

## **Las empresas 80-20ml y Plat Institute presentan por primera vez un aroma comestible**

**Las empresas 80-20ml y Plat Institute presentaron el pasado 17 de enero, en la Sala Equis de Madrid y de la mano del whisky J&B, las primeras pompas de aroma comestibles. El primer cóctel de J&B que se puede consumir con forma de pompa de jabón. Un proyecto I+D+i en el que este colectivo, Premio Alimentaria 2016, lleva años trabajando y que será solo el pistoletazo de salida de las innovaciones en ciencia y alta gastronomía que irán ofreciéndonos en los próximos meses**

El colectivo 80-20ml y Plat Institute son dos empresas, ambas reconocidas con el Premio Alimentaria, que se han unido para investigar nuevos conceptos en nutrición, alta gastronomía y coctelería. Con una estética divertida y lab, el coctelero Matías Sarli, líder de 80-20ml formado en prestigiosas coctelerías como el Nightjar Bar o con el equipo creativo de Ferrán Adriá, además de ponente regular del Basque Culinary Center, e Ignacio de Juan-Creix, de Plat Institute, formado en D-School y codirector del Master de Interacción avanzada en el FOODLAB de Instituto de Arquitectura avanzada, ofrecieron el pasado miércoles 17 de enero, en la fiesta que organizó el whisky J&B en la Sala Equis de Madrid para reunir a artistas rompedores que marcarán tendencia en 2018, una divertida propuesta científica y sensorial ideada para la ocasión y el lugar.

Presentaron un cóctel dulce servido en probeta, que el equipo de 80-20ml ha denominado DRINKPAIRING, creado a partir de la combinación de varios ingredientes y compuestos aromáticos moleculares como el furaneol, el acetileugenol y compuestos de whisky J&B, y que se maridó con pompas comestibles aromáticas, un concepto nunca visto hasta la fecha, presentado en primicia en esta celebración y resultado de un largo proceso de investigación científica.

### **Pompas como las de jabón**

Una experiencia gastronómica con identidad, ciencia con los pies en la tierra y presentada de manera festiva que reflejaron el espíritu que hay tras 80 – 20 ml, alquimistas del siglo XXI que mezclan la coctelería con la repostería de vanguardia, y Plat Institute, que investiga sobre nuevos formatos de consumo y en cómo aumentar la percepción del sabor y el aroma en cada cóctel, aplicando las últimas tecnologías.

Una idea que ilustró lo que promete ser tendencia en la coctelería, el I + D + i, ya evolucionando a toda velocidad para sacarnos de nuestra zona de confort y deambular por nuevos territorios en degustación de coctelería, convirtiendo ésta en toda una experiencia.

### **Datos de contacto:**

LA MÁS CHULA

913644688

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Investigación Científica](#) [Premios](#) [Astronomía](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>