

Está usted en: **Gastronomía > El cestillo**

Roncero busca la "gastronomía total"

"Un lienzo en blanco para dibujar los sueños". Así es como Paco Roncero define su taller de las emociones, un espacio ubicado en un rincón del Casino de Madrid y dotado con tecnología puntera en el diseño de ambientes e inteligencia ambiental.

Actualizado 2 marzo 2013

Compartir: [f](#) [t](#) [g+](#) [v](#) [g](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | **Comentarios** 0

Redacción Ocio

A+ A-

Su sistema para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y la humedad de la sala, aromatizar el ambiente y ofrecer sonidos específicos, son sus herramientas con las que tras sus primeras experiencias, Roncero presenta una nueva propuesta, llevada a cabo con la colaboración de Pep Torres, fundador del Museo de los Inventos de Barcelona y quien ha interpretado los diferentes platos que componen el menú de Roncero a través de una poética puesta en escena que conjuga imágenes, video-proyecciones y música de los más variados estilos, logrando así redimensionar las sensaciones que provoca la comida en el comensal. Un entorno que hace que las creaciones comestibles del chef madrileño adquieran luz, movimiento y sonido, además de su color, aroma, textura y sabores intrínsecos.



Toda una experiencia gastronómica sensitiva

Cambios inesperados; momentos para el humor, el placer, la reflexión y la nostalgia; sonidos que se mueven entre los ritmos vibrantes de AC/DC y los 4'33" de silencio de John Cage o escenarios que trasportan al público desde el Nueva York en blanco y negro de los años 50 hasta el Moulin Rouge de Toulouse Lautrec, pasando por un relajado día de primavera en la hierba, una sobremesa bajo una sombrilla con las olas acariciando tus pies o, incluso, trasladándonos hasta nuestra propia infancia. Todo ello sucede durante dos horas en torno a Hisia, una "mesa inteligente" de unos seis metros de largo y capacidad para ocho comensales, y con una sucesión de platos nacidos en el propio taller como hilo conductor.

Una sorprendente cata de aceite de oliva (ingrediente fetiche del chef), la versión más inverosímil de las más exquisitas verduras de temporada, su ya célebre hamburguesa de liebre, una paella que se disfruta "casi" sobre sus propias brasas o postres que los comensales pueden "dibujar" a su antojo son algunas de las recetas que componen el menú. Platos que no pierden su protagonismo y que llevan años de trabajo e investigación y horas de puesta en marcha en la cocina pero que aquí, en PacoRonceroTaller, se disfrutan con otros ojos, desde otra piel (la de su autor) y con un final feliz que invita a la retrospectiva.

Crónica / ocio

Encuentra información actualizada de nuestra sección de Ocio.

Inversiones alternativas, el único activo que pierde comisiones

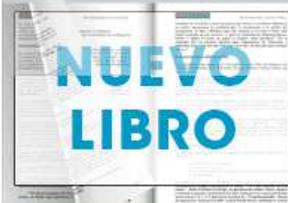
Vodafone lanza Blackberry Z10

CMT propone una reducción de precios mayoristas

[Ver más noticias >>](#)



Nueva colección de libros Ediciones crónica económica.com



¿Invierte usted en bolsa?
¿Quiere hacerlo profesionalmente?
Pruebe