

Publicidad

Sácale partido a tu nómina y llévate un televisor LED de 22" Exclusivo Hasta el



ÚLTIMA HORA La subida de los carburantes dispara cinco décimas el IPC en a

GASTRONOMÍA

El restaurante del futuro

► Paco Roncero ha diseñado en el Casino de Madrid un espacio en el que al comer intervienen todos los sentidos

CARLOS MARIBONA / MADRID
Día 17/08/2012 - 04.57h



ABC
El restaurante del futuro

¿Cómo será el restaurante del futuro? En un mundo tan cambiante resulta difícil predecirlo, pero seguramente no será muy diferente del espacio que el chef madrileño Paco Roncero ha puesto en marcha hace unas semanas en el Casino de Madrid.

Un lugar único en el que todos los sentidos participan en la comida. Un ejemplo. Ocho personas sentadas en banquetas altas en la única mesa. Los camareros sirven un plato de moluscos. Hasta aquí todo normal. Pero de pronto, sobre la superficie de la mesa, aparecen proyectadas imágenes de un fondo marino con centenares de peces en movimiento.

Al mismo tiempo, los comensales empiezan a escuchar el sonido de un mar bravío. En el ambiente de la sala se percibe una intensa humedad. Y en las grandes pantallas que flanquean la sala se proyecta un vídeo de olas batiendo con fuerza en la costa. E incluso se reparte un sazónador que contiene aromas salinos.

Experiencia multisensorial

De esta forma, un sencillo plato de moluscos, que por supuesto ofrecen un intenso sabor a mar, se convierte en algo más. En un plato multisensorial en el que intervienen el gusto, el olfato, la vista, el oído e incluso la piel. Todos los sentidos participan en el acto de comer.

Así es el Paco Roncero Taller, un espacio único diseñado como un laboratorio de investigación y como un comedor futurista en el que algunos afortunados comensales podrán vivir una experiencia diferente.

El diseño y la tecnología de vanguardia al servicio de la gastronomía. No es estrictamente un restaurante (para eso ya está La Terraza del Casino, con sus dos estrellas Michelin) ni un espacio comercial. Simplemente un lugar exclusivo donde se servirán comidas, pocas, para patrocinadores o gente muy especial dispuesta a pagar por esa experiencia.

Al menos 1.000 euros por cubierto

A pagar mucho, porque Paco Roncero nos habla de al menos 1.000 euros por cabeza, vinos incluidos. A muchos puede parecerles un asunto excesivamente snob o elitista, seguramente con razón, pero la experiencia deja a cualquiera con la boca abierta y nos adelanta ese futuro.

A este espacio tan diferente no se accede por la señorial puerta del Casino de Madrid. Los invitados, un máximo de ocho, son convocados en un modesto bar de la calle Aduana, a espaldas de la de Alcalá.

► 4 COMENTARIOS

► IMPRIMIR

COMPARTIR

 76
  63
  2
  Enviar por e-mail

EN VÍDEO

► Toda la actualidad de Estilo

EN IMÁGENES

► Toda la actualidad de Estilo

Noticias relacionadas

- El primer verano sin El Bulli
- Los siete mejores «brunch» de Madrid
- Los secretos de la coctelería molecular

Publicidad

DISFRUTA ABC por solo 1€ DURANTE 15 DÍAS



Allí les recoge un encargado para introducirles por la puerta de servicio del Casino, en el portal de al lado. Tras recorrer zonas del edificio que no están abiertas al público se llega a la sala, lógicamente de estética vanguardista.

Grandes pantallas que bajan del techo, juegos de luces que cambian, sonidos diferentes, aromas, temperaturas... Un sofisticado sistema en el que se han incluido materiales cerámicos avanzados, aluminio de aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.

Paco Roncero, perfecto anfitrión

Paco Roncero recibe a los comensales y se convierte en su anfitrión durante toda la comida. En una de las paredes, una oleoteca con muestras de 216 aceites de oliva diferentes, todos españoles, que se pueden catar.

Los invitados se sientan en torno a «Hisia», una mesa alta inteligente fabricada en keraon, material cerámico de altas prestaciones, y se disponen al juego. Roncero ocupa la cabecera y dirige todo.

La sala ofrece la posibilidad de generar atmósferas cromáticas, de controlar la temperatura y la humedad relativa, de aromatizar el ambiente y de ofrecer experiencias visuales y acústicas adaptadas.

Como primer sonido de fondo, un corazón que late. Le sigue un homenaje al agua: se ve en la mesa, se oye, se huele (aromas de tierra mojada) y se siente (humedad ambiente). Y otro al aceite de oliva, uno de los ingredientes que más ha investigado Paco Roncero.

Diseño, tecnología y gastronomía de la mano

Diseño y tecnología, y por encima de todo, la gastronomía, son las claves de esta experiencia. Comidas o cenas que se servirán muy de cuando en cuando ya que su preparación es muy laboriosa, y el equipo necesario para la puesta en escena, muy numeroso.

Dos cocineros, el director de sala, Alfonso Vega, con dos camareros, y la sumiller, María José Huertas. Además, una persona en las bambalinas ocupada de que todos los «trucos» vayan apareciendo en su momento.

La idea de Roncero es hacer un menú por temporada, cuatro al año, con platos experimentales en algunos casos, compartidos con el restaurante La Terraza en otros.

Empieza la comida. Cada plato tiene su música o sonido ambiental, y su juego de imágenes. En algunos se proyecta también, antes de servirlos, un vídeo con los pasos de su elaboración. Incluso la mesa cambia de temperatura en función de los platos: fría para los snacks, más caliente para los guisos.

Un conjunto de detalles que hacen de la comida una experiencia totalmente diferente. El menú sigue la línea de trabajo marcada por Roncero en los últimos tiempos. Empezamos con una cata de tres aceites: arbequina de Castillo de Canena, picudo de Valderrama, y koroneiki de La Boella.

En láminas de obulato echamos un poco de cada uno de ellos y lo mojamos en un vasito con jarabe de azúcar. Curiosa comparación entre ellos, apreciando los matices diferentes que ofrecen con el dulce. Entre tanto, en la mesa se proyecta, a modo de mantel, un plato y unos cubiertos, con luces que indican dónde colocar los vasos y otros objetos.

Discípulo de Adrià

A Roncero, discípulo de Adrià, le gusta empezar siempre con un cóctel. Para cada dos comensales se presentan unas jarritas con agua de tomate, vodka y aliño (salsa Perrins, tabasco). Se mezcla todo en un vaso especial que se coloca en un punto predeterminado. Como por arte de magia se ponen en marcha una especie de aspás (tal vez un imán) que hay en ese vaso y que lo mezclan todo de manera automática. Resultado, un bloody mary muy fresco y bien batido.

Tras el cóctel de bienvenida, los snacks, todos para comer con la mano. Bizcocho de renolacha y yogur; masa de kikos (obulato) con guacamole; bombón de maracuyá y coco, para limpiar; una huevera de plástico con huevos de maíz (azúcar la cáscara, crema de maíz con consomé ahumado dentro); cornete de panceta ibérica relleno de tartar de ostras; fresas (coulis de fresa en su capa exterior) con helado de parmesano; y filipinos de chocolate blanco con foie, espolvoreado con cardamomo.

Siguen los platos calientes, las tapas, y la mesa sube unos grados su temperatura. Risotto de yogur, servido en tarrito, con comino, aceite y piel y puré de limón. La moluscada antes citada. Una versión del ramen, popular sopa japonesa.

En el plato, panceta a baja temperatura, huevo escalfado y verduras. El caldo se sirve por encima. Y, al lado, una jeringuilla que contiene una emulsión de aceite de variedad hojiblanca y anguila con la que el comensal se hace unos «fideos» a su gusto ya que la emulsión cuaja en contacto con el caldo.

Y un plato complejísimo, que sólo se puede preparar en ocasiones como esta: una paella cuyos granos se hacen uno a uno con jeringuilla a partir de caldo de azafrán, jugo de paella y aceite de oliva.

Luego se trata como un arroz normal, que se emplata en la sala. A cada comensal se le pone delante una almohadilla blanca sobre la que se coloca el plato. Se pincha y exhala aromas de sarmiento mientras se proyecta sobre ella la imagen de un fuego.

Termina la parte salada con una miniburger de liebre. Sólo el lomo del animalito mezclado con hígado de pato. Al lado, un consomé de la misma liebre servido en copa, con unas gotas de armagnac, un recuerdo de El Bulli, donde Adriá lo sirvió en sus dos últimas temporadas.

Guiño a Madrid

De postre, aromas de Madrid, un homenaje a la repostería de la capital con música de chotis e imágenes de la ciudad. Se trata de una cúpula hecha con caramelos violeta que cubre una sopa caliente de vino tinto reducido sobre una crema fría de orujo, barquillos y madroño.

Y como remate, una base de chocolate sobre la que cada cual vierte a su gusto unos pralinés de almendra de diversos colores, imitando un juego creativo que se muestra en las pantallas.

Gran importancia del vino

Al vino se le da también mucha importancia. Por eso estará siempre presente en estas comidas María José Huertas, la competente sumiller del Casino de Madrid.

Ella elige los vinos para el menú, los explica a modo de cata e incluso realiza algunas actividades poco habituales. Por ejemplo decantar a la luz de una vela, al estilo tradicional.

En el menú citado sirvió champán André Clouet en magnum; blanco Valdesil (se encienden unas luces especiales para poder apreciar su color); penedés tinto Sot Leftriec (decantado con vela), y oloroso Matusalem.

Una experiencia única, que se puede criticar por elitista o por snob, pero que hay que intentar conocer. La tecnología y el diseño como potenciadores de todos los sentidos que aplicamos a la hora de comer. El restaurante del futuro.
