

ESTILO

## Los Adrià dan el salto a Manhattan

Los cocineros anuncian que estarán en el Mercado Little Spain de Nueva York y presentan 'Fundamentos', su primer libro de cócteles



Ferran y Albert Adrià, en la presentación del primer volumen de "El Sapiens de los Cócteles, Coctelería y Bartenders" JUAN BARBOSA

**BLANCA CIA** --- Barcelona 16 NOV 2018

Se podrán comer unas bravas, [una tortilla de patatas](#) o unos churros recién hechos. Todo con productos de primera calidad en restaurantes y otros locales de degustación en el Mercado Little Spain, un nuevo espacio que abrirá en una nueva zona de urbanización en Manhattan. “Lo entendemos como un complejo gastronómico y de cultura que también recordará la imagen de un mercado tradicional español”, apuntaba el chef Albert Adrià que junto con su hermano, Ferran, emprenden un nuevo proyecto en Nueva York de la mano de otra figura de la gastronomía internacional, el español José Andrés.

El Mercado Little Spain abrirá en abril próximo en Hudson Yards, una nueva zona en expansión al oeste de la gran manzana desde el río Hudson hasta la octava avenida y las calles 34 y 59 al sur y norte de la isla. Ocupará unos 3.000 metros cuadrados y ofrecerá una amplísima variedad de gastronomía española. “La idea de mercado es

más bien por la calidad del producto, no tanto por el espacio en sí mismo”, aclaraba Albert después de la presentación del libro *Fundamentos. Cócteles, coctelería y bartenders*, el primero de los cuatro que se dedicará a los cócteles de [la Bullipedia, la primera enciclopedia](#) sobre gastronomía, creatividad de innovación y uno de los proyectos vitales de [Ferran Adrià](#) desde que [cerrara el restaurante El Bulli, en 2011](#).



Uno de los cócteles de los hermanos Adrià.

En el Mercado Little Spain se podrán comprar productos españoles, pero el grueso de la oferta será de degustación. Un proyecto en el que se han aliado con el cocinero español [José Andrés](#) —que conoce bien a Ferran Adrià—, que en Estados Unidos se hizo popular por su labor humanitaria en Puerto Rico, tras el paso del huracán en 2017, y por sus enfrentamientos con [Donald Trump](#) a raíz de su política migratoria. No es el único proyecto nuevo en el que están enfrascados: esta misma semana Albert Adrià controlaba la apertura de otro negocio, las pastelería Cakes & Bubbles, en el corazón de Londres. “Me cuesta definirlo. Igual se podría bautizar como un McDonald's de lujo”, apunta Albert Adrià con humor. El pastel estrella de Cakes & Bubbles es el *cheesecake*, uno de los postres estrella de Tickets, uno de los

restaurantes de marca Adrià.

“¿Qué es un cóctel? ¿Y por qué no hay catas de cócteles?”, se preguntaba Ferran Adrià en la presentación del libro sobre los cócteles que ha lanzado conjuntamente con Bacardi España. “Parece mentira pero al empezar a trabajar en el libro nos dimos cuenta que apenas había publicaciones”, añadía Adrià. *Fundamentos* es el primero de los cuatro tomos de la [Bullipedia](#) que se centrará en los cócteles, pensada como una enciclopedia completa que aglutine todo el conocimiento y que sea un instrumento eficiente. Un proyecto en el que han participado expertos en coctelería —como Simon Caporale o Marc Álvarez— y restauradores como [Javier de las Muelas](#). “Este año ha sido muy importante y a partir de ahora se empezarán a publicar una buena parte de los 35 tomos de la Bullipedia”, apuntaba Adrià.

La enciclopedia es uno de los principales proyectos de elBulliFoundation. La obra completa inicialmente se pensó en 30 tomos para agrupar, generar y ordenar los contenidos necesarios de una enciclopedia de la restauración gastronómica. “Es muy lento porque hay que trabajar e investigar mucho” apuntaba el chef a este periódico. En los próximos meses se publicará un tomo monográfico sobre el café, así como el primero de los seis que se centrarán en el vino, otro sobre qué es cocinar, uno sobre el producto no elaborado —serán siete en total—, otro monográfico sobre los restaurantes y uno más dedicado a la ciencia y a la cocina. “En realidad es un proyecto abierto, porque si nos proponen una idea interesante desde la BulliFoundation les podemos apoyar”.

[https://elpais.com/elpais/2018/11/13/estilo/1542121651\\_466769.html](https://elpais.com/elpais/2018/11/13/estilo/1542121651_466769.html)