



## Ferran Adrià muestra sus herramientas de cocina

**F**erran Adrià, aparte de ser uno de los mejores cocineros del mundo, es también un hombre innovador y polifacético. Su cocina es un auténtico laboratorio donde experimenta no sólo con alimentos, sino también con utensilios. Algunas de estas herramientas que Adrià utiliza en su restaurante El Bulli pueden ser usadas en la cocina y en la mesa de cualquier persona gracias a la empresa Faces.

Así, una cuchara con pinza, para comer y oler a la vez; unos originales cuchillos de cocina; una cuchara con agujeros, para tomar los cerea-

les del desayuno sin tener que beber la leche; unos boles que sirven a la vez para preparar y servir; o unos cubiertos tatuados, son algunos de los objetos innovadores que componen la colección Faces Ferran Adrià 2006. Los equipos de diseñadores Luki Huber, Claramunt & de Mas, Azúa & Moliné y Estudi Arola han plasmado en estos utensilios algunos de los conceptos que Adrià hace servir en su loada gastronomía.

La nueva colección Faces se puede ver en la sala Vinçon de Barcelona junto a la exposición *Les méthodes créatives de El Bulli*. / I. Clarós



ÀLEX GARCIA

El cocinero Ferran Adrià con alumnos de sus innovadores utensilios