

# El origen culinario de Pandora – The World of Avatar en Disney’s Animal Kingdom

**LAKE BUENA VISTA, Florida** – Pandora – The World of Avatar no solo podrá ser explorado como un Na’vi, y en él se podrá hablar como un Na’vi: también se podrá comer como un Na’vi.

Cenar al estilo de los Na’vi es de lo que se trata en la Satu’li Canteen, el restaurante de comida informal y rápida en la nueva área temática de Disney’s Animal Kingdom. La cantina describe la conexión cultural y amistosa entre los humanos residentes en Pandora y los Na’vi indígenas.

“El marco en el que se desarrolla Pandora – The World of Avatar es posterior a la reconciliación entre los Na’vi y los humanos, después de su conflicto, y ahora nosotros somos invitados a visitar Pandora”, relata Stefan Hellwig, director ejecutivo creativo de Walt Disney Imagineering.

Satu’li Canteen (pronunciado “satooli cantiin”) es el restaurante de esta área temática, cuyo diseño se inspira en las bases instaladas por la Administración para el Desarrollo de Recursos (RDA por sus iniciales en inglés) en el filme taquillero “AVATAR”. Antaño el comedor principal de la base de RDA en el Valle de Mo’ara, la cantina es ahora propiedad de la compañía de tours Expediciones Alpha Centauri (ACE por sus iniciales en inglés), también a cargo de sus operaciones. El comedor, abierto para desayunos, almuerzos y cenas, ha sido rediseñado y convertido para parecer un museo.

El interior ha sido transformado con elementos coloristas de la cultura Na’vi, que adornan las paredes y han sido colgados del techo, como tapices tejidos a mano, elementos de la naturaleza de Pandora y herramientas de cocina.

## Un giro sorprendente a los sabores familiares

Satu’li Canteen combina la creatividad y los sabores más tradicionales en un menú inspirado en la alimentación saludable de Pandora: granos y cereales, verduras frescas y proteínas abundantes. Un asador a plena vista destaca en este comedor vibrante, “donde los cinco sentidos reaccionan”, afirma Ed Wronski, director de desarrollo culinario de Walt Disney Parks & Resorts.

Satu’li Canteen dispone de un menú informal y rápido que ofrece cuencos o tazones que permiten a los comensales personalizar su comida. El menú puede incluir una base de quinoa o ensalada de vegetales; papas rojas o camotes; una mezcla de granos integrales o arroz; y una ensalada verde o ensalada de kale o col rizada. El siguiente paso es elegir pollo a la parrilla, ternera asada, pescado sostenible o tofu frito con chile. El cuenco puede ser adornado con cebolla frita con chimichurri, vinagreta de frijoles negros o aliño cremoso de hierbas.

“Esta es una de las primeras ocasiones en la que el comensal de uno de nuestros restaurantes de comida informal y rápida puede personalizar su plato”, afirma Wronski. “Hemos jugado con la temática de Avatar, y eso nos condujo al concepto del cuenco, que es saludable, ligero y con una base de ingredientes naturales

que encajan en el Mundo de Avatar (World of Avatar)". El fundamento base, continuó, fue "balancear la creatividad con platos que son accesibles".

El menú también ofrece bollos bao al vapor, ya sea rellenos de hamburguesa de queso o de curry de vegetales, servidos con papas chips y ensalada de col crujiente.

Para los más pequeños existe la opción de pollo a la parrilla, ternera, pescado o tofu con verduras o arroz; un hot dog envuelto en masa Parker House; quesadilla de queso; o un bollo bao al vapor relleno de hamburguesa de queso.

En cuanto a los postres, el menú incluye pastel de queso con arándanos y crema de fruta de la pasión, y pastel de chocolate con una capa de galleta crujiente, crema de banana y bayas de Goji.

Satu'li Canteen ofrece cerveza de barril, incluyendo las opciones Avatar Private Label Green Ale y Avatar Private Label Amber Ale; una sangría estilo Avatar; una selección de vinos, incluyendo Banshee Chardonnay y un Banshee Pinot Noir, ambos de la costa de Sonoma; y una mezcla de zumos tropicales sin alcohol servidos en un recipiente de coleccionista que incluye una flauta desmontable que puede ser tocada.

Satu'li Canteen también es el primer restaurante de Disney que ofrece la muy conveniente opción Mobile Order (Petición móvil), que permite pedir y pagar por las comidas para llevar empleando la aplicación My Disney Experience. Este servicio también permite al comensal evitar la espera en el momento en el que llega al restaurante. Con esta aplicación, los visitantes pueden elegir cualquier oferta del menú, personalizar su pedido y prepagar por él. Una vez el pedido está listo, estos son avisados a través de la aplicación con el fin de que lo vayan a recoger a la ventana designada. Otros restaurante de comida informal y rápida, así como aquellos de servicio instantáneo, empezarán a ofrecer la opción Mobile Order antes de fin de año. Se acepta Disney Dining Plan, pero Mobile Order solo acepta tarjetas de crédito.

Satu'li Canteen tiene capacidad para 330 personas en el interior y 190 en el patio.

### **Pongu Pongu Kiosk**

Justo al lado de Satu'li Canteen está Pongu Pongu, el quiosco de bebidas especializadas de Pandora. "Pongu Pongu" significa "fiesta fiesta". Dice la leyenda que este quiosco fue construido por un humano que entabló amistad con el clan local de los Na'vi con el fin de crear un lugar donde reunirse y socializar. Su nombre surgió tras los "ratos memorables y divertidos" que los Na'vi y los humanos vivieron en él.

La bebida estrella es el Frozen Nectar (limonada helada con aromas de manzana y pera, coronada con bolitas de mango) que brilla con los colores bioluminiscentes que recuerdan a la flora de Pandora. Otras opciones son Screaming Banshee Margarita y Avatar Private Label Ale. Las bebidas pueden adquirirse en un recipiente de diseño tiki con un cubito de hielo Avatar luminiscente.

Para quienes gusten de sabores dulces, el menú también ofrece el Lumpia (pronunciado "loompia"), un rollito de primavera relleno de piña y crema de queso.

###