

Magia en el 'Sublimotion Ibiza'

El chef madrileño Paco Roncero idea un nuevo espectáculo en la isla balear, caracterizado por ser único en alta cocina y estar desarrollado mediante una avanzada tecnología. **Por Ana Marcos**

¿Qué hay más allá de la alta gastronomía? La respuesta se encuentra en *Sublimotion*. Prestidigitación del siglo XXI que coloca al privilegiado que pueda pagarlo (1.500 euros por persona) en el centro de una experiencia en la que la alta cocina es un elemento más dentro de un complicado mecanismo, creado para una puesta en escena que supera las mejores aventuras oníricas.

El cocinero Paco Roncero está detrás de este asombroso ejercicio que supera el acto gastronómico y crea un mundo propio. Un universo privilegiado para 12 comensales que comienza llamando a una discreta puerta en un pabellón del nuevo hotel Hard Rock de Ibiza, el primero de la cadena en todo el continente europeo. Toc, toc, toc... Se abren los portones y el grupo entra en una especie de vestíbulo en estado de derribo. Un recibimiento poco alentador para el lujo que se espera.

La recepcionista da rienda suelta a la verborrea para dejar claro que están todavía en obras, que lamentan ese desastre mientras entrega un pequeño botijo a cada uno con un delicioso cóctel muy similar a la sangría y unos palitos de queso... La noche se presenta complicada por lo que parece. El discurso de nuestra anfitriona no cesa mientras, de pie, disfrutamos del singular y delicioso aperitivo.

Un ascensor industrial nos aguarda. Luces apagadas, luces encendidas, vibraciones, oscuridad total... el desconcierto se generaliza mientras claustrofóbicos y miedosos ponen cara de circunstancias. Un viaje rápido que desemboca ya, ¡por fin!, en ese paraíso prometido: un comedor con una gran mesa imperial para que cada participante busque su sitio, previamente asignado.

Las luces cenitales iluminan la superficie de la mesa y sirven un cóctel. La música está alta. Las luces bajas. ¡Milagro! Las bebidas se remueven solas formando un pequeño torbelli-



Los nuevos espacios del restaurante del chef Paco Roncero 'Sublimotion Ibiza' deleitan a todos los invitados de la inauguración. EE

no. Comienza el espectáculo. Veinte platos nos esperan. Todas las paredes, las cuatro, se iluminan proyectando un precioso paisaje helado: es el momento del gazpacho con textura *marshmallow*. Tecnología de alta precisión junto a ingeniería aeronáutica y cinematográfica

para reproducir las vistas invernales de un fiordo noruego... Antes, ha llegado el maestro de ceremonias, un *maitre*-actor que explica y ameniza cada situación. Quedan muchas por llegar, esto sólo es el principio, mientras somos servidos sincronizadamente por una legión de cocineros, camareros y *sommeliers*.

La imaginación al poder secundada por técnicos audiovisuales, escenógrafos, músicos y hasta ilusionistas, que trabajan en unas instalaciones de 350 m² y en una sala que ocupa su cuarta parte. Antes, los *snacks* han llegado

volando, textual, en preciosos globos aerostáticos en cuya cesta esconden deliciosos conos con guacamole y finísimas (más bien milimétricas en grosor) tortillitas de camarones.

Revolución Internacional

Esto no ha hecho más que empezar. También para el chef Paco Roncero, ideólogo de *Sublimotion*, quien afirma que esto es "la consecución de un sueño largamente meditado y trabajado". Todo comenzó cuando Roncero—dos estrellas Michelin y tres soles Repsol—, creó su "Taller de las Emociones" en el Casino de Madrid: un laboratorio de investigación y una sola mesa para 12 comensales con puesta en escena de luz y sonido. Una revolución en toda regla que trastocó el concepto de restaurante.

Ahora Roncero, en versión corregida y aumentada, elige Ibiza para su nuevo espectáculo gastronómico por ser "un destino internacional". Sí, una mente viajadita es requisito indispensable para este ágape cosmopolita, en el que se emplean 20 kilómetros de cableado que alimenta avanzados sistemas pa-

ra generar cambios de temperatura, de humedad, aromatizar el ambiente o crear sonidos específicos en función de cada plato. ¿Platos? ¡No! Son situaciones. Llega el mítico "queso de aceite" del chef, mientras multitud de olivos suben por las paredes o "La huerta"— ¡qué

olor a campo!— para inundar la mesa con mini-verduras semienterradas en una reproducción comestible de tierra a base de coliflor y remolacha granulada y tostada.

¡Oh! Pic-nic de lujo en Central Park a base de *foie*, caviar y hamburguesa acompañado de cerveza. O el fondo del océano, con una "moluscada" de intenso sabor marino. O la torre Eiffel, o el salón de los espejos de Versalles, o... aparece el infierno en las paredes, mientras traen la barbacoa al son de la banda musical del film *Abierto hasta el Amanecer* (Tarantino).

Los postres no defraudan y llega el fin de fiesta con *mignardises* colocados en la mesa sobre la proyección de una virtual mesa de mezclas. Baja la bola de discoteca, sube la música. Fin. Gastronomía de vanguardia y las más avanzadas tecnologías...pues maridan bien.

Ibiza es la isla elegida por Roncero para proyectar su nuevo espectáculo gastronómico