

Noticia

Dekton® reviste de sostenibilidad y diseño el nuevo “Paco Roncero Taller”

15/10/2020 - Noticias(<https://lacasaead.com/category/noticias/>)

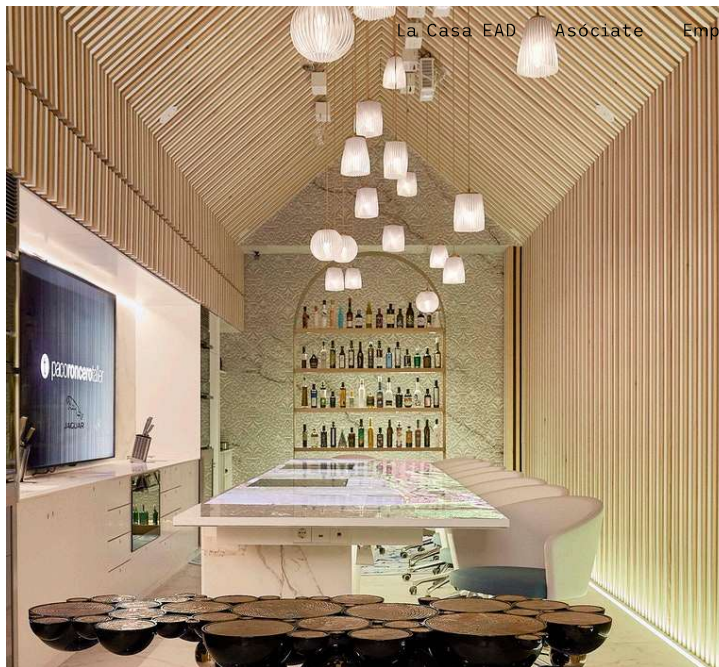


(<https://lacasaead.com/wp-content/uploads/2020/10/01-cosentino-15-10-20.jpg>)

- **El material, declarado recientemente Neutro en Carbono, contribuye con el nuevo concepto basado en la tecnología, la economía circular o el reciclaje del espacio ubicado en el NH Collection Casino de Madrid.**
- **Dekton® se ha aplicado en el suelo del Taller y en los laterales de la isla central del espacio, isla que cuenta además con una espectacular encimera de Silestone® Blanco Zeus.**

Dekton® (<https://www.dekton.es/>) la innovadora superficie ultracompacta de Cosentino para el mundo de la arquitectura y el diseño, **está presente en el nuevo “Taller” del chef Paco Roncero, su centro de investigación gastronómica y tecnológica** ubicado, al igual que su Restaurante 2 estrellas Michelin, en el edificio NH Collection Casino de Madrid. Este espacio, totalmente renovado, aspira a ser todo un referente gastronómico de sostenibilidad en la capital.

Dekton® by Cosentino, recientemente reconocido como producto neutro en emisiones de carbono, (<https://www.cosentino.com/es/noticias/dekton-producto-neutro-en-carbono/>) se alinea con esta visión del chef madrileño, donde tanto la tecnología como la innovación deben ser herramientas fundamentales para seguir disfrutando de una gastronomía del más alto nivel, y que faciliten asimismo soluciones para hacer del planeta un lugar más sostenible. De esta forma, el **“Paco Roncero Taller”, con la colaboración de los materiales de Cosentino, busca aplicar un nuevo concepto de gastronomía hotelera**, donde términos como el reciclaje, la economía circular, el empleo de materias primas de kilómetro cero, o la disminución de la huella de carbono, estén presentes en este espacio.



El nuevo Taller, que formará parte importante de la experiencia conjunta de los clientes que acuden al “Paco Roncero Restaurante”, ha contado con la conceptualización y el diseño del prestigioso interiorista Julio Guixeres, que ha conseguido realizar un verdadero oasis en pleno centro de Madrid. **Para dotar de las máximas prestaciones, diseño y ese componente real de sostenibilidad y economía circular, se seleccionó Dekton® en su modalidad Entzo, para el pavimento del espacio, así como para los laterales o faldones de la espectacular isla central.** Dicha isla cuenta asimismo con una **encimera de la otra gran marca de referencia de Cosentino, Silestone®, en su ya icónico color Blanco Zeus.**

Con esta nueva referencia y colaboración en el mundo de la gastronomía, Cosentino sigue demostrando su absoluto compromiso tanto con la sostenibilidad y la gestión medioambiental responsable, como con la innovación y la tecnología aplicada a los más avanzados proyectos gastronómicos a nivel mundial.

Sobre Dekton® by Cosentino

Dekton® by Cosentino es una revolucionaria e innovadora superficie ultracompacta para el mundo de la arquitectura y el diseño. Fabricada con la exclusiva Tecnología de Sinterización de Partículas (TSP), que comprende un innovador proceso de ultracompactación, Dekton® supone una mezcla sofisticada de materias primas que se utilizan para fabricar vidrio, porcelánicos de última generación y superficies de cuarzo.

Dekton® cuenta con unas propiedades técnicas superiores como gran resistencia a los rayos ultravioleta, al rayado, a las manchas, al choque térmico, y presenta una muy baja absorción de agua. Puede recrear cualquier tipo de materiales con un alto grado de calidad y se fabrica en tablas de gran formato (hasta 320 cm x 144 cm) y en cinco espesores distintos (0.4 cm, 0.8 cm, 1.2 cm, 2 cm y 3 cm). Es la superficie perfecta para su aplicación tanto en interiores como en exteriores: fachadas, pavimentos, revestimientos, encimeras, lavabos, etc. Apostando por la sostenibilidad y por un modelo de economía circular, diversas tonalidades de Dekton® se fabrican con material de rechazo del proceso productivo, reutilizándolo y otorgándole una nueva vida. Cosentino obtuvo en 2016 la Declaración Ambiental de Producto para Dekton®.

La superficie Dekton® es protagonista en destacados proyectos arquitectónicos y de diseño del mundo, como la Rafa Nadal Academy by Movistar de Manacor, el residencial Valdebebas 127 de Madrid, los hoteles de 4* y 5* de Hipotels en Palma de Mallorca, el showroom de Gunni&Trentino de Madrid, el restaurante TOPA Sukaldería de San Sebastián (España), el edificio ToHa de Tel Aviv (Israel), el edificio Kap West de Múnich (Alemania), la Torre Archway de Londres (Reino Unido), el hotel Le Meridien de Yilan (Taiwán), el edificio Cap Ferrat de Río de Janeiro (Brasil), o el restaurante The French Laundry de Thomas Keller de California (EE.UU.). www.dekton.es (<http://www.dekton.es>)

Sobre Paco Roncero

Paco Roncero es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de nuestras fronteras. Una vanguardia técnica y creativa que se traduce no solo en un estilo de cocina sino también, en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.

Actualmente es chef ejecutivo y director del NH Collection Casino de Madrid y de Paco Roncero Restaurante (conocido hasta 2019 como La Terraza del Casino); y creador de dos conceptos gastronómicos ubicados el hotel Anantara Villa Padierna Palace en Marbella; ‘O’ by Paco Roncero y Paco Roncero by the Beach, entre muchos otros proyectos.

Dentro de las aportaciones Paco Roncero al panorama culinario, además de la creación de conceptos gastronómicos, ha publicado cuatro libros, uno de ellos dedicado a la gastronomía enfocada a una de sus pasiones, el deporte, y se encuentra trabajando en el próximo que verá la luz en 2021. Además, uniendo otras dos de sus grandes pasiones, tecnología y cocina, ha creado también el Software Gestor de Cocina.

Entre sus muchos reconocimientos personales está el Chef L’Avenir, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía y el Premio Nacional de Gastronomía de la Real Academia de Gastronomía Española, y, en 2020 entra a formar parte en la prestigiosa lista The