



Cocina con los sentidos en el primer restaurante con camareros y chefs ciegos

LOCALIZACIÓN: Sevilla

DURACIÓN: 1'49"

RESUMEN: El primer restaurante del mundo en el que los camareros y cocineros son ciegos está en Sevilla y se llama 'No veas'. Una iniciativa pionera que da trabajo a siete profesionales invidentes y que ofrece una experiencia, a oscuras, para los amantes de la buena mesa. Innovación y empleo que alegran los datos de un sector con una tasa de paro del 70 por ciento.

VTR:

Con seguridad y paso firme, Cristina se dirige a su trabajo. Es camarera en Sevilla, en el primer restaurante del mundo en el que camareros y cocineros son ciegos.

CRISTINACALLEJA Camarera 'No veas'

"Cuando me dijeron lo de camarera yo fui la primera sorprendida porque claro... Una persona ciega camarera era un poco... ¿Cómo? Para mí fue un reto. Principalmente porque nunca lo había hecho. Y la verdad es que lo cogí con muchas ganas y con mucha ilusión."

Ilusión que se traslada a cada plato que se sirve en este restaurante, un restaurante a ciegas donde los comensales pierden momentáneamente el sentido de la vista para disfrutar de una experiencia gastronómica única. A los fogones, Álex, también ciego, en su primer empleo como chef.

ALEJANDRO GARCÍA Chef Junior 'No veas'

"Yo coordino cocina con salón y me encargo de modificar los platos para que una persona que no ve nada no se deje nada en el plato y como que fusione todos los sabores para que la mezcla sea más explosiva."

Y así, dejar de comer con los ojos y potenciar otros sentidos.

CRISTINACALLEJA Camarera 'No veas'

"A parte de una experiencia para el cliente que viene es una experiencia para nosotras porque estamos compartiendo nuestra vida diaria".

ANABEL SUÁREZ Co-Fundadora 'No veas'

"La comida no es sólo visión sino que es sobre todo sabor y olor, y que mejor que las personas invidentes le abramos nosotros las puertas al mundo de la hostelería."

Una iniciativa innovadora que también es una oportunidad de empleo para un sector con una tasa de paro del 70%.



JESÚS IBAÑEZ
Co-Fundador 'No veas'

"Nosotros creemos que nada es imposible y de hecho lo estamos viendo. Hay personas ciegas que no sabían cocinar, nunca se lo habían imaginado, y por primera vez están cocinando".

JOAQUÍN RODRÍGUEZ
Chef 'No veas'

"Me fascina ver cómo cocinan, como lo emplatan. Que te hacen así... Tan, tan, tan, y te hacen el plato, como en los mejores restaurantes".

JESÚS IBAÑEZ
Co-Fundador 'No veas'

"Yo me saco el sombrero porque son verdaderos héroes.. "

ALEJANDRO GARCÍA
Chef Junior 'No veas'

"Una persona ciega o con cualquier tipo de discapacidad puede llevar una vida completamente normal y puede hacer lo que él se proponga. "

Como ser auténticos profesionales pioneros en la restauración mundial.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es