



V 08



MODULE DINING CONCEPT



MODULE GASTROPACK #001

MEDITERRANEAN GOURMET TRAVEL

MODULE DINING CONCEPT SL

MEDITERRANEAN GOURMET TRAVEL



JUAN ANDRÉS MORILLA

www.juanandresmorilla.com



www.transversal.info

Nuestro concepto de Gastropack está formado por la unión indisoluble del diseño de un menú gastronómico de 12 platos y su correspondiente producción audiovisual y multimedia. La propiedad intelectual pertenece siempre a sus creadores:

El chef **Juan Andrés Morilla** (Sevilla, 1980), formado en las mejores cocinas como El Cenador de Salvador (una estrella Michelin), El Bulli Hotel Hacienda Benazuza (dos estrellas Michelin), Restaurante Drolma de Barcelona (una estrella Michelin) es andaluz en su máxima expresión, claro exponente de que el 'ayer' es un ingrediente básico para cocinar el 'mañana', el primer chef de Andalucía que ha representado a su país en el Mundial de Cocineros Bocuse d'Or, el Mejor Cocinero de España 2009 y uno de los cien jóvenes líderes del futuro - según la revista Capital, esconde bajo la sartén una filosofía muy particular y noble de la gastronomía.



El realizador **Francisco López Rivera** creó su primera productora audiovisual (Ático Sieste) en 1984. Desde entonces ha obtenido numerosos premios nacionales e internacionales principalmente con series y largos documentales. A partir de 2005 inicia una nueva etapa con Transversal Arte y Estrategia, su nueva productora con la que se especializa en el desarrollo y producción audiovisual multimedia para exposiciones y museos.

Entre ellas destaca: XII Bienal Española de Arquitectura y Urbanismo (Ministerio de Fomento), Escher. Espacios Infinitos (Patronato de la Alhambra), Museo de la Miel (desarrollo museístico global), Casa Museo de Federico García Lorca de Valderrubio, 1000 años de Madinat Ilibira (Fundación Legado Andalusi para Parque de las Ciencias de Granada)...

<http://www.transversal.info/#!trabajos/c23tj>



MEDITERRANEAN GOURMETRAVEL

Un único menú degustación formado por 13 platos:



Juan Andres Morilla

Chef restaurante El Claustro

Rafael Arroyo

Jefe de cocina de restaurante El Claustro

- Mejor Cocinero Novel de Andalucía 2011

- Campeón de Europa con la Selección

Española de Cocina Profesional 2013

MENÚ

0

RECEPCIÓN

El *Amphitryon* entrega la Mappa a los comensales

1

SNACK

Agua-

Esfera de Margarita

Tierra-

Cramble de Lima

Aire-

Roca efervescente de yuzu

Fuego-

Airbarg de Kimchee

2

APERITIVO

Ambrosía

Sorbete de Nitro Miel

Miel y ron servido en un bold de karamikae con apariencia prehistórica

3

APERITIVO

Pan-cake de Tomate

Aceite de Ibéricos

Chupito efervescente de granada y jengibre

Vino para la Libación

4

ENTRANTE FRIO

Carpaccio de higos con helado de aove
(falso higo con nitrógeno)

5

ENTRANTE TEMPLADO

Helado de lima frito

Presentado en un dimsun, simulando un Bao

6

ENTRANTE CALIENTE

Caballa en Salazón con Garum de Calamar.
Se sirve en una roca de sal

Salsamentum + Garum





MEDITERRANEAN GOURMET TRAVEL

Menú cont.

7

CUCHAREO

Potaje de judiones con Zirbaya de queso alpujarreño servido en bold de Karamikae

8

ANTIPASTI

Tallarines de calabaza, esferas de pesto y emulsión de ibéricos.
Se simula un plato de pasta pero es otra cosa.

9

PESCADO

Tataki de atún Rojo de almadraba con Tzatziki y granizado de pepino

10

CONSOME

Setas, trufa, jamón y papada.
Plato de gran sabor, con salsa Jang, dados de papada,
Consomé de jamón ibérico, setas de temporada y láminas de trufa

11

CARNE

Cochinillo deshuesado al horno con arroz rojo y parmesano.
Lo servimos en unos cacitos con brasas de hierbas aromáticas que aromatizarán la sala

12

PREPOSTRE

Mosaico de mango con Yogurt y frutos Rojos

Color

13

POSTRE DEL CHEF

Coulant de Yogurt con cítricos.
El cocinero termina el plato a la vista del público

14

AFTER DINNER

Los comensales abandonan la sala/comedor para contemplar un vídeo resumen de su cena mientras toman una copa comentando la experiencia gastronómica a la que han asistido

Rafael Arroyo

Alberto de la Morena





LA ESTRUCTURA NARRATIVA DE LA COMIDA/ESPECTÁCULO GASTRONÓMICO



MEDITERRANEAN GOURMETRAVEL

La civilización en el Mediterráneo surgió en paralelo al avance de los cultivos de tres especies fundamentales: El trigo, la vid y el olivo. El intercambio de las culturas de su influencia hizo general una gastronomía rica y perfectamente equilibrada: la dieta mediterránea



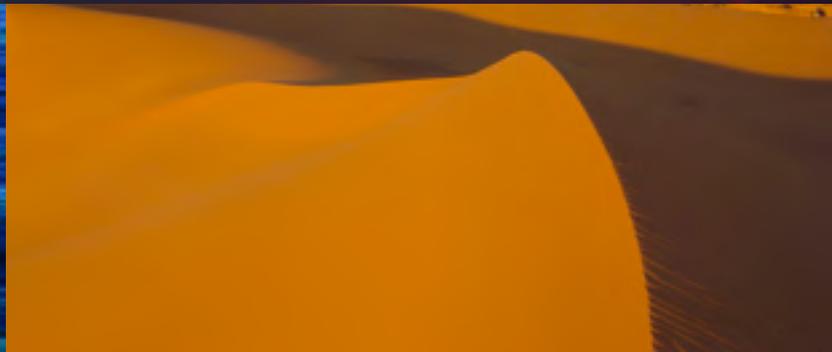


CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
	<p>El maestro de ceremonias en su papel de <i>Amphitryon</i> da la bienvenida a los comensales.</p> <p>Les entrega la Mappa (servilleta) donde donde llevarán los recuerdos de algunos platos al final de la comida.</p> <p>En la mesa aparece el nombre de cada comensal donde deben sentarse.</p> <p>El simposio (banquete) comienza</p>	





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
Agua Tierra Aire Fuego La creación de la tierra LOS CUATRO ELEMENTOS BÁSICOS DE DONDE SURGE TODO LO QUE NOS RODEA	Las fuerzas de la naturaleza se desencadenan en el comedor. Viento, lluvia, calor, ... El comedor se convierte en un vehículo que se desplaza por el espacio y por el tiempo hasta llegar a nuestro destino, la siguiente secuencia/plato	<u>SNAK</u> <i>Agua-</i> Esfera de Margarita <i>Tierra-</i> Cramble de Lima <i>Aire-</i> Roca efervescente de yuzu <i>Fuego-</i> Airbarg de Kimchee





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
<p>EL PARAISO</p> <p>El jardín de las delicias. El Bosco Aparición del hombre y el árbol de la Ciencia</p> <p>EL OLIMPO</p>	<p>Jardines del Deleite Alimento de dioses</p> <p>Ambrosía = inmortalidad = divino (alimento prohibido para los mortales)</p> <p>El hombre siempre a querido asemejarse a los dioses, ...</p>	<p><u>APERITIVO</u> Ambrosía</p> <p>Sorbete de Nitro Miel Miel y ron servido en un bold de karamikae con apariencia prehistórica</p>





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
<p>EL NACIMIENTO DE LA CIVILIZACIÓN</p> <p>LA TRILOGÍA MEDITERRÁNEA</p> <p>El hombre fue expulsado del paraíso. Desde entonces se esfuerza y trabaja.</p> <p>Con la domesticación de la vid, el trigo y el olivo nació la civilización en el Mediterraneo. El desarrollo de técnicas para elaborar pan, vino y aceite implicaba un distanciamiento de culturas menos desarrollada: "los que comían pan se diferenciaban de los animales..." (La Odisea)</p>	<p>Trigo - Olivo - Vid</p> <p>Libación del vino</p> <p>El favor de los dioses</p> <p>Los comensales vuelcan sus copas de vino en una pila ritual sobre un altar en el extremo de la mesa. A medida que este desaparece de la pila, aparece sobre la mesa (proyección). Esta se cubre toda de vino mientras que crecen sobre ella plantas y flores. Las paredes poco a poco se llenan de los frutos de la naturaleza.</p> <p>Los comensales cuentan con el favor de los dioses.</p>	<p><u>APERITIVO</u></p> <p>Pan-cake de Tomate Aceite de Ibéricos Chupito efervescente de granada y jengibre</p> <p>Vino para la Libación</p>





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
<p>LO EPICÚREO y LO HEDONISTA</p> <p>El hombre siempre ha querido volver al paraíso original</p> <p>Epicúreo de Samos crea una escuela de pensamiento: El jardín.</p>	<p>Viaje a Islas Espóradas (mar Egeo)</p> <p>El Jardín de Epicuro (300 a.c.)</p> <p>Más cerca de los dioses</p>	<p><u>ENTRANTE FRIO</u></p> <p>Carpaccio de higos con helado de aove (falso higo con nitrógeno)</p>





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
LO APOLÍNEO Y LO DIONISIACO	(Música Richard Wagner) APOLO: creación, arte DIONISIOS: éxtasis (lo mediterráneo)	<u>ENTRANTE TEMPLADO</u> Helado de lima frito Presentado en un dimsun, simulando un Bao
EL NACIMIENTO DE LA TRAGEDIA	Máscaras tragedia griega (Los camareros usan máscara griegas para servir este plato)	
LA MODERACIÓN EN LA DIETA MEDITERRÁNEA	Unas coronas de laurel descienden sobre los comensales para que estos sean coronados con el símbolo de los vencedores, artistas y poetas	





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
<p>EL MAR</p> <p>LA SAL (oro para la conservación de los alimentos)</p> <p>APICIO Apicio era conocido sobre todo por sus excentricidades y una enorme fortuna personal que dilapidó en su afán por hacerse con los más refinados alimentos, elaborados en complicadas recetas. Su desmedido epicureísmo le granjeó la antipatía de los estoicos contemporáneos</p>	<p>Viaje por el mar - peces</p> <p>Roma Apicio, uno de los primeros chef de la historia. Se recopilan las primeras recetas <i>De re coquinari</i></p> <p>Ánforas romanas</p> <p>Los comensales deben de pescar uno de los peces que nadan sobre la mesa antes de servir este plato</p>	<p><u>ENTRANTE CALIENTE</u></p> <p>Caballa en Salazón con Garum de Calamar. Se sirve en una roca de sal</p> <p>Salsamentum Un plato basado en salazón</p> <p>Garum Aliño para el 70% de los platos romanos</p>





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
ZIRYAB Llega al Califato de Córdoba en 822. Implanta nuevos refinamientos y protocolos en la mesa EL CALIFATO DE CORDOBA	Viajamos al esplendor del Califato de Cordoba. Nos espera la corte de músicos, poetas, artistas, filósofos... Lavamos antes de servir los platos	<u>CUCHAREO</u> Potaje de judiones con Zirbaya de queso alpujarreño servido en bold de Karamikae





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
<p>RENACIMIENTO Humanismo y vuelta a la cultura clásica del Mediterráneo</p> <p>Nueva relación con la naturaleza. El artista creador.</p>	<p>Viaje a Florencia/Paisajes de la Toscana</p> <p>Quattrocento</p> <p>El hombre como medida de todas las cosas</p> <p>Texturas variedad pastas</p>	<p><u>ANTIPASTI</u></p> <p>Tallarines de calabaza, esferas de pesto y emulsión de ibéricos. Se simula un plato de pasta pero es otra cosa.</p>





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
CAIDA DE BIZANCIO/ Constantinopla/Estambul	Viaje a zoco/bazar	<u>PESCADO</u>
EL ORIENTALISMO	Las especias Vendedores Al final de esta secuencia, los comensales deben de comprar a los comerciantes las máscaras que utilizarán en el siguiente plato	Tataki de atún Rojo de almadraba con Tzatziki y granizado de pepino





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
Arcimboldo versus Vivaldi LA MASCARA	Viaje a Venecia Máscaras carnaval Música Vivaldi Imágenes Arciboldo Los comensales se colocan las máscaras de la secuencia anterior junto con una túnica y se cambian de posición en la mesa	<u>CONSOME</u> <i>Setas, trufa, jamón y papada.</i> Plato de gran sabor, con salsa Jang, dados de papada, Consomé de jamón ibérico, setas de temporada y láminas de trufa





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
perol / barbacoa <i>El almuerzo</i>	comida en el campo	<u>CARNE</u> Cochinillo deshuesado al horno con arroz rojo y parmesano. Lo servimos en unos cacitos con brasas de hierbas aromáticas que aromatizarán la sala





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
EL COLOR DEL MEDITERRÁNEO	Arquitectura y paisajes mediterráneos	<u>PREPOSTRE</u>
LO EXÓTICO	Santorini - Túnez - Ibiza	Mosaico de mango con Yogurt y frutos Rojos
VACACIONES Chill-Out	La luz Gafas sol Sesión fotográfica: A los comensales se les hace una fotografía con un fondo liso en el que aparecerá el paisaje o lugar que más les guste del Mediterráneo. El resultado se mostrará en las proyecciones de las paredes y recibirán las imágenes en sus email	Color





CONTENIDOS	PUESTA EN ESCENA	MENÚ
El Retorno a la sencillez	La Última Cena de Dalí	<u>POSTRE DEL CHEF</u> Coulant de Yogurt con cítricos. El cocinero termina el plato a la vista del público

