

# GASTRONOMÍA + ARTE + TECNOLOGÍA



Porque sabemos que transmitir los valores de marca es fundamental, queremos ayudarle a **potenciar valores tecnológicos, de innovación y sostenibilidad** en sus eventos a través de nuestro **Catering Experiencial**.

## Catering Experiencial

Plantas interactivas, salsas que suenan al ser mojadas, generar sonidos al coger un canapé o degustar un jamón ibérico cortado en directo con nuestro sorprendente jamoncello, son sólo algunas de las posibilidades de nuestro catering.

Esta novedosa integración de **diseño de experiencia, gastronomía de calidad y tecnología** es fruto de la colaboración de Catering Spain, Spain Xperience y Escaparatech, y ha obtenido destacados éxitos en eventos como el Gastrofestival 2016, FIAB 16 alimentando el futuro y el reciente galardón en los BigFood Awards de la Central del Diseño de Madrid.

Escaparatech

SPAIN XPERIENCE

Catering Spain





**INNOVACIÓN  
GASTRONOMÍA  
INTERACCIÓN  
TECNOLOGÍA  
DISEÑO DE EXPERIENCIA  
VALORES DE MARCA  
I+D+ART  
PRODUCCIÓN DE EVENTOS  
ESPACIOS EXCLUSIVOS**

En los siguientes videos se pueden ver las instalaciones experienciales gastronómicas propuestas:



### ▶ **Oye mi salsa!**

Es una sorprendente y divertida forma de comer ya que al mojar en la salsa el soporte se ilumina y suena música salsa.

¡Sinestesia gastronómica!

Esta experiencia gastronómica puede aplicarse a diferentes combinaciones de alimentos y salsas como por ejemplo, tiras de queso gouda con mermelada de frutos rojos o crudités de verduras con crema de zanahoria.



### ▶ **Plantas interactivas.**

La albahaca aporta aromas a unas cocas de verduras. El método une todos los sentidos. Tocar, oler y comer. Al ser tocadas reaccionan sorprendentemente con luz y sonido.



### ▶ **Matriz de mini chapatas sonoras.**

Instalación interactiva en la que el público al coger y los camareros al reponer canapés se activa y modula el audio generando una pieza musical única.

Mini chapata sonora de jamón, queso brie, rúcula y tomate confitado



### ▼ **Jamoncello**

Cómo hacer sonar un jamón ibérico al ser cortado como si fuera un violoncello. Un corte performático llevado a cabo por un maestro cortador.



Disponemos de **espacios exclusivos** interiores y jardines tan especiales y sugerentes como el Museo Lázaro Galdiano, Museo Sorolla, Real Fábrica de Tapices, Fundación Ortega y Gasset, Fundación Carlos de Amberes, Palacio de Fernán Núñez, COAM, MUSEO ABC, Palacio Neptuno... Tenemos el lugar que mejor se adapta a tu evento.

Además contamos con los mejores **profesionales del mundo audiovisual** para poder cubrir las necesidades de producción gráfica, fotografía, grabación de video, VJs, DJs y actuaciones.

## Contacto

Contacta con nosotros, háblanos de los valores de tu empresa, y nos encargaremos de que tu evento sea perfecto.



Eventos e innovación

[info@spain-xperience.com](mailto:info@spain-xperience.com)  
[www.spain-xperience.com](http://www.spain-xperience.com)

648 143 907



Diseño de experiencia / i+D+Art

[info@escapartech.com](mailto:info@escapartech.com)  
[www.escapartech.com](http://www.escapartech.com)

639 864 648