



Viajes

## Paco Roncero Taller, emociones gastronómicas de vanguardia



En este espacio Roncero se apoya en las más avanzadas tecnologías. (todaviapuedesemocionarte.com) Ampliar

- Con la tecnología más puntera, Roncero ha ideado un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico.
- Ocho afortunados comensales pueden vivir experiencias únicas.
- En 45 m2, el taller encarna la esencia del lujo revisado y actualizado.

ECO **Poca actividad social** ¿Qué es esto?  
 Seguir a @20m | Twittear | +1 | Me gusta

GUIA REPSOL. 20.09.2012 - 11.15h

Otras imágenes  
 3 Fotos

Twitter  
 Si quieres twittear esta noticia #pacoroncero  
 Calzadosdivay  
 El chef #PacoRoncero crea un taller de vanguardia para comer con todos los sentidos: Cuando te sientas a comer en el... http://t.co/APTIFzQb  
 Ver todos los tweets

Comer a la orilla de una playa virgen sintiendo el aroma y la brisa del mar o disfrutar de una copa de vino en plena naturaleza viendo llover, son experiencias únicas e imposibles de reproducir. Hasta ahora. Con la **tecnología más puntera en el diseño de entornos e inteligencia ambiental**, **Paco Roncero** –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.

**PacoRonceroTaller** es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero y materializado gracias al apoyo de la Guía Repsol, involucrada directamente en el proyecto desde el momento de su concepción, apoyando los valores de innovación tecnológica, desarrollo sostenible e investigación y divulgación al servicio de la gastronomía que encarna el taller. El proyecto se enmarca en un espacio en el que las más avanzadas tecnologías, los **nuevos materiales y sistemas ecosostenibles para la I+D+i en materia culinaria** serán protagonistas junto a las atrevidas propuestas gastronómicas de técnica perfecta del cocinero.

Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller es un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero 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.

**La oleoteca la componen 216 probetas para la cata del aceite de oliva**

¡HAZ QUE GANE TU RINCÓN FAVORITO Y CONSIGUE ESCAPADAS ALUCINANTES!  
 ¡VOTA!  
 VS

### Prepara tu escapada

- Rutas en moto**  
Una forma diferente de conocer increíbles paisajes y descubrir los mejores rincones que ofrece nuestra geografía.
- Primeros auxilios**  
Calm, serenidad y seguridad. Estas son las tres premisas que Ayuda en Carretera recomienda a la hora de auxiliar en un accidente.
- En carretera, piensa**  
Antes de ponerle en marcha, extrema la precaución y repasa nuestros consejos para una conducción eficiente y segura.
- Estaciones de servicio**  
A un solo click, todas las estaciones de servicio que Repsol tiene en España y Portugal. ¡No te quedes sin combustible!

Guía Repsol en dispositivos móviles | Guía Repsol en papel  
 Sigue a Guía Repsol en f t + YouTube

### También en Viajes

- El ecoturismo llega a China en auxilio del oso panda**  
Actualizado hace 39 minutos
- Las pernoctaciones hoteleras caen el 2,1% en agosto por el turismo nacional**  
Actualizado hace 3 horas
- La República Dominicana se apunta al turismo de cementerio**  
23.09.2012 - 23.45h
- La berrea del ciervo abre el otoño en el Parque de Los Alcornocales**  
23.09.2012 - 23.27h

Con **una entrada "clandestina" y llena de sorpresas, que incluye un recorrido por los rincones más escondidos** del edificio de Alcalá 15 y una pequeña "liturgia" de acceso y preparación, el taller cuenta con una estética muy cuidada, diseñada íntegramente bajo criterios de Sostenibilidad y Diseño Universal. Desde el momento en que el afortunado comensal cruza sus puertas, el espacio le hace "sentir" lo que ocurre en su interior mediante un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales, y reacciona a través de un sofisticado sistema para satisfacer las necesidades de su ideólogo con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine.

Otro protagonista es Hisia una "mesa inteligente" de unos seis metros de largo

El verdadero **protagonista del Taller es Hisia una "mesa inteligente"** de unos seis metros de largo fabricada en Keraon (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200°C). Junto a ella, destaca la imponente presencia de una oleoteca con 216 probetas para la cata del aceite de oliva, ingrediente fetiche de Roncero, sobre el que ya ha realizado numerosas investigaciones.

Con todo, la sala ofrece la posibilidad de generar atmósferas cromáticas, así como de **controlar la temperatura y humedad relativa, aromatizar el ambiente y ofrecer experiencias acústicas adaptadas**. Podrá, desde crear diferentes escenas acordes con el discurso gastronómico hasta simular paisajes exóticos, provocar recuerdos de tiempos vividos y generar ilusiones de historias aún por vivir para el visitante.

Roncero tiene 3 Soles Repsol y el Premio Nacional de Gastronomía 2006

En definitiva, 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.