



IBEX 35 ▼ -0,92% | I. GENERAL DE MADRID | ECO10 ▼ -1,08% | DOW JONES ▼ -0,49% | EURUSD | BRENT | EURIBOR

Supercopa

Vídeo: El control imposible de Cristiano Ronaldo en el

El Taller de las emociones, de Paco Roncero

elEconomista.es

9/08/2012 - 11:13

Puntúa la noticia : Nota de los usuarios: - (0votos)

Selección eE Canal Guia Repsol



2
 Tweet
 0
 Me gusta
 0
 +1
 in
 Share
 Menéame

Diseño, tecnología, pasión, identidad, sentidos y técnica son sólo algunos de los ingredientes del [Paco Roncero Taller](#).

Uno de los cocineros más prestigiosos de nuestro país hace realidad su sueño con este taller, donde con la ayuda de la [Guía Repsol](#), busca despertar las emociones de sus invitados y disfrutar de platos elaborados con productos de primera calidad y cargados de creatividad.

PacoRonceroTaller es el resultado de más de dos años de trabajo. Es un espacio donde no solo existe la gastronomía, aunque el sabor y el producto sean los protagonistas. Paco Roncero se inspira en

la esencia de la gastronomía y de las cosas más cotidianas que le rodean, para conseguir ofrecer en cada plato una calidad insuperable. Este Taller será para el cocinero un espacio de investigación de productos básicos y otros no tan básicos.

elEconomista.es en Twitter

Seguir a @eleconomistaes

Enlaces relacionados

Conoce todos los detalles en [Guía Repsol](#)

Suscribirse al boletín
 Imprimir
 Enviar
 Aumentar texto
 Reducir texto
 Haga doble click sobre una palabra para ver su significado
 Sudoku: Juega cada día a uno nuevo
 El tiempo: Consulta la previsión para tu ciudad



Con la tecnología más puntera en el diseño de entornos e inteligencia ambiental, el cocinero madrileño galardonado con tres Soles Repsol, y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, ha ideado un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico como nunca antes se había hecho.

Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller es un espacio para el desarrollo del talento creativo Roncero y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina. Pero también es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales podrán vivir experiencias únicas, planteadas en diferentes actos y escenografías, siempre con la presencia y bajo la dirección de Paco 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.

En definitiva, PacoRonceroTaller es un paso más en la concepción del espacio gastronómico del futuro que contribuye a transmitir todo el potencial creativo del autor y un livinglab donde, a través del estudio de las reacciones y la participación de las personas, surgirán nuevas creaciones y propuestas, susceptibles de ser adaptadas y trasladadas a La Terraza del Casino y a otros proyectos del cocinero.



Si quieres conocer más detalles de PacoRonceroTaller, sólo tienes que entrar en la web de la [Guía Repsol](#).