

EM2 / MADRID



Taller culinario experimental en el Casino de Madrid. / FOTOS: EL MUNDO

Gastronomía / En el Casino de Madrid

Teatro de sueños en la cocina

Paco Roncero presenta su nuevo taller, donde se come con los cinco sentidos

ROBERTO BÉCARES
Uno se adentra en las entrañas del Casino de Madrid, abre una gran portezuela a modo de entrada secreta y lo primero que se encuentra es un lavabo para las manos. Tras el obligatorio ritual, detrás de un biombo, uno se sumerge en un túnel espacio-sensorial que le transportará a las profundidades del océano, a los olivares del sur de España, a los riscos de un acantilado...

Todo empieza con un latido de corazón que resuena por toda la sala, de unos 45 metros cuadrados. Una especie de nave espacial donde todo puede suceder. Los ocho comensales se sientan alrededor de una mesa alargada, de cerámica innovadora, cuyo interior es un

laberinto con la tecnología más puntera. Se oscurece la estancia y los latidos retumban en los oídos. «Es mi corazón y el de mi equipo, que está ansioso por darme todo, por hacer feliz al cliente», explica Paco Roncero, uno de los chefs más innovadores de nuestro país. «El corazón es la vida, donde está toda la pasión, los sentimientos».

A continuación, el sonido de unos truenos invaden la sala y unas gotas de lluvia comienzan a caer sobre la mesa, que gracias a unos proyectores, cobra vida. Las gotas se estrellan en ella y tú puedes escucharlas, y lo que es más sorprendente, olerlas. Unos nebulizadores generadores de olores a partir de finas partículas desprenden aroma

a tierra húmeda. Dos grandes pantallas descendien del techo y en ellas también se proyecta la lluvia. Uno se cala hasta arriba sin mojarse. De repente deja de llover y brota el sol de las pantallas. Y la mesa se seca. Y aparecen los campos de olivos proyectados en ella. Nunca una mesa fue tan variada.

Es el taller de Roncero, único en nuestro país, una apuesta por la vanguardia, un guiño precursor a la que quizá sea la gastronomía en un futuro no muy lejano. «Quería reformar mi taller de investigación, pero una persona me dijo: ¿Por qué no sueñas un poco?». Y eso es lo que hice, soñar», explica el chef (dos estrellas Michelin), que aparte de investigar nuevas creaciones en la moderna e integrada cocina de Miele, quiere usar «al cliente como un proveedor de información para usar luego en el restaurante» lo aprendido.

«Lo importante no solo es el plato, sino lo que hay alrededor, y a partir de ahí empezamos a trabajar; convertimos el taller en un pequeño teatro donde la gente puede comer con los cinco sentidos, jugando con temas olfativos, audiovisuales... no queríamos un restaurante más sino un lugar tecnológi-



El chef Paco Roncero.

co e innovador», explica el cocinero, primera espada del Casino de Madrid desde el año 2000.

En una de las paredes de la sala se despliega una impresionante oleoteca, con 216 tipos distintos de aceite de oliva, para realizar una cata como aperitivo a la experien-

cia. «No hacemos una cata tradicional, sino que intentamos jugar con diferentes tipos de aceitunas y aromas», dice Roncero, que ha querido dar en su taller un espaldarazo al aceite: «Quiero que la gente tenga más conocimiento del aceite de oliva; a veces nos falta usarlo más tanto en nuestra cocina como en casa».

Y como va de soñar, la mesa tiene truco. Dispone de zonas calientes o frías según el plato que se presenta. Y al dejar el vaso en su sitio, surge la magia. «Les digo medio en broma que miren el vaso porque lo vamos a hacer girar con la mirada, porque estamos llenos de energía, y entonces, el emulsificador comienza a funcionar». De repente, el interior de tu vaso se convierte en un remolino. «No queríamos hacer todo tan evidente, queríamos jugar con la gente».

Y así, «si comes moluscos, la pantalla [de la mesa] se convierte en un acuario y te llega el olor del mar». Las pantallas proyectan un acantilado y el olor a salitre inunda el olfato gracias a los nebulizadores. «Buscamos envolver al cliente en un halo de experiencia sensorial», subraya Roncero.

«Esto para mí es un sueño que se ha hecho realidad gracias al esfuerzo de mucha gente», precisa el que es uno de los alumnos más aventajados de Ferrán Adrià. Un «sueño» en el que se ha usado aluminio de calidad aeronáutica, tecnología de alta precisión e ingeniería derivada de la industria del cine. Un gasto total que ronda los 500.000 euros.

Aunque este martes comenzará a usarse de forma regular, varios reputados chefs amigos de Roncero han hecho ya de conejillos de indias en este taller de los sentidos. «Les ha gustado mucho, quería que me dieran su opinión», afirma Roncero. «La cocina española ha sabido evolucionar tanto porque hemos sabido compartir».

Por ahora sólo podrán ir al taller los elegidos por los patrocinadores del chef: Miele, Guía Repsol, HP, Land Rover y NH Hoteles.

La Manga Club

El mejor Verano en el

"Mejor Resort para Familias de Europa"

Según *Sunday Times* 2011

El sol, el mar, todo el lujo de un hotel 5*, un amplio programa de actividades para niños, academias deportivas, spa, eventos para toda la familia... y para sus campeones, algo que no olvidarán: Fundación Real Madrid Campus Experience.

Fundación Real Madrid Campus Experience

16-20 julio
23-27 julio

y además GRATIS Alojamiento y comida para niños

Tel: 968 17 5577
Cartagena, Murcia
reserva@lamangclub.com

*Consulta condiciones en www.lamangclub.es

100€
de regalo para disfrutar en el resort

40

LA MANGA CLUB
1972-2012