

## A la carta para dos

Gastronomía, delicatessen, hogar

[Inicio](#) [delicatessen](#) [gastronomía](#) [hoteles](#) [restaurantes](#) [bebidas](#) [casas de lujo](#) [di](#)



Ensalada de abulias blancas con bonito fresco

### El taller de Paco Roncero en el Casino de Madrid

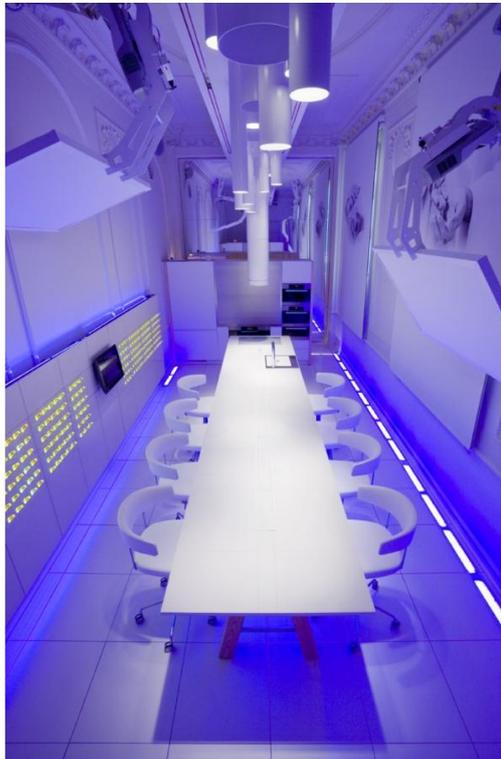
Escrito por admin el día 23/08/2012 - Clasificado en: [Chefs](#), [noticias gastronomía](#)



¡Espectacular!

Con la tecnología más puntera en el diseño de entornos e inteligencia ambiental, el cocinero madrileño **Paco Roncero**, galardonado con tres Soles Repsol, dos Estrellas Michelin 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.

**Proyectar el sueño de Paco Roncero.** Esta es la premisa con la que ha trabajado el 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 protagonistas junto con las creaciones de Roncero.

Roncero.

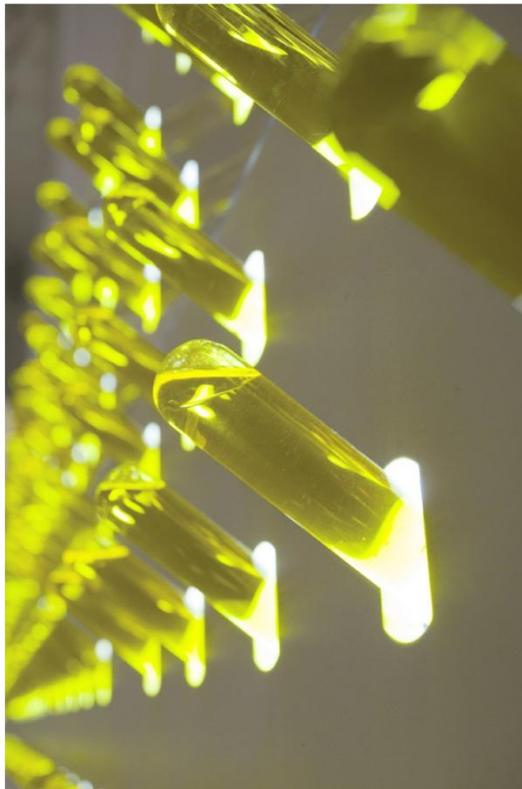


El taller, al igual que el restaurante, está ubicado en el **Casino de Madrid** y es un área privada. El espacio es una sala alargada de 235 metros cúbicos, con más altura que anchura y a la que le han dado **forma de caja**. Allí se puede contemplar el pasado y el presente: las molduras propias de principios 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 arquitecta del modelo **Taura** de **Andreu Marfà**.



El otro elemento protagonista es la **oleoteca**. Roncero es especialista en el aceite de oliva y, por lo tanto, es 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 primera.



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 taller cuenta con tres grandes ventanales que se cubren con tres enrollables motorizados. Dos son opacos y el tercero es de screen traskúcido para tamizar la luz natural. Este último lleva impresa la imagen de las manos de Paco Roncero representado la **transformación más básica de la naturaleza**: el agua en estado 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