

GQ
paladar



GOURMET

El aprendiz de brujo

Paco Roncero nos abre la puerta de su taller para una experiencia única.

El Casino de Madrid de la calle Alcalá lleva siendo la casa de Paco Roncero desde 1991, cuando se incorporó a su plantilla para trabajar a las órdenes de Ferran Adrià. Así que pocos como él conocen sus recorcos. Precisamente en uno de ellos se esconde su flamante nuevo laboratorio de investigación, un espacio para el desarrollo creativo del cocinero y su equipo, además de un aula de formación para el intercambio →

CON LAS MANOS EN LA 'E-MESA'

Paco Roncero ante su mesa digital. Hista, el prodigio tecnológico sobre el que se desarrolla la experiencia.



GOURMET

→ de conocimiento. Pero también es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales, y sólo a través de invitación exclusiva –dos de las cuales recibió GQ– viven experiencias únicas, orquestadas en diferentes actos, con la presencia y bajo la dirección de Paco Roncero.

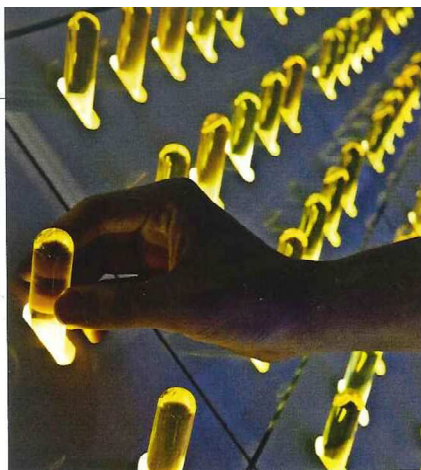
La verdadera protagonista del taller es Hisia una *mesa inteligente* de seis metros de largo fabricada en *keralon* (un material cerámico obtenido a más de 1200 °C). El otro gran punto de interés de este espacio, de apenas 45 metros cuadrados, y que *siente* lo que ocurre en su interior mediante un sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales, es una oleoteca con 216 probetas de aceite de oliva, ingrediente fetiche de Roncero.

Toda la sala reacciona a través de un sofisticado sistema para satisfacer las necesidades de su ideólogo con materiales cerámicos avanzados, aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine, "para un único fin: apoyar un discurso completo que acompañe mi comida y despierte en cada comensal mil y una emociones", en palabras de Roncero.

Aquí se viene a comer (muy bien), sólo que utilizando todos los sentidos. La coreografía, perfectamente ensayada, combina luces, imágenes, hologramas, olores, una ecléctica *playlist* y efectos especiales a lo largo de dos horas para hacer reflexionar al comensal sobre sus recuerdos, sus anhelos y hasta la condición humana.

Una *mise en place* perfecta de un menú que recupera grandes platos de Roncero como el Ramen – con una grandiosa *boutade* del chef: "¿Quieren oler el espacio?" – o la hamburguesa de liebre – una atmósfera *lyrichiana* acompaña un vídeo de la preparación de la liebre no apto para espíritus sensibles y otro desafío de Roncero: "Dejen salir la bestia de su interior" –. Hasta llegar, una docena de delicias y sorpresas después, al dulce, la hora más lúdica gracias a platos mágicos o al *Painting Tall*, donde los comensales pintan su postre.

En definitiva, y como recuerda Paco, "un proyecto que empezó despacito, hace muchos años, en una mesa de La Viga, entre notas en servilletas y cafés a deshoras. Y que hoy es ya una realidad, un espacio mágico compartido con los míos, con mi ciudad, con las personas que quiero y, cómo no, con GQ". **GQ**

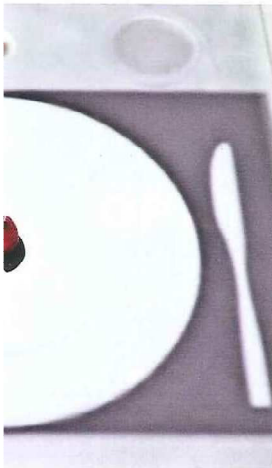


ACEITE PARA EMPEZAR

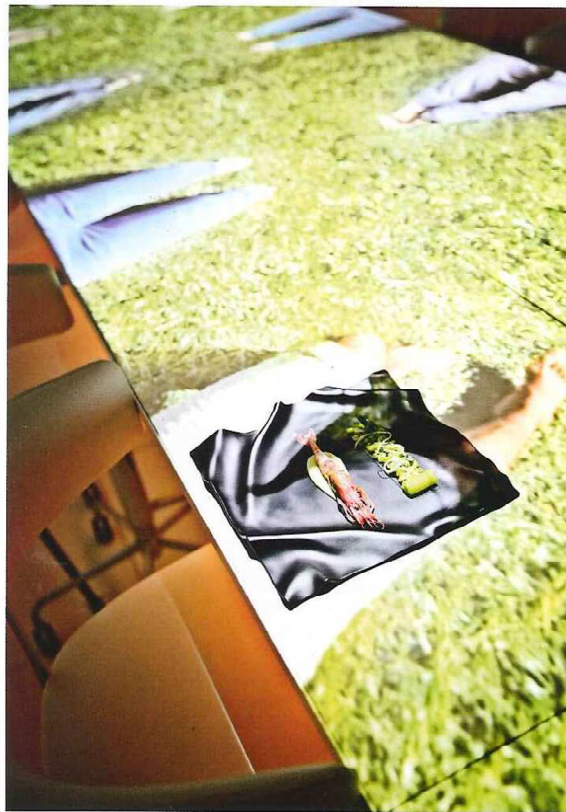
La sesión comienza con algo que caracteriza la cocina de Paco Roncero, y es una de sus grandes pasiones: el mundo del aceite de oliva. La cata arranca en la oleoteca.



GQ ZOOM



SERVICIO DE MESA 2.0
El menaje virtual de la mesa se monta para servir los aperitivos (todo ellos *finger food*)... y ofrece al comensal una pista de lo que está por llegar.



GUSTO, OLFATO Y ALGO DE MAGIA

Arriba, el momento de la paella (ésta, sin cebolla), con olor a romero y descalzos sobre la hierba. Abajo, la preparación de cada Bloody Mary está rodeada de magia.

COREOGRAFÍA DE UN SUEÑO

PEP TORRES

EL GENIO DETRÁS DEL GENIO

Paco Roncero es un primer espada en su campo, la cocina, pero necesitaba de un igual en el campo de la creatividad para dar sentido a su aventura I+D. Pep Torres, que se autodefine como "un creativo renacentista" y que a lo largo del tiempo ha desarrollado múltiples facetas como escritor, músico, diseñador o inventor, ha escrito el guión completo para cada uno de los platos que se degustan llevando al límite todos los recursos del taller. La música, las imágenes y las sensaciones son cosa suya.



**ACCESO VIP
Priceless
Madrid**

Conseguir una invitación para el taller de Paco Roncero es casi tan difícil como cruzar el umbral de la casa del Príncipe en Zarzuela (salvo que te apellides Rocasolano, claro). Excepto para los titulares de una tarjeta Mastercard. Porque tras el éxito conseguido en otras muchas ciudades del mundo, la empresa de servicios financieros acaba de lanzar su programa Priceless Madrid, con un catálogo de experiencias únicas para titulares de sus tarjetas destinadas a disfrutar de la ciudad como nunca.

Cenar en el salón de protocolo del Teatro Real, ganar unas entradas vip para Wimbledon, recibir una *masterclass* de flamenco de mano de los artistas del Corral de la Morería, acceder a entradas vip para los partidos de la UEFA Champions League del Real Madrid y que tu hijo salga al campo de la mano de un jugador o disfrutar de una cena en PacoRonceroTaller puede estar hoy al alcance de cualquiera. Porque "hay cosas que el dinero no puede comprar" (aunque ayude).

<https://www.priceless.com/priceless/madrid/Home>