

NOTA DE PREMSA

PRESS RELEASE

FERRAN ADRIÀ REINTERPRETA EL FRICANDÓ AMB WAGYU DESPRÉS DE 7 ANYS SENSE CUINAR

- **Des que el seu restaurant elBulli tanqués portes, el prestigiós xef no havia tornat a posar-se davant dels fogons**
- **Adrià opta per plats tradicionals catalans com l'*arròs negre* i el *suquet de peix*, y va reinterpretar altres com el *fricandó amb wagyu* o el *mar i muntanya* amb un pollastre amb nècores.**
- **El xef va estar acompanyat per un grup de vint persones i va comptar amb la col·laboració de Marc Cuspinera, el seu cap de cuina a elBulli**

Barcelona, 13 de juliol 2018. Ferran Adrià ha tornat a posar-se davant dels fogons per primera vegada des que fa set anys tanqués el seu prestigiós restaurant elBulli i ho ha fet per a cuinar plats tradicionals catalans com l'*arròs negre* i el *suquet de peix*, i reinterpretar altres com el *fricandó amb wagyu* (vedella japonesa) o el *mar i muntanya de pollastre amb nècores i ametlla crua*.

El CETT, Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia de la Universitat de Barcelona, ha sigut el lloc elegit perquè el prestigiós xef català es posés davant dels fogons, juntament amb vint clients de Telefónica que van aconseguir, a través d'una promoció a la web d'experiències Movistar Likes, una plaça per a acompanyar-lo. Marc Cuspinera, cap de cuina d'elBulli també va participar en l'esdeveniment.

El *fricandó amb wagyu* o el *pollastre amb nècores*, en el qual va incloure ametlla crua en lloc de la picada d'avellana torrada, van ser dos dels plats en què Ferran Adrià va voler reinventar per a explicar a la resta de cuiners que "una pinzellada d'innovació pot canviar un plat".

"Els cuiners creen, no són especialistes en un plat doncs segur que molta gent fa millor que jo el fricandó, però el que nosaltres fem és pensar, crear, innovar... per a cuinar és important comprendre el que vas a fer, no només seguir una recepta, sinó saber el que estàs fent i per què", explica Adrià a la seva *masterclass*.

El prestigiós xef va dedicar bona part del temps del seu cuinat a explicar bases com el *sofregit* o el *fumet de peix* doncs per a ell són fonamentals a la cuina. Van servir per a elaborar un *arròs negre* i un *suquet de Roses*, en el que va combinar salmonets, ratlla i peix aranya, a més a més de llamàntol. De postres, una espuma de gelat, elaborada amb el sifó que ell mateix va popularitzar a finals de la dècada dels noranta.

Els participants d'aquesta *masterclass* van practicar nous mètodes i tècniques culinàries i van conèixer de primera mà l'evolució d'Adrià des dels seus inicis. I és que el xef, impulsat pel seu talent innovador, ha fusionat creativitat i gastronomia fins a convertir-se en una referència mundial. Sent precursor en l'ús de la innovació, la creativitat i les noves tecnologies com motors de transformació en la seva feina.

Ferran Adrià va compartir també amb ells els seus coneixements, les seves idees i les seves tècniques d'innovació que el van portar a ser un dels xefs espanyols més reconeguts a l'àmbit internacional seguint en el seu procés creatiu, des de la generació d'una idea fins a la materialització final del plat.

Ferran Adrià compromès amb Telefónica

La iniciativa forma part dels amplis programes de col·laboració que Telefónica porta a terme des de 2010 amb el creador, un dels ambaixadors de la companyia global de telecomunicacions. Així, l'ambaixador de la firma ha acompanyat des de llavors a l'empresa tant en xerrades i conferències com en projectes universitaris, esportius i tecnològics. Aquesta aliança s'ha donat a conèixer en nombroses ciutats de tot el món en què l'empresa està present. Telefónica i Ferran Adrià han elaborat un ambiciós programa d'accions internacionals, sempre amb l'objectiu de fer valdre la innovació i la creativitat, que inclouen també les vinculades activitats d'elBulli Foundation. La col·laboració entre Adrià i Telefónica juntament amb la seva àrea d'Innovació ha permès desenvolupar iniciatives per a múltiples audiències de caràcter internacional, així com accions per a l'aplicació de noves tecnologies a l'àmbit gastronòmic i el seu procés creatiu.

Sobre del CETT

Amb gairebé 50 anys de funcionament, el CETT és un centre de referència internacional amb excel·lència acadèmica en estudis relacionats amb la gastronomia i el sector turístic i hotelier, compromès amb el desenvolupament responsable del sector i de la societat. El seu principal objectiu és la formació dels professionals del sector apostant per la investigació, innovació, coneixement expert i creixement personals dels que formen part d'aquest.