



CV Ferran Adrià

Ferran Adrià és sens dubte una de les figures culinàries més influents i pioneres en l'actualitat.

A principis dels anys 90, el lideratge innovador d'Adrià com a xef executiu al restaurant elBulli va donar lloc a una sèrie de nous conceptes, tècniques i formats gastronòmics que encara s'utilitzen avui en dia.

El restaurant elBulli, a més de guanyar tres Estrelles Michelin i ser nomenat el millor restaurant del món, es va catapultar a la fama per popularitzar la cuina d'avantguarda i crear una multitud de noves tècniques culinàries mai vistes fins a la data. Després de tancar el restaurant elBulli el 2011, Ferran va centrar la seva atenció en iniciatives educatives i creatives, publicant llibres i va crear elBullifoundation.