

Ferran Adrià

(L'Hospitalet de Llobregat, 1962)

Ferran Adrià es un gastrónomo español aclamado actualmente como el mejor cocinero del mundo. En la brillante trayectoria de este artista de la gastronomía **tuvo** una gran importancia el apoyo recibido por su familia, que le **transmitió**, prácticamente desde que **nació**, el respeto y el amor por la cocina. Su hermano, Albert Adrià, es hoy el jefe de repostería del restaurante El Bulli, del que Ferran es uno de los propietarios.



Sin embargo, su acercamiento a los fogones **se produjo** de manera casual. A los 17 años **lavaba** platos en el restaurante de un hotel de la localidad turística de Castelldefels con el único propósito de pagarse un viaje a Ibiza. El jefe de cocina, que **se dio** cuenta de su interés y quizá de su talento, le **regaló** un libro de Escoffier, el gran cocinero francés.

Al cabo de un año, Ferran había cumplido su sueño de ir a Ibiza y **se sabía** de memoria el libro. Los conocimientos adquiridos los puso en práctica durante su servicio militar en Cartagena en 1983. Mientras tanto, el azar lo **llevó** a El Bulli, un restaurante situado en Costa Brava, entre las localidades de Rosas y Cadaqués, donde **trabajó** durante el mes de permiso. Contratado de nuevo a partir de abril para la temporada de 1984, en octubre ya **había sido** nombrado jefe de cocina.

El entonces director de El Bulli y socio de Adrià, Juli Soler Lobo, y el flamante nuevo jefe de cocina **decidieron** dedicarse a la restauración creativa. En pocos años El Bulli **fue distinguido** con la tercera estrella de la guía Michelin.

La incesante labor de Ferran Adrià en los últimos años **ha revolucionado** la cocina en España. El cocinero **comenzó** "deconstruyendo" platos para poder degustar la gastronomía con los cinco sentidos. Luego, **siguió** experimentando de forma cada vez más atrevida, creando nuevos platos y nuevas formas de imaginar la comida.

En 2000 **abrió** en Barcelona El Bulli Taller, un local concebido para la experimentación y creación de nuevas recetas. Así **nacieron** las patatas al café, los helados calientes, las croquetas líquidas con pollo o las nubes de vinagre, por citar sólo algunas de las más de mil quinientas combinaciones imaginativas creadas por Ferran Adrià.

Además de los numerosos premios recibidos en Francia y en España, el cocinero **obtuvo** en 2003 la Silver Spoon (Cuchara de Plata) por la revista *Arts and Foods* de Nueva York, que en gastronomía está considerado el galardón más prestigioso del mundo. Su fama internacional en los últimos años no sólo lo **ha llevado** a ser considerado el mejor cocinero del planeta, sino que la revista *Times* lo **ha incluido** en su lista de las cien personas más influyentes del mundo.

Adaptado de: <http://www.biografiasyvidas.com/biografia/a/adria.htm>