

Noticias y Actualidad del Lujo

La nueva experiencia gastro-sensorial de Paco Roncero

Sólo ocho comensales disfrutarán de los nuevos platos de este chef en una atmósfera única creada por Pep Torres.

Patricia Gómez
 lunes, 04 de marzo de 2013 | 0 Comentarios
[Seguir a Patricia Gómez](#)

[+1](#) [Me gusta](#) [Tweet](#) [Comenta](#)



El Taller de las Emociones del chef Paco Roncero ha dado, de nuevo, sus frutos. En este "laboratorio especial de investigación", ubicado en un rincón "remoto" del Casino de Madrid, el cocinero madrileño ha creado nuevos platos en colaboración con su equipo.

Las nuevas delicias de este chef, galardonado con dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol y el Premio Nacional de Gastronomía, sólo podrán ser degustadas en exclusiva por los ocho invitados que vayan a Alcalá, 15.

Peró los platos de Paco Roncero no sólo supondrán un deleite para el sentido del gusto de los comensales. En este taller se vivirá una experiencia gastro-sensorial que ha sido diseñada por Pep Torres -quién se define a sí mismo como "creativo renacentista"- y bajo la dirección de Paco Roncero. Pep Torres ha sido el encargado de interpretar los platos que componen el menú de Paco Roncero a través de una poética puesta en escena que conjuga imágenes, video-proyecciones y música de diversos estilos.

Con el fin de hacer realidad esta experiencia gastro-sensorial, el taller, de apenas 45 metros cuadrados, está equipado con la tecnología más puntera en el diseño de ambientes e inteligencia emocional. Este taller ha sido fabricado con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine. Sus avanzados sistemas, dotados con multitud de sensores, permiten generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y la humedad de la sala, aromatizar la sala y ofrecer sonidos específicos en cada momento.

En el Taller de las Emociones de Paco Roncero se suceden cambios de forma inesperada. Asimismo, se pueden escuchar desde canciones de AC/DC a los 4'33" de silencio de John Cage. La sucesión de escenografías transportan 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.

Durante las dos horas que durará la cena, los comensales, sentados en torno a la "mesa inteligente" Hisia, degustarán verduras de temporada, su célebre hamburguesa de liebre, paella o postres, entre otros platos.

De esta forma, Paco Roncero exprime las posibilidades de su taller al que él mismo define como "un lienzo en blanco para dibujar los sueños".

Open publication - Free publishing

Le ofrecemos una amplia gama de productos para su sala de juegos

Redactores y Colaboradores

[Actualidad](#) [Noticias](#) [Blogs](#)
 Otras Noticias Más leídas Últimos Posts

- Fay: coleccion mujer otoño/invierno 2014
- Nueva Bodega Grand Siécle de la mano del arquitecto Jean-Michel Willmotte
- CIRCA ha devuelto al mercado alrededor de 6.000 quilates de diamante
- El H1898, entre los 10 mejores hoteles de Barcelona según los internautas
- Costa Rica, navegación y relajación, todo unido con Star Clippers
- La cartera de Marina Estrella Chárter incluye más de 200 embarcaciones
- Células madre vegetales, lo último para prevenir el envejecimiento de la piel del hombre
- La moda y la belleza se dan cita cada día en Kiniro.es
- Lander Urquijo propone a sus clientes un nuevo espacio
- Joyas automovilísticas en el concurso de Cartier "Viajar con Estilo"

Ver toda la actualidad

Nube de Tags

decorates liberty paradiscus resorts dispositivo