

El restaurante de Roncero en Ibiza tendrá un equipo con 8 estrellas Michelin

19-04-2017 / 11:10 h EFE

La cuarta temporada del restaurante Sublimotion, que dirige el chef Paco Roncero en Ibiza, contará este verano con el talento gastronómico de los cocineros Dani García, Diego Guerrero, Toño Pérez y del repostero Paco Torreblanca, formando así un equipo con 8 estrellas Michelin.

Sublimotion es el primer "performance gastronómico" del mundo y está ubicado en el Hard Rock Hotel Ibiza. Según ha informado la empresa en un comunicado, este verano estrenará nueva temporada "combinando la más avanzada tecnología, con el trabajo en equipo de grandes profesionales y artistas españoles, líderes en gastronomía, puesta en escena, música, arte, diseño, tecnología, magia, ilustración, neurociencia".

La estrategia musical "que intensifica las emociones que despierta en los comensales la alta gastronomía" y que "ha podido testarse gracias a las herramientas que ofrece la neurociencia", según señala la organización, correrá a cargo de Alfonso Aguilar, compositor de bandas sonoras con una larga trayectoria en Los Ángeles.

El ilustrador madrileño Juan Carlos Paz, que recreará una historia "comestible" unida a la repostería de Torreblanca, y el ilusionista español, Jorge Blass, formarán también parte del equipo.

El diseño de la decoración y las vajillas experimentales serán del artesano alicantino José Piñero, y por segundo año consecutivo, el DJ y productor musical Wally López se encargará de la banda sonora.

El "performance gastronómico" propone de una combinación "de la realidad aumentada y virtual aplicada a la gastronomía" con cambios de escena radicales.

En esta experiencia, los comensales podrán dar "un salto al futuro más vanguardista, adentrarse en el cabaret de principios del siglo XX, viajar a bordo de las aerolíneas Sublimotion para aterrizar de lleno en el sureste asiático o bailar en los infiernos rodeados de fuego y el mayor pecado culinario", anuncia la organización.