



CV Ferran Adrià

Ferran Adrià es sin duda una de las figuras culinarias más influyentes y pioneras en la actualidad.

A principios de los años 90, el liderazgo innovador de Adrià como chef ejecutivo en elBullirestaurante dió lugar a una serie de nuevos conceptos, técnicas y formatos gastronómicos que todavía se utilizan hoy en día.

elBullirestaurante, además de ganar tres Estrellas Michelin y ser nombrado el mejor restaurante del mundo, se catapultó a la fama por popularizar la cocina de vanguardia y crear una multitud de nuevas técnicas culinarias nunca vistas hasta la fecha.

Después de cerrar elBullirestaurante en 2011, Ferran centró su atención en iniciativas educativas y creativas, publicando libros y fundando elBullifoundation.