

El Taller de Paco Roncero: Más allá del evento gastronómico

De eva gonzalez



Paco Roncero y uno de los integrantes de su equipo trabajan sobre Hisia. Imagen, cortesía de Paco Roncero.

estores eléctricos, también blancos, hasta cubrir las ventanas. Sobre uno de ellos la imagen las manos de Paco Roncero. Esas manos con las que cocina. Y comienza el espectáculo.

Primero una lluvia relajante y vivificadora. Huele a tierra mojada, notamos la humedad, la luz es tenue. Nos relaja mucho. Después vemos crecer la hierba bajo nuestros brazos. Sobre la superficie de Hisia la mesa inteligente con nombre en suajili, pero hija de Hewlett Packard, que promete hacernos sentir, involucrarnos, y también hacernos un cóctel bien batido con uno de sus cicladores magnéticos.

eva gonzález (editora de eastwind) conversa con Paco Roncero en la penumbra de El Taller sobre la experiencia que ofrece y su utilidad como laboratorio de cocina



La hierba pronto se transforma en un gran montón de olivas verdes, bien gordas. Las empujamos hacia el centro de la mesa y se transforman como por arte de magia en aceite. Luego Paco pide que nos proyecten "la moluscada" y nos sumerge en las 20.000 leguas de viaje submarino particulares del Taller de Paco Roncero. Medusas, peces, hasta un tiburón nadan por sus respetos sobre Hisia, la mesa inteligente. También ahora percibimos un aroma especial. Huele a mar. Cada escenario, nos explica Paco Roncero, se corresponde con una fase del menú que hemos diseñado, completando y aumentando la experiencia de cada plato.

2012/07/05

Hace tan sólo un par de días, Paco Roncero (chef jefe de la Terraza del Casino, el restaurante gastronómico de El Casino de Madrid) permitió que nos coláramos en su nuevo Taller. Un restaurante "clandestino", situado en las entrañas de este edificio emblemático, del que todos hablan y tan sólo unos pocos han tenido la oportunidad de disfrutar.

Entramos por una puerta de madera que no se cierra sola. Tras unos minutos de espera en el angosto guardarropa, frente a un lavamanos de porcelana blanca, madera y acero, muy sueco, nos recibe Paco. Pasamos a un espacio reducido, blanco laboratorio, que en un principio nos parece frío.

Paco nos sienta a la mesa.

Dos grandes pantallas se despliegan desde la parte superior de la pared hasta alcanzar una posición vertical. Bajan unos

Suscribe: [RSS](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#)

 English
 Español

Darse de alta para recibir por email todas las noticias de eastwindblog marketing y comunicación:



última eastwind newsletter

eastwindblog 2012 Resumen semanal del 25 al 1 de junio

Los eventos deportivos, verdaderas píldoras anticrisis

España celebra el triunfo de La Roja, también eastwind

eastwind suspende los envíos de newsletter por cambio de proveedor

Los "Sabores de Indonesia" en el Meliá Lebreros

Sergi Arola lleva su 'Pica Pica' y la cerveza española a su primer restaurante en India

Wayra añade 6 startups tecnológicas a su programa de aceleración en España

El Consejero Delegado de Bankia se va

BBVA abre la primera sucursal de un banco español en Taiwan

Ming Yang y Reliance se alían para la ejecución de proyectos eólicos y solares en India

La Unión Europea pide a la OMC un panel contra las restricciones chinas a la exportación de tierras raras



En la imagen (de izquierda a derecha).- *El aceite virtual corre sobre Hisia; ciclonadores fundionando y vajilla virtual; la hierba crece virtualmente sobre Hisia. Imágenes, cortesía de Paco Roncero.*

Hasta aquí el espectáculo, reservado de momento a los clientes de los patrocinadores que han hecho posible que Paco Roncero, este discípulo de Ferran Adria que vuela con independencia creativa desde hace muchos años lejos del maestro, haya hecho realidad uno de sus sueños: El Taller de Paco Roncero. Un taller tecnológico que le permita a él y a su equipo experimentar para desarrollar los creativos platos que luego disfrutan los clientes en el restaurante gastronómico de El Casino de Madrid y unos pocos privilegiados en la mesa inteligente del chef, con explicación particular y demostración privada incluidas.

Cóctel con pantalla de alga Xantana a la pimienta agitado con ciclonador magnético: Un experimento de texturización de líquidos, sobre la marcha



La larga mesa blanca a la que nos ha sentado el cocinero cubre la parte central de la sala dejando dos pasillos a los lados. Enfrente un muro lleno de tubos de ensayo, cada uno en su pequeño receptáculo circular. Contienen diferentes variedades de aceite que la retroiluminación de la pared hace brillar como si fuera oro líquido. Cada uno tiene un código. Buscándolo sabes de qué aceite se trata, nos explica el chef.

Una fila de taburetes de piel blanca, con mono pie acerado y de altura regulable, situados a cada lado de Hisia, le dan a la mesa de keraon un cierto aire a medio camino entre encimera de una cocina y de un laboratorio. Debajo de la tapa, en la cabecera donde Paco Roncero se sienta para compartir la comida con los clientes, un botón redondo le pone al mando del frío, del calor de las luces que iluminan velas y cocteles en frío y de los imanes magnéticos que hacen girar las grageas-ciclonador dentro del líquido de unos matraces que hacen las veces de vaso.

Tecnologías de doble uso que sirven tanto para divertir a los clientes en un evento donde además se les sirve una cena de vanguardia, como para experimentar e investigar en la cocina.