Gastronomika 2016 abrirá con las Caviaroli drops by Albert Adriá

28.09.16 |

Caviaroli será quien abra este año la Gastronomika 2016, hecho que se producirá el próximo 3 de octubre a las 12 de la mañana, y lo hará junto a dos chefs del equipo de elBarri de Albert Adrià, con un *show cooking* divertido, creativo y didáctico. En él se presentará en primicia la nueva gama de esferificaciones Caviaroli drops by Albert Adrià.

Los dos chefs son Oliver Peña (jefe de cocina de Enigma) y David Gil (responsable de repostería del grupo elBarri), quienes, junto con los hermanos Ramón de Caviaroli, harán un repaso a la técnica de la esferificación que el chef catalán y la empresa familiar Caviaroli han desarrollado, y pondrán luz al interesante proceso de elaboración de las Caviaroli drops by Albert Adrià.

Los asistentes al *show cooking* aprenderán cómo elaborarlas en sus cocinas, ya sean profesionales consolidados o en ciernes, amateurs o foodies. Y verán de primera mano varios ejemplos para disfrutar de los distintos tipos de las Caviaroli drops by Albert Adrià, de oliva, mango o chocolate.

Ya que el propósito del *show cooking* será compartir conocimiento de forma entretenida e interactiva, el público podrá probarlas allí mismo, y también en el stand nº69 de Caviaroli durante los tres días del congreso Gastronomika 2016.

La admiración de Caviaroli por Albert Adrià y por **elBulli** viene de lejos, desde que Caviaroli comenzase a comercializar sus conocidas perlas de aceite hace más de un lustro. Cuando Albert inició su proyecto personal de **elBarri** (Tickets, Pakta, Bodega 1900, Hoja Santa, Niño Viejo, y Enigma), continuó su colaboración con Caivaroli y han estado trabajando estrechamente los últimos años para traernos las Caviaroli drops by Albert Adrià.

La nueva gama de esferificaciones estará pronto disponible en las tiendas gourmet. A partir de noviembre, se podrá disfrutar de esta experiencia cuando se desee.