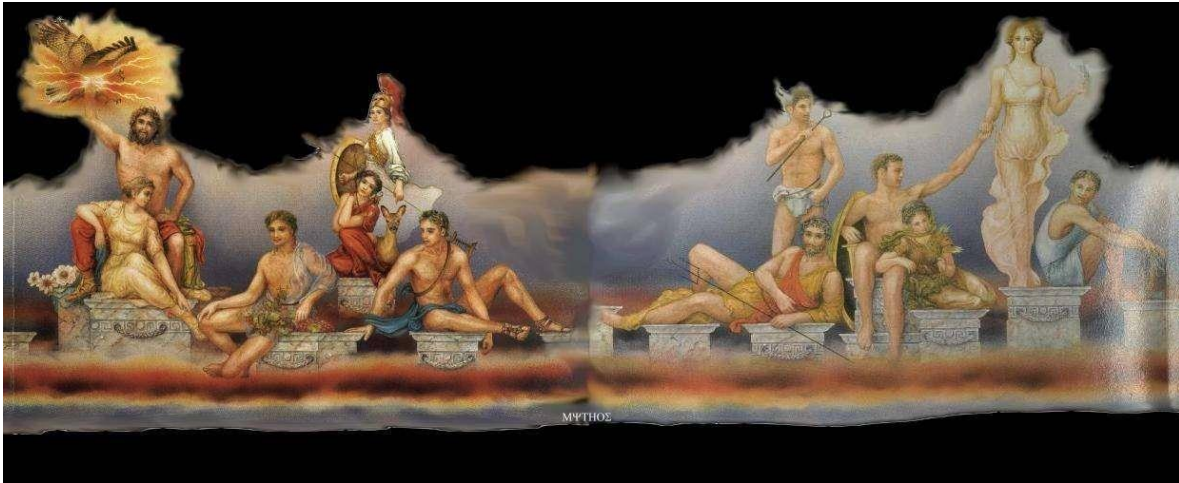


## Investigación + creatividad = Experiencias innovadoras: caso El Cielo

Así como la ambrosía,<sup>1</sup> una especie de miel que caía del cielo, considerada un manjar exquisito, les daba la vida eterna a los dioses del Olimpo en la antigua Grecia, las preparaciones hechas en el restaurante el Cielo logran inmortalizar en los comensales momentos y experiencias únicas, innovadoras e irrepetibles.



Fuente: <http://www.everyoneweb.es/WA/DataFileslaodiseadelosdioses/olimpicos.jpg>

El Cielo es un restaurante que abrió sus puertas en la ciudad de Medellín en el año 2007 con una nueva propuesta, en la cual la creatividad y la innovación son el toque principal de todos los platos que allí se ofrecen. Para perpetuar esta experiencia gastronómica, digna de los dioses del Olimpo, es necesario despertar todos los sentidos, abrir la mente a un mundo de posibilidades infinitas y disponer el paladar a un deleite angelical.

El menú de este restaurante cambia cada mes y cada plato ofrecido es exclusivo y casi mágico para los sentidos. En el Cielo la ciencia y la imaginación se mezclan perfectamente, para dar como resultado preparaciones en las cuales resaltan los sabores, aromas, texturas y una excelente presentación, dejando atrás las técnicas tradicionales para cocinar los alimentos. De esta manera, Juan Manuel Barrientos, dueño y chef del Cielo le apuesta a una



Fuente: material Juan Manuel Barrientos

<sup>1</sup> En la [mitología griega](http://es.wikipedia.org/wiki/Ambros%C3%ADa), la ambrosía es una sustancia asociada a los [dioses](http://es.wikipedia.org/wiki/Ambros%C3%ADa), considerada generalmente la comida o bebida de estos. Fuente <http://es.wikipedia.org/wiki/Ambros%C3%ADa>

cocina creativa a la cual denomina cocina tecnoemocional<sup>2</sup>, conocida en el mundo como cocina molecular, la cual consiste en la aplicación de la ciencia en la gastronomía. “Este tipo de cocina implica el estudio de los ingredientes naturales y las reacciones químicas que producen en los alimentos. A grandes rasgos, se podría decir que esta disciplina científica estudia las transformaciones de los alimentos en la cocina”.<sup>3</sup>

El Cielo y su chef Juan Manuel Barrientos han recibido varios premios y reconocimientos como: Chef revelación y uno de los mejores cinco de Colombia, además ha sido escogido por el público como mejor restaurante de Antioquia y el país, adicionalmente, recibió el orden de honores patrios otorgada por el Congreso de la República por ser un empresario destacado.

Para este joven chef, más que ser un cocinero o tener un restaurante, lo que más deseaba era construir una empresa caracterizada por su innovación, por esto decidió abrir un restaurante donde su objetivo principal no era vender comida, sino experiencias que estimularan los sentidos de los clientes, y para esto hizo uso de dos herramientas; la investigación y la creatividad.

### Investigando y experimentado en la cocina

Las ideas innovadoras no surgen de la nada, para el Cielo llegar a ser el restaurante que es hoy, fue necesario investigar antes, durante y después de que este negocio abriera sus puertas.



Foto Juan Manuel Barrientos Fuente: <http://medellin.vive.in/restaurantes/medellin>

Juan Manuel, a través de la investigación, nuevos ingredientes y la actualización de métodos culinarios, logró una cocina creativa e innovadora, que en última instancia permitió que sus preparaciones rompieran todos los esquemas de un restaurante tradicional.

Para comenzar, Juan Manuel tuvo un excelente recorrido por el mundo de la cocina, primero comenzó a estudiar en la Colegiatura Colombiana, después viajó a Buenos Aires,

---

<sup>2</sup> "La **cocina tecnoemocional** es un movimiento culinario mundial de principios del siglo XXI liderado por Ferrán y Albert Adrià. Está formado por cocineros de distinta edad y tradición. El objetivo de sus platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevas técnicas y tecnologías, siendo ellos los descubridores o simplemente los intérpretes, recurriendo a sistemas y conceptos desarrollados por otros. Con la actitud y las preparaciones, los cocineros asumen riesgos. Prestan atención a los cinco sentidos y no sólo al gusto y al olfato. Además de crear platos, el objetivo es abrir caminos. No plantean ningún enfrentamiento con la tradición, puesto que muchos de los platos son evolutivos, sino al contrario, muestran deuda y respeto por ella. Han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas plásticos, novelistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos... Colaboran, en busca de la supervivencia del producto, con los agricultores, los ganaderos y los pescadores." Fuente: <http://www.elspeciero.net/2011/09/la-cocina-tecnoemocional.html>

<sup>3</sup> Fuente: <http://www.escueladecocina.net/escuelas/que-es-la-cocina-molecular.php>

Argentina, donde fue el aprendiz de Iwao Komiyam, considerado por él como el séptimo mejor chef del mundo en cocina japonesa y oriental. Pero esto no fue suficiente para este inquieto joven, que se adelantaba a sus clases y no dejaba de investigar nuevas técnicas vanguardistas de cocina, las cuales experimentaba buscando nuevas formas de reinterpretarlas creativamente. Tanto su restaurante como su apartamento se convirtieron en laboratorios de investigación y experimentación culinaria.

De esta manera, con la investigación y la combinación de diferentes productos y técnicas, el chef del Cielo comienza a preparar novedosos platos que estimulan los sentidos, afianzando así su técnica de Cocina Tecnoemocional o Molecular que revolucionaría en Medellín el concepto de ir a comer a un restaurante.

Pero la investigación no sólo fue necesaria para la preparación de los novedosos platos, también fue un elemento clave para buscar los segmentos de mercado que estarían dispuestos a frecuentar este tipo de restaurante, que más que menús de comidas exquisitas prometía experiencias sensoriales inolvidables.

De esta manera cada plato y experiencia ofrecida a los clientes es el resultado de un arduo trabajo e investigación en un laboratorio culinario de la más alta calidad.

### **Creatividad a la carta**

La creatividad se puede definir como la capacidad humana para generar nuevas ideas o conceptos, que suelen dar como resultado soluciones originales<sup>4</sup>.

Esto fue precisamente uno de los elementos que tuvo muy en cuenta Juan Manuel a la



*Fuente: material Juan Manuel Barrientos*

hora de crear el concepto del Cielo. Este joven vio que la cocina creativa le permitiría materializar cualquier cosa que deseara hacer, por esto decidió seguir su imaginación y su buen gusto por la comida.

La creatividad en el Cielo está en todas partes, pero se concentra en su taller creativo, el cual es uno de los pilares de la innovación de este restaurante. El taller está integrado por un grupo multidisciplinario de profesionales que ayudan en el proceso creativo

de la preparación de los platos, la presentación y venta de los mismos.

En el Cielo la imaginación no tiene límite, desde que se entra, hasta terminar el último bocado se vive una experiencia única e irrepetible, que hará sentir a sus asistentes como

---

<sup>4</sup> Fuente: <http://www.alegsa.com.ar/Definicion/de/creatividad.php>

en el cielo. Lo que se busca con esta nueva forma de ir a un restaurante es estimular los sentidos de los comensales, en especial el del gusto.

Por esto, en este lugar no se sirve un solo plato acompañado de entradas, bebida y postre; quien decide vivir este momento sensorial es sorprendido desde que entra al sitio al no recibir un menú, sino un abanico de experiencias sensoriales que se entregan de maneras y formas muy creativas y sorprendentes. Las personas pueden escoger entre tener 6 momentos para el almuerzo y 10 o 20 experiencias para la cena, los cuales cuentan con sensaciones para los diferentes sentidos, no solo para el gusto.

Por ejemplo, para lavarse las manos, a las personas se les entrega una especie de cápsula, que al ser hidratada se convierte en un paño que sirve para limpiarse las manos antes de disponerse a recibir los demás momentos.

Los menús ofrecidos en el Cielo no son sólo comida, detrás de estas mezclas de ingredientes siempre hay una temática específica que se representa en los platos y momentos de manera creativa, la cual busca llamar la atención de los clientes de una forma sutil pero efectiva.

### **Menú de la Violencia y la Contaminación**

En el Cielo, involucrar la imaginación y la creatividad tiene un sentido mucho más profundo que sorprender a las personas que viven la experiencia. En muchas ocasiones, lo que se busca es impactar a la sociedad e invitar a la reflexión sobre temas de interés para toda la humanidad. Un ejemplo de esto es el Menú de la Violencia y la Contaminación, en el cual se les entregaba a los comensales un resumen de la historia de la guerra y la contaminación con 20 palabras en nebrilla en un papel reciclable. Al preguntar cuál era el primer plato, el mesero respondía, por ejemplo, sobrepoblación; palabra que estaba incluida en el resumen. De esta manera, se relacionaban las palabras que se encuentran en el texto y se generaba expectativa alrededor de los platos. Por ejemplo:

**Sobrepoblación mundial:** Sopa con saturación de ingredientes, la cual representa la cantidad de personas que hay en el mundo y el poco espacio que queda.

**Mina quiebra patas:** Postre realizado con muffin de semillas de amapola, un aire de té de coca, almíbar de resina de mariguana, flores comestibles como orquídeas, caléndula, hierba buena, entre otras, que se encuentran en los montes y bosques de nuestro país, las cuales representaban los campos colombianos.



Fuente: material Juan Manuel Barrientos



Además está acompañado de una esfera de chocolate rellena de confitura de uvas y una mecha de arroz.

Las personas deben prender la mecha y así es como se activa la mina, al final el chocolate se derrite y se derrama la confitura de uvas. Todo esto representa un campo ilícito minado de Colombia y la sangre que derraman las víctimas de estas armas mortales.

**Glaciares derretidos:** Coctel de maracuyá con una capa delgada de líquido congelada con nitrógeno en la mitad de la bebida, representando los glaciares de los polos y su congelamiento. La copa se le sirve a los clientes de forma invertida o al revés, generando la sensación de que fácilmente se esparcirá el líquido por toda la mesa. Lo que se busca es representar el efecto nocivo que está teniendo el calentamiento global en los polos de la tierra y como esto nos afecta a todos. La moraleja está en que las personas deben tomar conciencia de lo que sucederá con el planeta si seguimos contaminando como lo estamos haciendo.



Fuente: Material Juan Manuel Barrientos

Juan Manuel hace evidente su creatividad, desarrollando una serie de prendas comestibles en un evento de talla mundial en Medellín como lo es Colombiamoda.

1. Vestidos de novias comestibles, hechos bajo el concepto de volver a la novia un postre para la noche de bodas. Todos los elementos del traje pueden ser ingeridos como un alimento cualquiera, la tela de champaña, con más de 3500 pétalos de rosa confitados, el moño y el yugo eran de flores y confitura comestible, las joyas de caramelo con polvo de oro de 24 kilates.



Fuente:[http://www.revistafucsia.com/upload/images/2011/1/27/7619\\_10742\\_1.jpg](http://www.revistafucsia.com/upload/images/2011/1/27/7619_10742_1.jpg)

2. Tenis comestibles, los cuales están hechos con pan de varios colores y formas, con los tenis se daban 15 pasos y luego se podían consumir.



Fuente: Material Juan Manuel Barrientos

Estas propuestas fueron hechas para Inexmoda y el tema fueron los textiles

comestibles. Juan Manuel pensó en poder hacer prendas que después de usarlas cierto tiempo puedan ingerirse.

La creatividad en el Cielo da como resultado un lugar donde se viven pequeños instantes que llevan al éxtasis del paladar y regala eternidad y las más extraordinarias emociones.

### **Experiencias innovadoras**

La innovación en las empresas es posible en varias dimensiones, aprovechando los avances tecnológicos, repensando los procesos de la compañía, rediseñando los productos, potenciando la marca y los contactos que posee la empresa, pero una dimensión que cada día se afianza más en el medio empresarial es la relacionada con la generación de nuevas experiencias en los clientes, así lo ha demostrado el Circo Del Sol, Walt Disney en el mundo entero, Panaca, el Parque del Café y el restaurante el Cielo en Colombia.

El restaurante el Cielo lo que busca en última instancia es que sus comensales no paguen por un simple plato, sino por ir a vivir una serie de experiencias sensoriales, que pueden tener un valor superior a cualquier otro establecimiento, pero la experiencia que se obtiene al consumir estos alimentos en el Cielo supera las expectativas vividas en otros lugares.

Estos momentos que logran impactar emocionalmente a las personas, sólo son posibles cuando se ofrecen experiencias en las cuales los sabores, olores y texturas son inusuales y desconocidos para el gusto, el olfato, la vista y el tacto.

La experiencia para los clientes del Cielo comienza desde la reservación, debido a que hay que hacerla con mucha anticipación por la gran concurrencia que tiene el establecimiento, lo que causa expectativa y curiosidad en las personas.

La condición para entrar a este Cielo terrenal, es estar dispuesto a dejarse llevar por los sentidos y tener la mente abierta para ver, escuchar, oler, tocar y degustar infinidad de ingredientes, por extraños que parezcan.

A diferencia de otros restaurantes donde a la entrada te entregan una carta de platos posibles, en el Cielo el menú entregado puede ser una hoja reciclada, con una historia, un resumen de una experiencia vivida, o cosas nunca imaginadas. La labor de los meseros no consiste simplemente en entregar unos alimentos sino en orientar y guiar a los comensales por una gama de experiencias y sensaciones que conducen a una especie de aventura del paladar, que a medida que se profundiza en ella, más expectativas genera en su público objetivo.



Fuente: Material Juan Manuel Barrientos

El camino por el sendero de las sensaciones en el Cielo, pueden empezar brindándoles a sus clientes un lavado de manos muy especial con una serie de ingredientes muy particulares, entre los que se encuentran: chocolate blanco, anís estrellado, leche de coco, azúcar y bolas de hidrogel, los cuales hacen parte de lo que se

denomina una hidroterapia, dicha sesión la realizan las personas con sus ojos vendados y sometidos a unas luces provenientes de un flash, generando una serie de emociones que transportan a las personas a otros lugares y les permite degustar sabores explosivos, olores y esencias agradables y escuchar sonidos de lugares exóticos y misteriosos.

Así, se estimulan los 5 sentidos de una manera divertida y placentera, proporcionándoles a las personas vivencias desconocidas.

La intención de Juan Manuel y su grupo de investigadores y creativos es llevar a sus clientes a ser niños otra vez para que jueguen, experimenten y disfruten a la comida con todos sus sentidos.

En el Cielo la química, la física, la culinaria, la creatividad y la innovación se mezclan perfectamente para dar como resultado efectos sensoriales mágicos que se immortalizan en la mente de los comensales.

## Conclusiones

- ✓ La innovación es una mezcla de creatividad, pasión, investigación y el deseo de hacer cosas diferentes.
- ✓ El desarrollo de nuevos conceptos y la generación de experiencias en los clientes son alternativas para innovar actualmente.
- ✓ La innovación en procesos implica también transformar y generar cambios en esos momentos de verdad que vive el cliente comprando, usando o desechando nuestro producto.
- ✓ Encontrar otro uso a nuestros productos o servicios, o la manera de brindar experiencias distintas en clientes y usuarios es una forma de materializar la innovación en una compañía.
- ✓ La investigación, el uso de diversas metodologías y la creatividad son insumos indispensables para convertir una idea, un modelo de negocio, un producto o servicio en algo completamente innovador.

- ✓ Las personas aprenden, analizan, viven y trabajan aprovechando sus cinco sentidos, de allí que sea esencial para un empresario tener muy presente el uso de estos ya sea para vincularlos con la creatividad de su gente o para el desarrollo de nuevos productos o servicios para sus clientes.
- ✓ La disposición de un equipo de investigación o creativos para innovar en el restaurante el Cielo se ha vuelto una buena práctica para desarrollar productos y servicios innovadores.

## Conferencista

Esta Cátedra fue realizada por Juan Manuel Barrientos, chef y dueño del Restaurante el



Cielo- Medellín y Bogotá. Este joven empezó su trayectoria en el 2004, estudiando gastronomía en la Colegiatura Colombiana en Medellín – Colombia, donde se retiró y se fue a Argentina en búsqueda del reconocido Iwao Komiyama, chef especialista en sushi y cocina japonesa, al lado de Iwao, Juan Manuel aprende la rigurosidad y técnicas implementadas en una cocina. En el 2005, ingresa al Restaurante Arzak en San Sebastián, España, donde aprende las técnicas y la composición de la cocina moderna.

Al regresar a Colombia, a los 23 años, Barrientos pone en práctica el aprendizaje que obtuvo durante ese año y decide crear el restaurante Elcielo, inspirado en la cocina creativa utilizando técnicas de cocina de vanguardia y tradicional. Elcielo abre sus puertas en Noviembre del 2007, con menú degustación creada por el chef.

Juan Manuel y el restaurante han recibido importantes reconocimientos como:

Exito Awards 2011, Reconoce el Liderazgo, Excelencia, Calidad y sobresaliente Gestión de elcielo Cocina Creativa.

Mejor Restaurante de Colombia elegido por el público PREMIOS REVISTA LA BARRA 2010.

TOP5 CHEF COLOMBIA 2010.

Escogido dentro de 200 jóvenes líderes de paz del mundo como el único latinoamericano para asistir, al GLOBAL NON KILLING CENTRE en Honolulu Hawaii 2010.