

quando se trata de profissionais de fora do Velho Continente, Adriá garantiu que países como o México, o Peru e o Equador já têm “se posicionado como destino para o turismo gastronômico” e influenciado o mundo. É no México, aliás, que está a “cozinha mais extraordinária” de todas, alertou o catalão, antes de declarar a receita para alavancar qualquer país: “Um lugar é um bom destino gastronômico quando tem uma cozinha criativa e uma cozinha tradicional”.

O legado do El Bulli

No ano em que o encerramento do El Bulli completa 12 anos, Ferran Adriá se prepara para abrir, finalmente, as portas do El Bulli 1846, um museu erguido onde antes funcionou o restaurante. O objetivo, explicou o catalão durante o evento em Málaga, é que “as pessoas da gastronomia, e também todas as outras, possam entender o que aconteceu ali”, citando como exemplo a institucionalização da pinça como instrumento para finalização

Divulgação/H&T



Ferran Adriá durante a 25ª edição do Saló de Innovación en Hostelería (H&T): palestra para um público atento

dos pratos, que ultrapassou as fronteiras da Catalunha e invadiu o mundo.

Vai ser também no segundo semestre que o El Bulli Foundation lançará o maior projeto

pós-restaurante: uma série documental de 15 episódios, com 300 entrevistas e mais de duas mil horas de captação “para explicar tudo o que fizemos”, antecipou Adriá.

Inglês Online em Tempo Real

Por apenas 4 parcelas de R\$199

Cursos com ênfase em conversação

Interação com professores e colegas

Início das aulas: 3 de março

Agende uma aula experimental!

 /stgilesbrasil  @giles_online  (61) 98625-5298



Giles Online

