

Gastronomía vanguardista

• Por Yolanda Fernández | Fuente: Noticieros Televisa | 2013-05-24



En Madrid, España, algunos comensales podrán disfrutar de una experiencia única; se trata de una mezcla de sabores, olores y tecnología

MADRID, España, mayo 24, 2013.- Comer en la playa, mientras se siente la brisa marina y se escuchan las olas en pleno corazón de Madrid es posible si se une **gastronomía de vanguardia**, creatividad e innovación tecnológica.

Artículos relacionados >

- Gastronomía española en Semana Santa

"Lo que hacemos aquí es reproducir la realidad y poner digamos en la mente del espectador, aquellos parámetros que hace que un plato coja una dimensión diferente. No es lo mismo comerse ese plato en un restaurante y ya está, que poner toda una serie de condicionantes de todo tipo para que esa experiencia vaya mucho más allá", dice Pep Torres, uno de los creadores del taller sensorial.

Se trata del taller de los sentidos del chef **Paco Roncero**, galardonado con dos estrellas Michelin y concebido como laboratorio de investigación gastronómica para el diseño de nuevos platillos.

"Hasta ahora cómo aderezamos un plato, con sal, pimienta, algún toque y nosotros queríamos que el plato llevara todo eso que es lo importante de estas experiencias pero después que tuviera algo más, y esa parte más era pues las emociones, las sensaciones y la parte sensorial", explica Roncero.

Un espacio convertido en comedor capaz de recrear diferentes ambientes e ilusiones a través de un complicado sistema de sensores.

"La experiencia de comer va mucho más allá. El mar moja los pies, huele a humedad, huele a mar, la temperatura es fresquita, es decir, toda la sala se acondiciona para que sientas ese pequeño momento de micro felicidad", añade Pep Torres.

Una experiencia única llena de sorpresas que comienza con una entrada clandestina por las entrañas del emblemático Casino de Madrid.

Al respecto, Paco Roncero subraya:

"Ahí jugamos con la primera emoción, no, que es el desconcierto realmente jugamos a desconcertarles, luego cuando entran aquí, entran a la sala que tiene una iluminación".

Una sala de apenas 45 metros cuadrados, capaz de generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y humedad, aromatizar el ambiente y adaptar la acústica.

Pep Torres: "Esta sala donde estamos sentados ahora es un espacio en blanco, como un lienzo donde Paco me ha permitido expresarme a nivel creativo usando muchos lenguajes".

Y esta mesa fabricada en una cerámica especial irrompible es el auténtico cerebro de esta experiencia. Es capaz de transportarnos en el espacio y en el tiempo hasta hacemos sentir como si tuviéramos los pies en el mismísimo mar.

Un espacio gastronómico del futuro al que sólo acceden ocho comensales y de momento, no apto para todos los bolsillos.

Última hora | Lo más leído



- 15:26** Dólar en \$12.37 en promedio a la venta en el AICM
- 15:26** Registra Valle de México buena calidad del aire
- 14:51** Emite Segob declaratoria de emergencia para Chihuahua
- 14:20** Andrés Granier rendirá su declaración el próximo jueves
- 14:16** Valenzuela: Estamos sujetos a las investigaciones de la denuncia
- 14:08** Enviado especial de China para Oriente Medio visitará Jordania y Egipto
- 14:00** Muere el constitucionalista francés Guy Carcasonne

Cupones para Imprimir

www.GROUPON.es/Madrid
Imprime tus propios Cupones Hasta 70% de Descuento en M.
Gestión anuncios >

Curso de Cocinero Profesional

INFORMATE

Escuela de Cocineros

HAZ DE NOTICIEROS

• tu página de inicio •

Noticias Especiales >>



Podcast 1:N

Escucha el podcast de 1:N con Carlos Loret de Mola y Raquel Méndez



La 'ruleta sexual', peligroso fenómeno entre jóvenes colombianos

La práctica que consiste en penetrar a