

Una cena a ciegas

Casi todos los sentidos ofrece a las empresas una forma diferente de emocionar y llegar a sus clientes



Un cliente se dispone a tomar un plato en un momento de La Cena de los Sentidos. Inko Producciones

J. AGUADÉ

Una cena a ciegas. Más de cinco mil personas ya saben lo que es comer con los ojos tapados... ¿Se lo imaginan...? No, no tiene nada que ver con la composición que se pueda usted estar haciendo ahora mismo. Hay que probarlo. “Tenemos miedo a sentir cosas, no nos atrevemos a disfrutar, y luego te das cuenta que tienes tantas emociones ahí guardadas... gracias por lo de esta noche”, dice uno de los cinco mil privilegiados que lo han experimentado.

Sí se atreve, no tiene más que buscar www.casitodoslosentidos.com en internet y tatachán... ahí encontrará la web de algo que nació como una idea de un inquieto camarero y que se ha convertido con el paso de los años en una de las referencias más consolidadas de las empresas para sorprender a sus clientes.

La idea primaria era sencilla, muy sencilla. Hacer comer a la gente con todos los sentidos menos con uno, la vista, el que nunca renunciamos. Javier Serrano fue el ideólogo y, después de un tiempo perfeccionando su proyecto, ahora se muestra como un empresario que sabe lo que quiere su cliente: algo diferente, pero a la vez absolutamente enraizado con el concepto que la em-

presa quiere divulgar con sus invitados. “Nosotros nos adaptamos al mensaje que quiere dar la empresa... Hemos llegado a poner tornillos en un plato en una presentación de una empresa que presentaba este material. Se trata de una forma de ofrecer la marca a los clientes de una forma diferente”, dice Serrano que dirige un equipo de veinte personas, como mínimo.

Aunque ahora Serrano hace un 90% de sus Cenas de los Sentidos para empresas, no se olvida de un concepto principal: la gastronomía. Recibe muchas propuestas que rechaza por el simple hecho de que la comida que el hotel o restaurante que le quiere contratar no está a la talla que él espera. “La mayoría de las veces lo que ocurre es que se cambian los menús que los restaurantes quieren ofrecer, pero siempre está vinculado a la calidad que se pueda ofertar”.

La Cena de los Sentidos, además, es algo absolutamente elástico. Desde 2 a 150 personas: “Nos adaptamos a lo que se quiera hacer. La más grande la hicimos en el Palacio de la Exposición en Valencia para 150 personas en las que llegamos a trabajar más de 90 para que todo saliera perfecto”. Y diferente.

GUÍA DE RESTAURANTES

Aferro

C/Finlandia, 8. 963604300.
Más de 35 €.

Araguaney

C/Rubert y Villo, 12. Burjassot.
963902578. 45 €.

Arribar

Marina Juan Carlos I (Port Americas Cup). 46024 Valencia. 963449757.
Más de 40 €.

Casa Rebirongo

C/Reina, 258. 963557653.
Más de 45 €.

Ca Sento

C/ Mendez Nuñez 17. 46024 Valencia
963301775. Más de 75 €.

Casa Vicent

C/Pintor Salvador Abril, 55. 963955114.
Más de 55 €.

Déja Vu

C/ Corretgeria, 33.
963922737. 30 €.

Joaquín Schmidt

C/Visitación, 7. 963401710.
Desde 55 €.

La Montaranza

C/Oltà, 47. 963731653.
Más de 45 €.

L'Establiment

C/Camino Estell, S/N. El Pamar.
961620100. Más de 45 €.

Marisquería Civera

C/Lérida, 11. 963475917.
Desde 45 €.

Masía Romaní

Camí de la Pobla (Bétera).
961690773. 40 €.

Nostre Bar

C/Carlos Cervera, 8. 963749528.
Más de 30 €.

Óscar Torrijos

Hotel Westin. C/General Gil Dolç, s/n.
963936300.

Riff

C/Conde Altea, 18. 963335353.
Más de 50 €.

Trattoria de Carlo

C/Manuel Candela 79. 963935562.
Más de 45 €.

Valencia Orient

C/Joaquín Costa, 22. 963741490.
Más de 40 €.