



Sublimotion es la nueva experiencia multisensorial del chef Paco Roncero donde fusiona gastronomía y tecnología audiovisual

Paco Roncero ofrece una nueva experiencia gastronómica en Sublimotion, un restaurante exclusivo en el que los comensales disfrutarán de una fusión de arte culinario y tecnología audiovisual, sentados sobre una mesa interactiva en la que se proyectan mapping, acordes con los platos que se van sirviendo.



Solo unos pocos podrán disfrutar de la nueva experiencia sensorial creada por Paco Roncero. Se trata de Sublimotion el nuevo exclusivo restaurante que abrirá sus puertas este mes de mayo en el hotel Hard Rock de Ibiza y donde se fusiona la más innovadora tecnología con lo más vanguardista del arte culinario.

Tras la experiencia realizada hace ya dos años, bajo el nombre PacoRonceroTaller, ahora se ha embarcado en un nuevo proyecto en el que se lleva la gastronomía al más alto nivel vanguardista: Sublimotion.

En 2012, este chef madrileño creó un espacio en el que la vanguardia gastronómica y la innovación tecnológica se aliaban para ofrecer una experiencia emocional completa e inédita. Como ya publicamos en [Digital AV Magazine](#), este taller está concebido como un laboratorio de investigación, un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina. Para la realización de esta iniciativa, Paco Roncero utilizó las soluciones de [HP](#) y la mesa interactiva Hisia.

La evolución de este proyecto se llama Sublimotion, un restaurante exclusivo de alto standing situado en el nuevo Hotel Hard Rock de Ibiza de cuyos platos sólo podrán disfrutar 12 comensales cada día a un precio asequible para muy pocos.

Paco Roncero quiere ofrecer una experiencia multisensorial y emocional donde se combina lo más vanguardista del arte culinario con lo más innovador de la tecnología.



El local, que se espera abra sus puertas este mes de mayo, está rodeado por una pantalla panorámica que transporta a los comensales a diferentes escenarios que irán acorde con el espectáculo que se irá desarrollando en el comedor y que intentarán crear un entorno de atmósferas cromáticas. Los comensales se verán rodeados de displays para poder participar en esta experiencia futurista que ha sido diseñada al detalle. Incluso la propia mesa es una gran pantalla interactiva en la que se van reproduciendo imágenes, video y diferentes efectos de mapping.

Esto se acompaña de música, juegos, luces y aromas que crean un ambiente diferente para cada plato o incluso para cada fase de la degustación del plato. Todo ello para crear un mundo de sensaciones, de colores y olores.

Tecnología audiovisual

El equipo de Paco Roncero contará con la ayuda de la empresa Vega Factory para conseguir que la gastronomía se convierta en espectáculo y crear proyecciones de 360 grados que se van produciendo al unisono de los cambios de temperatura, humedad y sintonías musicales.

En cuanto a la mesa a la que se sientan los comensales, el chef galardonado con dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, ha repetido experiencia y en este restaurante de Ibiza utiliza la misma tecnología que en su espacio denominado PacoRonceroTaller.

Hisia es la mesa inteligente, construida en Keraon (un material cerámico de altas prestaciones obtenido a más de 1200°C), elegida en ambos proyectos para sumergir a los comensales en esta experiencia culinaria. Una pantalla interactiva horizontal de unos seis metros de largo en la que se proyectan imágenes, con zonas de frío y calor, y diferentes efectos visuales.

