

En directo

Siga aquí en directo la comparecencia de Rajoy y la posterior sesión de control

Y además...

Los hijos de Di Stéfano secuestran al ex jugador para que no se case**LOI**

Joan Roca dice que "El somni" no es una frivolidad, es un laboratorio creativo

Por | 6/05/2013 - 21:47

Me gusta A una persona le gusta esto. Tweet 1 0



Enlaces relacionados

Mineras canadienses enfrentan graves problemas en Chile, Bolivia y Perú (6/05)

Amigos del hombre ahorcado en Barcelona desconocían sus problemas económicos (6/05)

El 70% de las personas con 'piercings' en la boca pueden tener problemas de salud (6/05)

El 70% de las personas con 'piercings' en la boca pueden tener problemas de salud bucodentales (6/05)

Aerosmith cancela su concierto en Yakarta por problemas de seguridad (6/05)

Barcelona, 6 may (EFE).- El cocinero Joan Roca, chef del considerado mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca, ha fusionado hoy en la cena-espectaculo "El somni", con doce exclusivos comensales, gastronomía y arte, una iniciativa que "no es una frivolidad, sino que es un laboratorio creativo".

El cocinero gerundense ha confesado: "además de que el montaje del Arts Santa Mónica da empleo a mucha gente, para el Celler de Can Roca es una forma de abrir el abanico creativo e interactuar con otras artes, que nos aporta nuevas formas de inspiración".

Para Roca, "El somni" (El sueño) representa "disponer de un laboratorio de I+D" y, de

elEconomista	EcoDiario	Ecoteuve	Motor	Evasión
--------------	-----------	----------	-------	---------

NOTICIAS MÁS LEIDAS

1. Los hijos de Di Stéfano piden su incapacidad para evitar su ...
2. Kate Middleton, la reina del clutch
3. La verdad sobre la ruptura de Miguel Ángel Silvestre y Blanc...
4. Los duques de Cambridge ya tienen niñera
5. ¿Está Kate Middleton esperando un niño?

[Más noticias](#)

ÚLTIMAS NOTICIAS

1. Rihanna responde a Brown: "El amor no es para niños"
2. La verdad sobre la ruptura de Miguel Ángel Silvestre y Blanc...
3. Los hijos de Di Stéfano piden su

hecho, muchos de los platos que hacen para el espectáculo, "después se podrán comer en El Celler".

En el servicio, además de una veintena de cocineros, han participado en esta peculiar ópera gastronómica, transmitida por circuito cerrado de televisión para la prensa, doce camareros y cuatro someliers, es decir la práctica totalidad del servicio de sala y cocina del Celler de Can Roca.

El artista Miquel Barceló ha sido el primero de los doce comensales en llegar y, a continuación, se han incorporado el resto de sus compañeros de mesa:

El chef Ferran Adrià, el filósofo Rafael Argullol, el antropólogo Joël Candau, el médico Bonaventura Clotet, la cineasta india Nandita Das, el ingeniero argelino Abderrahmane Kheddar, el biólogo inglés Ben Lehner, el escritor gastronómico Harold McGee, la actriz Freida Pinto, la física teórica Lisa Randall y el director de orquesta Josep Pons.

Con media hora de retraso sobre el horario previsto ha comenzado esta inmersión sensorial que ha durado casi tres horas y que ha jugado con todos los sentidos de los comensales.

El jefe de sala, Josep Roca, que ha hecho de conductor entre plato y plato y que con su voz cadenciosa y pausada invitaba a los doce "apóstoles" a entrar en una especie de vigilia del sueño, ha comenzado el espectáculo con una frase reveladora: "si quieres volar, toca con los pies en el suelo".

Poco después Josep Roca ha explicado que "El somni" implica diferentes disciplinas: gastronomía y ópera, ciencia sensorial y gastronomía, homenajes a Wagner y también a la "tecnología invisible".

Aunque Josep Roca ha invitado a sus "clientes" a "aprovechar al máximo los silencios y evitar al máximo las conversaciones", los doce invitados daban forma en bastantes ocasiones a un murmullo colectivo, más propio de una torre de Babel, en el que el castellano, el catalán, el francés y el inglés se fundían en una banda sonora única.

De indudables reminiscencias medievales, la mesa redonda alrededor de la cual los doce "soñadores" han compartido una cena única, ha servido de pantalla de proyección sobre la cual la comida se ha fundido con imágenes del mar, del bosque, del firmamento, simbolismos de la física, de la civilización oriental o el fuego forestal.

Más de 60 personas han aportado su talento, entre artistas, poetas, filósofos, artesanos, orfebres, para elaborar los vídeos proyectados, la música y la vajilla, un plato para cada preparación.

Músicos como Silvia Pérez Cruz, Albert Guinovart, Albert Pla, Carlos Fesser, Kolja Blacher, Arturo C. Urbina o el Latvian Radio Choir han colaborado en la ambientación musical de la cena.

Una esfera líquida de leche de tigre y piel de limón rallada, un bombón de Campari y pomelo rojo, un "aire" de higo chumbo del cabo de Creus, una gamba a la brasa con la cabeza y las patas fritas y bombón de cabeza de gamba, una salsa de mole con rosas a la brasa, jugo y pechuga de pichón son algunos de los platos que se han servido en los seis primeros actos.

En la segunda parte de "El somni", los comensales, más distendidos y habladores, han podido deleitarse con una manzana de caramelo inflado rellena de espuma y dados de manzana a la brasa con sobrasada de Miquel Barceló, una oca a la royale y gotas de sangre de remolacha, un sorprendente puré de cacao helado de masa madre, lichi deshidratado y fresco, cacao garrapiñado y merengues ácidos sobre "un plato que respira".

La cena ha concluido con un recuerdo a la infancia: nube de algodón de azúcar, toques de flores y miel, gominolas y mariposas.

Entre los caldos que han regado la larga cena un Marqués de Riscal único de 1945, para evocar la guerra; un vino que no ha pasado por bota, "fruto de una desgracia, de las pocas viñas que se salvaron en el incendio que asoló el Empordà", ha señalado Josep Roca; o un vino "de la Luna", de 1881 que "no ha visto nunca el sol".

incapacidad para evitar su ...

4. Los duques de Cambridge ya tienen niñera
5. Kate Middleton, la reina del clutch

Más noticias

OTRAS NOTICIAS QUE LE PUEDEN INTERESAR



Dacosta cree que es triste que nos creamos líderes porque lo digan en el extranjero



Joan Roca: El somni no es una frivolidad, es un laboratorio creativo



Adrià: Es un punto de partida para reflexionar sobre los límites de la cocina

Publicidad



¿No sabes que regalarle? Sorpréndela, en Virgin Active Paterna disfrutará de piscina, 150 clases y mucho más



Evasion

Me gusta

A 1.504 personas les gusta Evasion.



Plug-in social de Facebook



Publicidad



Samsung Galaxy S4 desde 0€

Ya esta aquí: Nuevo Samsung Galaxy S4 desde Sólo 0€. Este mes con 70€ dto. Cómpralo ya!

www.phonehouse.es/Galaxy_S4



Campamentos Enfocamp

No te arriesgues y que tus hijos hablen inglés en nuestras colonias internacionales.

www.enfocamp.com



Ahorra hasta 248 euros

Contrata ahora tu seguro de coche a medida con Direct Seguros

www.directseguros.es



¿Hotel? Trivago

Compara hoteles entre más de 100 webs, encuentra tu hotel ideal y ahorra con trivago

www.trivago.es



Me gusta Enviar

A una persona le gusta esto.

Twitter 1

elEconomista.es

¿Es usuario de elEconomista.es?
Regístrate aquí | Dése de alta

Nuestra red

- elEconomista.es
- [Ecotrader.es](#)
- Ecoteuve
- Información general
- Formación y empleo
- Información motor
- Estilo y Tendencias
- Turismo y viajes

Sobre nosotros

- Archivo
- Ayuda
- Nota Legal
- Publicidad
- RSS
- Suscripciones

Editorial Ecoprensa

Quiénes somos

Blogs

- Desde el burladero
- Blogságora
- Running de ciudad
- Personas ciencia y management
- Fondo de armario
- La viñeta del día
- Parada y gol
- Educación, Empleo y Tecnologías...

Redes sociales

- Facebook
- Twitter
- Google+

Servicios

- Edición PDF + Hemeroteca
- Ecotablet
- Alertas móvil
- elSuperLunes
- Cartelera
- El tiempo
- Libros
- Listas

Especiales

- Gala de los Oscars 2013
- Premios Goya 2013
- Eurocopa 2012
- Fórmula 1
- Lotería de Navidad
- Declaración de la Renta

Nuestros partners

CanalPDA - [Boxoffice](#): Industria del cine - [ilSole](#): [English version](#) [Empresite](#) - [Bureau Veritas Formación](#)

[Ecoprensa S.A.](#) - Todos los derechos reservados | [Cloud Hosting en Acens](#)

[Imprimir](#)**EL UNIVERSAL****Cultura**

lunes 06 de mayo, 2013

ESPECTÁCULO

Joan Roca: "El somni" no es una frivolidad, es un laboratorio creativo

Con media hora de retraso sobre el horario previsto comenzó la inmersión sensorial que duró casi tres horas y que jugó con todos los sentidos de los comensales.

Barcelona.- El cocinero Joan Roca, chef del considerado mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca, fusionó hoy en la cena-espectáculo "El somni", con doce exclusivos comensales, gastronomía y arte, una iniciativa que "no es una frivolidad, sino que es un laboratorio creativo".

El cocinero gerundense indicó que "además de que el montaje del Arts Santa Mónica da empleo a mucha gente, para el Celler de Can Roca es una forma de abrir el abanico creativo e interactuar con otras artes, que nos aporta nuevas formas de inspiración".

Para Roca, "El somni" (El sueño) representa "disponer de un laboratorio de I+D" y, de hecho, muchos de los platos que hacen para el espectáculo, "después se podrán comer en El Celler".

El artista Miquel Barceló fue el primero de los doce comensales en llegar a esta cena-espectáculo, transmitida por circuito cerrado de televisión para la prensa, y, a continuación, se incorporaron el resto de sus compañeros de mesa:

El chef Ferran Adrià, el filósofo Rafael Argullol, el antropólogo Joël Candau, el médico Bonaventura Clotet, la cineasta india Nandita Das, el ingeniero argelino Abderrahmane Kheddar, el biólogo inglés Ben Lehner, el escritor gastronómico Harold McGee, la actriz Freida Pinto, la física teórica Lisa Randall y el director de orquesta Josep Pons.

Con media hora de retraso sobre el horario previsto comenzó la inmersión sensorial que duró casi tres horas y que jugó con todos los sentidos de los comensales.

El jefe de sala, Josep Roca, que hizo de conductor entre plato y plato y que con su voz cadenciosa y pausada invitaba a los doce "apóstoles" a entrar en una especie de vigilia del sueño, comenzó con una frase reveladora: "si quieres volar, toca con los pies en el suelo".

Poco después Josep Roca explicó que "El somni" implica diferentes disciplinas: gastronomía y ópera, ciencia sensorial y gastronomía, homenajes a Wagner y también a la "tecnología invisible".

Aunque Josep Roca invitó a sus "clientes" a "aprovechar al máximo los silencios y evitar al máximo las conversaciones", los doce invitados formaron en bastantes ocasiones un murmullo colectivo, más propio de una torre de Babel, en el que el castellano, el catalán, el francés y el inglés se fundían en una banda sonora única.

De indudables reminiscencias medievales, la mesa redonda alrededor de la cual los doce "soñadores" compartieron una cena única, sirvió de pantalla de proyección sobre la cual la comida se fundió con imágenes del mar, del bosque, del firmamento, simbolismos de la física, de la civilización oriental o el fuego forestal.

Más de 60 personas aportaron su talento, entre artistas, poetas, filósofos, artesanos, orfebres, para elaborar los vídeos proyectados, la música y la vajilla, un plato para cada preparación.

Una esfera líquida de leche de tigre y piel de limón rallada, un bombón de Campari y pomelo rojo, un "aire" de higo chumbo del cabo de Creus, una gamba a la brasa con la cabeza y las patas fritas y bombón de cabeza de gamba, una salsa de mole con rosas a la brasa, jugo y pechuga de pichón fueron algunos de los platos que se sirvieron en los seis primeros actos.

En la segunda parte de "El somni", los comensales, más distendidos y habladores, pudieron deleitarse con una manzana de caramelo inflado rellena de espuma y dados de manzana a la brasa con sobrasada de Miquel Barceló, una oca a la royale y gotas de sangre de remolacha, un sorprendente puré de cacao helado de masa madre, lichi deshidratado y fresco, cacao garrapiñado y merengues ácidos sobre "un plato que respira".

La cena concluyó con un recuerdo a la infancia: nube de algodón de azúcar, toques de flores y miel, gominolas y mariposas.

Entre los caldos que regaron la larga cena un Marqués de Riscal único de 1945, para evocar la guerra; un vino que no ha pasado por bota, "fruto de una desgracia, de las pocas viñas que se salvaron en el incendio que asoló el Empordà", señaló Josep Roca; o un vino "de la Luna", de 1881 que "no ha visto nunca el sol".