



SAN ISIDRO®
INSTITUTO UNIVERSITARIO

Nombre:

Camila Rodríguez

Nivel:

2do "A"

Asignatura:

Historia y antropología de la gastronomía

Docente:

Chef. Angélica Ríos

Título del libro:

Reinventar la cocina Ferran Adrià: un viaje incesante por la gastronomía de Colman
Andrews

Cita en APA:

Andrews, C. (2011). Reinventar la cocina Ferran Adrià: un viaje incesante por la
gastronomía de Colman Andrews. 1era.ed. Phaidon.

Fecha:

29/12/2023

La asombrosa historia
de elBulli, el restaurante
más influyente del mundo

*re*INVENTAR
LA COCINA

Ferran Adrià:

*un viaje ince-
sante por la
gastronomía.*

de COLMAN ANDREWS



PHAIDON

PLANTEL:	ASIGNATURA:		
ALUMNO:	CURSO:		
FECHA:	CALIFICACION		
TRIMESTRE:		FIRMA PROFESOR	

Ferran Adrià, el influyente chef español, es reconocido por su entusiasmo expresivo y su estilo sencillo de vestir. Su enfoque en la gastronomía se centra en provocar experiencias únicas y emocionantes a través de la comida. Comenzó en El Bulli en 1987 y transformó el restaurante en un referente mundial. Con técnicas culinarias innovadoras, Adrià revolucionó la cocina, introduciendo la deconstrucción de platos clásicos y la creación de nuevas técnicas como la esterificación y la creación de espuma a partir de alimentos. El Bulli, ubicado en la costa Brava, ofrece una experiencia gastronómica única con un menú degustación fluido de aproximadamente 30 a 35 platos por noche, cambiando según la estación y diseñando alrededor de 60 platos diarios. La experiencia culinaria es inusual e inesperada, con platos tan pequeños que a veces son solo un bocado. El restaurante tiene una historia curiosa: comenzó en 1963 como un chiringuito en la costa Brava por el Dr. Schilling y su esposa, quienes soñaban con convertirlo en un restaurante de renombre. A lo largo de los años, evolucionó desde un casadero con barbacoa hasta un restaurante refinado con influencias francesas. El Bulli consiguió su primera estrella Michelin en 1976.

La infancia de Ferran estuvo influenciada por la comida de tapas y la tradición del vermut, aunque inicialmente no mostró interés por la cocina. Durante su servicio militar en 1982, demostró habilidades culinarias notables al cocinar para grandes grupos. Adrià transformó la forma en que se come y se experimenta la comida, enfocándose en desencadenar reacciones emocionales a través de sus platos. El Bulli se convirtió en un lugar culto y el líder de la vanguardia gastronómica con su enfoque en la deconstrucción culinaria, la creatividad y la experiencia gastronómica única. En 1983 Ferran comenzó su ascenso en El Bulli, asumió el rol principal de jefe de cocina a los 25 años. Adrià transformó la cocina de El Bulli, pasando de la nouvelle cuisine francesa a una nueva forma de innovación culinaria. Estableció principios clave, como la importancia de la pureza de los ingredientes y el cambio constante del menú según las temporadas. Ferran se desvió de la creación de platos para desarrollar conceptos y técnicas novedosas. Además, pioneron en el catering en España en 1995, y en 1998 crearon El Bulli Taller en Barcelona, un laboratorio culinario independiente conectado simbólicamente con el restaurante. El Bulli Taller se convirtió en un espacio para experimentar, innovar y desarrollar nuevos platos utilizando tecnología avanzada y métodos poco convencionales. Mantienen registros detallados de experimentos y pruebas de platos nuevos para el desarrollo de la cocina de vanguardia. Ferran conocido por su innovación culinaria, rechaza el término de gastronomía molecular. Experimenta con técnicas como espumas y aires, basadas en su creatividad más que en la ciencia. Él diversificó los negocios de El Bulli, ofreciendo asesoramiento, diseño de productos y catering. Tomó decisiones estratégicas, como servir solo cena, para enfocarse en otros proyectos. Colaboró con marcas como Lavazza y Lay's, además de publicar libros sobre la historia culinaria del restaurante. Recibió críticas por sus platos extravagantes y estrategias de marketing. En El Bulli, los stagés son aprendices que trabajan intensamente en la creación de platos o menús, siendo un entorno competitivo y exigente. El cierre definitivo de El Bulli en 2011 condujo a la creación de El Bulli Foundation en 2014; una fundación sin fines de lucro que fusiona arte, diseño e historia culinaria. Financiado por múltiples fuentes, se centra en proyectos documentales y la preservación de la historia gastronómica. Además Ferran está involucrado en proyectos de bases culturales para inspirar a otros empresarios.