



*Art | Fashion | Housing | Music | Food | Graphic | Tecno | Mix | All*

## SUBLIMOTION MÁS SUBLIME TODAVÍA



### LA SUBLIMACIÓN TECNO-GASTRO DE PACO RONCERO

Tecnología y cocina: dos conceptos que siempre han estado muy ligados. Los avances tecnológicos posibilitan que la cocina alcance su máximo esplendor y que tenga ese toque avant garde que tanto entusiasma a críticos, comensales y por supuesto a espectadores de talent show culinarios. Pero ¿y si los avances tecnológicos no se aplican solo a los fogones, sino también a la experiencia del cliente? A priori, esto puede sonar un tanto extraño, ya que es una idea que se nos escapa de las manos. Tecnología aplicada a la clientela ¿y eso como se come? Gracias al chef líder en la vanguardia gastronómica nacional, **Paco Roncero**, y a **Samsung**, asistiremos y veremos con nuestros propios ojos la creación de ese cliente interactivo. La sublimación tecno-gastro es posible.



El próximo 1 de junio el restaurante **Sublimotion** abrirá sus puertas, para recibir a sus comensales 4G. Tras un viaje al archipiélago balear, llegamos a las playas de Ibiza. Es allí donde se encuentra el primer hotel de la cadena **Hard Rock**, cuyas paredes albergan Sublimotion. El entorno, con dimensiones de más 300 m<sup>2</sup>, totalmente a merced del concepto, posibilitará que la cena apostólica con capacidad para doce afortunados, sea una experiencia interactiva cuasi-mística. Todo ello es posible gracias a la increíble tecnología que Samsung ha puesto a disposición del restaurante: **Samsung Gear VR**. Este dispositivo wearable, es el encargado de crear la realidad virtual, que sumergirá a los visitantes de Sublimotion, en este ritual iniciático del novedoso concepto tecno-gastro.



El dispositivo de Samsung, unido a una sala principal provista de paredes con instalaciones audiovisuales, completan la experiencia. Sublimotion supone una visita obligada para aquellos amantes de la cocina y del buen comer, que siempre quieren ver como las propuestas van un paso más allá, superando las barreras de lo convencional. La era cibernética de lo culinario no ha hecho más que empezar.