

# comer

TENDENCIAS

PORTADA | **AL DÍA** | OPINIÓN | SITIOS | TENDENCIAS | MATERIA PRIMA | RECETAS

Comer Al día

## El nuevo reto de Albert Adrià: revolucionar el mundo de la coctelería

- El chef se alía con Bacardi para crear el primer taller de creatividad dedicado únicamente a los cócteles



Javier Pijoan, director de Bacardi Iberia, Albert Adrià y el 'bartender' Marc Álvarez (Bacardi)

YAIZA SAIZ ---- 08/05/2018 18:39 |

Fueron, con su restaurante El Bulli, los autores de **la mayor revolución gastronómica de la historia**. Crearon muchas de las técnicas, platos y conceptos que han asentado las bases de la alta cocina moderna. Pero los hermanos Adrià también iniciaron en El Bulli, casi sin saberlo, una nueva manera de acercarse a la coctelería: crearon espumas y aires y las aplicaron a los cócteles, jugaron con el nitrógeno, o experimentaron con el hielo para convertirlo en el soporte de las bebidas que servían.

Aún así, Albert Adrià sigue teniendo una espinita clavada: revolucionar el mundo de la coctelería del todo, **explorando sus límites hasta el final**. Por eso, el chef acaba de aliarse con Bacardi para crear el Bacardi Innovation Lab, el primer taller creativo exclusivamente dedicado a los cócteles.

**El Bacardi Innovation Lab será el primer taller creativo exclusivamente dedicado a los cócteles del mundo**

Para ello cuenta con la ayuda Marc Álvarez, el responsable de todos los “líquidos” que se sirven en los restaurantes de elBarri, quien explica que el gran reto que se plantean es propiciar **un nuevo diálogo entre gastronomía y coctelería** que incentive una nueva revolución.

En Bacardi Innovation Lab investigarán desde la temporalidad de los productos utilizados en los cócteles –que antes poco se ha tenido en cuenta– hasta las temperaturas de los hielos y el tiempo que tardan en diluirse, pasando por la vajilla y las alternativas a los azúcares o los grados alcohólicos de cada creación... Porque, según cuentan, una de las mayores demandas de sus comensales hoy son **los cócteles sin mucho alcohol**.



**Pasión, café y menta; uno de los cócteles de El Barri (Bacardi)**

El taller estará integrado **en el espacio de coctelería del Enigma**, que pertenece al grupo elBarri, y los resultados de las investigaciones serán publicados de varias maneras: con vídeos, fotos y textos en webs y redes sociales. Pero también se llevarán acabo actividades para acercar sus investigaciones a *foodies* y amantes de la gastronomía.

Por ejemplo, ya está prevista para el próximo 10 de julio **la celebración del “Barrio Loco”**, una jornada en la que más de 200 personas podrán recorrer todos los restaurantes del grupo elBarri (Enigma, Tickets, Hoja Santa, Niño Viejo, Pakta y Bodega 1900) para conocer y disfrutar de los primeros resultados de las investigaciones maridando cócteles y bocados.