

Gastronomía

AVANCES TECNOLÓGICOS

# La alta cocina española presume de estar entre los sectores con mayor I+D

18/abr/13 20:26



Edición digital

Sin comentarios

★★★★★ 0 votos

Etiquetas: [Paco Roncero](#)

**Madrid, EFE** La innovación y el desarrollo que se aplican a la alta cocina española la sitúa en las primeras posiciones en este aspecto en el país y le permiten mantener su liderazgo en el mundo, según se ha concluido hoy en un debate en el que cuatro reputados cocineros han explicado sus experiencias.

Paco Roncero, de La Terraza del Casino (Madrid); Ramón Freixa, del restaurante homónimo en la capital española; Marcelo Tejedor, de Casa Marcelo en Santiago, y Manuel Domínguez, de Lúa (Madrid) han participado, entre otros, en la mesa redonda "Gastronomía, ocio y turismo: entre innovación y tecnología" organizada por la escuela de negocios Esade y la Fundación Rafael del Pino.

Roncero, cuyo restaurante ostenta dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, ha explicado la experiencia de su taller de investigación, "un modelo de negocio de futuro" en el que ha aunado alta cocina y nuevas tecnologías para "sazonar los platos con emociones".

Los cocineros para los que el sonido se proyecta en una pantalla de proyección, con zonas de frío y calor" y viven "una experiencia sensorial con cada plato", gracias a la participación de lo audiovisual e innovaciones como "el sonido en 3D".

"Jugamos con las emociones. Es como una obra de teatro, desde que entras hasta que sales pasan cosas, creamos una experiencia única, en la que se puede reír y llorar" y que varía varias veces al año con la aportación de profesionales de otros sectores de la cultura, ha detallado Roncero, quien logró cumplir este "sueño" gracias a la financiación de cuatro empresas que lo consideraron "muy innovador".

"La cocina española ha evolucionado tanto en los últimos años porque hemos dedicado tiempo, dinero y personas a la investigación y a la innovación. Lo enseñó Ferran Adrià y seguimos otros", ha destacado.

Marcelo Tejedor ha hablado de su invento de pan en aerosol, diseñado para que los celíacos puedan "comer pan recién horneado a diario".

"Fue una idea preciosa, la de meter masa de pan en un aerosol y lograr que tras 20 segundos en el microondas se pudiera comer un bollito", ha referido Tejedor, que ha recordado que su colega del restaurante Mugaritz, Luis Andoni Aduriz -quien no pudo acudir a esta mesa redonda- también ha creado una empresa de masas en spray.

El cocinero gallego también ha hablado de la reinención de Casa Marcelo, que ha pasado de ser un restaurante con menú degustación -con una estrella Michelin- a otro en el que los comensales comparten una mesa larga y tapas y raciones de distintas cocinas del mundo.

Trece años después de abrir su restaurante tuvo que cerrarlo y transformarlo porque no era rentable, ha reconocido. Su nuevo formato, con el que abrió hace diez días, funciona económicamente.

"Hemos contenido al máximo nuestro gasto operativo y lo hemos concentrado en el producto, en el buen hacer, y atendemos lo que ahora quiere el cliente. A mí ahora me cuesta ponerme en una mesa y comerme doce platos", ha añadido.

Ramón Freixa, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol en el restaurante que lleva su nombre en Madrid, ha asegurado que "la mejor innovación es vender felicidad" lo que busca en su restaurante, en el que hace a cada cliente "un traje de alta costura a medida".

La innovación impera en su cocina, ya que en la carta, de diez platos, "cada 15 días entran nuevos", todos ellos concebidos para "divertir al cliente y fidelizarlo", ha dicho el chef, quien define la cocina como "investigación, desarrollo y corazón".

Por su parte, Manuel Domínguez, ha destacado que la fuerte apuesta por el I+D que hacen los grandes cocineros españoles permite a los más modestos "alimentarse de sus ideas, darles un toque personal y crear así un modelo gastroeconómico que sea rentable".

"Gracias a su constante investigación podemos mantener un nivel de cocina bastante óptimo a unos precios más asequibles", ha dicho.

Por su parte, el profesor de Esade y moderador de la mesa, Javier Santiso, ha subrayado que la "intensidad" del I+D en la alta cocina española es de las más importantes del país y resulta "llamativo" que los chefs sean de los "pocos" del sector privado que inviertan en ello.

Ha recordado que Ferran Adrià abrió un camino a la investigación que han seguido otros muchos para conseguir situar la cocina española "en primera línea mundial" y ha recomendado que, como país "líder en estilo de vida", las inversiones se dirijan "con más énfasis" a los sectores empresariales relacionados con él.



Salón de Gourmets. Javier Lizón (EFE)

AMPLIAR

8
 0
 1
 [Compartir](#)

[Me gusta](#)
[Tweet](#)
[Share](#)

**VUELOS desde 20€**

**eDreams**  
viajamos contigo

+ leído Gastronomía + valorado

1. La Feria del Gourmet, la apuesta por el género canario
2. La enóloga Belén Sanz, este año en el Festival de la Gastronomía
3. "Improviso fácil y eso me lleva a la selección"
4. Galleta de café, anchoa y dátil, para lucirse en el aperitivo
5. El Mencey busca "La mejor tortilla"
6. Una experiencia única en Essentia, La Laguna
7. Pérez Tejera presenta mañana el libro "Las recetas de mi familia"
8. Nielsen en el San Roque y broche para los Padrón
9. "Para los que comienzan, sugiero cuidar la materia prima y dedicación"
10. Paradores apuesta por cenas maridaje en sus establecimientos

PUBLICIDAD

**¡Descubre tu ciudad!**

GROUPON

**AQUI**

Hasta el 70%\*

\*Ejemplo de un próximo descuento

Destacamos: