



El cocinero Paco Roncero (izquierda) y el inventor Pep Torres, ante la mesa interactiva Hisia.

Una mesa con 'tecnoemociones'

Chefs como Paco Roncero y los Roca experimentan con la cocina del futuro

ROSA RIVAS
Madrid

Si el año pasado brotaban bajo el plato aceitunas o briznas de hierba, resbalaba aceite o la mojaban gotas de lluvia, ahora se inunda de arena de playa, nadan peces o saltan liebres... Hisia es una mesa inteligente, una pantalla con sensores y efectos especiales, el lienzo sobre el que Paco Roncero (Madrid, 1969) da rienda suelta a la creatividad de su taller culinario. El chef de la Terraza del Casino ha intensificado el menú de *tecnobocados* en su "taller sensorial" (escondido en un edificio madrileño del siglo XIX) y cuenta para ello con Pep Torres, autodefinito como "hombre renacentista", creador de uno

de los mejores inventos de 2009 según *Time* (una máquina de vending accionada a pedales) y fundador del Museo de los Inventos de Barcelona. "Hay que romper el miedo que produce la creatividad", anima Roncero, que ha mimado la experiencia gastronómica. "Los platos están por encima de la tecnología", advierte sobre su taller experimental. Unos platos que también presenta esta temporada en el restaurante del Casino de Madrid. "Clientes que probaron las mismas cosas aquí y luego en una de las cenas del taller decían que no eran los mismos, y si lo eran, pero la atmósfera les

hacía sentir que eran diferentes". Además de catar en diferentes texturas aceite de oliva (ingrediente fetiche de Roncero, que tiene en el taller 216 probetas como un tapiz amarillo), los asistentes prueban un cóctel (agitado como por un pequeño tifón) y platos trampantojo como una paella con granos de aceite en vez de arroz, un chocolate-sangre de liebre o unos *ramen* cuyos fideos salen de un tubo o un postre *pinatado* con jugo de almendra de colores. Los manteles son virtuales. La cubertería, casi siempre los dedos.

"Esto es un lienzo en blanco", afirma contemplando los 45 metros de la sorprendente Hisia Pep Torres, que ha diseñado un hilo musical para incentivar la trama gustativa. Brian Eno, Henry Mancini, Bacharach, Debussy, Yma Sumac o Nick Lowe (*The beasts in me* acompañan el intenso momento del plato de liebre) están en la ecléctica banda sonora). Luz, movimiento, sonidos, aromas, temperatura ambiental... son acicates de humor ("¿a qué olería un traje espacial?"), placer, reflexión, nostalgia o simple gula. Los cocineros trabajan al lado y



Plato de ramen con fideos en tubo.

Los manteles son virtuales. La cubertería, casi siempre los dedos

yecto de Joan, Josep y Jordi Roca con el videocreador Franc Aleu y el ilustrador Peret, que ejecutarán el próximo 6 de mayo en el claustro del Centre d'Arts Santa Mónica de Barcelona: "Es una ópera gastronómica en doce actos para reflexionar cómo desde la emoción también podemos comer". *El somni*, nacido como un formato de escenario viajero y exportable, cuenta con un menú para 12 comensales (personalidades mundiales, anuncian los artifices). En esta experiencia audiovisual, la mesa también será una pantalla, rodeada de músicos robots. Cada propuesta comestible armonizará con un vino, una imagen, un sonido, un recipiente... Es un festín multidisciplinar en artes (música, poesía, vídeo, pintura...) que se fusiona con la cocina.



elpais.com/especiales/oscar

EL PAÍS te ofrece la mejor manera de disfrutar de los Oscar 2013. Conoce los nominados en el especial de ELPAÍS.com, las apuestas de nuestros críticos y sigue minuto a minuto todo lo que pase en la alfombra roja y en la entrega de premios con Eskup y Twitter.



EL PAÍS