

DILBERT

Por Scott Adams



TENDENCIAS

Vacaciones a bordo de un yate

ALQUILER Es posible disfrutar de un barco desde 52 euros por día.

Victor M. Osorio, Madrid
Las mejores ideas son a veces las más sencillas. ¿Por qué no tomar la base de los buscadores de vuelos, hoteles o coches para entender la idea al alquiler de barcos? Ese fue el punto de partida de aBoatTime. "Nos dimos cuenta de que no había un sistema similar a lo que puede suponer Amadeus para los billetes de avión y decidimos crearlo", asegura Álvaro Pérez Pastor, CEO de la empresa. Ahora, esta compañía española, que nació en 2010, ofrece unas 1.000 embarcaciones, en más de 35 destinos de medio mundo y permite al cliente contratar un barco online 24 horas al día y los 365 días del año.

"Estamos instalados en todo el Mediterráneo y el Caribe. Hemos superado las expectativas que teníamos, pero aspiramos a popularizar este tipo de turismo. La gente cree que es un lujo, pero alójate y navegar en un barco puede resultar más barato que muchos hoteles. Puedes estar toda una semana por unos 700 euros, aunque evidentemente también tenemos una oferta de más nivel que se puede ir hasta los 600.000 euros por semana", dice este directivo, que afirma que sus clientes son "gente de entre 25 y 40 años y de todos los estratos sociales, no sólo personas con un alto poder adquisitivo". De momento, la compañía cuenta con 11 empleados y está inmersa en una búsqueda de capital con la intención de crecer. Sus próximos retos serán entrar en el mercado de EEUU y ampliar su oferta a otro tipo de servicios asociados, como el buceo.



- Catamarán**
- **Modelo:** Lipari 41
 - **Fabricante:** Fountaine Pajot
 - **Tamaño:** Doce metros de eslora y capacidad para ocho personas.
 - **Dónde alquilarlo:** Mahón (Menorca).
 - **Precio/día:** Entre 65 y 110 euros, según fechas.



- Goleta**
- **Modelo:** Why Not.
 - **Fabricante:** Bodrum Ship Yard
 - **Tamaño:** 24 metros de eslora y capacidad para ocho personas.
 - **Dónde alquilarlo:** Bodrum (Turquía).
 - **Precio/día:** Entre 196 y 321 euros, según temporada.



- Velero**
- **Modelo:** Sun Odyssey 44
 - **Fabricante:** Jeanneau
 - **Tamaño:** Doce metros de eslora y capacidad para alojar a bordo hasta a seis personas.
 - **Dónde alquilarlo:** St Martin (Caribe).
 - **Precio/día:** Entre 52 y 83 euros, según temporada.

CENAS Y COPAS

Cita en el Taller de Paco Roncero

Marta Fernández, Madrid
La cita arranca en La Viga, un bar de la calle Aduana, en Madrid. Desde allí, se inicia el periplo que conduce a un rincón privilegiado y hasta ahora inaccesible del Casino de Madrid: el Taller de Paco Roncero, chef madrileño que dirige la oferta gastronómica de este complejo y que cuenta con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol en La Terraza, el restaurante ubicado en este espacio.

PACO RONCERO TALLER

- **Dónde:** Alcalá, 15, Madrid. Tel. 91 532 12 75.
- **Web:** http://www.casino-demadrid.es/sp/gastronomia/rest_terraza/
- **Fórmula:** Taller-comedor privado.
- **Precio medio en La Terraza del Casino:** 110 euros.
- **Precio menú en La Terraza:** 70 y 135 euros.
- **Horario:** Cierra los sábados a mediodía y los domingos y festivos todo el día.

Paco Roncero Taller nació en la primavera de 2012 para desarrollar una experiencia gastronómica apoyada en la tecnología. Ahora, amplía sus miras con una nueva fórmula diseñada por Roncero y Pep Torres, fundador del Museo de los Inventos de Barcelona. El objetivo es crear una especie de espacio de gastroemociones, es decir, platos acompañados de música, aromas, imágenes, videoproyecciones, luces y, si es posible, emociones. Es heredero de un formato anterior un taller de trabajo del chef y su equipo, que en los últimos tiempos empezó a funcionar como comedor privado bajo un menú degustación.

El taller trabaja como laboratorio de investigación y creación de nuevos platos como sus versiones de la paella, su hamburguesa de liebre o postres interactivos. Los platos se prueban a ritmo de AC/DC, Frank Sinatra o

John Cage, con sus 4'33" de silencio.

Imagine entrar en un nave espacial dominada por el color blanco, con una gran mesa de seis metros con ocho plazas (la novena la ocupa Roncero) y rodeada de una oleoteca. Con un espacio de 45 metros cuadrados, está dotado con las más punteras tecnologías para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura, aromatizar el ambiente y ofrecer sonidos específicos, además de una mesa interactiva llamada *Hisia*. ¿Comida o ciencia-ficción? "Intentamos que la gastronomía esté por encima de la tecnología. La idea es ofrecer una experiencia multisensorial", dice Roncero.

FOGÓN CURIOSO

Los invitados al taller de Paco Roncero acceden al Casino por una entrada poco frecuente (ubicada en su calle trasera, en vez de por el acceso principal de la calle de Alcalá). Les aguarda un menú formado por 7 snacks, 7 'tapipatos', 7 creaciones dulces, 3 aceites y 5 vinos.

El taller cuenta con el patrocinio de Guía Repsol y la colaboración de NH Hoteles, Land Rover y HP. Se trata de una experiencia aspiracional, ya que por ahora, este espacio no está abierto al público. Sólo los socios de este taller tienen acceso a la experiencia. "Estamos planteando abrir el taller, primero, a más empresas y en un tiempo para dar comidas y cenas", explica Roncero. Mientras tanto, está la alternativa de probar la cocina de La Terraza del Casino. El tique medio es de 110 euros y hay menús degustación por 70 y 135 euros.



Pep Torres y Paco Roncero encabezan esta iniciativa.