

SUBLIMOTION REÚNE 8 ESTRELLAS MICHELIN EN SU CUARTA TEMPORADA



Sublimotion, El primer performance gastronómico del mundo ubicado en **Hard Rock Hotel Ibiza**, estrena nueva temporada combinando la mas 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...

Esta nueva temporada, el Chef Paco Roncero ha reunido un equipo de cocina formado por sus grandes amigos los cocineros Dani García, Diego Guerrero, Toño Perez y el repostero Paco Torreblanca, formando así un equipo con 8 estrellas Michelin, que han aportado todo su talento gastronómico a la nueva experiencia Sublimotion 2017.

De igual manera, la dirección musical de Sublimotion 2017 correrá a cargo de Alfonso González Aguilar, compositor de bandas sonoras con una larga trayectoria en Los Ángeles, diseñando una estrategia musical que intensifica las emociones que despierta en los comensales la alta gastronomía. Emociones que han podido testarse gracias a las herramientas que ofrece la neurociencia.

Otra de las inestimables aportaciones de este año, ha sido la de Jorge Blass, el ilusionista español más internacional, conocido por su capacidad de innovación, que ha entendido lo que significa este espectáculo gastronómico aportando todo su conocimiento y experiencia para emocionar y sorprender a un público dispuesto a disfrutar con la combinación de todos los sentidos



Share the food!