

## En este restaurante manda la inteligencia artificial

Paco Roncero crea una experiencia culinaria en la que un robot, Hisia, juega con los sentidos de los comensales

ROSA RIVAS  
Madrid

Si en 2001: una odisea del espacio Hal se llamaba el ordenador, más persona que máquina, cuyo control regia la nave de ciencia ficción, en la nueva aventura culinaria del chef Paco Roncero (Madrid, 1969) Hisia es quien domina la acción. Se trata de una mesa inteligente que preside un espacio de diseño vanguardista escondido en un edificio del siglo XIX, el Casino de Madrid, en el restaurante La Terraza (dos estrellas Michelin).

"Cada día es una oportunidad única para explorar", dice Roncero. Pero como la exploración para todos los públicos es tan arriesgada como el viaje de un astronauta, el cocinero ha querido diseñar un planeta exclusivo, para buscadores de sensaciones nuevas. Ocho personas seguirán en cada cena o comida el guion de una trama gastronómica.

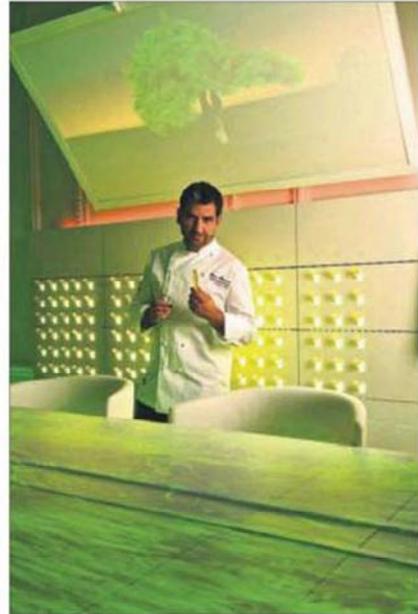
Invitados por las empresas patrocinadoras del nuevo taller de Roncero, con la Guía Repsol (que le ha dado tres soles) a la cabeza, los comensales vivirán cada vez experiencias únicas. Todas empezarán en un lugar especial, en las antipodas del concepto del taller, y no sabrán adónde van. El acceso no será por la puerta principal de Alcalá 15, recorrerán espacios ocultos del Casino, como si fueran espías. Previa-



mente, "Es como un teatro", explica el chef madrileño. Una obra de teatro con intriga, misterio y efectos especiales para estimular, sugerir y también captar sensaciones de los actores: los comensales. Entre bambalinas (al fondo del taller), tres cocineros ejecutan el menú degustación. En la sala (de 45 metros cuadrados) hay tres acomodadores (camareros y sumiller).

Y aunque ocurren cosas reales, con el público y el propio cocinero como personajes de la historia culinaria, la escenografía es más propia de un videojuego, una realidad virtual que a veces trasladada al ambiente de la nave espacial de la película de Kubrick. Los alimentos del menú se huelen, se sienten y se comen con los ojos en platos virtuales antes de morderlos en el verdadero plato.

Hisia cobra vida, lo notan quienes van ocupando las sillas ergonómicas que rodean la blanca mesa, de seis metros de largo y fabricada en Keapool, un material cerámico espumado de altas prestaciones. Varias pantallas móviles son cómplices de Hisia reflejando imágenes de campos, mares, olivares... Los elementos de la naturaleza están muy presentes, con miles de matices luminicos. Nadan peces, caen aceitunas o gotas de lluvia, hay olor a tierra mojada... La mesa puede ser una balsa de agua o de aceite.



Paco Roncero, en su nuevo taller multisensorial en el Casino de Madrid.

Suena una tormenta o se origina un pequeño tornado en el cóctel del vaso. Es un espectáculo sensorial donde las mentes juegan, pero las manos también. Como a la hora de atrapar los aperitivos o el transparente cucurrucho (de obulato) para catar aceites. En el menú no puede faltar la pasión y especialidad de Roncero, el aceite de oliva. Como ramas de cristal amarillo, brotan de una pared 216 probetas con aceites de todas las regiones.

Las experiencias surgidas en este teatro-taller culinario, el "sueño hecho realidad" del chef, no solo se filmarán para los protagonistas. Los hallazgos también se traducirán en platos nuevos para el restaurante de La Terraza del Casino y quizá puede que salten al mundo de la tapa (servidas en los bares Estado Puro). El objetivo es crear "innovación para generar emociones y probar discursos gastronómicos", como subraya el cocinero.



Aspecto de una de las mesas del taller de Roncero, y la tarjeta que reciben los comensales.

mente habrán recibido un ticket con la frase "todavía puedes emocionarte" impresa junto a un código BIDI que les permitirá descargarse un tráiler en su teléfono móvil. Una vez en el interior del recinto, sus movimientos irán activando luces e imá-

raon, un material cerámico espumado de altas prestaciones. Varias pantallas móviles son cómplices de Hisia reflejando imágenes de campos, mares, olivares... Los elementos de la naturaleza están muy presentes, con miles de matices luminicos. Nadan peces, caen aceitunas o gotas de lluvia, hay olor a tierra mojada... La mesa puede ser una balsa de agua o de aceite.

# El Caribe ¡disfrútalo!

<div style="background-color: white; color: #800040; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">6%</span> de dto. <small>reservando ahora en NAUTALIA</small> </div>	<p><b>RIVIERA MAYA - Caribe Mexicano</b> <b>Hotel Occidental Grand Xcaret *****</b> 9 días / 7 noches • <b>TODO INCLUIDO</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Julio</td> <td style="border: none;">Agosto</td> <td style="border: none;">Septiembre/Octubre</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">desde <b>945€</b></td> <td style="border: none;">desde <b>999€</b></td> <td style="border: none;">desde <b>875€</b></td> </tr> </table>	Julio	Agosto	Septiembre/Octubre	desde <b>945€</b>	desde <b>999€</b>	desde <b>875€</b>	<p><b>PLAYA BÁVARO - República Dominicana</b> <b>Hotel Occidental Grand Punta Cana *****</b> 9 días / 7 noches • <b>TODO INCLUIDO</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Julio</td> <td style="border: none;">Agosto</td> <td style="border: none;">Septiembre/Octubre</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">desde <b>895€</b></td> <td style="border: none;">desde <b>945€</b></td> <td style="border: none;">desde <b>840€</b></td> </tr> </table>	Julio	Agosto	Septiembre/Octubre	desde <b>895€</b>	desde <b>945€</b>	desde <b>840€</b>
	Julio	Agosto	Septiembre/Octubre											
desde <b>945€</b>	desde <b>999€</b>	desde <b>875€</b>												
Julio	Agosto	Septiembre/Octubre												
desde <b>895€</b>	desde <b>945€</b>	desde <b>840€</b>												
	<div style="background-color: #800040; color: white; padding: 5px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <span style="font-size: 18px; font-weight: bold;">1 SEMANA</span> <small>por sólo</small> <span style="font-size: 24px; font-weight: bold; color: #800040;">799€</span> <b>TODO INCLUIDO</b> </div>													

Precios desde por persona en habitación doble, válidos para determinadas salidas de los meses indicados. Tasas de avión incluidas. Gastos de gestión 10€ por reserva. Precios sujetos a revisión conforme lo establecido en la Ley 1/2007 Texto Refundido de la Ley de Consumidores y Usuarios. PLAZAS LIMITADAS. Descuento no aplicable sobre las tasas. FINANCIACIÓN 3 MESES SIN INTERESES (TAE 0%; Tipo deudor 0%). Infórmate para financiar tus vacaciones en 6 y 10 meses.



902 811 811  
nautaliaviajes.com  
200 oficinas en España