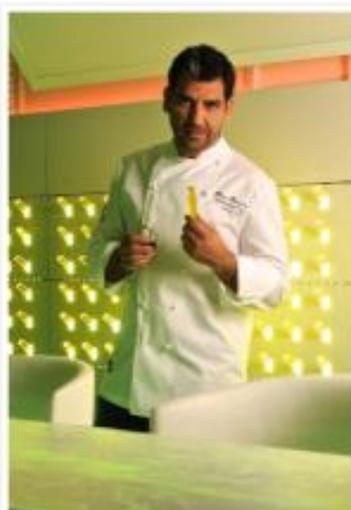
Submit

Entrevistas Escapadas Eventos Gastronomía Lujo Restaurantes Tragos

Paco Roncero: "Ahora soy actor, o maestro de ceremonias"

PacoRonceroTaller, el nuevo proyecto del chef madrileño vinculado al Casino de Madrid, abre sus puertas como un nuevo lugar de experimentación. El taller, concebido como un espacio donde interactuar con los invitados, representa el peculiar mundo sensorial de Roncero, convirtiendo la experiencia en un auténtico espectáculo en el que el cocinero deviene en maestro de ceremonias. La expectación creada en torno a este nuevo proyecto es tal, que la centralita del Casino de Madrid, no para de sonar. Paco Roncero nos cuenta todos los detalles.

Por Alexandra Sumasi



¿Qué es PacoRonceroTaller?

Es la reconversión del taller donde de modo privado investigábamos e innovábamos el equipo al completo.

¿Y ya no?

Sí, pero hemos dado un paso más allá abriéndolo a cierto público.

A un público de alto nivel adquisitivo.

No, no se trata de eso. Es más un lugar de investigación, puesto en marcha gracias a la colaboración de cuatro empresas (Guía Repsol, como colaborador principal, Land Rover, HP y NH) y en el que contaremos con la inestimable ayuda de nuestros invitados, que por ahora, son clientes o amigos de las empresas patrocinadoras.

¿Qué tipo de ayuda? ¿Los invitados hacen de conejillos de Indias?

(Risas) No exactamente. Es verdad que vamos a experimentar con nuevos platos, y nuevos sabores, pero también les vamos a dar a cambio una experiencia multisensorial.

HEMEROTECA

Hemeroteca



¿Experiencia multisensorial?

Sí. ¿Oyes eso? (tun-tum, tun-tum, tun-tum...)

¿Un corazón?

Escucha como se convierte en lluvia, en tormenta. Esto es lo primero que oye y ve el invitado en las pantallas (dos pantallas grandes, idénticas se abren mostrando un cielo tormentoso)

Es bastante impactante, sí.

¿Huelen el olor a tierra mojada?

Sí.

¡Y mira las gotas como caen en la mesa! La lluvia hace crecer la hierba, ¡mira las pantallas! ¿Ves los olivos?



¡Claro! ¡Cómo caen las aceitunas!

Pues esto es parte de toda la experiencia multisensorial, incluyendo platos, claro. Y estamos pensando en incorporar *mapping*.

Ciertamente, los efectos son espectaculares. ¿La gastronomía está al mismo nivel?

Sí, por supuesto. En esta primera temporada contamos con alrededor de 18 pases, con platos como 'Bizcocho de Remolacha-Frambuesa-Pistacho-Yogurt', 'Cono de Tartar de Ostras y Tuétano', 'Ramen de Panceta Ibérica con Soba de Anguila Ahumada', 'Paella de Aceite de Oliva con Bogavante', 'Declinación de la Liebre' y 'Barbas de Dragón con Pistacho' por ponerte algunos ejemplos.

¿Qué queda, entonces, del taller original?

En eso seguimos igual. Incluso queremos dar un paso más allá investigando con alimentos aptos para diabéticos y celíacos.

¿Por alguna razón en particular?

Mi hijo es diabético, y durante una época tuvimos que tratarlo como celíaco aunque al final resultara no serlo. Ello me hizo interesarme.

Volviendo a tu obra de teatro...

¡Es que es todo un espectáculo! (Sonrisas)

¿Solo se podrá acceder con invitación?

Sí. Como te decía, por ahora estamos ofreciendo cenas a clientes y amigos de las cuatro firmas patrocinadoras, pero en un futuro próximo estas invitaciones se ampliarán a clientes de La Terraza del Casino y a talentos de otras profesiones ajenas a la gastronomía que nos puedan aportar cosas y también nosotros a ellos.

Entonces, alguien a quien no conozcáis de nada, no accede.

(Sonrisas) Estamos intentando dar con la fórmula para abrirnos al público en general aunque sea una vez al año. Pero no es, por ahora, algo prioritario.

Y si una empresa o particular viene con la cartera, dispuesto a la pagar lo que sea, ¿cuál sería vuestra respuesta?

(Risas) ¡Queremos experimentar pero no somos tontos! Si pagan lo que sea, lo estudiaremos. De todos modos, nuestra intención no es comercializarlo; PacoRonceroTaller no es un restaurante del futuro, tal como lo han tildado por ahí.

Pero de alguna forma se tendrá que sostener.

Esto se ha diseñado como un coche a medida, por ahora nos hemos quedado con la gama media, y para poder soportarlo necesitamos tener algún ingreso, claro, aunque los patrocinadores son los pilares básicos.

En tu espectáculo, ¿no te van a ver cocinar?

No, más bien ejerzo de maestro de ceremonia, y ceno con los comensales. Si yo quedara con Nadal, ¿me pondría a jugar con Nadal? ¿Dedicaría el tiempo a verle jugar? ¡No! Preferiría compartir mesa con él, que me contara cosas sobre su profesión, sobre su juego.

Se eternizarán las veladas.

(Sorrisas) Después del puñado de cenas que ya hemos hecho, lo tenemos todo muy medido. En la primera, ¡no acabamos hasta las cuatro de la mañana!

¿Cómo han ido los primeros encuentros?

¡Fenomenal! La acogida ha sido estupenda. Solo ha habido un pequeño problema.

¿Cuál?

La impuntualidad de la gente. A los invitados les citamos fuera del casino y les llevamos por un itinerario sorpresa. Si algunos llegan tarde, los demás tienen que esperarles, y no cómodamente sentados en su mesa, sino en el punto de encuentro acordado. Y eso, en una pequeña parte, fastidia el espectáculo.

Por **Alexandra Sumasi** en viernes, junio 28, 2012 

 +4 Recomendar este en Google

Sección: Entrevistas, Gastronomía, Lujo