

# PARA TODOS LOS GUSTOS

16  
FEB

## El sueño de Roncero

Después de más de quince años en primera línea de la vanguardia culinaria, el chef madrileño da otra vuelta de tuerca creando un espacio único e irrepetible: El Taller de Paco Roncero.



Considerado el discípulo más aventajado de Ferrán Adriá en Madrid, Paco Roncero es hoy un referente de la cocina de vanguardia por derecho propio.

Desde que acabara sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y

Turismo, la carrera de este chef, que iba para biólogo, ha sido absolutamente ascendente. Después de lograr **dos estrellas Michelin** con su restaurante gastronómico [La Terraza del Casino](#) y crear un nuevo concepto culinario con los gastrobares [Estado Puro](#), Roncero ha querido dar un paso más inventando un lugar donde la experiencia de comer trascenderá el plano meramente gustativo: El **Taller de Paco Roncero**. Un espacio multisensorial destinado a la investigación del chef y su equipo pero que, puntualmente, acogerá a **ocho comensales** que vivirán una **experiencia única**.

En una habitación con temperatura y humedad controladas, con suelo térmico y alrededor de una **mesa sensorial** (con zonas de frío, calor, emulsionadores...), los invitados disfrutarán de una cena convertida en **obra de teatro**. "Pero en ella no actuarán los camareros, ni se hará una coreografía con ellos" matiza Roncero, sino que los protagonistas seguirán siendo los platos. Platos que irán hilvanados por un hilo conductor dotando así al menú de una estructura en escenas, como si de una pieza dramática se tratara.



En el Taller, aún inacabado, el blanco será el color predominante y los tubos del techo albergarán el cableado de cámaras de fotos, webcams y micrófonos.

En esta puesta en escena tendrán especial importancia los contenidos **audiovisuales**. Grandes **pantallas** dispuestas alrededor de la sala envolverán a los asistentes y hasta la misma mesa se convertirá en un dispositivo **multimedia** sirviendo de pizarra y de superficie para proyectar imágenes.

El objetivo de Roncero es brindar a los comensales una experiencia irrepetible, jugando con todos los elementos que les rodean, y aprovechar sus impresiones como una fuente de información muy valiosa para la evolución de su cocina.

Se trata de una vivencia que no podrá pagarse con dinero, ya que los **invitados** serán **seleccionados** personalmente por Roncero y su equipo, o por sus patrocinadores: [Repsol](#), [HP](#) y [Range Rover](#).

Aunque el chef no pierde de vista que este lugar será, durante la mayor parte del tiempo, su **área de trabajo**. Y para no desatender su labor de investigación, las **cenar multisensoriales** tendrán una **periodicidad mensual**.

La cocina donde trabajarán Roncero y su equipo será una prolongación de la mesa. Objeto que, como epicentro de este espacio, tiene el nombre de **Hisia**, que significa "sensorial" en Swahili, y está siendo confeccionada por el departamento de Innovación de [Tau Cerámica](#) con su director, **Javier Portolés**, al frente. Del **interiorismo** se está encargando **Carmen Baselga**. Y junto a estos dos pilares Roncero se ha apoyado también en **Juan Manuel Ortega**, el **subdirector del Casino**.