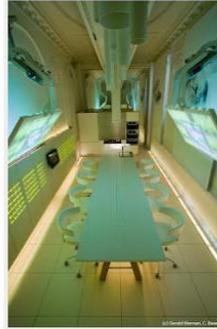


12 quarta-feira, 22 de agosto de 2012

El Taller de las Emociones de Paco Roncero y la cerámica TAU

Interpretando la genialidad del afamado chef internacional Paco Roncero se ha podido configurar un espacio único en el mundo en el que la vanguardia gastronómica y la innovación tecnológica se unen para ofrecer una experiencia vivencial completa, inédita hasta el momento. Un lugar donde la cerámica, con sus múltiples posibilidades, ocupa un protagonismo destacado.

Se trata de un proyecto realizado íntegramente por TAU Cerámica que, a través de su división S3, concibió y ejecutó todo el espacio, sus elementos constructivos y la inteligencia ambiental.



Estrenado a principios de verano para unos pocos privilegiados, el Taller es el fruto de dos años de trabajo intenso entre Paco Roncero al frente de su equipo y la división S3 de TAU Cerámica, que ha contado con la colaboración destacada de la prestigiosa interiorista Carmen Baselga y un grupo selecto de empresas del ámbito del hábitat.



Solo para ocho comensales y sólo mediante invitación ex profesa y exclusiva del chef, la "caja mágica" de Roncero contiene en apenas 50 metros cuadrados la esencia del verdadero lujo ofreciendo al privilegiado espectador la posibilidad de sentir y vivir diferente en cada función. El corazón del Taller es HISIA, una mesa cerámica "inteligente" de unos 6 metros de largo fabricada en Keraon de TAU, material cerámico de uso exclusivo

en mobiliario con elementos interactivos y sensores embebidos utilizando la tecnología del sistema Civis' Sense. Además está cubierta por un avanzado sistema de proyección audiovisual y cuenta con zona de showcooking, segmentos de frío-calor y capacidad para agitar, sin contacto, el contenido de platos y vasos.

La mesa se presenta franqueada por dos sofisticados brazos motorizados con pantallas 3D, una pizarra digital interactiva articulada que "aparece" desde el techo solo cuando se la necesita, mobiliario contenedor de una sofisticada cocina, de la mano de la marca Lebana del Grupo TAU, con los últimos modelos de hornos, frigoríficos, botelleros y una imponente Oleoteca (también fabricada en Keraón mecanizado con corte por control numérico) con 216 probetas para la cata del aceite de oliva, ingrediente fetiche del chef.

El pavimento de todo el espacio se ha realizado en combinación de sistemas constructivos

de S3-TAU, Drysystem con Civis Termia para permitir ofrecer el mayor confort térmico y la flexibilidad de un suelo técnico accesible por el que ubicar la ingente cantidad de cableado (mas de 20 Km) que controla la instalación: El acabado superficial es de porcelánico blanco de TAU y el tono empleado ha sido reproducido en todos los elementos del

Taller, paredes y mobiliario de madera ecológica certificada.



La sala ofrece la posibilidad de generar atmósferas cromáticas de 16.000 tonalidades de color y realistas hologramas en movimiento, así como de controlar la temperatura y humedad relativa, aromatizar el ambiente y ofrecer experiencias acústicas adaptadas pudiendo desde crear diferentes escenas acordes con el discurso gastronómico hasta simular paisajes exóticos, provocar recuerdos de tiempos vividos y generar ilusiones de historias aun por vivir para el visitante, un autentico "livinglab" en el ámbito gastronómico.



Con este proyecto S3-TAU consolida su aportación a la definición de nuevas posibilidades para el hábitat contemporáneo y en especial en el sector de la hostelería y la restauración.

Más info:

www.ese3.com

www.pacoroncero.com

todaviapuedesemocionarte.com

[Share](#)