

» Gastronomía

# PACO RONCERO

## Taller

El nuevo taller de Paco Roncero es un espacio multisensorial que hará vivir a unos pocos privilegiados experiencias únicas e inolvidables

Por Víctor M. Feliú Fotografía Miguel G. Rodríguez



## ► Gastronomía

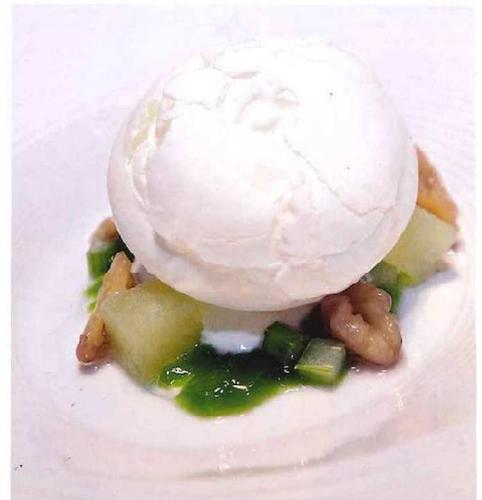


Paco Roncero es el ideólogo de este nuevo espacio vanguardista, que promete sensaciones únicas para sus afortunados visitantes.

Cuentan que hace años Paco Roncero soñó con un espacio en el que desarrollar toda su creatividad, en el que compartir creaciones, ideas, inquietudes. Cuentan que en su sueño, la gastronomía se convertía en una experiencia multisensorial, que de su laboratorio de investigación nacía una máquina capaz de editar experiencias, recrear atmósferas, provocar sensaciones. Y dicen, que en aquel sueño sólo unos pocos tenían acceso a tal espacio, un grupo reducido y selecto de privilegiados elegidos para disfrutar de una experiencia emocional completa e inédita, elegidos para la exclusividad más exclusiva. Entonces, Paco Roncero despertó de su largo sueño, se desesperó de dos años de oscuro trabajo y descubrió que su sueño se había hecho realidad. Y a aquel sueño le llamaron PacoRonceroTaller.

Y es que PacoRonceroTaller es precisamente eso: la consecución de un sueño largamente meditado por su creador y materializado gracias al apoyo de un grupo de patrocinadores, entre los que se encuentran NH Hoteles, Guía Repsol, Land Rover, HP y Miele. Es el fruto de un sueño y dos años de trabajo, un espacio de innovación tecnológica al servicio de la gastronomía, al que sólo se podrá acceder mediante invitación exclusiva y a través de una entrada 'clandestina' que nos dé acceso a tres horas de sensaciones, en forma de una veintena de creaciones culinarias.

Concebido como un laboratorio de investigación, el taller nace para el desarrollo de la creatividad en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación concertada para intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de cocina. Un lugar donde hasta ocho afortunados comensales podrán vivir experiencias únicas, planteadas en diferentes actos y escenografías, siempre



Dos de los actos del taller: 'Cáscara de queso gorgonzola con manzana, apio y praliné salado de nuez' -sobre estas líneas- y 'Cigala con ceps y praliné de piñones' -derecha-.

con la presencia y bajo la dirección del propio Roncero. En definitiva, un lugar que encarna, en apenas 45 metros cuadrados, la esencia del lujo revisado y actualizado: disfrutar de aquello a lo que no todos pueden acceder.

Este nuevo espacio, al que se accede tras recorrer los rincones más escondidos del emblemático edificio de Alcalá 15, el histórico y señorial Casino de Madrid, y una pequeña liturgia de acceso y preparación, cuenta con una estética muy cuidada. Desde el momento en el que se



Nada más cruzar sus puertas, el espacio te hace 'sentir' una experiencia única.



Las tres horas depararán al visitante un buen número de sorpresas sobre la mesa.

Hiisá, la mesa inteligente protagonista del taller, es capaz de recrear ambientes a través de la luz, los aromas, la humedad relativa, los sonidos... todo para hacer vivir una experiencia multisensorial.

## exclusividad, exclusiva

las puertas de PacoRonceroTaller sólo se abrirán bajo invitación personalizada

crucias sus puertas, el espacio te hace 'sentir' lo que ocurre en su interior por un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales y reacciona a través de un sofisticado sistema de materiales cerámicos, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.

Pero el verdadero protagonista del taller es Hiisá, una mesa 'inteligente' de unos seis metros de largo fabricada en Keraon —material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1.200 °C—. Junto a ella, destaca la imponente presencia de una oleoteca con 216 probetas para la cata del aceite de oliva.

La sala genera pues atmósferas cromáticas, y controla temperatura y humedad, aromatiza el ambiente y ofrece experiencias acústicas. Crea escenas acordes con el discurso gastronómico y simula paisajes exóticos, provoca recuerdos de tiempos vividos y genera ilusiones de historias aún por vivir para el visitante.

