

REVOLUCIÓN LÍQUIDA A LA VISTA

Albert Adrià explorará los límites de la coctelería

El chef y el 'bartender' Marc Àlvarez montan con Bacardí el taller de creatividad Bacardí Innovation Lab, el primero del mundo

MARTES, 8 DE MAYO DEL 2018



[Ferran Imedio@ferranimedio](mailto:FerranImedio@ferranimedio)

La revolución que supuso El Bulli en la alta cocina no llegó nunca al mundo de la coctelería. Pero **Albert Adrià** ha decidido asumir el reto de darle la vuelta a la historia de los combinados y se ha aliado con un gigante como el grupo **Bacardí** para crear el **Bacardí Innovation Lab**, un taller de creatividad dedicado única y exclusivamente a los cócteles.

El campo por recorrer es enorme porque apenas se ha investigado con el afán y los medios que había en El Bulli y que intentó inicialmente en el desaparecido 41º, que en solo un año y medio de vida se coló entre las 100 mejores **coctelerías** del mundo y logró una estrella Michelin.

UN TERRENO CASI VIRGEN POR EXPLORAR

Albert Adrià, **Marc Àlvarez** (asesor del chef en temas líquidos) y su equipo investigarán, con el apoyo de **Bacardí**, desde la temporalidad de los productos hasta las temperaturas de los hielos y el tiempo que tardan en diluirse, pasando por la vajilla y la rebaja de los azúcares y los grados alcohólicos de cada creación... Un terreno casi virgen por explorar que promete la obtención de interesantes hallazgos.

Los resultados del **Bacardí Innovation Lab** podrán verse de varias maneras: con vídeos, fotos y textos en webs y redes sociales, en los seis restaurantes de **Albert Adrià** ([Enigma](#), [Tickets](#), [Hoja Santa](#), [Niño Viejo](#), [Pakta](#) y [Bodega 1900](#)) y en jornadas como Barrio Loco, en la 200 personas podrán recorrer los establecimientos del chef en junio, maridando cócteles y bocados.