

Actualidad



Paco Roncero Taller se reinventa con una innovadora oleoteca

Lunes 05 de octubre de 2020, 11:13h

🕒 03:14

CRISTINA REVENGA PALACIOS

"Estamos en el mundo para dejar nuestra huella, una huella que nos defina y nos permita estar en armonía con el planeta". Así define Paco Roncero el motivo que le ha llevado a rehacer desde cero su taller - centro de investigación gastronómica y tecnológica-, ubicado junto a su Restaurante de 2 estrellas Michelin en el edificio NH Collection Casino de Madrid, para convertirlo en un referente gastronómico sostenible en la capital, donde también ha reinventado su oleoteca con un innovador sistema de cata digital.

En los tiempos en los que nos ha tocado vivir, la tecnología, tal y como Roncero la entiende, debe ser una herramienta útil para seguir disfrutando de una gastronomía del más alto nivel, pero además, que facilite soluciones para hacer del planeta un lugar más saludable y en el que “nos sintamos orgullosos dejarlo en herencia a nuestras futuras generaciones”.

Acciones y términos como el reciclaje, la economía circular, el empleo de materias primas de kilómetro cero, el máximo aprovechamiento de productos y la disminución de la huella de carbono están presentes en este nuevo concepto -apoyado por la marca de automóviles Jaguar- donde el AOVE tiene su cuota de protagonismo. Así, la oleoteca del taller se ha digitalizado y debajo de cada botella se ha introducido un sistema de presión que al levantarla aparece la cata del AOVE. “Quería dar a conocer el aceite a nuestro público a través de la tecnología y del producto en sí”, ha destacado a *Mercacei* el chef madrileño.

Y es que la digitalización juega un rol definitivo en este nuevo concepto en el que Roncero tiene como objetivo facilitar y hacer más fácil el conocimiento que tienen los comensales sobre el AOVE, creando “diagramas dinámicos donde pueden ver la cata y tener una visión más clara sobre cómo es ese aceite y compararlo con otros”, ha precisado.

Para Roncero, el aceite de oliva virgen extra siempre ha desempeñado un importante papel tanto en su cocina como en su taller pero “ahora hemos aprendido mucho más sobre cada variedad de aceite”.



En concreto, esta oleoteca dispone de más de 60 referencias, de las cuales 55 corresponden a variedades españolas y el resto a países como Italia, Grecia, Portugal, Marruecos, Eslovenia o Turquía, lo que permitirá conocer las diferencias entre unas y otras y maridar con ellas, ya que “un plato varía dependiendo del AOVE utilizado”.

Lo único que se mantiene inalterable en Paco Roncero Taller es la creatividad y la energía positiva del chef, que seguirá creando para seguir sorprendiendo a sus comensales.

Este espacio, funcionará como su centro de investigación además de formar parte importante de la experiencia conjunta de todos aquellos clientes que reserven mesa en el 2 estrellas Michelin de Paco Roncero Restaurante.

El diseño de este innovador espacio ha sido realizado por el prestigioso interiorista Julio Guixeres que ha conseguido realizar un oasis en pleno centro de Madrid. Y, siguiendo con la filosofía que caracteriza a Roncero, otros grandes profesionales han aportado sus talentos al proyecto: Javier Álvarez, de Light Notes Studio, ingeniero encargado del desarrollo tecnológico del espacio y el equipo de Cocuus, que pondrá a disposición del comensal tecnología aplicada a la gastronomía.

Durante esta nueva etapa de Paco Roncero Taller, otras marcas también han querido apoyar esta visión de futuro conjunta de Paco Roncero y Jaguar España. En este sentido, Cosentino ha aportado el material de suelos y encimeras de su gama ECO; los electrodomésticos Miele de última generación que trabajan en torno a la conectividad, sostenibilidad e innovación para optimizar la eficiencia energética; LG con una pantalla personalizada de grandes dimensiones; Philips, en la parte de la iluminación, con sus lámparas LED y soporte de material reciclado que además se puede reimprimir; WMF con el menaje de cocina; y Sepiia y Clothink, que serán los encargados de vestir a Paco Roncero y a su equipo de cocina, con chaquetillas con tejido sostenible, fabricadas en España.