

¿Cómo invertir 4000€ con solo 100€?



Aprende a operar con espaciamento
¡Recibe tu guía PDF gratuita ya!

Opinar en foroCFDs conlleva riesgos considerable

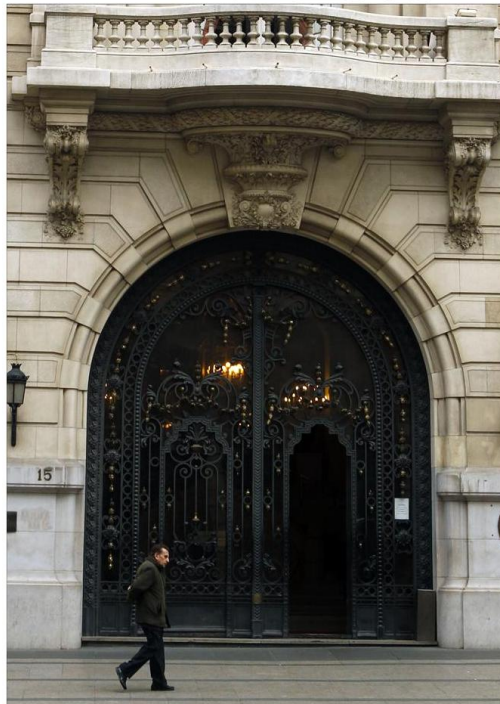
En directo **Stiga las explicaciones de Rajoy sobre la gestión de la crisis**

En EcoDiario.es **Roland Garros, cuartos de final | Djokovic - Tsonga | Federer - Del Potro**

Roncero abre las puertas a la gastronomía "multisensorial" en su nuevo taller

Por | 5/06/2012 - 16:42

[Compartir](#)
[Share](#)
[Twitter](#)
[+1](#)



Enlaces relacionados

Economía.- Centenares de mineros cortan acceso a El Musel para evitar que liquiden las minas y marginen los territorios (14:28)

Centenares de mineros cortan el acceso a El Musel para evitar que liquiden las minas y marginen los territorios (14:10)

Telefónica celebra el lanzamiento del protocolo ipv6 activando su uso en el acceso a sus redes (13:59)

Régimen sirio autoriza acceso humanitario a cuatro lugares (13:49)

Los mineros cortan el acceso al puerto de Gijón (13:48)

Madrid, 5 Jun (EFE). - Un festín de moluscos junto a un acantilado, una paella en la que el arroz son minúsculas esferas de aceite de oliva, una mesa que prepara sola los cócteles ante la atónita mirada del comensal: gastronomía, innovación y espectáculo se unen en Paco Roncero Taller, que comienza ahora su andadura.

"Multisensorial" es la palabra más utilizada por el chef de La Terraza del Casino (dos estrellas Michelin y 3 soles Repsol) para definir este nuevo espacio en el que la tecnología manda y con el que Roncero ha materializado sus sueños en las entrañas del edificio que alberga el Casino de Madrid.

Los blancos techos altos con elaboradas molduras conviven

con el aluminio de los ingenios tecnológicos de última generación en un taller en el que nada ocurre por casualidad, desde los aromas que surgen de la nada a los juegos de luz y las imágenes que se proyectan sobre varias pantallas distribuidas estratégicamente por la sala.

El uso primordial de este espacio será el de laboratorio de experimentación gastronómica del equipo de Roncero, cuyos frutos se aplicarán después tanto en su restaurante como en sus otros proyectos, ha explicado a Efe el cocinero madrileño.

Pero la sorpresa es que, de cuando en cuando, el taller se convertirá en una suerte de teatro de los sentidos al que sólo accederán en cada ocasión unos pocos privilegiados -no más de 8- para vivir una "experiencia gastronómica multisensorial".

"Siempre habíamos trabajado lo que hay en el plato, pero nunca lo que hay alrededor", ha comentado Roncero, quien ha predicho que este lugar "no es el restaurante del futuro", sino un espacio que espera contribuir con sus aportaciones y descubrimientos al desarrollo de la gastronomía y también a la sostenibilidad.

La experiencia, a la que sus responsables han querido dar tintes "clandestinos", se inicia cuando una persona recibe la exclusiva invitación para acudir al taller.

Primero, deberá acceder al edificio del Casino por una semioculta entrada trasera y serpentear por los vetustos pasillos de este histórico edificio hasta llegar ante las puertas tras las que se esconde el laboratorio.

Traspasada la entrada, el visitante accede a otro mundo.

Allí, un moderno lavabo invita a enjuagarse las manos "a modo de liturgia" antes de acceder al taller, donde música, luces, aromas, temperatura, grado de humedad e imágenes se combinan y varían a lo largo de tres horas, con la comida como hilo conductor.

La sala está presidida por una mesa inteligente de color blanco y seis metros de largo, "Hisia", construida en un material cerámico de altas prestaciones y que además de provocar diferentes efectos sobre su superficie (como agitar un cóctel) hace las veces de pantalla sobre la que van proyectando imágenes durante la comida.

Paco Roncero será el maestro de ceremonias a lo largo de esta experiencia en la que se irán creando distintas atmósferas "de acuerdo con el discurso gastronómico", desde una tormenta y olor a tierra mojada al llegar, al aroma a mar y moluscos con proyecciones de acantilados que protagonizan la sala durante otro de los platos en el que "te comes el mar".

Además, el aceite de oliva tiene una presencia destacada a través de una "oleoteca" con 216 probetas para la cata de este "oro líquido", uno de los ingredientes que definen la cocina de Roncero y sobre el que ya ha realizado varias investigaciones.

Tres ordenadores controlan desde una sala contigua todo el despliegue tecnológico del taller, que ha contado con el respaldo de las empresas Repsol, Land Rover, Hewlett Packard y Miele, entre otras.

elEconomista EcoDiario EcoMotor Evasión

NOTICIAS MÁS LEIDAS

1. Adele revela su secreto más íntimo: tiene cuatro pares de fa...
2. Jennifer Aniston, la jefa más odiosa
3. Primeras imágenes de la boda de Drew Barrymore y Will Kopel...
4. Las princesitas de Disney se desmelenan en 'Spring Breakers'...
5. Kristen Stewart se 'autobesa' ante la ausencia de su vampiro...

Más noticias



RENAULT TECHNO TAB

ÚLTIMAS NOTICIAS

1. Roncero abre las puertas a la gastronomía "multisensorial" e...
2. Paris Hilton: pleito por ropa interior
3. Sara Carbonero y Charise Theron, lección de moda
4. Alicia Keys también es una "chica bond"
5. Kiko Rivera y Jessica Bueno siguen juntos y enamorados

Más noticias



Shiseido Men

Ingeniería Cosmética de Alta Tecnología para el hombre

Anterior Siguiente

Evasión en Facebook

Me gusta

A 528 personas les gusta Evasión.

[Evasión](#)
[Evasión](#)
[Evasión](#)
[Evasión](#)
[Evasión](#)

[Luis Miguel](#)
[Edgar](#)
[Mónica](#)
[Eván](#)
[Meencantas](#)

Plug-in social de Facebook

¿Tienes estilo? Síguenos en twitter