

Portada	Economía	Finanzas	Laboral	Empresas	Opinión
IBEX 35 ▲ 1,03%	OHL 14,930 ▲ 4,63%	R.E.C. 31,920 ▲ 3,94%			

El Laboratorio de experiencias de Paco Roncero se inaugura en Madrid



El festín de Paco Roncero

Carmen Duerto

En Madrid existe un laboratorio de experiencias gastronómicas único en el mundo. Al que se accede, de momento, por invitación de alguno de los patrocinadores del “invento” o del propio artista; Paco Roncero.

El cocinero con dos estrellas Michelin y un Premio Nacional de Gastronomía, recrea un espacio lúdico para los cinco sentidos en el decadente Casino de la ciudad. No se accede por su elegante escalera de mármol, sino por los entresijos de una cocina. La experiencia empieza días antes, con la llegada de una invitación que al abrir el sobre huele muchísimo. Es el mismo olor que nos recibe, previo lavado de manos, en ese espacio de los sentidos.



Paco Roncero, ejerce de maestro de ceremonias, explica lo que ocurre y cómo ocurre. Acciona una mesa inteligente con sensores que proporcionan más de 10.000 bits de señales y son capaces de iluminar velas sin fuego, hacer girar un Bloody Mary o calentar platos.



Todo comienza con la materia prima más valiosa, el oro amarillo. Roncero tiene probetas con 216 tipos de aceite diferentes y los hace probar con dulce, cuatro de ellos. Así la cata se hace más llevadera e interesante. Luego, la entonación con un Blodie Mary, deconstruido que el comensal se construye al gusto. En un plato de pizarra llegan 3 snacks; el bizcocho de remolacha con yogur, el canutillo de kikos con guacamole y el bombón de fruta de la pasión. Luego, los exotismos con el cucurucho de tartar de ostras. Mini fresa congelada que al masticarla deja escapar un ligero parmesano. Filipino de foie con chocolate blanco y cardamomo, que resulta impactante en la boca, porque el foie es líquido y se escapa entre los dientes. Para impactarnos más, nos ofrece la receta en un vídeo mural. Luego llegan las puntas de espárragos con helado de ídem, es algo tan delicado, que Roncero pide silencio y escuchar la música y los pensamientos de cada uno.



El risotto con suero de yogur y cominos sorprende porque tiene el punto italiano, es decir, el arroz está pelín duro para el gusto español, más dado a pasarlo. Se elabora con el suero que sueltan los yogures y de ahí que se presente en su envase de cristal.

Para la moluscada, se despliegan las pantallas situadas encima de nuestras cabezas y aparece un mar –seguramente el Cantábrico- que estalla en olas gigantes. Huele a mar porque tenemos unos saleros que desprenden olor a rocas, algas y salitre. Por la mesa aparecen bandadas de peces que nadan entre los cubiertos y los brazos. Estrellitas de mar, algas, medusas animan la comida. En el plato degustamos pulpitos, mejillones, almejas...

A continuación el Ramén de anguila ahumada y panceta de cerdo, es algo reconstituyente, su receta procede de la cocina japonesa. Para el final dos platos sorprendentes, la paella de granos de aceite de oliva –nos proyecta su elaboración que provoca que no te dejes ni un solo grano encima del plato- y la hamburguesa de liebre con foie, que llega en su envase como si fuera de hamburguesería.

Para el postre la bomba de chocolate con aromas de Madrid, ¿a qué huele Madrid? A barquillos y a caramelos de violetas.

Ha sido el festín de Roncero. Gracias a Land Rover, Miele, Guía Repsol y HP porque ellos han apoyado con tecnología y dinero para que el laboratorio de las experiencias de Roncero sea una realidad.

Comparte: