



..Experiencias de tapeo y turismo gastronómico..

La Reina de las Catas

Sobre nosotros

16 FEBRERO 2012

Un taller multimedia para la nueva gastronomía

PACO RONCERO ULTIMA LOS DETALLES DE UN TALLER GASTRONÓMICO MULTISENSORIAL, QUE PREVÉ INAUGURAR EL PRÓXIMO 19 DE MARZO EN EL CASINO DE MADRID.

En el número 15 de la calle de Alcalá se eleva uno de los edificios más emblemáticos de la arquitectura madrileña y sede del [Casino de Madrid](#), exclusiva institución con más de cien años de historia. Su imperecedera elegancia decimonónica, en contraste con la constante evolución de su vanguardista oferta culinaria, es testigo del nacimiento de un nuevo hito dentro de la innovación gastronómica.

UN ENTORNO INSPIRADOR ÚNICO. Adentrarse en el Casino de Madrid es iniciar un **viaje a los sentidos**. Su riqueza artística y valor como monumento de interés cultural, **es una estimulación visual**. La majestuosa *Escalera de Honor* del patio central da la bienvenida y sirve de acceso a los salones de la primera planta. Lámparas de cristal, lienzos y esculturas, mármoles en suelos y columnas, decoran pasillos y salas. El **esplendor artístico** alcanza su punto álgido en el *Salón Real*, donde piezas de artistas de la talla de [Julio Romero de Torres](#), conforman un lujoso escenario palaciego. Opuesta a la entrada principal de este suntuoso Salón, y parcialmente oculta por un biombo, se encuentra la entrada a una de las cocinas del edificio. **Un verdadero microcosmos** donde el equipo de [Paco Roncero](#), director gastronómico y chef ejecutivo, se afana por ofrecer una gastronomía innovadora de alto nivel. La cocina del *restaurante* y la cocina de banquetes están separadas y son operativamente independientes, pero juntas conforman un solo laboratorio de tendencias.



Escalera de Honor desde uno de los salones.

UN PASO MÁS EN LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA. La nueva apuesta de Paco Roncero desarrolla una de las tendencias más punteras dentro de la gastronomía de vanguardia: la **gastronomía multisensorial**. El punto de partida es entender que el gusto no opera de manera aislada y que el sabor se percibe a través de una acción conjunta de todos los sentidos. Estimulando vista, oído, olfato se consiguen **experiencias gastronómicas diferentes**. Si en la ecuación entran en juego las emociones y las nuevas tecnologías el abanico de posibilidades sensoriales es abrumador.

La disposición estética de los elementos de un plato y la armonía con la vajilla pueden **mejorar la experiencia sensorial**. En este sentido, [Juan Mari Arzak](#) fue pionero en utilizar porcelana con tecnología LED que se reacciona al contacto con la comida. La combinación de sonidos puede **evocar o potenciar sabores**. [Heston Blumenthal](#) presenta algunos platos junto a un iPod que reproduce ciertos sonidos que maridan con la comida. [Andoni Luis Aduriz](#), a través de su proyecto *MugaritzBSO*, da otra vuelta de tuerca al crear un mundo sonoro a partir de una experiencia culinaria.

La propuesta de Paco Roncero da un paso más en la experimentación multisensorial al dotar de protagonismo al espacio en sí mismo. **La mesa será el centro neurálgico** y tendrá identidad propia. *Ishia*, como así ha sido bautizada, significa *sensorial en swahili* y tendrá presencia en las **redes sociales**. Un conjunto de dispositivos **multimedia** permitirán controlar y visualizar todo lo que sobre ella ocurra. El espacio reaccionará ante la temperatura y sensaciones de los comensales, que a su vez interactuarán con este escenario. En él los platos representarán un menú en actos, ideado para generar estímulos. El chef concibe el espacio para evocar emociones y estimular los sentidos, con el fin de usar al cliente como proveedor de información. Un laboratorio para la experimentación sensorial **como nunca antes se ha planteado**.

Roncero concibe este nuevo espacio para evocar emociones y estimular los sentidos.



Futuro emplazamiento de los dispositivos multimedia del Taller.