

NOTA DE PRENSA

PRESS RELEASE

FERRAN ADRIÀ REINTERPRETA EL FRICANDÓ CON WAGYU TRAS 7 AÑOS SIN COCINAR

- Desde que su restaurante elBulli cerrara puertas, el prestigioso chef no había vuelto a ponerse delante de los fogones
- Adrià optó por platos tradicionales catalanes como el *arroz negro* y el *suquet de peix*, y reinterpretó otros como el *fricandó con wagyu* o el *mar i muntanya* con un pollo con nécoras.
- El chef estuvo acompañado por un grupo de veinte personas y contó con la colaboración de Marc Cuspinera, su jefe de cocina en elBulli

Barcelona, 13 de julio 2018. Ferran Adrià ha vuelto a ponerse delante de los fogones por primera vez desde que hace siete años cerrara su prestigioso restaurante elBulli y lo ha hecho para cocinar platos tradicionales catalanes como el *arroz negro* y el *suquet de peix*, y reinterpretar otros como el *fricandó con wagyu* (ternera japonesa) o el *mar i muntanya de pollo con nécoras y almendra cruda*.

El CETT, Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia de la Universitat de Barcelona, ha sido el lugar elegido para que el prestigioso chef catalán se pusiera delante de los fogones, junto a veinte clientes de Telefónica que consiguieron, a través de una promoción en la web de experiencias Movistar Likes, una plaza para acompañarle. Marc Cuspinera, jefe de cocina de elBulli también participó en el evento.

El *fricandó con wagyu* o el *pollo con nécoras*, en el que incluyó almendra cruda en lugar de la picada de avellana tostada, fueron dos de los platos en los que Ferran Adrià quiso reinventar para explicar al resto de cocineros que “una pincelada de innovación puede cambiar un plato”.

“Los cocineros crean, no son especialistas en un plato pues seguro que mucha gente hace mejor que yo el fricandó, pero lo que nosotros hacemos es pensar, crear, innovar... porque para cocinar es importante comprender lo que vas a hacer, no sólo seguir una receta, sino saber lo que estás haciendo y por qué”, explicó Adrià en su *masterclass*.

El prestigioso chef dedicó buena parte del tiempo de su cocinado a explicar bases como el *sofrito* o el *fumet de peix* pues para él son fundamentales en la cocina. Sirvieron para elaborar un *arroz negro* y un *suquet de Roses*, en el que combinó salmonetes, raya y pez araña, además de bogavante. De postre, una espuma de helado, elaborada con el sifón que él mismo popularizó a finales de la década de los noventa.

Los participantes en esta *masterclass* practicaron nuevos métodos y técnicas culinarias y conocieron de primera mano la evolución de Adrià desde sus comienzos. Y es que el chef, impulsado por su talante innovador, ha fusionado creatividad y gastronomía hasta convertirse en una referencia mundial. Siendo precursor en el uso de la innovación, la creatividad y las nuevas tecnologías como motores de transformación en su trabajo.

Ferran Adrià compartió también con ellos sus conocimientos, sus ideas y sus técnicas de innovación que lo llevaron a ser de uno de los chefs españoles más reconocidos a nivel internacional siguiendo un su proceso creativo, desde la generación de una idea hasta la materialización final del plato.

Ferran Adrià comprometido con Telefónica

La iniciativa forma parte de los amplios programas de colaboración que Telefónica lleva a cabo desde 2010 con el creador, uno de los embajadores de la compañía global de telecomunicaciones. Así, el embajador de la firma ha acompañado desde entonces a la empresa tanto en charlas y conferencias como en proyectos universitarios, deportivos y tecnológicos. Esta alianza se ha dado a conocer en numerosas ciudades de todo el mundo en las que la empresa está presente. Telefónica y Ferran Adrià han elaborado un ambicioso programa de acciones internacionales, siempre con el objetivo de poner en valor la innovación y la creatividad, que incluyen también las vinculadas a las actividades de elBulli Foundation. La colaboración entre Adrià y Telefónica junto a su área de Innovación ha permitido desarrollar iniciativas para múltiples audiencias de carácter internacional, así como acciones para la aplicación de las nuevas tecnologías al ámbito gastronómico y su proceso creativo.

A cerca del CETT

Con casi 50 años de funcionamiento, el CETT es un centro de referencia internacional con excelencia académica en estudios relacionados con la gastronomía y con el sector turístico y hotelero, comprometido con el desarrollo responsable del sector y de la sociedad. Su principal objetivo es la formación de los profesionales del sector apostando por la investigación, innovación, conocimiento experto y crecimiento personal de los que forman parte del mismo.