

FERRAN ADRIÀ

14 de mayo de 1962

Ferran Adrià nace en Santa Eulàlia, un barrio de l'Hospitalet de Llobregat, provincia de Barcelona. Realiza sus estudios básicos en el Colegio Casal dels Àngels y en el Colegio de San Isidro de Barcelona. Durante estos años vive con su familia, Ginés Adrià, Josefa Acosta y su hermano Albert. Su relación con la cocina es nula, siendo un niño normal, es decir no muy gourmet. Su pasión es el fútbol, jugando en el Juventud de l'Hospitalet hasta 1974 y en el Santa Eulàlia F.C. hasta 1980.

1976

Obtiene el Graduado Escolar.

1977

Entra en el Instituto Politécnico Virgen de La Merced para estudiar Formación Profesional Administrativa, como antesala a los estudios de Ciencias Empresariales.

1980

Deja los estudios sin un motivo concreto, y su ilusión por ir de vacaciones a Ibiza le impulsa a buscar un trabajo; lo encuentra como fregaplatos en el pequeño Hotel Playafels de Castelldefels, en el que se incorpora el 15 de junio. El chef del restaurante del Hotel, Miquel Moy, lo inicia en la cocina clásica, adoptando como libro de cabecera *El Práctico*, equivalente español del manual de Escoffier.

1981 – 1982

El 2 de marzo de 1981 deja el Hotel Playafels. Se hace realidad su sueño y va a Ibiza. El 9 de abril entra a trabajar en el Club Cala Leña en Es Canà, donde trabaja durante 4 meses (acaba en Cala Leña el 7 de agosto). Tras regresar a Barcelona, desempeña distintos cometidos en varios establecimientos de restauración, como El Suquet en Barcelona o en un bar de tapas de Pau Claris. Durante el mes de diciembre trabaja en Castell Arnau y más tarde entra en el Restaurante Martinica, hasta el 10 de mayo de 1982 que ingresa en el prestigioso restaurante Finisterre, en el que permanecerá hasta partir hacia el Servicio Militar el 2 de julio de 1982.

1982 – 1983

Cumple el Servicio Militar en la Armada, en Cartagena, y forma parte del equipo de cocina del Almirante. Ello le sirve de experiencia a la hora de asumir responsabilidades, ya que su puesto exige seriedad y profesionalidad. Por primera vez es responsable de una cocina.

1983

En agosto de 1983 tiene la posibilidad de realizar un stage en elBulli, dónde conoce a quien por aquel entonces era director de sala, Juli Soler. Al poco tiempo le ofrece el puesto de jefe de partida, para cuando termine el Servicio Militar.

1984

Desde enero hasta marzo trabaja en el Restaurante San Marcos de Sevilla. En abril entra en elBulli como jefe de partida hasta el 1 de noviembre que será jefe de cocina junto a Christian Lutaud.

1985

Del 22 de febrero al 5 de marzo realiza un stage en el restaurante Blanc de Vonnas, Francia. Es en este mismo mes cuando se incorpora Albert Adrià a elBulli.

1986

Ferran realiza un stage en el restaurante Pic en Valence, y es en octubre de este año cuando se queda como único jefe de cocina en elBulli.

1987 – actualidad

A partir del año 1987 empieza a buscar el camino hacia una cocina propia. Desde ese momento su vida ha estado vinculada incondicionalmente al progresivo y unánime reconocimiento que elBulli ha ido ganándose con el tiempo. De forma paralela, el restaurante se ha convertido en un puntal muy importante en la gastronomía mundial mientras el propio Ferran Adrià ha sido reconocido como uno de los grandes cocineros del mundo. Está casado con Isabel Pérez.

Premios

1992

- Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, otorgado por la Academia Nacional de Gastronomía

1994

- Grand Prix de L'Art de la Cuisine, concedido por la Academia Internacional de Gastronomía

1996

- Clé d'Or de la Gastronomie, guía Gault-Millau
- Restaurante del Año, concedido por el Club de Gourmets

1997

- Medalla al Mérito Turístico de Cataluña, Generalitat de Catalunya

1998

- Premio Metopolis a la Innovación, concedido por Metopolis

1999

- Premio Giorgio Fini, Città di Modena
- Mejor Cocinero del Año, Gourmetour

2001

- Premio Ceretto, otorgado por la Fundación Ceretto
- Humanitat Ciutat de L'Hospitalet, concedido por el Ayuntamiento de L'Hospitalet de Llobregat
- Premio FAD, otorgado por el FAD
- Àngel de Bronze de la Comunicació a Catalunya, Escola Superior de Relacions Públiques de Girona
- Corazón de Oro, concedido por la Fundación Española del Corazón

2002

- Creu de Sant Jordi, que otorga la Generalitat de Catalunya
- Medalla de Oro al Mérito Turístico, Gobierno Español
- Medalla d'Or al Mèrit Turístic, Generalitat de Catalunya
- Mejor Restaurante del Mundo, The Restaurant Magazine

2003

- Silver Spoon, Food Arts
- Premio Protagonistas en la categoría de Gastronomía, Onda Cero Radio. Programa de Luís del Olmo

- Català de l'Any 2003, elegido por votación popular, bajo la organización de El Periódico de Catalunya
- Premi Ciutat de Barcelona, Ajuntament de Barcelona

2004

- Hijo predilecto de la Ciutat de L'Hospitalet, Ayuntamiento de L'Hospitalet de Llobregat

2005

- Preisträger Ferran Adrià Sektion Grobe Kochkunst, Witzigmann Preis

2006

- Premio a Ferran Adrià en reconocimiento a su aportación a la difusión de la gastronomía española en el mundo en los últimos 20 años, otorgado por Spain Gourmetour
- Mejor Restaurante del Mundo, The Restaurant Magazine
- III Premio Diálogo a la Amistad Hispano-Francesa, Asociación Diálogo
- Premio Lucky Strike Award de diseño, Fundación Raymond Loewy
- Premio Madrid Creatividad, concedido asimismo a Norman Foster, Samuel Keller, Philippe Starck, Guy Laliberté, Sara Baras, Ela Bhatt y los creadores de Google. Otorgado por la Fundación SEK y la Comunidad de Madrid.

2007

- Mejor Restaurante del Mundo, otorgado por The Restaurant Magazine
- The White Guide Gastronomy Award, otorgado por The White Guide
- Medalla de Oro del Mérito Europeo, otorgado por la Fundación del Mérito Europeo, Comunidad Europea
- Primer Premio Internacional Reyno de Navarra de Gastronomía, Congreso internacional sobre las verduras, Pamplona
- Medalla de Oro al Mérito a las Bellas Artes, concedido por el Ministerio de Cultura español.

RECONOCIMIENTOS Y DISTINCIONES

1999

- Portada en el magazine *El País Semanal*, en el que califican por primera vez a Ferran como el mejor cocinero del mundo.

2003

- Presidente del concurso Bocuse d'Or
- Portada en el suplemento dominical del periódico *The New York Times*, el 10 de agosto, en un reportaje de dieciséis páginas sobre la "Nueva *Nouvelle cuisine*" que pone en cabeza de la gastronomía mundial a la cocina de vanguardia española y señala como su máximo representante a Ferran Adrià.

2004

- Portada en el dominical del diario *Le Monde*, que representa el máximo reconocimiento por la primera gastronomía mundial
- Portada de la revista *Time*, considerando a F. Adrià como una de las 100 personas más influyentes del mundo.
- La Casa Real Española elige a Ferran Adrià junto a Juan Mari Arzak, para la elaboración de la cena de gala ofrecida a las familias reales del mundo, la noche anterior al enlace del Príncipe Felipe y Doña Letizia.

- Ferran Adrià presideix el Comité Asesor de Alicia (Alimentación y Ciencia), proyecto de Caixa Manresa en el monasterio de Sant Benet de Bages. Se trata de un proyecto único, en el que se trabaja para una mejor alimentación en el futuro.
- El Foro Marcas Renombradas Españolas (Ministerio de Industria, Comercio y Turismo e Instituto Español de Comercio Exterior) le nombra embajador de la Marca Española en la categoría de cultura junto a Juan Antonio Samaranch, Amancio Ortega, José Carreras, *El País*, Severiano Ballesteros y Valentí Fuster.

2005

- Se crea la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación en la Universidad Camilo José Cela de Madrid.

2006

- Con motivo del Certamen *Madrid Fusión*, 60 periodistas de todo el mundo, establecen una lista de *Los Diez Cocineros más Influyentes de los últimos diez años*, y eligen a Ferran Adrià en primer lugar.

2007

- El 16 de junio se inaugura la muestra de arte Documenta 12, a la que se ha invitado a Ferran Adrià. La intervención consiste en convertir el Bullirestaurante, en cala Montjoi, en el pabellón G de Documenta, lo que constituye una respuesta a la contextualización del mundo de la cocina de vanguardia en el mundo del arte.

Bibliografía

El Bulli. El sabor del Mediterráneo

Ferran Adrià y Juli Soler
Fotografías: Francesc Guillamet
Antártida, 1993

Los secretos de El Bulli

Ferran Adrià
Altaya, 1998

Cocinar en 10 minutos con Ferran Adrià

Ferran Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
El Corte Inglés, 1998

Los postres de El Bulli

Albert Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
Ediciones Península, 1998

Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià

Ferran Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
Woman, 1998

70 platos nuevos y ligeros para el verano. Aceites, vinagretas y ensaladas por Ferran Adrià

Ferran Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
Woman, 1998

Celebrar el milenio con Arzak y Adrià - 2000 - 2001

Ferran Adrià - Juan Mari Arzak
Fotografías: Francesc Guillamet
Ediciones Península, 1999

eIBulli

Editorial Hisashi Saito, 2000

eIBulli 1998-2002

Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
eIBullibooks, 2002

eIBulli

Yamamoto, 2002

eIBulli 1994-1997

Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
eIBullibooks, 2003

Cocinar en casa con Caprabo y Ferran Adrià

Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
eIBullibooks, 2003

One day at eIBulli

Editorial Nyholm Kommunikation, 2003

eIBulli 1983-1993

Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
eIBullibooks, 2004

eIBulli. Texto y pretexto a texturas. eIBulli, Soler y Adrià en su contexto

Oscar Caballero
Editorial Gourmandbooks, 2004

eIBulli 2003-2004

Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
eIBullibooks, 2005

eIBulli2005

Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
Fotografías: Francesc Guillamet
eIBullibooks, 2006

Léxico científico gastronómico

Fundación Alicia - eBullitaller
Editorial Planeta, 2006

Un día en eIBulli

Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià
Fotografías: Maribel Ruiz de Erenchun
eIBullibooks, 2007