

[¿Aún no eres miembro?](#)  
[Propón tu blog](#)

Revista Cocina

Foros Juegos

[INICIO](#) > [COCINA](#) > [PACO RONCERO](#)

## Paco Roncero Taller: sinestesia gastronómica

Publicado el 08 junio 2013 por [Susanam](#)

**La gastronomía es una experiencia en la que todos los sentidos están implicados.** El conjunto cromático oteado antes de coger el cubierto, los aromas que se elevan desde el plato, los sabores detectados en cada nuevo bocado, las texturas percibidas en la cavidad bucal, el sonido de los alimentos al ser mordidos. **Una experiencia sensorial** que si bien puede ser trastocada de forma negativa por los factores externos, también puede ser sublimada hasta casi la sinestesia. En **Paco Roncero Taller** toman esta idea para convertir la cocina y el acto de comer en una experiencia multisensorial.



Interior del Casino de Madrid/Paco Roncero/Paco Roncero Taller

El taller, de reciente creación, se sitúa dentro del **Casino de Madrid**, en un espacio de estilo futurista, en contraste con la decoración recargada del edificio. **La sala es aséptica y sin más artificios que una mesa**, con sus correspondientes sillas. En ella, las diferentes proyecciones de videos, los juegos de luces así como el hilo musical, junto con el festival gastronómico servido, alteran y transforman el espacio, creando un viaje sensorial para los comensales sin que éstos se muevan de su asiento. La parte del **menú** estrictamente culinaria se compone de una **cata de aceites**, gracias a una oleoteca compuesta por más de 200 aceites diferentes, **diversos aperitivos, los platos principales y el postre**, sin olvidar los vinos que entre vianda y vianda se sirven. A él, se suman toda una serie de **sensaciones externas para trastocar la percepción del manjar que se ingiere**. Los comensales entran desde el primer minuto en un **universo** de estímulos. La música, las luces y las pantallas laterales, así como la mesa (que sirve como lugar de proyección) inician la comida simulando una tormenta. Pero no sólo es un experiencia audiovisual, ya que al instante comienza a modificarse la temperatura de la estancia, además de comenzar percibir al característico aroma de la tierra mojada.



Experiencia dentro de Paco Roncero Taller

A partir de entonces, **los artificios con los que cuenta la sala irán aclimatando la estancia para imprimir diferentes sensaciones con cada plato servido**: desde la tranquilidad de la playa; al ambiente mediterráneo de un pinar para comer una paella, en el que se recrea incluso el olor de las brasas donde se ha cocinado; la angustia de la estética de la escena de un crimen en el que se cocina una liebre para ser 'devorada' instantes después, mientras se ve su imagen en vivo reflejado en la mesa; o la felicidad colorida de un taller de pintura para degustar el postre. Una puesta en escena que **varía cada tres meses**, con la participación de diseñadores y artistas como Pep Torres o Devota&Lomba, cocineros así como profesionales del mundo audiovisual. Todo este despliegue de medios (y sentidos) para una comida exclusiva de ocho personas, junto con la compañía de **Paco Roncero**, quien guiará la velada. Aunque tal vez lo más exclusivo no sea el número de comensales o el anfitrión, sino el precio, en torno a los **1.800€ por comensal. Una experiencia multisensorial** para la que tal vez, sea necesario algo más que los cinco sentidos.

[Ver el artículo original](#)

[Denunciar](#)

**Sobre el autor**

[Susanam](#)  
 5 votos

**Sus últimos artículos**

- ▶ [Casas de Hualdo: entre olivos](#)
- ▶ [La paella: campaña comunicativa de Comunidad de la Paella](#)
- ▶ [Estrella Damm mostrando lo 'mediterráneo'](#)
- ▶ [Elena Mora: reinterpretación de una receta 'equilibrada'](#)

[Ver todos](#)

**Dossiers Paperblog**

- ▶ [Universo organismo](#)
- ▶ [Paco Roncero cocineros](#)

**Revista**

- ▶ [Cocina](#)

Buscar un artículo

Entre las Secciones

Paperblog, la revista de los mejores blogs

Expertos, amantes y aficionados opinan  
 ¿Y tú, tienes algo importante que decir?  
 ¡Súmalo!

[Propón tu blog](#)

LOS MÁS LEÍDOS COCINA

- | Del día | De la semana  | Del mes |
|---------|---|---------|
|         | <b>Tronco de piqillos con crema de queso y langostinos</b> por <a href="#">Miguel De Cocina</a> |         |
|         | <b>Mis Trucos Secretos para Tener un Pelo Brillante</b> por <a href="#">Aranchawp</a>           |         |
|         | <b>Nuevos colaboradores!! Gracias!!</b> por <a href="#">Kairoleky</a>                           |         |
|         | <b>LOS PREJUICIOS CONTRA LAS GRASAS</b> por <a href="#">Marcrubioc</a>                          |         |
- [Todos los artículos](#)

TEMAS POPULARES

- [Jamón serrano](#) **Cream** [Juan María Arzak](#)
- [Pedro Jiménez](#) [Sergi Arola](#) [Croqueta](#)
- [Tarragona](#) [Montadito](#) [Empanada gallega](#)
- [La Mancha](#) [Empanadilla](#)
- [Arroz con leche](#) [Tortija](#) [Hornazo](#)
- [Martín Berasategui](#) [Ribeiro](#) [Carlos Arguiñano](#)
- [Fian](#) [Manzanilla](#) [pasta](#) [Feirán Adriá](#)
- [Valdepeñas](#) [Empanada Milhojas](#)
- [Gazpacho](#) [Nutrición](#) [Aceituna](#)
- [Gambas al ajillo](#) [Boquerones en vinagre](#)
- [Mona de Pascua](#)

LOS + RECOMENDADOS DE COCINA

- | Semana | Mes   | Año |
|--------|---|-----|
|        | <b>Cuatro consejos para adelgazar que no tienen nada que ver con tu dieta</b> por <a href="#">Robertosancheze</a> |     |
|        | <b>El restaurante de Fermi Puig</b> por <a href="#">Christiancontra</a>   |     |
- [Todos los artículos](#)

LA COMUNIDAD COCINA

EL AUTOR DEL DÍA	TOP MIEMBROS
	<a href="#">futio</a> 422221 pt
	<a href="#">mabelmendez</a> 291799 pt
	<a href="#">laccinadelle</a> 289131 pt
	<a href="#">nieves</a> 256805 pt
<a href="#">Todo sobre él</a> <a href="#">Hazte miembro</a>	

EN EL FORO COCINA

- Una aplicación para cuidar vuestros momentos ...** comentado por [Achoig](#)