ALL'HARD ROCK DI IBIZA TORNA "SUBLIMOTION" CON LO CHEF STELLATO DAVID CHANG

QUINTA STAGIONE DELLO SPETTACOLO GASTRONOMICO TRA AVANGUARDIA CULINARIA E TECNOLOGIA

Il Viaggiatore Magazine – Hard Rock Ibiza – Ambientazione: Inferno, Ibiza

In un Team racchiuse 10 Stelle Michelin

Sublimotion, lo spettacolo gastronomico di Ibiza che si tiene all'**Hard Rock Hotel Ibiza**, è giunto alla quinta stagione e quest'anno vedrà la partecipazione dello chef televisivo americano insignito di due stelle Michelin, **David Chang**.
Per il 2018, lo chef di *Sublimotion* **Paco Roncero** ha invitato Chang, di origini coreane, a fare parte della squadra per creare un piatto che reinterpreti la cucina giapponese.
David Chang si unisce così ad un team di chef formato da **Paco Roncero**, **Dani García**, **Diego Guerrero**, **Toño Pérez** e dallo chef-pasticcere **Paco Torreblanca**. **Si crea così una squadra che detiene complessivamente 10 stelle Michelin e nella quale ognuno porta la propria arte culinaria e prestazioni gastronomiche senza precedenti.**

Il Viaggiatore Magazine – Hard Rock Ibiza – Ambientazione: Aereo, Ibiza

Un nuovo piatto creato da Marco Fadiga per l'occasione

La quinta edizione prevede inoltre la collaborazione con lo chef di **Maison Dom Pérignon**, **Marco Fadiga.** In occasione di ***Sublimotion 2018***, lo chef italiano ha creato un nuovo piatto che verrà servito agli ospiti per introdurli nel mondo dell'esclusivo **Champagne Dom Pérignon Second Plénitude.**
Grazie alla collaborazione tra *Sublimotion* e Dom Pérignon questa questa stagione raggiunge altissimi livelli. Da giugno 2018 lo spettacolo gastronomico presenterà agli ospiti la **P2 Embassy**. Sin dalla sua fondazione, **Dom Pérignon** si è lasciato ispirare da una chiara filosofia: essere ispirati da un forte impegno per la produzione di vini esclusivi d'annata. Il prodigioso chef-Maison mette in mostra la pura essenza del marchio. Il prodotto, con il suo stile unico contemporaneo, è stato meticolosamente messo a punto nel corso degli anni.

Il Viaggiatore Magazine – Hard Rock Ibiza – Ambientazione: Oceano, Ibiza

Dedicata agli ospiti una insolita esperienza

Il contributo di Chang e Dom Pérignon eleva ancora di più la qualità di *Sublimotion* e sostiene la missione di Paco

Roncero. Si continua ad arricchire lo spettacolo gastronomico per dare agli ospiti una nuova ed insolita esperienza.
La dimostrazione di quest'anno rende omaggio a Second Plénitude di Dom Pérignon. Il processo produttivo è durato sedici anni e ha portato alla creazione di un vino intenso, vibrante e pieno di energia. Ogni bottiglia vuole dare un'esperienza che vada al di là del tradizionale concetto di lusso e mira ad unire la gastronomia con vini delicati e momenti pensati a d'arte.

Il Viaggiatore Magazine – Hard Rock Ibiza – Ambientazione: Picnic a NY, Ibiza

Un ambiente virtuale per 12 commensali

Su un piano più tecnico, questa stagione di *Sublimotion* introduce un nuovo set che porta una serie di nuovi sviluppi tecnologici . Segna anche un'evoluzione dell'esperienza rispetto a quando è stato inaugurato nel 2014.
Lo staff della cucina e gli chef, il team di design e di ingegneria hanno lavorato insieme per creare un nuovo set. Grazie a "**Hybrid Reality**", 12 commensali verranno condotti in un ambiente completamente virtuale. Potranno interagire e gustare l'alta cucina in un nuovo ed inimitabile modo.

Il Viaggiatore Magazine – Hard Rock Ibiza – Ambientazione : Charlie Chaplin, Ibiza

Intorno a un tavolo convergono realtà virtuale e vita reale

L’evento è descritto come un’esperienza che sembrerà come **“sedersi a mangiare in un videogioco”**. Gli ospiti osserveranno le creazioni culinarie volare intorno a loro e potranno raggiungerle ed assaggiarle. In questo modo viene presentata una curiosa convergenza della realtà virtuale con la vita reale. Questa esperienza, resa possibile da un team di sviluppatori di *Sublimotion*, consente ai commensali di immaginare quanto in breve tempo sarà possibile sedersi e mangiare allo stesso tavolo con persone anche se si trovano in città diverse e li separano migliaia di chilometri.

Una nuova maestra di cerimonie per l’occasione

Sublimotion accoglierà inoltre l’attrice spagnola **Iris Lezcano**, che sarà la nuova maestra di cerimonie e responsabile della conduzione della performance gastronomica.
Lezcano si unisce ad una squadra artistica formata da **Alfonso G. Aguilar** che rimarrà alla carica della direzione musicale, **Juan Calos Paz “BAKEA”** in qualità di illustratore, **Roberto Diz,** responsabile dei costumi di scena, l’illusionista **Jorge Blass**, a capo dell’innovazione sul palco e il DJ e produttore musicale **Wally López** che per il terzo anno consecutivo porterà l’essenza della night life di Ibiza in una performance gastronomica.