HiCue speakers
Higher Content & Inspiration

FERRÁN ADRIÁ

El Mejor Chef del Mundo

¿Qué es lo que tiene de especial El Bulli para merecer tres estrellas en la Guía Michelín? Un derroche de imaginación, trabajo duro, talento creativo y provocación - todas caracteristicas del Chef Ferran Adriá.

La cocina de Ferrán ejerce en el mundo de la gastronomía un papel semejante al de las pasarelas de moda frente al pret-a-porter. Lo que está claro es que la cocina de El Bulli es cosa de otro mundo, apuesta firme y constante a la innovación. Son tres los pilares fundamentales de su cocina:

- La utilización de los productos propios de la zona y la temporada.
- El empleamiento de una técnica culinaria esmerada, detallista y sumamente profesional.
- Una profunda investigación en sus recetas, requerida para encontrarle sentido a los ingredientes.

Para Ferrán, la gastronomía implica el empleo de todos los sentidos del comensal. Además de la vista, el aroma y el gusto, en el Bulli se emplea el tacto para sentir las texturas, el oído para oir y apreciar el crujido de ciertas preparaciones. Con el mismo cuidado y profesionalismo prepara Ferrán sus conferencias, promesa de éxito mediático absoluto.

TEMAS

- Sociología
- Motivación
- Gastronomía
- Innovación y creatividad