

ALGO inédito

CON EL APOYO DE LA GUÍA REPSOL COMO PATROCINADORA Y LA COLABORACIÓN DE NH HOTELES, HP, MIELE O LAND ROVER, PACO RONCERO HA CREADO UN ESPACIO DONDE SE AÚNAN VANGUARDIA GASTRONÓMICA E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA, PACORONCEROTALLER



De emociones se construye la vida del ser humano. Y, por supuesto, la gastronomía no podía ser menos. Si no que se lo pregunten al reconocido chef **Paco Roncero**, jefe de cocina de **La Terraza del Casino** de Madrid, que desarrolla una cocina de sentimientos, sensaciones y emociones dándose cita en un plato. Comer o cenar en La Terraza del Casino de Madrid, resguardados por el imponente edificio de la Calle Alcalá, de aire rompedor en el castizo Madrid, o asomados a su balconada acariciados por la brisa nocturna de la 'city', y degustar las creaciones de Roncero como un exquisito 'Polvorón de nueces' o un 'Wagyu confitado con puré de patatas y setas'

para terminar con un postre de 'Violeta, madroño, fresa y anís', por ejemplo, son experiencias que hacen poner en marcha los sentidos al comensal. Roncero, que desborda pasión por su trabajo, encamina en todo momento sus acciones a la evolución gastronómica del restaurante. Precisamente, como recién salido del horno, el pasado 8 de junio, en una planta inferior de la misma estructura madrileña donde se halla el restaurante La Terraza del Casino, se inauguró **PacoRonceroTaller** "aunque llevamos trabajando en el proyecto casi dos años", comenta Roncero durante nuestra agradable conversación. Se trata de un laboratorio de ideas, de investigación que además tiene la fun-

ción de hacer vivir experiencias provocando sensaciones con la recreación de atmósferas diferentes, gracias a la tecnología más avanzada en el diseño de entornos e inteligencia ambiental. Comer en medio de la naturaleza viendo y oyendo llover o en una playa con el fondo del mar por mantel, ya no es extraño con esa tecnología. "Este espacio está concebido con un espíritu de investigación, con el fin de evolucionar en el restaurante. En el taller diseñamos el plato en cuanto a producto, aromas, sabores o guarniciones se refiere, y después se crea la parte multisensorial alrededor del mismo. Lo fundamental es que la gastronomía es siempre el hilo conductor de la experiencia. Realmente ésta se ameniza como si fuera un espectáculo que va haciendo sentir sensaciones con intensidades diversas".

El proyecto se enmarca en un espacio en el que las más avanzadas tecnologías, los nuevos materiales y sistemas ecosostenibles para la I+D+i en materia culinaria serán protagonistas junto a las atrevidas propuestas gastronómicas de técnica perfecta de Roncero.

Actualmente, ¿dónde se centra la investigación de Paco Roncero?

"Fundamentalmente estamos realizando los nuevos platos, las cartas, los banquetes... Pero llevamos un tiempo trabajando en un proyecto para las personas celiacas, con intolerancia al gluten. Una línea que quiero llevar adelante con mayor profundidad".

Este espacio único en el que la vanguardia gastronómica e innovación tec-



nológica se dan la mano se ha hecho realidad por la ayuda y el apoyo de su patrocinador, la **Guía Repsol**, con la colaboración de **NH, Miele, Land Rover** o **HP**. Un lugar que como afirma Paco Roncero, **tres Soles** en dicha Guía, **dos Estrellas Michelin** y **Premio Nacional de Gastronomía en 2006**, "es prioritario para quienes han hecho posible este proyecto pudiendo disfrutar de estos momentos placenteros mediante una serie de invitaciones

a lo largo del año, pero que pensamos abrirlo al público, en periodos puntuales, con el fin de que no pierda su carácter investigador".

El taller ocupa una sala de sólo 45 m² con una capacidad para 8 comensales y cuenta con una estética muy cuidada diseñada bajo los criterios de sostenibilidad y diseño universal. Desde que el afortunado comensal traspasa el umbral, 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. Lejos de pasar desapercibida, la llamada "mesa inteligente" **Hisia** se convierte en el centro de las miradas, fabricada en **Keraon** (material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200° C), cuenta con seis metros de longitud. En la sala también destaca una oleoteca con 216 tipos de aceite de oliva diferentes para la cata de este fruto de la aceituna, producto que más le gusta cocinar a Paco Roncero como me confiesa. "El aceite lo probamos de maneras muy diversas, incluso tenemos un plato que es una 'Paella de aceite de oliva', donde los granos de arroz se han sustituido por otros hechos con aceite de oliva", explica. La sala, además de generar atmósferas cromáticas, puede controlar la temperatura y humedad relativa, aromatizar el ambiente y ofrecer experiencias acústicas adaptadas. En realidad, puede 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 comensal.

Para concluir, toda una experiencia culinaria envuelta en un mundo sensorial, que si bien éste último parece restringido a la generalidad, para que sirva de consuelo, la experiencia gastronómica en sí no sabe de 'números clausus' pudiéndose degustar en el restaurante La Terraza del Casino los platos que en el laboratorio se cuecen".

