El fenómeno de El Bulli, y Ferrán Adrià.

Actualidad España | 28/01/2007 | 06:51

El dueño del restaurante gerundense 'El Bulli', el cocinero Ferrán Adrià , hace una demostración en la segunda Cumbre.

Mario Mercado también se vanaglorió de que su revista fue de las primeras en hablar del fenómeno de El Bulli, el restaurante de Roses (en la costa de Gerona) comandado por el cocinero Ferrán Adrià, en el que se requiere reservar con un año de antelación. Adrià fue designado como el mejor cocinero del mundo por el New York Times y su cocina de vanguardia despierta gran interés entre los aficionados locales.

El dueño del restaurante gerundense 'El Bulli', el cocinero Ferrán Adrià , hace una demostración en la segunda Cumbre Gastronómica Internacional en Madrid.

La repercusión de sus creaciones ha contribuido decisivamente a aumentar en Nueva York el interés por la cocina española y a asociarla a Barcelona, quizás por motivos de cercanía. "Hay mucho interés por la cocina española hoy en día y hay más demanda que oferta.

Hay pocos buenos restaurantes españoles en Nueva York", explicó a la AFP Yann de Rochefort, propietario de La Boquería, un establecimiento de Manhattan cuyo nombre hace honor al mercado barcelonés de Las Ramblas.
Precisamente, 'Las Ramblas' da nombre a otro bar de apertura reciente, como era el caso de 'Barça18', una aventura fallida que cerró a los pocos meses de su apertura y cuyo nombre hacía referencia al equipo de fútbol catalán.

Rochefort dice que eligió ese nombre porque "evoca imágenes culinarias positivas" y que Barcelona "es una ciudad que tiene mucha vitalidad y buenas referencias".

Autor: epe
epe

https://gironanoticies.com/noticia/1758-el-fenomeno-de-el-bulli-y-ferran-adria.htm