

ENFOQUE arte

Ferran Adrià

CREACIONES
CULINARIAS
2007

La gastronomía



1. Aquí tienes los nombres de los cinco platos de las fotografías. Relaciona cada imagen con su nombre:

- a. «Papel de flores»
- b. «Piruletas de chocolate»
- c. «Momia de salmonete»
- d. «Aire helado de vainilla»
- e. «Empanadilla transparente»



Imaginativo, intuitivo, sensible, así es Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo según *The New York Times*. Según este periódico «España se ha convertido en la nueva Francia».

Nació en 1962 en Cataluña. Su restaurante, El Bulli, se ha convertido en uno de los puntos más importantes de la gastronomía. Ferran Adrià ha sido protagonista de las portadas de los más prestigiosos medios de todo el mundo: *Time*, *Le Monde*, *The New York Times*, *El País*. Se ha convertido en un mito de estos días, en un nuevo arte, la cocina. La originalidad, la singularidad y la innovación de Ferran Adrià están en sus comidas, creaciones únicas que proceden de una compleja investigación. Para él, la gastronomía implica que las personas usen todos sus sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto, e incluso el oído, escuchando el crujido de algunas de sus preparaciones. Ha recibido numerosos premios internacionales.

- 2. Elige uno de los platos y descríbelo: ¿qué ingredientes crees que contiene? ¿Cómo es su forma?
- 3. «La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación». Esa es una frase de Ferran Adrià. ¿Qué te parece esta afirmación? ¿Para ti qué es la cocina?
- 4. Ferran Adrià presentó su obra culinaria en la Documenta de Kassel* en 2007. Por primera vez en la historia un cocinero está presente en una muestra de arte. El director de la Documenta dijo: «Es importante decir que el arte no se puede identificar únicamente con fotografía, escultura, pintura, etc. Tampoco con el cocinar en general. Sin embargo, bajo ciertas condiciones, esto puede ser arte». Y tú, ¿qué piensas?



* Documenta de Kassel: exposición de arte contemporáneo.

- Consulta la página web del restaurante de Ferran Adrià www.elbulli.com. Busca el catálogo general e identifica las características de la cocina de Adrià mirando sus fotos.
- Encuentra documentación sobre la Documenta de Kassel 2007 y la presencia de Ferran Adrià. ¿Cómo participó en la muestra artística? Explícalo.

Después de Módulo 4