

El Taller de Paco Roncero

La comida como espectáculo multisensorial

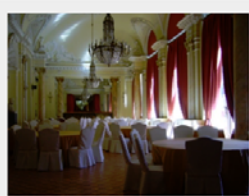
En una pequeña sala aún en construcción dentro del emblemático Casino de Madrid, Paco Roncero nos explica la forma que tendrá uno de sus últimos sueños, el Taller de Paco Roncero, un estudio de investigación gastronómica sin precedentes que está previsto abra sus puertas el próximo 19 marzo. Este nuevo espacio, descrito por el propio chef como "multisensorial", promete convertirse en un nuevo referente de la vanguardia de la cocina española a nivel internacional.



Vanguardia y tradición en el mismo edificio

Paco Roncero ha sabido escoger el lugar donde desarrollar su nuevo proyecto, en un entorno que le es familiar y donde controla todos los elementos. Desde el año 1991 lleva ligado a la cocina del Casino de Madrid, siendo desde el año 2000 el máximo responsable gastronómico de todo el Casino, incluyendo 'La Terraza', el restaurante dos estrellas Michelin que alberga en su interior.

Su relación directa con el Casino ha propiciado que pueda disponer allí de una sala para poner en marcha el Taller, aunque Paco Roncero reconoce abiertamente la ayuda directa de NH Hoteles, los verdaderos gestores de 'La Terraza', así como de los eventos y celebraciones externas que se realizan en El Casino. Pocos hablan del dinero invertido en este tipo de proyectos de futuro incierto, pero el chef no esconde que gracias a los patrocinadores, algunos como Repsol, HP o Range Rover, ha sido posible desarrollar este deseo.



— Salón Alcalá del Casino de Madrid

El nuevo espacio es un salto cuantitativo y cualitativo con respecto al taller actual que el cocinero ya posee allí, dedicado sólo a la búsqueda de nuevos platos. El Taller de Paco Roncero escapará de la cocina para ser una experimentación interactiva entre cocineros, el mismo y los comensales. No se busca crear fórmulas, sino recopilar información de las sensaciones y opiniones de los asistentes al Taller.

Una experiencia gastronómica con tintes teatrales

Paco Roncero no desea desvelar aún muchos de los aspectos, pero tampoco puede reprimir contar algunas cuestiones de un proyecto que le tiene entusiasmado. La mecánica de este Taller consistirá en invitar a una vez al mes a ocho personas a disfrutar un menú. Aunque aún no está del todo decidido, y con la idea de que los asistentes lleguen a la experiencia con la mente lo más aséptica posible, es probable que desconozcan dónde van y qué van a hacer.

Quando los comensales lleguen se encontrarán, no con un restaurante, sino con una sala multisensorial donde habrá numerosas pantallas, juegos de luces e, incluso, sensores de temperatura, todo ello buscando potenciar los sentidos a la hora de degustar la comida. En el centro de la misma estará situada la mesa donde se servirá el menú, una mesa con nombre propio que será mucho más que una E-table: esta mesa contará con zonas de emulsión, espacios con temperaturas distintas, y la cocina donde los cocineros trabajen, será una prolongación de la misma.



— Paco Roncero en las obras del Taller

Paco Roncero estará presente en cada una de esas experiencias acompañando a los ocho comensales, personas que él mismo invitará, bien por considerarlos apropiado para la experiencia, o por una simple cuestión de marketing y relaciones públicas. Reconoce que no sabe qué es lo que saldrá de todo ello y si los asistentes se irán con una idea común o con sensaciones distintas, pero afirma que será algo sorprendente. Los afortunados que acudan participarán en una obra de teatro interactiva entre el menú, ellos mismos y la propia decoración, donde, eso sí, la única protagonista debe y será la comida.

