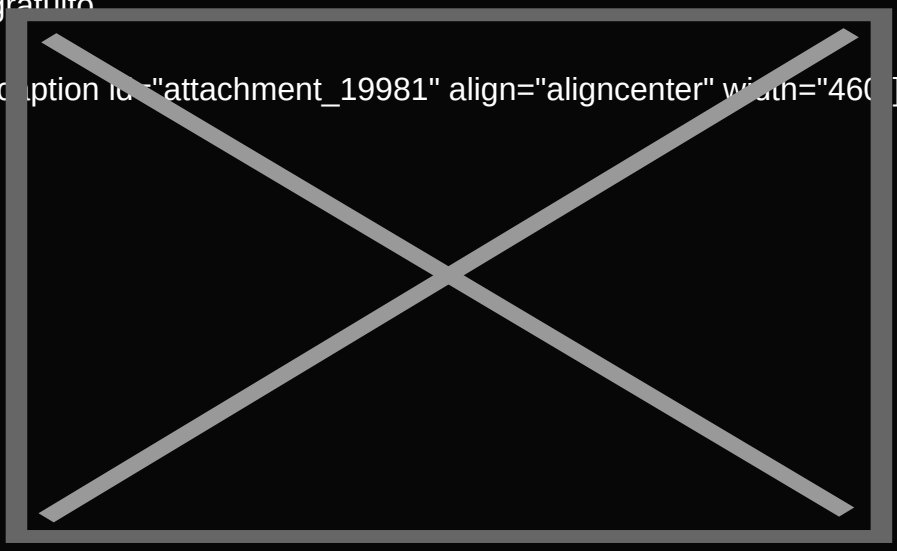
Ferran Adrià e la nuova avanguardia di El Bulli 1846

main460x276-084f8430

Non solo ristorante. O meglio: non sempre. Perché il nuovo format “elBulli1846”, ideato da Ferran Adrià, è concepito più come un tempio dell'innovazione culinaria, dove 30 dei più grandi chef a livello mondiale, daranno il meglio di sé proponendo personali creazioni di cucina creativa. Il ristorante vero e proprio, invece, aprirà solo un mese all’anno per offrire i propri manicaretti, a titolo totalmente gratuito.

[caption id="attachment_19981" align="aligncenter" width="460"]  Ferran Adrià e una sua creazione di El Bulli[/caption]

Non a tutti però: ci vorrà una buona dose di fortuna, infatti, per essere estratti a sorte in una lotteria on line realizzata ad hoc. Il 50% dei posti, infatti, saranno gratuiti e assegnati mediante sorteggio, mentre l'altro 50% servirà per raccogliere fondi per il mantenimento del centro.

Il nuovo progetto di Ferran Adrià che debutterà nel 2016 (grazie a un investimento di circa 9 milioni di euro) occuperà uno spazio di 4.500 metri quadri.

In questo nuovo format rimane un’eco di El Bulli, la precedente esperienza di Adrià: ed è il 1846 che campeggerà sull’insegna e che vuole celebrare il numero dei piatti creati nella storia del vecchio ristorante oggi chiuso.

«Quando, il 20 novembre del 2010, abbiamo chiuso El Bulli per riflettere sul futuro, nessuno credeva che fosse necessario per non fossilizzarci. Noi abbiamo fatto avanguardia. E l'avanguardia ha una data di scadenza. Dovevamo creare un concetto di futuro. E spero che elBulli1846 durerà da qui a cento anni», ha affermato lo chef presentando a Barcellona il suo nuovo progetto Pare infatti che Adrià, nonostante le ghiotte offerte ricevute da Singapore e dal Qatar per trasferire lì la propria formula, non abbia voluto rinunciare al legame atavico con la propria terra.