

# La cuarta temporada de Sublimotion reúne 8 estrellas Michelin

[Sublimotion](#), el primer **performance** gastronómico del mundo ubicado en **Hard Rock Hotel Ibiza**, estrena 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.

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 Pérez** 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 G. 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.

En el campo de las artes plásticas, el ilustrador madrileño **Juan Carlos Paz "BAKEA"**, nos trae una dulce historia comestible contada a través de uno de sus apetitosos personajes? Una escena gastronómica tan novedosa como apasionante que une por primera vez dos grandes disciplinas, la ilustración de Bakea con la repostería de Torreblanca. Esta original combinación tendrá como ingredientes extras un servicio coreografiado, la proyección cenital y una medida banda sonora? Sin duda otra innovación Sublimotion que marcará un nuevo camino en las posibilidades que ofrece la puesta en escena gastronómica.

Otro de los implicados en el diseño de la decoración y vajillas experimentales de la nueva temporada, es el artesano alicantino **José Piñero**, que desde su taller nos sorprenderá con la producción de diferentes piezas con diseño exclusivo para este *performance* gastronómico.

Por segundo año consecutivo el DJ y productor musical **Wally López**, aportará la esencia de la noche de Ibiza a un espectáculo que no olvida su origen isleño. Una vez más, contaremos con nuestro DJ más internacional para recrear una escena de la noche ibicenca, maridando el prisma sonoro de la música electrónica con la alta gastronomía.

Además, Sublimotion ha contado este año con la estimable colaboración de grandes profesionales del mundo de la escena, eventos y protocolo, como **José María Silva** (Alehop - Circo Price), **Julien Marionett** (Paraddax Show) ó **Gerardo Correas** (Escuela Internacional de Protocolo) aportando toda su experiencia y emoción ante el reto de seguir investigando en la evolución de este nuevo arte escénico.

Sin duda, la nueva experiencia de este año será la más Sublimotion de todas. La combinación de la **realidad aumentada y virtual** aplicada a la gastronomía, los cambios de escena radicales que permitirán dar un salto al futuro más vanguardista o adentrarnos 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.