



“Magnumize your senses” – prima experienta senzoriala semnata de Magnum

Intunericul ascute simturile. Cand ochii se inchid, o lume intreaga de senzatii se deschide. Auzul devine mai fin. Degetele sunt mai nervoase si mai sensibile ca niciodata. Aromele devin brusc mai puternice. Gustul capata alt gust. Nu mai esti doar un spectator al realitatii inconjuratoare. Lumea te inconjoara si te atinge din toate partile.

Intr-o lume invaluita de arome, inghetata Magnum defineste rasfatul regal al simturilor: o experienta unica ce porneste de la o degustare de inghetata pe intuneric. „Magnumize your senses” are la baza conceptul de „blind dinner”, ce reprezinta amplificarea gustului si mirosului in absenta vazului, toate acestea cu scopul de a trai o experienta culinara cat mai placuta.

Pentru prima data, gustul Magnum devine altul; privirea nu mai adulemea aromele, ochii nu mai fug dupa miros: totul ingheata intr-o cupa cu inghetata. „Magnumize your senses”, degustarea de inghetata pe intuneric este deschisa publicului in perioada 21 Iulie- 15 August la Grand Cafe Van Gogh, str. Smardan nr 9, zona Lipscani in zilele de Joi – Duminica, intre orele 18:00-22:00.

„Magnumize your senses”

Magnum, cea mai iubita inghetata din lume, ofera un rasfat regal cu o degustare speciala de deserturi de inghetata pe intuneric. Experienta senzoriala Magnum porneste intr-o prima faza cu selectarea desertului preferat. Meniul este format din povesti cu gust de inghetata. Fie ca alegi povestea „Copacul”, „Stanca” sau „Plaja Imaculata”, gustul trece de bariera traditionala si paseste intr-o lume cu totul spectaculoasa.

Povestile devin de data aceasta delicatase din inghetata Magnum: **Magnum Clasic**, combinatia perfecta din ciocolata cu lapte si vanilie, delicata **Magnum White** ce contine ciocolata alba si vanilie si **Magnum Almond**, un sortiment extrem de aromat ce contine boabe de vanilie, migdale si ciocolata cu lapte.

Experienta continua cu initierea intr-o lume cu totul noua: simturile se ascut, intunericul devine din ce in ce mai puternic, pana cand, dintr-o data, totul devine necunoscut, spatiul nu mai are limita si, la randul ei, nici imaginatia nu mai poate fi stopata. Ici loc la masa si tot ce mai conteaza este sa descoperi gustul desavarsit al inghetatei pe care o ai in fata. Intr-o lume cu totul noua, gustul este eliberat de conventional, mirosul desluseste aroma in obscuritate.

Gustul deserturilor a fost desavarsit intr-o reteta unica, cu ingrediente alese de Executive Chef Henrik Sebok pe baza conceptului „avant-garde cuisine”. „*Exact asa cum o fotografie face cat 1000 de cuvinte, asa este gustul – o paleta larga de ingrediente menita sa descopere si sa incante fiecare papila gustativa, sa gadile si sa starneasca curiozitatea, placerea, delectarea*”, spune Henrik Sebok.

Istoria restaurantelor blind dinner

Primul care a descoperit in absenta vazului un avantaj pentru celelalte simturi a fost Jorge Spielmann, un preot orb din Zurich, care urma sa si inventeze, de altfel, conceptul de *blind dinner*. Astfel, cand prietenii acestuia erau invitati sa ia masa la el acasa, unii dintre ei obisnuiau sa poarte ochelari negri sau masti pentru a-si arata solidaritatea fata de gazda lor. Ceea ce au descoperit insa oaspetii lui Spielmann a fost ca, ne vazand, simtul mirosului si al gustului era amplificat, fapt ce le transforma experienta culinara intr-una mult mai placuta. De aici i-a venit lui Spielmann ideea de a deschide un restaurant care sa functioneze pe intuneric deplin, ceea ce a si facut in 1999 in Zurich.





Astazi, exista zeci de astfel de restaurante in toata lumea. Majoritatea restaurantelor unde se mananca pe intuneric angajeaza chelneri orbi, ofera un singur meniu, si interzic consumatorilor sa intre in locatie cu orice obiect care ar putea lumina, inclusiv tigari, telefoane mobile sau aparate foto. De asemenea, toate aceste locatii au toalete luminate normal, desi clientii sunt rugati sa ceara ajutorul chelnerilor pentru a le gasi.

Conceptul – o experienta senzoriala si sociala

Magnum, autoritatea mondiala a placerii, lanseaza pentru prima oara in Romania o experienta senzoriala unica, bazata pe un concept ce imbrina placerea din punct de vedere gustativ cu o stare de relaxare si de bine datorata prezentei intunericului.

Intunericul are, istoric vorbind, in principal conotatii negative. Oamenii au luptat si au muncit secole de-a randul pentru a-l invinge, pentru a lumina orasele, casele, strazile. Cu toate acestea, intunericul poate purta semnificatia pe care noi i-o atribuim.

Unul dintre avantajele pe care le ofera intunericul, adica lipsa vederii, este exacerbarea celorlaltor simturi si crearea unor experiente senzoriale care practic nu ar fi posibile in prezenta activarii tuturor simturilor.

Din punct de vedere culinar, intunericul iti permite, practic, sa reevaluezi complet notiunea de gust. Fara vaz,celelalte simturi se bucura de toata atentia ta si primesc noi senzatii si emotii. Intunericul conduce spre dezgolirea adevaratelor gusturi, omoara preconceptiile despre ingrediente si iti releva perceptiile reale, nemijlocite.

Din punct de vedere social, in intuneric oamenii redevin egali, fie ca sunt politicieni, actori sau celebritati. Toti arata la fel pe intuneric, iar statutul social dispare. In plus, orice intalnire pe intuneric deplin poate duce la experiente sociale diferite de cele desfasurate in conditii normale, conversatiile nefiind filtrate de perceptia gesturilor sau a mimicii partenerilor de discutie. Cand se afla in intuneric deplin, oamenii tind sa isi faca prieteni mai repede, sa vorbeasca mai liber si sa se simta mai bine.

**Texte realizate cu suportul :*

<http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,322741,00.html>

<http://travel.spotcoolstuff.com/unusual-restaurants-eating-in-the-dark>

Pentru mai multe informatii, va rugam contactati:

www.magnumize.ro, FB – <http://www.facebook.com/?ref=home#!/pages/Magnum-Rasfat-Regal/142796319064162?ref=ts>

Ruxandra Vasilescu - McCann PR – 0723.862.604; ruxandra_vasilescu@mccannpr.ro

