

El taller de las emociones

El chef Paco Roncero sorprende con un laboratorio multisensorial para disfrutar de la cocina como nunca antes se había hecho. Por Constanza Belda



El zumo de oliva puro es el ingrediente fetiche de este cocinero madrileño.

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? Si, 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 estaré 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 gran-

de?" 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.

Esto no 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.

Homenaje al oro líquido

Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller de Roncero es un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero y de su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación para la élite de los maestros de la cocina.

En este laboratorio destaca la imponente presencia de una modernísima oleoteca. Roncero tiene probetas con 216 tipos de aceite diferentes. En cada cena se catan cuatro de ellos, pero no los saborearás con pan o a secas, sino con algo dulce: "Porque así apreciamos todo su potencial y la cata se hace más interesante", dice el chef de La Terraza del Casino y Estado Puro (Madrid). Y es que el zumo de oliva puro es el ingrediente fetiche de este cocinero madrileño sobre el que ya ha realizado numerosas investigaciones y ha creado sorprendentes platos como la "Mantequilla de aceite de oliva virgen extra" elaborada con arbequina 100% y presentada en un original tubo de pasta de dientes, o "las gominolas", hechas 100% con aceite de oliva. Y es que aquí nada te deja indiferente, los cinco sentidos se involucran en una experiencia increíble y única que va a dar mucho que hablar en el mundo de la gastronomía.



La mesa se convierte en una pantalla...



Todavía te queda mucho por conocer del lugar que ya conoces.



Guía Repsol 2012



... y puede pasar de todo.