

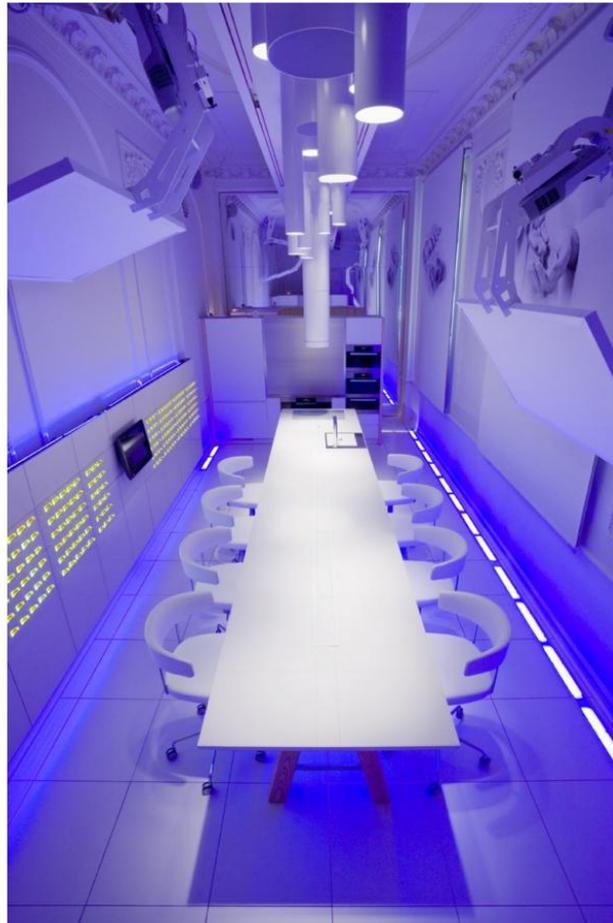
Miércoles, 22 de agosto de 2012

## El taller de Paco Roncero en el Casino de Madrid un espacio único para crear experiencias.

Por [Maríaola Montosa](#) [sin comentarios](#) [Pin it](#) [Twitter](#) 14 [Me gusta](#) 11



**Proyectar el sueño de Paco Roncero.** Esta es la premisa con la que ha trabajado e equipo de Carmen Baselga a la hora de diseñar el taller de experimentación del premiado chef, un espacio que pretende ser un proyecto innovador de **gastronomía multisensorial** es decir, conseguir que los colores, las temperaturas o el sonido produzcan emociones a través del gusto.



A partir de este objetivo, se ha diseñado un entorno de trabajo donde la más avanzada tecnología, los nuevos materiales y los **sistemas ecosostenibles para la I+D+i** son los

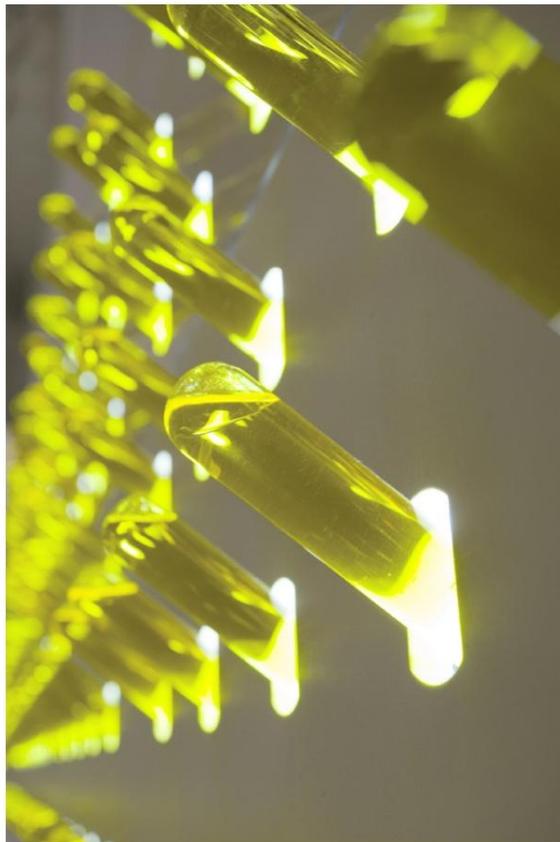


El taller, al igual que el restaurante, está ubicado en el **Casino de Madrid** y es un área privada. El espacio es una sala alargada de 235 metros cúbicos, con más altura que anchura y a la que le han dado **forma de caja**. Allí se puede contemplar el pasado y el presente: las molduras propias de principios del siglo XX y la tecnología que lo convierte en un **espacio contemporáneo y cambiante** gracias al juego de proyecciones e iluminaciones.



El blanco protagoniza el espacio y la mesa es el principal elemento. Para este proyecto Carmen Baselga ha trabajado en colaboración con **S3-Tau, el departamento de Innovación de la firma de cerámica Tau**. Así pues, la superficie es de Keraon y cuenta con múltiples posibilidades de uso: desde cocinar a tomar notas sobre la misma mesa. Y dispone de zonas calefactadas, de refrigeración, agitación y vibración.

La silla, de 97 cm de altura, es un híbrido entre un asiento de oficina, una silla de cocina y un sillón. Es una modificación exclusiva del modelo **Tauro** de **Andreu World**.



El otro elemento protagonista es la **oleoteca**. Roncero es especialista en el aceite de oliva y, por lo tanto, este último debía tener un lugar especial en el taller. Se trata de un panel con capacidad **para 216 tipos de aceite**, realizado a partir del sistema mural Dry System, en Keraon color blanco natural, combinando superficies en brillo y mate. Cuenta con una pantalla táctil en el centro que informa sobre cada uno de los aceites.



A la hora de integrar la tecnología, se diseñó una **bandeja suspendida en el techo de la que surgen tubos** que albergan proyectores de luz, cámaras, difusores de aroma y sistemas de extracción. También dispone de una pizarra digital para el chef y dos brazos mecánicos que mueven sendas pantallas móviles de retroproyección.



De entre el mobiliario de la cocina, destaca el grifo K7 Digital de Grohe, cuyo **mando de apertura es inalámbrico**. Es una novedad de la marca que ha utilizado el taller para presentarlo en primicia.



Lavarse las manos es obligatorio para acceder a este espacio, así que nada más abrir la puerta está el **lavamanos de poliuretano flexible Kubo de Vicente Blasco para BOING**. El grifo es el modelo Ondus de Grohe.



El espacio cuenta con tres grandes ventanales. Cada uno de ellos dispone de un screen translúcido con un foscunit detrás para poder tamizar la luz (bien para cubrirla completamente o bien para dejar pasar algo de luz en función de las necesidades). En cada uno de ellos aparece también una foto de las manos de Paco Roncero jugando con el agua en sus tres estados: sólido, líquido y gaseoso.

Las fotografías son **de Gerald Kiernan** bajo la dirección creativa del taller de proyectos de Carmen Baselga.

*Taller de Paco Roncero  
Casino de Madrid  
Calle de Alcalá, 15  
Madrid*