

SODEXO PRESTIGE DISEÑA UN GABINETE DE CURIOSIDADES EN EL MUSEO DEL PRADO

La gastronomía y la pintura convergen en el Museo del Prado en un mismo espacio, El Gabinete de Curiosidades

Un espacio impregnado del espíritu y la experiencia de Sodexo Prestige y el saber hacer del chef ejecutivo, Pepe Rodríguez

Madrid, mayo 2015- Ahora y con motivo de la concesión del catering de los diferentes servicios de restauración del Museo del Prado a Sodexo Prestige, la experiencia en alta restauración de Sodexo se funde con el concepto artístico para ofrecer una exquisita experiencia: el Gabinete de Curiosidades.

En sus orígenes, el Museo del Prado fue concebido como un Gabinete de Ciencias Naturales. Sodexo Prestige ha propuesto volver a los orígenes creando un gabinete para generar un entorno gastronómico vinculado con el arte- el Gabinete de Curiosidades. El resultado es una propuesta que fusiona arte y gastronomía a través de la creatividad en la puesta en escena, la elaboración artística de los platos y una estética que invita a descubrir nuevas formas y texturas. Ahora, la gastronomía se impregna de la expresión cultural de esta institución tan emblemática.

Pepe Rodríguez, chef ejecutivo de Sodexo Prestige y todo su equipo gestionarán el proyecto gastronómico en su totalidad, “una propuesta cuyo pilar fundamental será el producto de calidad y de temporada. Siempre atendiendo a una elaboración cuidada a la vez que sencilla pero rabiosamente actual, como deber ser la comida en el siglo XXI” asegura el chef Estrella Michelin.

El desarrollo de una oferta gastronómica conjuga lo tradicional, lo local y lo internacional. Rotaciones de producto y platos estratégicos por estaciones y momentos de consumo. Fusión entre los ingredientes propios de una cocina con el entorno donde se van a consumir, en este caso con el arte.

Además, se elaborarán recetas inspiradas en las obras más representativas del Museo del Prado. Esta colección gastronómica “temporal” se irá nutriendo de pinturas nacionales e internacionales basadas en las piezas más representativas del arte nacional, italiano, flamenco y alemán. La idea es adentrarse aún más en las pinturas de la pinacoteca a través de recreaciones que aporten sabor y olor a la esencia del Museo, con el fin de generar un repertorio que termine con la edición de un recetario del Prado con el título Recetas con Arte-Café Prado.

La oferta gastronómica incluye, también, composiciones que resaltan la cocina casera, rica, viva y auténtica. Toda ella se fusiona con distintos momentos y corrientes artísticas para continuar con la línea de similitudes entre Artes y Gastronomía propuesto bajo el concepto de Gabinete de Curiosidades.

Este espacio busca la interacción con los usuarios para completar sus inquietudes gastronómicas desarrollando propuestas que les hagan partícipes de la actividad culinaria de Sodexo Prestige en el propio Museo.

Un lugar irrepetible para celebrar un evento que permite adentrarnos en un mundo de arte, cultura y nuevas sensaciones. Un recorrido para los cinco sentidos para disfrutar de la belleza del Museo y conocer la fusión entre arte y gastronomía.

El Museo del Prado abre sus puertas a empresas e instituciones para celebrar un evento totalmente privado donde disfrutar de sus colecciones, exposiciones temporales y espacios. Al finalizar esta visita, podrá completar esta experiencia excepcional con la degustación de una oferta culinaria creativa y única, obra del chef Pepe Rodríguez. Tres valores definen cada una de sus recetas: calidad en las materias primas, la fusión de sabores y texturas, y su vinculación con la cocina mediterránea. Eventos personalizados y exclusivos, a la altura de una gran institución.

La gastronomía no deja de ser una experiencia emocional, detrás de cada plato hay una creación, una composición, armonía... Sodexo Prestige te invita a disfrutar y compartir estas experiencias en un espacio único.

Sobre Sodexo Prestige:

Sodexo Prestige es la división de Sodexo dedicada a ofrecer servicios de alta restauración en eventos que van desde la gestión de restaurantes y espacios únicos, celebraciones corporativas, hasta la organización de grandes

acontecimientos deportivos y culturales. A nivel internacional, Sodexo Prestige ha gestionado entre otros, grandes eventos como el Rally Dakar, las Olimpiadas de Londres 2012, las carreras de Ascot, el Tour de Francia, y durante los últimos 26 años, el Roland Garros. En nuestro país, la compañía ha gestionado eventos como los Juegos Olímpicos de Barcelona en 1992, el Mutua Madrid Open o la America's Cup de vela celebradas en 2006 y 2007 en Valencia.

Fundado en 1966 por Pierre Bellon Sodexo es el líder mundial en servicios que mejoran la Calidad de Vida, un factor esencial en el desempeño diario de las organizaciones y las personas. Presente en 80 países, Sodexo da servicio a 75 millones de consumidores cada día. El éxito de Sodexo y su desempeño se basan en su independencia, modelo de negocio sostenible y su habilidad para desarrollar y reforzar el compromiso de sus 428.000 empleados en todo el mundo.

Para más información sobre Sodexo Prestige:

GLOBALLY91 781 39 87

Silvia Luaces silvia.luaces@globally.es

María Ruiz maria.ruiz@globally.es