



13 enero 2017

Entrevistamos a de Albert Adrià (ex Bulli). Con sus inicios como repostero innovador, ha evolucionado a una oferta gastronómica diversa e intercultural. Ahora es chef y propietario del restaurante **Tickets**, todo un referente en la avenida Paral·lel de Barcelona. Increíble cocina de autor de variedad de tapas y platillos, la mayoría para compartir. Un festival de sabores y texturas.

1. ¿Cuál era tu plato preferido de la infancia? ¿Y ahora?

La pizza y sigue siéndolo, me hubiese encantado crearla, habría hecho a mucha gente feliz, es universal, se come con las manos y si es artesanal cada una es diferente.

2. ¿Cómo empezó tu interés por la gastronomía?

Empecé a trabajar a los 15 años en la gastronomía, me encantaba el estilo de vida, pero no fue hasta el año 98 más o menos que supe que iba a ser mi pasión y mi trabajo.

3. ¿Cuál es el secreto para ser un buen chef?

El sentido común, entiendo que es un buen compañero de viaje

4. ¿Qué es lo más importante para coordinar un equipo de cocina?

Tener una idea que vender y que el equipo crea en ti.

5. ¿Por qué crees que vuestro restaurante tiene éxito?

Porque está lleno todas las noches supongo, hablamos de mucha gente que quiere venir, al final si el producto que vendes no es bueno, la gente no vuelve.

6. ¿Cuál es tu plato preferido de la carta del restaurante? ¿Por qué?

Supongo que las olivas, que son lo único que mantengo junto a la airbaguette de elBulli, es lo único que come todo el mundo ya que son muy famosas, pero en tickets no tenemos menú.



7. ¿Nos puedes explicar cómo surgió este plato y alguna curiosidad sobre él?

La técnica de la esferificación surgió casi de casualidad a finales del 2001, al final hacer una oliva era obvio, como curiosidad decir que cada oliva contiene el jugo de 3 gordales y solo está elaborada con jugo, nada más.

8. ¿Qué es lo más importante para conseguir un buen plato?

Equilibrio, sorpresa y buenos ingredientes, es imposible hacer buena cocina sin buenos ingredientes.

9. ¿Alguna anécdota que os haya pasado en la cocina?

La cocina y la restauración es un cúmulo de anécdotas, hay gente realmente peculiar que hace que cada noche no te aburras.

10. ¿Por qué recomendarías vuestro restaurante a alguien que aún no ha ido?

Porqué Tickets que nació como un bar, ha evolucionado para socializar la alta cocina y acercarlo a un estilo que antes estaba restringido a otros modelos de negocio. Si se quiere divertir y probar cosas nuevas, Tickets es su restaurante.