

2015'te dünyanın en iyi pasta şefi seçilen yıldız şef Albert Adria, 10 Aralık'ta Gastromasa'da...

Moleküler mutfağın dahilerinden Ferran Adrià'nın kardeşi Albert Adrià, 23 senesini El Bulli'de pasta şefi olarak geçirmiş. Orada elde ettiği deneyim ve kazanımları başında bulunduğu pek çok restorana entegre etmeyi başaran şef, ağabeyi gibi sıradışı projeleriyle isminden söz ettiriyor. 2015 senesinde "En İyi Pasta Şefi" ödülüyle taçlandırılan Adrià sıradışı projeleriyle adından söz ettirmeye devam ediyor. Adria, El Bulli'de geçirdiği zamanı ve elde ettiği başarıları anlatmak için Gastromasa'ya geliyor...

Bu haber 2016-11-27 eklenmiştir.

Ferran Adria ve Albert Adria, işlerini aşkla yapan ve İspanya gastronomisine katma değer kazandıran önemli şefler arasında yer alıyor. Moleküler mutfağın en iyisi Ferran Adria, İspanya'nın 3 Michelin yıldızlı önemli restoranlarından El Bulli'de senelerce önemli başarılarla imza atmış. Ferran Adria'nın kardeşi Albert Adria ise, 23 sene El Bulli'de pasta şefliği yapmış. Adria, günümüzde yeni açmış olduğu çiçeği burnunda Enigma ile birlikte 6 restoranın koordinatörü unvanına sahip bir isim.



“En iyi restoranlarda çalışmak bana çok şey kattı”

Barcelona’da bulunan Tickets’ta ziyaret ettiğimiz Adria’dan ilk olarak en iyi pasta şefi seçilmesi ile ilgili düşüncelerini aldık. Adria aldığı ödülü, başta El Bulli olmak üzere pek çok önemli restoran ve şefle kazandığı deneyimlerin meyvesi olarak görüyor ve sözlerini şöyle sürdürüyor: “Dünyanın en iyi pasta şefi seçilmiş olmayı profesyonel kariyerim açısından önemli görüyorum. Bugün pek çok farklı restorandan oluşan elBarri’de herşeyin kontrol ve koordinasyonunu ben yapıyorum. Daha önce Christian Escriba, Guy Savoy gibi isimlerle ve Mugaritz, The Fat Duck gibi çok önemli restoranlarda çalışmış olmak bana hem profesyonel hem de kişisel anlamda çok şey kattı.” Adria, ekibinde çalışan isimlere fikirlerini sunma özgürlüğü tanınmanın öneminden de bahsediyor.

“Benim için tatlı, partinin kapanışdır”

Adria, tatlıya ve tatlının yerine önemli bir anlam yüklüyor. Tatlıyı, yemeğin en hatırlanır yeri olarak tanımlayan şef, “Bence tatlı, partinin kapanışdır bu özelliğiyle de herkesin en çok hatırlayacağı lezzettir. Bir tatlıyı keyifli kılan özelliği ‘mecburi olmaması” sözleriyle düşüncesini örneklendirirken bazı restoranların tatlıya yeteri kadar değer vermediğini de ifade ediyor. Tickets, Albert Adria’nın tatlıya karşı hassasiyeti sebebiyle farklı bir konseptte sahip. Tickets’ta tamamen tatlıya ait bir bölüm mevcut ve bu bölümde tatlılar Adria’nın sözleriyle “Hakettikleri değeri sonuna kadar görüyorlar.”

“Bir ülkeyi tam anlamıyla tanımak için ziyaret etmek şart”

Diğer ülke gastronomileri üzerine düşüncelerini aldığımız Adria, bir ülke gastronomisini tanımının o ülkeyi ziyaret etmekten geçtiğini dile getiriyor. Son olarak Türkiye gastronomisi hakkında fikrini merak ettiğimiz Adria sözlerini şöyle tamamlıyor: “Daha önce bir çok Türk restoranında yemek yedim ama Türkiye’ye hiç gelmedim. Tarihi, ürünleri ve kültürü ile önem taşıyan bu ülkenin gastronomisinin iyi noktalarda olduğuna eminim.” Albert Adria’nın da aralarında bulunduğu pek çok yıldız isim 10 Aralık’ta “Hikaye” temasıyla gerçekleşecek 2. Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı için İstanbul’a geliyor... Biletler [Biletix’te...](#)

Ferran Adrià's brother Albert Adrià, spent 23 years as a pastry chef at El Bulli. The chef, who has managed to integrate the experiences and achievements he gained there into many restaurants he started, makes his name known with extraordinary projects such as his brother. Adrià won the award of "Best Pastry Chef". Adria comes to Gastromasa to tell about the time he has spent in El Bulli and the success he has achieved ... Ferran Adria and Albert Adria are among the leading chefs who love their work and add value to the Spanish gastronomy. Albert Adria is the coordinator of 6 restaurants at “El Barri”. World famous chefs like Albert Adria will be coming to Istanbul for the “Story” themed conference on the 10th of December. The 2nd International Gastromasa Gastronomy Conference’s tickets can be found at [Biletix...](#)

En 2015 mejor pastelero del mundo seleccionado chef estrella Albert Adria, en Gastromasa el 10 de diciembre ...

El hermano de Ferran Adrià Albert Adrià'n incluso de la cocina molecular, pasó 23 años como chef de pastelería en El Bulli. Hay adquirido la experiencia y los logros que son capaces de integrar muchos restaurante dirigido por el chef, que se está hablando con los proyectos inusuales, tales como el nombre de su hermano. En los premios 2015 "mejor pastelero" coronado Adrià sigue anunciando su nombre con un proyecto inusual. Adria, pasó un tiempo en el Bulli y viene Gastromasa decir a sus logros ...

Esta noticia 27/11/2016 .

Ferran Adria y Albert Adria, que aman a sus puestos de trabajo y se encuentran entre los principales chefs da un valor añadido a la gastronomía España. Lo mejor de la cocina molecular Ferran Adria, desde el restaurante estrella Michelin de España 3 El Bulli ha tomado importante éxito significativo durante años. El hermano de Ferran Adria Albert Adria, 23 años han hecho jefe de pastelería en El Bulli. Adria, la incipiente hoy que ha abierto un nuevo restaurante con el título de coordinador de 6 enigma con un nombre.

"El trabajo en los mejores restaurantes ha añadido mucho para mí"

primero como las mejores entradas pastelero Adria que visitamos en Barcelona consiguieron sus pensamientos sobre la elección. Adria recibió el premio, sobre todo El Bulli para ver como muchos de los principales restaurantes y el fruto del jefe de su experiencia y continúa, dijo: "Considero importante para mi carrera profesional para ser elegido mejor pastelero del mundo. Hoy en día, muchos diferentes sistemas de control todo en el restaurante y la coordinación que consiste elbarri que estoy haciendo. Anteriormente Cristiano Escribá, nombres y Mugaritz, como Guy Savoy, The Fat Duck como se está trabajando muy importante restaurante a doblar mucho sentido, tanto a nivel profesional como personal. "Los nombres de Adria que trabajan en el equipo hablando de la importancia de reconocer la libre prestación de ideas.

"Dulce para mí, es el cierre del partido"

Adria, dulce y asigna un importante medio en vez de postre. Dulce es el lugar más memorable identifica los platos del chef, "Creo que el sabor dulce de la fiesta de clausura con esta característica es que todo el mundo recuerde más. Un postre que hace que sea una delicia propiedad 'de ser obligatorio "lo suficientemente dulce para algunos restaurante örneklendirirk sus pensamientos cuando dijo que no mucho valor se expresa. Entradas, Alberta concepto diferente Adria debido a la sensibilidad a los propietarios de dulces. Una sección en su totalidad con las entradas de postres disponibles y en este apartado en palabras de dulces Adria "ven el fin del valor que se merecen."

"una visita obligada para conocer un país literalmente"

Adrian obtenemos sus pensamientos sobre la gastronomía de otros países, dice que a finales de visitar ese país para reconocer la gastronomía del país. Por último, Turquía completa el Adria promete nos preguntamos acerca de la idea de la gastronomía de la siguiente manera: "Antes de que comía, pero nunca he estado en un restaurante turco en Turquía. Historia, estoy seguro de que el mejor punto de la gastronomía de este país, lo cual es importante con los productos y la cultura. "Albert Adria en muchos nombres de estrellas el 10 de diciembre, incluyendo" The Story "se llevará a cabo bajo el lema 2 está llegando a Estambul para la Conferencia Internacional Gastromas Gastronomía ... Entradas [Biletix ' te ...](#)

Hermano de Ferran Adrià Albert Adrià, pasó 23 años como chef de pastelería en el Bulli. El chef, que ha logrado integrar las experiencias y los logros que obtuvo en muchos restaurantes Allí comenzó, hace que su nombre conocido con extraordinarios proyectos tales como el hermano sentimiento. Adrià ganó el premio de "Mejor Chef de repostería." Adria trata de Gastromas que contar sobre el tiempo que ha pasado en El Bulli y el éxito que ha logrado ... Ferran Adrià y Albert Adria se encuentran entre los principales cocineros que aman su trabajo y agregar valor a la gastronomía española. Albert Adria es el coordinador de 6 restaurantes en "El Barri." World chefs famosos como Albert Adria vendrán a Estambul para la "Historia" conferencia temática el 10 de diciembre. boletos del Congreso Gastronómico Internacional Gastromas segundo se pueden encontrar en [B iletix ...](#)