

# Pacoroncero taller

El nuevo viaje de los sentidos



Texto: Redacción

"Un lienzo en blanco para dibujar los sueños". Así es como Paco Roncero define su taller de las emociones, un innovador espacio ubicado en un hasta ahora inaccesible rincón del Casino de Madrid y dotado con la tecnología más puntera en el diseño de ambientes e inteli-



gencia ambiental, que cuenta con el patrocinio de Guía Repsol y la colaboración de NH Hoteles, Land Rover y HP. Sus avanzados sistemas para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y la humedad de la sala, aromatizar el ambiente y ofrecer sonidos específicos, son las herramientas para la creación de experiencias únicas que trascienden lo gastronómico y que ofrecen un infinito abanico de posibles sensaciones. Tras la presentación del taller y de la primera experiencia gastro-sensorial en 2012, el chef se atreve ahora con un nuevo proyecto, mucho más emocional, para el que ha contado con la colaboración de un polifacético autor que se define a sí mismo como "creativo renacentista". Pep Torres, fundador del Museo de los Inventos de Barcelona y reconocido por la revista *Time* como el creador de uno de los 50 mejores inventos en 2009, 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.

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 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. 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 retrospectión. ✖

**PACORONCEROTALLER**  
Casino de Madrid. C/ Alcalá, 15  
Puedes ver más sobre este evento en  
<http://todaviapuedesemocionarte.com>

## LICORES

### Se presenta Jack Honey

Elaborado con el mismo proceso que el clásico y mundialmente conocido Jack Daniel's Old No.7 (el de la etiqueta negra), Jack Honey es la apuesta más atrevida de la marca para conectar con el público más joven (de 18 a 29 años). El secreto, como bien indica su nombre, radica en el toque de miel que los maestros destiladores han incorporado al Jack Daniel's de siempre proporcionándole, de forma natural, un sabor suave pero conservando todo el carácter y personalidad del mejor *Tennessee Whiskey* del mundo. Con Jack Honey la familia Jack Daniel's pasa a tener 4 miembros junto al clásico Jack Daniel's, el icono de la autenticidad, Gentleman Jack, la armonía perfecta para combinar con sabores suaves y el singular sabor de Single Barrel.

#### NOTAS DE CATA:

**Aroma:** notas de miel natural, melaza y frutos secos tostados que aportan un acabado dulce al tradicional aroma de Jack Daniel's.  
**Sabor:** Jack Daniel's Tennessee Whiskey con delicadas notas de miel, chocolate y praliné.  
**Acabado:** suave con trazos de miel y nueces  
**Graduación:** 35°



## VINOS

### Gewürztraminer

Las bodegas Viñas del Vero deben su nombre a un río de la comarca del Somontano, al pie de los Pirineos, famoso por sus barrancos, gargantas y cañones. Una bodega que se establece en Somontano a finales de 1986 y presenta la cosecha 2012 de su *Gewürztraminer*, un blanco perteneciente a la *Serie Colección*, una serie elaborada con uvas seleccionadas de un solo viñedo de producción limitada lo que les confiere unas características especiales. Debe su nombre, precisamente, a que procede de uvas *Gewürztraminer*, una uva morada, muy aromática y algo cítrica, plantada en el pago El Enebro. Con la finalidad de extraer el máximo de su peculiaridad varietal es elaborado mediante el proceso de maceración en frío de las uvas recién vendimiadas.

#### GEWÜRZTRAMINER 2012

**Aspecto:** Color ligeramente dorado, muy traslúcido y con ligeros reflejos verdes.

**Aroma:** notas de rosas, lichí, almibar y miel.  
**Gusto:** Suave y sedoso en boca, tiene un gran recuerdo de matices de uva moscatel.  
**Temperatura de consumo:** Entre 10°-12°  
**Maridaje:** Acompaña especialmente al foie, ahumados, espárragos y mariscos.

