



LA OTRA ÚLTIMA Cena

POR **Juanjo Moreno** INFOGRAFÍA **Pablo Gámez**

Una mesa y 12 comensales... que no van a compartir pan y vino, precisamente. No es la más famosa 'última cena', pero seguramente sí la más original. Y, sin duda, la más cara. La base: un menú degustación compuesto por una veintena de platos. Hasta ahí todo normal. Sin embargo, en esta cena casi todo es extraordinario. Empezando por el precio, 1.500 euros por persona. Claro que Sublimation, como se denomina esta experiencia, es mucho más que una cena.

Sublimotion es un espectáculo sensorial que transporta a los clientes a un viaje por el mundo en función del plato que se deguste en cada momento: del polo norte a las profundidades marinas y del Versalles decimonónico a Central Park o a un jardín oriental. Un show que hace que la atmósfera se llene de luz mediterránea y un aroma a salitre inunde la sala cuando se sirve una original modalidad de paella valenciana. Un evento en el que los platos experimentan la ingravidez y levitan delante de los espectadores, que también se convierten en agentes activos y deben demostrar sus dotes artísticas tallando un snack frío o pintando su postre. En definitiva, una experiencia que sigue un guion creado por el chef Paco Roncero como si de una obra de teatro se tratara, en la que nada es lo que parece y donde todo puede pasar.

«En el año 2010 tenía un taller muy pequeñito dentro de mi despacho donde me dedicaba a experimentar. Entonces me di cuenta de que quería investigar, no solo lo que hay dentro del plato, sino también lo que pasa alrededor del mismo para que el cliente disfrute con todos los sentidos», explica Paco Roncero; «antes sazonábamos los platos con sal y pimienta y ahora los condimentamos con emociones».

A pesar de este zarandeo a los sentidos provocados por la tecnología, que potencia y engrandece los platos, para Roncero el sabor sigue siendo la base de todo. «Sin una excelente materia prima tratada con mucho mimo nada tendría sentido, pero una vez que conseguimos esto, no podemos quedarnos aquí, debemos ir más allá y traspasar fronteras».

Sublimotion es efímero. Solo se puede experimentar en Ibiza, dentro del Hard Rock Hotel, primero de la cadena en toda Europa, hasta final de septiembre. ¿Y por qué en Ibiza? «Porque sigue siendo nuestro destino más internacional y el que atrae a un mayor número de personas con alto poder adquisitivo ávido de nuevas propuestas gastronómicas», asegura el chef madrileño.







