

FEB 16 2012
DEJA UN
COMENTARIO
REPORTAJE

PACO RONCERO, EL COCINERO QUE SUEÑA CON INVESTIGAR

El chef madrileño diseña en el Casino de Madrid un espacio multisensorial donde estudiará las experiencias de los comensales

El último sueño de **Paco Roncero** es una habitación blanca con grandes ventanales y techos altos; es una mesa y nueve sillas; es un juego con el que quiere sorprender a sus comensales e investigarlos. Pura **cocina tecnoemocional**. Es una aventura que en estos momentos se encuentra en fase de construcción. Las ideas y las propuestas son como las escaleras, los andamios y los tubos vacíos que decoran una sala del **Casino de Madrid**. Un boceto de lo que está por venir.



Paco Roncero ofrece detalles sobre su nuevo proyecto a los alumnos del III Curso de Experto en Periodismo Gastronómico y Nutricional

La intención del chef madrileño es crear un **espacio multisensorial**, monitorizado por sensores térmicos y cámaras, en el que todo girará alrededor de la gastronomía. En una entrevista para el diario digital **La Voz Libre** en agosto de 2011, Roncero manifestó su intención de saber más sobre el cliente y sobre lo que los cocineros pueden aprender de él. Este laboratorio, patrocinado por Repsol, HP y Range Rover, es la respuesta. Servirá para **investigar las experiencias** de los comensales invitados, ya que no se podrá reservar. El cocinero, que atesora dos estrellas Michelin, explica que "los **clientes son proveedores de información**" y augura que cada uno se llevará una impresión distinta.

El origen del proyecto fue la necesidad de Paco Roncero de mejorar su taller gastronómico y su obsesión por la **investigación** y la innovación. Su laboratorio, donde se rodea de químicos, físicos y expertos en nutrición, necesitaba una renovación y al comentárselo a una directiva de HP, ésta le contestó: **"sueña y me cuentas el sueño"**. La frase debió de sonar en la mente del cocinero como un pistoletazo de salida. Fue el comienzo de algo que, según cree Roncero, no tiene comparación en el mundo.

Obra de teatro

El Premio Nacional de Gastronomía de 2006 ha enfocado su sueño en forma de obra de teatro en la que la comida será la protagonista. Habrá un director que maneje la escena y la iniciativa contará con la colaboración de gente del espectáculo. Con un aire misterioso deja caer que probablemente no haya camareros y que el espacio tendrá vida propia. Para rematar, el chef confiesa que es posible que "los que participan no sepan dónde van" y que habrá una **entrada clandestina**.

En el desarrollo del espacio trabajan una diseñadora de interiores, el departamento sensorial de una empresa de cerámicas, el subdirector del Casino, **Manuel Ortega**, y el propio cocinero. Será una **sala** totalmente **blanca**, como el color que predomina en lo **Toraxo del Casino**. Habrá una **mesa** que actuará como proyector y pizarra y donde se jugará con el frío, el calor o la humedad del ambiente. Se llamará **Hisia**, término que en swahili significa sensorial, y tendrá incorporada una cocina. Alrededor se sentarán nueve personas, ocho comensales y el propio Roncero. El chef dice que ha comprobado que la gente disfruta más cuando el cocinero se sienta con ella. Las **sillas** serán de acero cromado y piel blanca. El aspecto de laboratorio lo rematan unos rieles situados en el techo por los que se desplazarán cámaras de **video** y de **foto, webcams** y **sensores**.



Paco Roncero en la cocina del Casino de Madrid

Este laboratorio, que se espera esté listo el 19 de marzo, simboliza la **filosofía** de Paco Roncero. En su página **web** dice que "cada día en la cocina es una oportunidad para explorar, curiosear, **crear** y hacer posibles esas ideas con las que sueño y con las que pretendo hacer **soñar**". El chef de Europa Decò, **Joaquín Felipe**, tiene un concepto de la cocina parecido: estudiar, crear, formular. **Ferrán Adrià**, **Arzak**, o **Aduriz** hacen lo mismo en sus talleres gastronómicos. Los chefs del siglo XXI, además de cocinar, sueñan, crean emociones en el comensal, prestan atención a los cinco sentidos, dialogan con científicos y con artistas, abren caminos. Pura **cocina tecnoemocional**.

Seguir

Follow "Oído en la
Cocina"

Get every new post delivered
to your Inbox.

Únete a otros 175 seguidores

Enter your email address

Sign me up

Powered by WordPress.com