

Cocina Creativa

Una ventana a la originalidad, Un espacio donde conocer nuevas ideas y sabores, donde se plasma una cocina que no te dejará indiferente. Una web para conocer los mejores restaurantes del país. Tu guía personal de restaurantes y recetas. Bienvenidos.

Seleccionar idioma

de la tecnología de...
de la tecnología de...

lunes, 25 de marzo de 2013

Paco Roncero Taller, Parte I: FANTASÍA Y TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA AL SERVICIO DE LAS EMOCIONES

"¿PARA QUÉ SIRVE LA TECNOLOGÍA SI NO ES PARA EMOCIONARSE?" dice el último spot de Audi. Una constante en este espacio que compartimos con vosotros hoy aquí. Una experiencia llena de fantasía es como siempre recordaremos Rocío y yo nuestra experiencia en **Paco Roncero Taller** al que hemos tenido el placer de asistir tras **ganar el CONCURSO DE RECETAS organizado por MIELE** como podéis ver pinchando sobre el nombre anterior.

Dada la dificultad actual para ir a un sitio así, he querido dividir la experiencia en 2 partes para que os hagáis una idea lo más real posible **DE LA EXPERIENCIA COMPLETA**. En esta primera veremos todo lo sorprendente en torno al lugar, la intriga inicial, los recorrecos, y toda la información posible sobre la sala y la más avanzada tecnología de vanguardia de la que dispone al servicio de los sentidos... la impresionante **OLEOTECA** de Paco Roncero, la llegada a la sala, algunos vídeos y lo primero que tomamos. Y para no extenderme demasiado y hacer un post infinito en el que os perdáis leyendo, una segunda parte con el resto del Menú Degustación, los vinos que tomamos y la despedida final.

Desde nuestra visita a **"TICKETS, La Vida Tapa"** de Ferrán Adrià no recuerdo haber tenido por la noche "flashes" de los platos mientras dormía. Aquí me ha vuelto a suceder, pero con otras sensaciones.

Y es que este **"TALLER DE LAS EMOCIONES"** no se trata de un "Restaurante" al uso, aunque en él se cena un Menú Degustación y se sirven vinos y champagnes... No se trata de un cine, aunque en él hay pantallas sinemas y sonido envolvente... Se trata del sueño plasmado de un cocinero vanguardista como él, que un día pensó en un sitio en el que desarrollar su investigación, poner en práctica nuevos platos e ideas, y también por último ir un poquito más allá, y **llegar hasta LAS EMOCIONES** que éstos despiertan en sus clientes. Para ello ideó este espacio futurista en el que se mezclan **LA GASTRONOMÍA, EL CINE, LA MÚSICA, EL ARTE...** Según hemos leído en el siempre interesante **Blog de Philippe Regny, "Observación Gastronómica"**, Roncero se basó en el **Restaurante multisensorial UL TRAVIOLET de Shangai del cocinero Paul Pairet para materializar su sueño**. Podéis pinchar sobre el nombre anterior si queréis conocer algo sobre este restaurante al que podéis ir si viajáis a esta ciudad china en alguna ocasión y queréis vivir algo similar.

En este espacio Paco Roncero **juega con las emociones de los comensales a través de la ESTIMULACIÓN MULTISENSORIAL**, en el que hacer que cada plato se sienta a través de todos los canales de comunicación de los que disponemos, **vista, oído, olfato, tacto, olor...**

"Un lienzo en blanco para dibujar los sueños" como él mismo lo define. Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller es un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina. Pero también ocasionalmente es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales podrán vivir experiencias únicas, plantadas en diferentes actos y escenografías, con la presencia y bajo la dirección de Paco Roncero al mando de esta nave estelar del Siglo XXI.



foto: premiumfact.com

Pocos días antes de nuestra visita se emitió en las Noticias de Telecinco un video sobre este espacio **NO ABIERTO AL PÚBLICO**, al que solamente se puede acceder con invitación de los patrocinadores del mismo (**HP, MIELE, LAND ROVER, NH Hoteles y Guía Repsol**).



Para llegar hasta las emociones de los clientes, para ESTIMULAR **TODOS SUS SENTIDOS A LA VEZ**, a contado con la colaboración de un polifacético autor que se define a sí mismo como "Creador 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 433' de silencio de John Cage o escanatos 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 acaniciando tus pies o, incluso, trasladándonos hasta nuestra propia infancia donde descubrimos los colores y el placer de pintar.



Buscar en el blog

Buscar

Total de Visitas

311878

Concurso de Recetas 2013



Ganador del Concurso



Premio Recetas con Queso



Mejor Medio de Divulgación Gastronómico



Asociación de Sumilieres CLM en España Original 2012

Ganador: Pintxo + Original



Ganador Concurso de Recetas

Últimas visitas desde...



Large Visitor Globe

Categorías

- Aperitivos (3)
- Cocina Temática (8)
- Curiosidades Gastronómicas (7)
- Entrantes (4)
- Noticias de Eventos de Cocina Creativa (35)
- Nuestros Menús de Alta Cocina (29)
- Platos Principales (2)
- Postres (6)
- Restaurantes con Estrella (21)
- Restaurantes Creativos (16)
- Restaurantes Creativos x 4 Duros (28)
- Snacks (1)

Seguidores



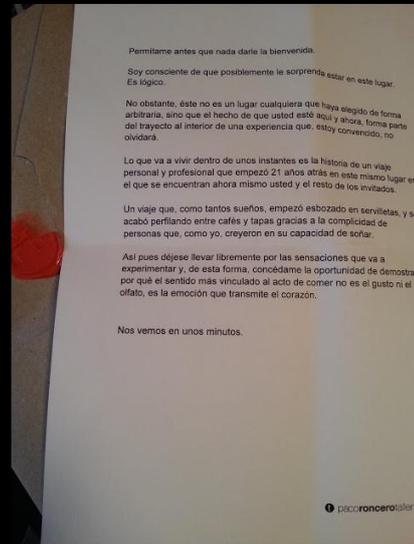
Archivo del blog

- 2013 (12)
- abril (2)
- marzo (3)
- Paco Roncero Taller, Parte I: FANTASÍA Y TECNOLOGÍA...
- I CERTAMEN MEJOR BARTENDER hazteungtonic.com (1)
- Restaurante CUBIK (Madrid), revisando nuestro BB...
- febrero (3)
- enero (4)
- 2012 (39)
- 2011 (49)

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. Así, comer a la orilla de una playa virgen sintiendo el tacto de la arena en la piel y el aroma a salitre del mar o disfrutar de una copa de Chardonnay con los pies descalzos sobre la hierba mojada y el aire limpio entrando en los pulmones tras una tormenta de verano son experiencias únicas e imposibles de reproducir en un mismo lugar, hasta ahora. La "caja mágica" de Roncero contiene en apenas 50 metros cuadrados la esencia del verdadero lujo ofreciendo al privilegiado espectador la posibilidad de sentir y vivir diferente cada plato del cocinero.

Todo es sorpresa en esta diseñada experiencia. Y cuando decimos todo, se incluye hasta el lugar donde uno queda para ser llevado hasta el Taller, recibiendo únicamente un email en el que se le cita en la C/ Aduana nº 16... en la otra punta de la magistral entrada al Casino de Madrid... cuando uno avanza por la calle, no sabe bien donde parar, pues el número no se aprecia bien. Nos quedamos a la puerta de una cafetería esperando a que apareciese alguien...

Pensad en que NADIE CONOCE A NADIE. Solo sabíamos que iban otras parejas ganadoras del concurso, quizá alguien de MIELE, pero nadie con ninguna identificación en este sitio "furtivo"... Incertidumbre, nervios... esperamos en la calle a que alguien aparezca... vemos unas parejas cerca, no sabemos si van al mismo lugar que nosotros... al final una con nuestras mismas inquietudes se acerca y pregunta: Sí, vamos al mismo sitio. De la cafetería sale **PILAR (gracias por tu inmejorable y alegre trato, imborrable recuerdo!)** representando a **MIELE**, que muy amablemente nos pregunta quienes somos y nos acompaña dentro, donde aparece un señor elegantemente trajeado y nos entrega **UNA CARTA LACRADA con el sello de cera de Paco Roncero...**



Paco intenta explicar como en esta cafetería ha ideado su sueño, su taller de experimentación, entre cafés, bocetos e ideas escritas en servilletas... y como ha plasmado ese proyecto gracias a la financiación de los patrocinadores citados, que ahora cuentan con el derecho exclusivo de invitación al mismo.

Salimos de la cafetería y nos adentramos por la parte trasera del Casino de Madrid, recorriendo toda la parte menos conocida del mismo a la que solamente SE ACCEDE SIENDO SOCIO, pasando por sus larguísimos pasillos del siglo XIX, por sus salas de billar privadas, etc. hasta uno de los ascensores que nos llevan hasta el 2º piso, lugar del taller.



Nos encontramos frente a una puerta blanca de gran altura, nos explican brevemente el inicio de la experiencia. De repente la puerta se abre, oímos una música ligera, con todo el fondo de la sala en neon azul, y un aroma en el ambiente que no olvidaremos jamás... (y al final entenderéis por qué). Pero no se entra en un templo sin purificarse...de frente, nos topamos con el lavabo donde lavamos las manos y acceder a la mesa... Por la parte superior asoman los brazos mecánicos de las pantallas gigantes, los tubos que almacenan los proyectores...es como entrar en la antesala de la nave de Star Trek...

Entradas populares



Restaurante GINGER (Madrid) - Bueno, Bonito y Barato

De la misma empresa que el restaurante PUBLIC que visitamos hace unos meses y pudisteis ver aquí <http://la-cocina-creativa.blogspot.com/>...



TICKETS BAR. El nuevo local de FERRAN ADRIÀ (Barcelona)

El pasado mes de febrero los hermanos Albert y Ferrán Adrià (el Bulli) iniciaron una nueva aventura gastronómica en la ciudad de Barcel...



Restaurante CHOCO (Córdoba)
El restaurante "Choco" de Córdoba situado

en el barrio de la Fuensanta consiguió el respaldo gastronómico de los mejores crítico...



Restaurante EL BOHIO (ILLESCAS, Toledo) - El Restaurante del

Mes (Enero 2011)
El pasado día 5 de Enero fuimos a celebrar el Día de Reyes al mejor restaurante que pude entre tanto día de trabajo. A 25 minutos de Madr...



ALTA COCINA MEXICANA: Restaurante Gourmet L'ETOILE. (Riviera Maya, MÉXICO)

Es interesante conocer que la cocina mexicana no son todo fajitas, nachos, frijoles, etc. como mucha gente únicamente conoce por el tipo de ...



Restaurante ARZAK, UNA NOCHE EN LA ÓPERA - El Restaurante del

Mes (Agosto 2010)
Pasadas las fiestas de Alcázar y tras unos problemitas informáticos volvemos con más fuerza que nunca para mostraros la visita que hicim...



Restaurante LAS REJAS (Las Pedroñeras, Cuenca). El Restaurante del

Mes - Marzo 2011
Este mes vemos el RESTAURANTE LAS REJAS , el otro GRANDE de Castilla La Mancha junto con EL BOHÍO (que visitamos el pasado mes de Enero...



BAZAAR: Un restaurante "Bueno, Bonito y Barato" en Chueca (Madrid)

Volvemos con la sección de restaurantes BBB, o creativos por 4 duros con el "RESTAURANTE BAZAAR" de Madrid, en pleno corazón de...



EL CELLER DE CAN ROCA. El Mejor Restaurante de España - El Restaurante del

Mes (Agosto 2011)
Tras este mes de vacaciones, volvemos con más fuerza que nunca. Con el cierre del restaurante elBulli este pasado fin de semana, EL CELLER D...



Restaurante LA GLORIA DE MONTERA (Madrid)

Dentro de la sección de "BBB" s (buenos, bonitos y Baratos) es interesante conocer también este céntrico restaurante de Madrid que...

Entro el primero y me topo con la sala vacía, impresionante de verdad. El verdadero protagonista del Taller de Paco Roncero es **HISIA (SENSACIÓN EN SWAHILI)** una "mesa inteligente" de unos seis metros de largo fabricada en Keraon (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200°C) que cuenta con zona de showcooking donde veremos a los cocineros al fondo preparar todos los platos "en directo" y que además ante el comensal actúa como la "la pizarra mágica", ya que vibra, desprende frío/calor, y tiene capacidad para agitar sin contacto el contenido de platos y vasos entre otras cosas... gracias a que va integrada con elementos interactivos y sensores embebidos utilizando la tecnología del sistema "Civis' Sense".



(c) Gerald Kieman, C. Baselga

fotos extraídas de ABC y de la web de Carmen Baselga, Taller de proyectos

Además impresiona mucho el techo sobre la mesa, lleno de tubos blancos de diferente grosor y longitud que contienen un avanzado **SISTEMA DE PROYECCIÓN AUDIOVISUAL**, **VAPORIZADORES DE AGUA** para controlar la **HUMEDAD**, **SENSORES DE TEMPERATURA**, capacidad para **AROMATIZAR EL AMBIENTE DE LA SALA** gracias a sus **DIFUSORES**, **JUEGOS DE LUCES QUE CAMBIAN**, **EXTRACTORES** de humos para la zona de show-cooking y un **EQUIPO DE SONIDO brutal**.



La mesa se presenta franqueada a ambos lados por dos sofisticados brazos motorizados con pantallas gigantes, una pizarra digital interactiva articulada que "aparece" desde el techo solo cuando se la necesita, mobiliario contenedor de una **sofisticada cocina MIELE** con unos avanzados modelos de hornos, frigoríficos, botelleros...etc.

Las sillas se han diseñado con la finalidad de estar completamente adaptadas a la mesa, por lo que son graduables en altura y giratorias, de modo que añan confort y movilidad y se adaptan a cualquier persona de cualquier altura. Nos sentamos y hace aparición "la estrella" de este show, un cercano Paco Roncero que se nos presenta, nos da la bienvenida, nos cuenta el por qué de quedar en ese sitio "clandestino" inicial hasta llegar aquí, que nos dejemos llevar y disfrutemos la experiencia junto a él. **De repente LA SALA SE TORNA POR COMPLETO EN COLOR ROJO, MIENTRAS CADA VEZ SE OYE MÁS FUERTE UN CORAZÓN LATIENDO...** Si ya de por sí no conoces a casi nadie de los que te acompañan en la mesa, estás nervioso por la presencia del cocinero delante de ti, las explicaciones que te da sobre lo que va a suceder, y tienes ese "cosquilleo", ellos intencionadamente con ese fuerte sonido de un corazón latiendo te dan esa **ACELERACIÓN INICIAL** con la que abres los ojos al máximo, te pones alerta y te activas al 100%. Para ellos, todo pensado. Quieren provocar **SENSACIONES** en los comensales, no todas tienen por qué ser agradables. "Que cabrones", piensas un minuto después... jajaja.

Paco Roncero nos pide que nos relajemos, que nos dejemos llevar, que disfrutemos el tiempo allí y vivamos la experiencia divirtiendonos al máximo. Para relajarnos de esa tensión inicial, nos lleva a la emoción contraria, **EL RELAX...** de repente **EMPIEZA A OLER A TIERRA MOJADA** y empiezan **A PROYECTARSE GOTAS DE AGUA SOBRE LA MESA**, que se enfría con la misma... **AUMENTA LA HUMEDAD** en el ambiente, completando la sensación de que fuese a llover mientras la sala se toma por completo en azul... sensaciones ambientales curiosas, que sirven para hacer una pequeña demostración del potencial del taller y poner en situación a los comensales.

Destaca en las paredes laterales de la sala una imponente **OLEOTECA** (también fabricada en Keraón mecanizado con corte por control numérico) con **216 probetas con una variedad diferente de ACEITE DE OLIVA** con su número y letra grabados para identificar cada tipo de aceite para su cata (ingrediente fetiche de Paco Roncero, sin duda). Esta estructura retroiluminada utiliza los principios arquitectónicos de un sistema de ventilación por convección para mantener todas las muestras de aceite a temperatura homogénea y constante.



Y catando algo de esta impresionante OLEOTECA empezamos. Paco Roncero se acerca a su impresionante "colección" de aceites, nos cuenta algo de ellos y como vamos a catar 3 tipos de aceites muy diferentes entre sí al paladar...



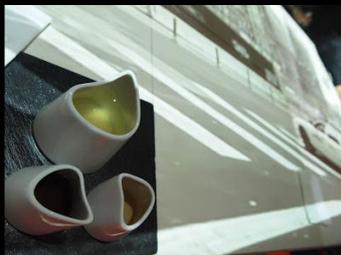
Para empezar a conocer a la mesa **HISIA**, un juego. Sobre la mesa se proyecta una imagen del campo, con un olivo que se agita y comienzan a caer las aceitunas sobre la mesa... de repente la mesa se llena por completo de aceitunas verdes en movimiento... Paco nos anima a "recolectarlas" y empujarlas con las manos hacia el centro, lo que hacemos todos en un momento divertido para romper el hielo. Enseguida sobre la mesa cambia la proyección, apareciendo el cuerpo de una mujer desnuda de espaldas sobre la que una aceitera derrama aceite... Paco nos anima a "masajearla" con el aceite derramado sobre su espalda...

Los 3 tipos de aceite que vamos a catar se sirven en unos minisrecipientes tipo probeta junto a unas pequeñas bases negras que sujetan los **CONOS DE OBULATO** donde Paco nos explica que debemos añadir un tipo de aceite dentro de cada uno, mojar el cono relleno de aceite en un vasito con jarabe de azúcar y llevarlo a la boca de una vez, dejando que todos sus matices afloren en el paladar...



Las variedades de aceite que catamos fueron de izquierda a derecha **OCAL, PICUAL Y MORISCO**. En primer lugar el **OCAL**, lo echamos dentro del cono de obulato, mojamos en el jarabe de azúcar y dejamos que se derrame en el paladar... un aceite suave, ligeramente dulce y que me recordaba MUCHO al sabor de las SEMILLAS DEL TOMATE entre otros.... Pasamos al **PICUAL**, más conocido, de sabor más intenso, más "VERDE" y algo picante, intenso pero delicioso también. Y por último otra variedad para mi desconocida, la **MORISCA**, la de sabor más PICANTE de los 3 aceites, un aceite de aromas **ESPECIADOS Y PICANTES**. Me encantó, y resultó supercurioso la gama de aromas que dejaban, sin entender muy bien el papel del jarabe de azúcar... Paco Roncero nos preguntó uno por uno con cual de los 3 aceites elaboraríamos un postre y por qué. Cada uno expuso su opinión. Nosotros optamos por el último, lleno de matices fuertes que pueden combinar bien con cítricos o chocolate... Un curioso acercamiento al para muchos desconocido mundo de los aceites de oliva, del que somos además embajadores mundiales.

Al igual que en su época en elBulli de Ferrán Adrià del que es uno de sus mayores discípulos, a Paco Roncero le gusta comenzar sus Menús Degustación con un **COCKTAIL**. Para éste nos traslada al Nueva York de los años 50, proyectándose sobre la mesa imágenes de la época, con los coches, carteles y edificios de la ciudad de los rascacielos mientras suena en toda la sala música que le acompaña y Paco nos explica como nos van a servir en 3 jarritas **AGUA DE TOMATE, VODKA y SALSA PICANTE** para que nosotros mismos elaboremos a nuestro gusto nuestro propio **"BLOODY MARY"**...



De repente Roncero se pone serio. Nos pide que nos concentremos en nuestro cocktail... que lo miremos fijamente y pensemos en agitarlo usando el poder de la mente... uno comienza a mirar la probeta... y la magia ocurre... **EL LÍQUIDO COMIENZA A GIRAR SOLO DENTRO DE LA PROBETA** mientras agita el cubito de hielo que se deshace en humo, combinando el cocktail sin que nadie lo toque... os dejo un video que grabé mientras estábamos boquiabiertos...

Paco no quiso desvelar el "secreto" de la mágica agitación del cocktail, al igual que un mago no revela sus trucos de magia, aunque leyendo posteriormente sobre el equipamiento de esta mesa HISIA descubrimos que está dotada de unos **CICLONADORES MAGNÉTICOS** que permiten poner en movimiento circular los líquidos que hay sobre ellos gracias a ellos... Creer en la ciencia no quita el momento mágico de ver el líquido girando dentro del vaso sin que nadie lo toque... Todo esta espectacular puesta en escena no sería nada si el fondo, que es el sabor del BLOODY MARY no estuviese bueno... y estaba delicioso, potente y genial, con el punto de vodka y picante que cada uno quiso.

Tras la magia del Bloody Mary de los años 50 en la Gran Manzana, comienza al fondo de la mesa el **ShowCooking** de los 3 cocineros del equipo de La Terraza del Casino elaborando **LOS SNACKS** del Menú para los 8 comensales de la mesa... Para ello además **"HISIA"** se viste con unos originales **PLATOS Y CUBIERTOS VIRTUALES**, ya que los snacks se comerán con las manos y las migas que caigan, lo harán sobre el plato virtual proyectado sobre la mesa... un guiño de humor al **play-food** de los snacks



Para acompañar los snacks, la sumiller encargada **MARTA JOSÉ HUERTAS** sirve un exquisito **champagne francés ANDRÉ CLOUET GRANDE RESERVE MAGNUM**.. que además nos explicará y muy amablemente enseñará a catar en sus 3 fases visual, olfativa y gustativa. Un champagne elegante y exquisito..



Llegan a la mesa los 3 SNACKS a la vez: **"TORTILLITA DE CAMARONES, RULO DE KIKOS RELLENO DE GUACAMOLE, Y GALLETA DE ALGA NORI CON ATÚN, SÉSAMO NEGRO Y CÍTRICOS"**



Con ellos Paco Roncero quiere acercarnos diferentes sabores del mundo. En primer lugar la tortillita de camarones, fina como un papel, pero de sabor muy potente, intenso... sorprendente que algo tan fino contenga tanto sabor. Le pregunté como podían hacerla tan fina y nos comentó que usaban el obulato circular. Los canutillos de maíz tostado (kikos triturados) contienen un guacamole que combina genial, y que nos acerca sabores mexicanos al paladar. De nuevo crujiente e intenso.



Acabamos con el toque nipón de la galleta de alga Nori (de nuevo hecha con obulato para dejar el alga tiesa y crujiente) con unas sabrosas lascas de ventresca de atún, toques cítricos y sésamo negro. DELICIOSA, crujiente e intensa. 3 bocados geniales de diferentes sabores del mundo, geniales para comenzar a abrir boca.

Le siguió un aún más delicioso **"TARTAR DE OSTRAS EN CUCURUCHO DE PANCETA IBÉRICA"**



Delicadísimo, para comer en 2 bocados y rápidamente para evitar que el cono de panceta ibérica crujiente se humedezca y se empiece a deshacer... me dió tiempo al menos de esta foto para el recuerdo personal y degustarlo en mi mente. Las ostras van finamente picadas y levemente cocinadas, aún calientes dentro del "cucurucho" (de textura como un torrezno) de panceta ibérica... un Mar y Montaña genial, original, delicioso y sorprendente. Con unos sorbos de ese champagne André Clouet, lograbas alcanzar el placer máximo sin duda...

Más SNACKS con un clásico de elBulli, las **"FRESAS HELADAS RELLENAS DE PARMESANO"**



Unas **FALSAS FRESAS**, hechas en molde de silicona con su forma (incluso los agujeritos), rellenas del puré de fresas trituradas y una vez congeladas, rellenas de un delicioso **HELADO DE QUESO PARMESANO** y una puntita de **MISO** en la parte superior que forman de nuevo un bocado genial y delicioso. Otro puntazo exquisito.

El siguiente **SNACK** nos recordó al entrante con el que ganamos el concurso por su composición, un original **"FILIPINO DE CHOCOLATE BLANCO Y FOIE CON CARDAMOMO"** del que grabé un vídeo de **CÓMO SE HACE** para vuestro disfrute y por si os animáis a hacerlo...



Se come de un solo bocado, ya que **ES LÍQUIDO EN SU INTERIOR**... una verdadera "bomba", una **EXPLOSIÓN DE SABOR** en boca. El entrante que más nos gustó sin duda, una pasada. La última vez que hice en casa mis "Foierrero Rocher" los probé con chocolate blanco y también quedan genial, pero aquí el interior es **CREMA DE FOIE**, que se derrama en boca al romper con los dientes el aro crujiente de chocolate blanco, al que se le especia levemente al final con un poco de cardamomo. La combinación es genial, la crema de foie tiene un sabor potente, que contrasta con el chocolate blanco y el punto cítrico del cardamomo. Mi snack favorito, sin duda.

Acabamos los **SNACKS** con otro clásico de el Bulli, el **"CREP DE PATO PEKÍN"**



Hecho tradicionalmente al horno de carbón, con una puntita de esa salsa dulce y picante característica del pato estilo "PEKIN" sobre de nuevo un hiperfino crep y unas hojitas aromáticas. Un gran plato en formado de pequeño bocado que nos acerca a la gastronomía china, en lo que Paco Roncero nos definió como un pequeño "viaje por el mundo" desde que salimos con las tortillitas de camarones.

Dejamos los PLATOS VIRTUALES proyectados sobre la mesa y en la cocina pasamos también a mayor contundencia en la mesa con el **PRIMER PLATO**, y último que vamos a ver en esta ya dilatada primera parte del post, **"FALSO RISOTTO DE CALAMAR CON CURRY VERDE Y CÍTRICOS"** para el que la mesa se convierte en un césped sobre el que unos pies desnudos (que por la forma delante, hacen el efecto visual de ser los nuestros) acarician la hierba...



Mientras, al fondo en la zona de ShowCooking los 3 cocineros que tiene Paco Roncero aquí currandoselo para los 8 comensales comenzaban a preparar un plato aromático, fresco, cítrico...



El olor a hierba recién cortada, la relajación de ver el césped intenso verde frente a nosotros mientras los pies desnudos lo acarician... te transmite una sensación relajante y sorprendente sin duda. Pero lo más sorprendente es este **FALSO RISOTTO en el que NO HAY ARROZ, sino cuyos falsos granos son en realidad CALAMAR** finisimamente picado y lo más difícil, con **TEXTURA DE ARROZ**. Le pregunté a Paco Roncero cómo era posible, y me comentó que la mayor dificultad radica en las temperaturas con las que juegan con el calamar, para que no quede chidoso y sí con esa textura de arroz, picado finamente a cuchillo... **ALUCINANTE** textura y mejor sabor el que se va descubriendo al comerlo, empezando por el centro según sus indicaciones y hacia los bordes... **se van abriendo sabores A CURRY VERDE, toques de POMELO ROSA...** este calamar coge toques cada vez más exóticos, a hierbas y a cítricos, haciendome volver por momentos a recordar la cocina que degustamos en Tailandia. **EXQUISITO, SOPRENDENTE** y superrelajante comerlo con ese trasfondo de estar sentado en la hierba degustándolo.

Y recordando este feliz momento de relax y disfrute gastronómico conjunto, dejamos por ahora esta primera parte del PacoRonceroTaller donde hemos podido conocer la llegada, la sala y su tecnología de vanguardia, la impresionante oleoteca y las primeras degustaciones del Menú. Seguiremos pronto con los demás PLATOS PRINCIPALES, POSTRES, VINOS y la DESPEDIDA FINAL. Seguro que os gustará conocer un sitio así, creo que merece la pena y es cuanto menos, sorprendente y curioso. Sigo haciendo este segundo post, me despido con este pequeño video resumen de TeleMadrid donde se puede apreciar mejor el movimiento de LAS ACEITUNAS sobre la mesa de las que os hablaba antes de la cata de aceites, LA LLUVIA inicial sobre la mesa, LOS CUBIERTOS VIRTUALES o un adelanto del espectacular FONDO DEL MAR sobre el que se sirve un plato de moluscos junto a imágenes, sonidos, aromas... etc. que veremos en el siguiente post. Realmente, como comerse un plato BAJO EL MAR. Hasta pronto, que lo disfruteis

