Carles Tejedor crea *Oil Lab*, una innovadora aplicación para vivir intensamente la experiencia del virgen extra

[TEXTO: Alfredo Briega Martín]

Humildad, perseverancia, disciplina y trabajo. Son las cualidades que mejor definen a Carles Tejedor (Barcelona, 1975), chef, investigador y artífice de la marca *Oilmotion,* de la que forma parte *Oil Lab by Carles Tejedor,* una original aplicación-laboratorio desarrollada en 2011 por la consultora creativa y estratégica CuldeSac con ocasión de la ponencia que el chef catalán impartió en la Universidad de Harvard, *Science & Cooking.*

Impulsor del primer *spanish tapas bar* ubicado en un hotel de lujo (Hotel Savoy, Londres), Carles Tejedor desempeñó entre 1999 y 2005 funciones de *sous chef* (asistente del chef ejecutivo) en los hoteles Resort Melià Cabo Real (Baja California, México), Plaza (Barcelona) y en el restaurante Ristol Viladecavalls -donde también fue chef ejecutivo-. Posteriormente, entre 2006 y 2013 fue jefe de cocina en el restaurante Via Veneto de Barcelona (1 estrella Michelin), uno de los establecimientos de referencia en la Ciudad Condal.

Desde 2009 Tejedor forma parte del claustro de profesores del Master *Science & Cooking* de la Universidad de Harvard, un proyecto creado por Ferrán Adrià junto a la prestigiosa institución académica estadounidense cuyo objetivo es dar a conocer la unión entre cocina y ciencia a través de los principios básicos de la ingeniería y la física, y que cuenta con la participación de algunos de los mejores chefs y creativos del mundo. Entusiasta del aceite de oliva -"el aceite es una de las grandes inquietudes de mi vida", confiesa-, Tejedor colabora con la Bullipedia en este apartado, al tiempo que ha recorrido buena parte del globo participando en cursos e impartiendo conferencias gastronómicas en lugares como Singapur, Pekín, Tokio, Hong Kong, Nueva York, Chicago o Londres.

Autor de conceptos -o percepciones, como él las denomina- tan innovadores como las gominolas de aceite de oliva (*Olive Oil Gummies*) o el caviar de aceite de oliva (*Oil Caviar*) -aceite de oliva que se forma y textura exactamente como el caviar y al que se añade una gota de aceite de sésamo-, en 2013 funda el *hoilding* -con oil de aceite- *Oilmotion,* una consultoría especializada en el sector de alimentación y bebidas a través de la que desarrolla y da rienda suelta a todas sus ideas e inquietudes acerca del mundo del aceite.

Pero el desbordante torrente de talento y creatividad de este polifacético chef no parece conocer límites. Tejedor trabaja junto con la veterana empresa Olis Bargalló, que desde 1850 elabora uno de los mejores AOVEs del mercado, en el lanzamiento en 2014 de su propia marca de virgen extra, *Ábrete Sésamo,* un coupage especial de aceite de oliva y aceite de sésamo que representa una fusión entre Asia y Occidente; sin olvidar sus colaboraciones con otras firmas de aceites gourmet como El Mil del Poaig y Azada Organic.

***Ábrete Sésamo*, la marca de aceite de oliva y sésamo desarrollada por Olis Bargalló y Carles Tejedor, y diseñada por LoSiento, se lanzará al mercado en 2014.**

La App *Oil Lab* ha protagonizado talleres en Pekín y Barcelona.

Inmersión pionera

En su ponencia de 2011 en Har-

> Con Oil Lab se puede disfrutar del aceite en sus diferentes estados y tomar nota de las sensaciones, percepciones y curiosidades que genera la experiencia

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año

Carles Tejedor ha experimentado con las diferentes texturas del aceite de oliva, ideando creaciones tan originales como las *Olive Oil Gummies*.

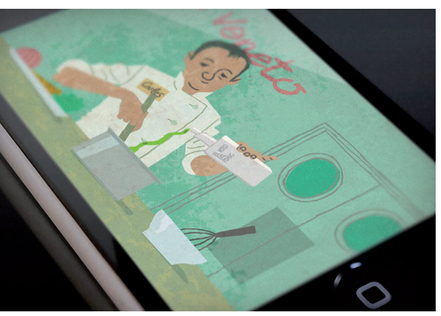
vard, el chef catalán contó con una innovadora y atractiva tarjeta de presentación. Se trataba de diseñar una herramienta que permitiera al usuario poder experimentar digitalmente los distintos estados del aceite de oliva conjugando el ámbito físico con el digital. Desde la consultora valenciana CuldeSac, especializada en ofrecer soportes para comunicar ideas y conceptos complejos de una forma sencilla, se apostó por las nuevas tecnologías: así nacía *Oil Lab,* una App para smartphone (iPhone) desarrollada por CuldeSac Branding con la colaboración del Premio Nacional de Cómic Paco Roca -autor de las ilustraciones-, Ximo Solano (El Poaig) e Imagina Group -programador de la aplicación-, que supone una inmersión pionera en el mundo del aceite de oliva desde un punto de vista innovador y creativo. *Oil Lab* se convertía también en un espacio web informativo donde se explica todo el proceso de creación, que sirvió de apoyo a Tejedor durante su conferencia. “Para ello -recuerdan desde la compañía valenciana- realizamos un estudio empírico acerca de las distintas viscosidades y estados del aceite, aplicándolo a un entorno digital con el fin de acercar al usuario al mundo del aceite de oliva y sus cualidades, así como de dar a conocer al ponente y los distintos miembros del proyecto”.

Oil Lab se presenta de este modo como un ejercicio educativo de iniciación al mágico universo del AOVE y sus propiedades ofreciendo la posibilidad de experimentarlo a través de los cinco sentidos, al tiempo que surge de la necesidad de mostrar los distintos estados físicos del aceite de oliva, sin perder ninguno de sus atributos.

“Con *Oil Lab* -finaliza Tejedor- se puede disfrutar del aceite en sus diferentes estados: sólido, líquido, en forma esférica… y tomar nota de las sensaciones, percepciones y curiosidades que genera la propia experiencia con el aceite de oliva”.

En la actualidad, la inquietud de Carlos Tejedor y su equipo les ha llevado a trabajar, junto con el estudio de diseño gráfico LoSiento y la agencia de marketing *on line* y nuevos medios Èmfasi, en la evolución de la App para profesionales, que en breve estará disponible.

Más información:
Carles Tejedor
carlesteje@gmail.com
www.oilmotion.com
www.oilab.es



GRUPPO PIERALISI 902 403 403 Asistencia técnica De 7:30 a 22:00 h. 365 días al año