

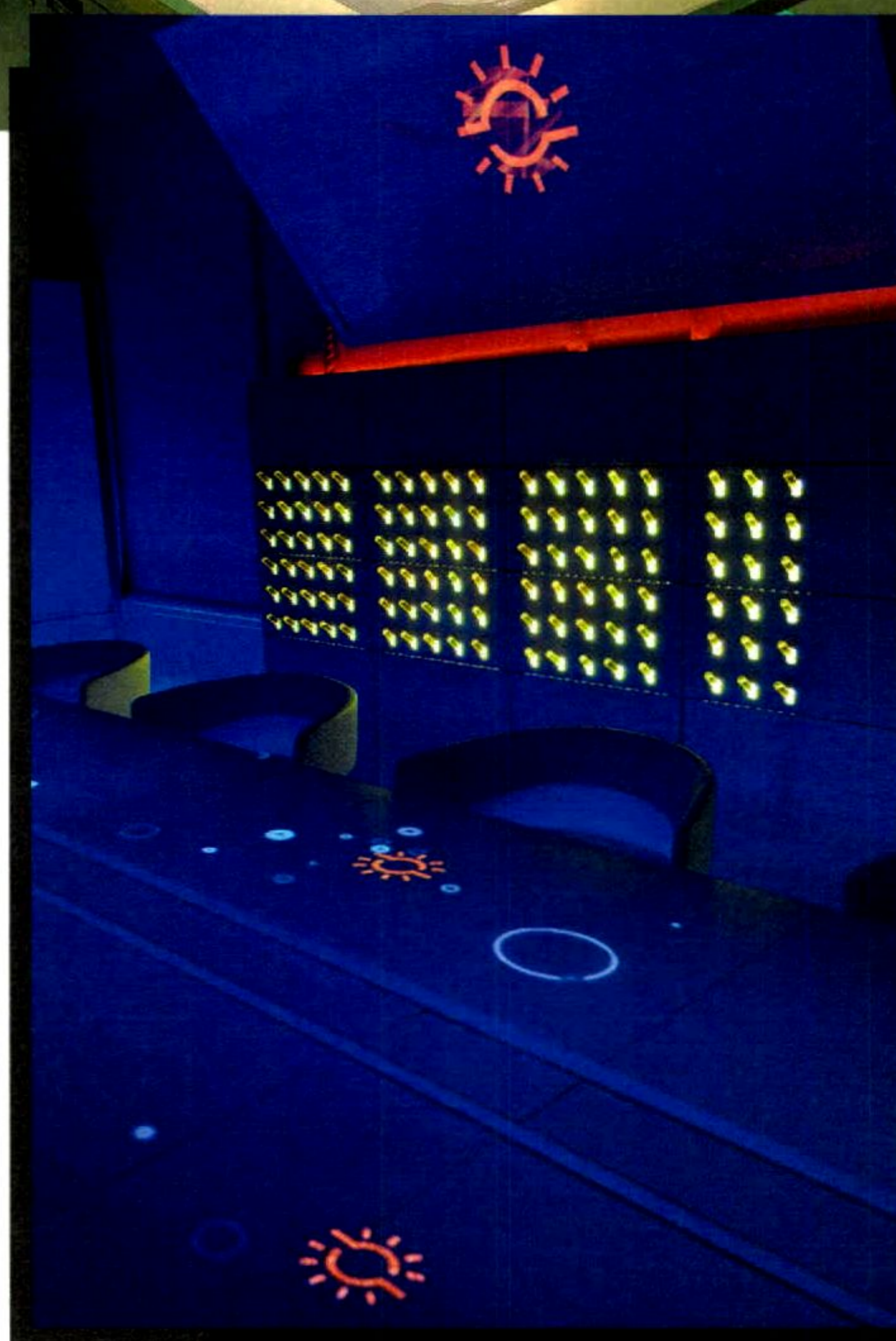
**El chef más
TECNO**

Paco Roncero desea provocar nuevas sensaciones a través de su cocina. La tecnología le ayuda a lograrlo. Con ese fin creó su taller de investigación culinaria único en el mundo.

La cocina QUE VIENE

Las últimas tecnologías se rinden a los sentidos para crear espacios futuristas en donde sea posible cocinar quizá a través de nuestro teléfono. | MARIO SUÁREZ

Es posible que las mesas sean táctiles y se pueda ver la televisión en ellas, quizá desprendan aromas de platos recién elaborados. Pero la cocina del futuro también puede ser una realidad presente. Las tendencias en las cocinas pasan por la economía de recursos estéticos y la aplicación de nuevas tecnologías e Internet. En la última feria IFA de Berlín, una de las más importantes del mundo en electrodomésticos, se conocieron detalles de lo que sería el futuro para los aprendices de chef. Hornos que cocinan al vapor y memorizan la receta, neveras que avisan si quedan pocas verduras en su interior, lavadoras que se programan a través del teléfono... Tecnología punta y eficiencia energética. En la hostelería de nuestro país hay cocinas futuristas. Como el Taller de Paco Roncero, chef con dos estrellas Michelin, en el Casino de Madrid. Una cocina del siglo XXI para ocho comensales donde vivir una experiencia sensorial en torno a los platos vanguardistas y la ultimísima tecnología. "Soy partidario de tener el máximo conocimiento posible junto a los mejores medios; y usarlo para desarrollarlo en cocina moderna o tradicional. Hay una metáfora que uso: cuantas más armas dispongamos a la hora de enfrentarnos a algo, más victoriosos saldremos", afirma el chef. En su cocina, las luces cambian con cada plato, la mesa se adapta a lo que tenemos frente a la nariz, las paredes proyectan recreaciones... "Es una cocina-taller equipada para la creación, en un recinto de experimentación multisensorial altamente tecnológico y envuelto en un entorno expuesto a las emociones", dice. La cocina del futuro será para sentir.



**Pura ingeniería
EMOCIONAL**

Diseñado con criterios de sostenibilidad integral e ingeniería emocional, Paco Roncero Taller incorpora imágenes, luces y pantallas táctiles a su propuesta gastro.

