



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



Experiencias gastronómicas ¹

“La buena comida entra antes por los sentidos que por la barriga” dice un antiguo refrán popular. Ya no nos basta con productos de primera calidad, ni con cocina exótica, ni con fusiones culinarias... queremos más.



Nuevos espacios donde deleitarnos con los manjares, nuevas formas de comer, catas de productos diferentes... La Experiencia, término más que sobre utilizado, cobra aquí todo su significado:

Actividades:
Showcooking... talla gigante

Yogurt con salmón salvaje o pasión coco menta. ElBulli Catering, de la mano de Ferran Adrià, ofrece showcooking para grupos grandes (200 pax) con una puesta en escena espectacular. Y por su parte, Prats Fatjó ha adaptado el show cooking a las últimas

tendencias culinarias, ofreciendo showcookings de cocina con nitrógeno: sopletes, humo y espuma en acción.

Cenar en el cielo

¿Una cena para grupo en una mesa suspendida a 50 metros del suelo? La empresa belga Dinner In The Sky ofrece un modo diferente de pasar una velada gastronómica: una mesa, 22 personas sentadas y otras tres en el centro de la mesa (cocinero, camarero y animador), todo esto colgado de una gran grúa. Tan sólo necesitas disponer del presupuesto, pues lo organizan en toda Europa. Hay quien dice que el evento tiene que ofrecer algo que contar cuando vuelves a casa. ¡Misión cumplida, sin duda!

Explosión de sentidos

Senzacionarium es un espectáculo de más de dos horas en el que el asistente, con los ojos tapados, huele, toca, saborea, oye, sueña... disfruta de sensaciones a través de la música, el teatro, la danza, la gastronomía, etc. En la entrada, que se realiza de forma individual, se van poniendo los antifaces de uno en uno. El menú degustación consta de aperitivos, 4 platos y postre, además de vinos y cava. Barceló Business ofrece por su parte “la cena de los sentidos”, que se puede realizar en toda España y que permite al asistente redescubrir sus sentidos y disfrutar de manera intensa de la comida, en una noche con los ojos tapados.

Otra actividad: la cata sensorial “Los secretos de la cata” que propone Sensorial Espai y en la que los asistentes, con los ojos cerrados, nariz tapada,... aprenden cómo aplicar los cinco sentidos en la degustación de caldos.

“Tenores entre Tenedores”

El Palau Moxó, edificio del s.XVIII situado en Barcelona, fusiona la ópera y la gastronomía en pequeño formato. La propuesta consiste en un cóctel en el patio interior al aire libre de la Planta Noble del palacio, al que sigue una cena de gala en el salón de baile de estilo rococó donde entre platos, se

¹ Fuente: <http://www.eventoplus.com/idea-consejo/152/2/experiencias-gastronomicas/>

representan los fragmentos de obras emblemáticas de la historia operística. Actualmente se representa Elisir d'Amore.

Del mercado al plato

El restaurante De Mercat, del Grupo Husa, situado en el Mercado de la Barceloneta, ofrece cocina de raíces marineras, basada en el producto fresco, comprado en las paradas del propio mercado: el propio cliente puede pedir a los cocineros que compren y cocinen un pescado que no está en la carta o que sea él mismo quien lo escoja en la parada. Pero comprueba en el mercado de tu ciudad: es muy posible que tu grupo pueda elegir ingredientes frescos para que lo cocinen delante de ellos. El sabor de lo auténtico...

Infinidades de foie

Degustación de una amplia variedad de foie maridado con vinos y cavas. La Finca Mas Pares lo ofrece tanto en sus instalaciones en Girona como en otros espacios. El participante aprende a diferenciar entre foie y paté, y entre oca y pato, de forma lúdica. También organizan actividades de teambuilding. Una actividad tradicional revisada y que les ha permitido ganar en la categoría de Innova durante cuatro años en el Salón Alimentaria.

Y cata de... vinagres

Fueron de vino, de aguas, de aceites... y ahora de vinagre. Catatour ofrece degustaciones en bodegas con gran tradición en Catalunya.

En la catedral del vinagre, en Jerez (Andalucía), hay multitud de bodegas donde degustar Vinagre de Jerez Reserva, Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez y Vinagre de Jerez al Moscatel,...

Prepararlo... ¡y comerlo!

CAPACITARTE
Es ser líder de tu vida