



La Universitat

Inici > La UB > Doctors honoris causa > Honoris causa

Honoris causa

Ferran Adrià



Ferran Adrià (l'Hospitalet de Llobregat, 1962) és un dels restauradors més reconeguts actualment en l'àmbit internacional.

A més de regentar El Bulli, restaurant avalat per tres estrelles Michelin, és també president del Consell Assessor de la Fundació Alícia, un centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica en gastronomia. És, així mateix, un dels fundadors del taller d'experimentació d'El Bulli, situat al centre de Barcelona.

Destaca la coherència en l'enfocament de la seva tasca, tant en els aspectes metodològics com de contingut.

Efectivament, des que comença a tenir altes responsabilitats

a El Bulli –cap de cuina conjuntament amb Christian Lutaud als 22 anys, i únic cap de cuina als 24– la seva trajectòria ha seguit una pauta inamovible, amb una orientació definida i una metodologia rigorosa basada en la documentació prèvia, la investigació sistemàtica, la innovació constant, el treball en equip i la publicació de resultats. Aquesta línia va permetre que en només sis anys se li atorguessin distincions com a millor cap de cuina espanyol, i un reconeixement internacional, com ara la concessió d'estrelles Michelin.

Així, al llarg de la seva trajectòria ha rebut diversos guardons, entre els quals hi ha el Premi Nacional de Gastronomia el 1992; el Gran Premi de l'Art de la Cuina, de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia, el 1994; la Medalla al Mèrit Turístic, de la Generalitat de Catalunya, el 1997; el premi Millor Cuiner de l'Any, de la guia *Gourmetour*, el 1999; la Creu de Sant Jordi, de la Generalitat de Catalunya, el 2002; la Medalla d'Or al Mèrit Turístic, del Govern espanyol, també el 2002, el reconeixement com a millor restaurant del món segons *The Restaurant Magazine*, el 2002, el 2006 i el 2007; el Premi Ciutat de Barcelona, el 2002; el premi Català de l'Any, el 2002 i el 2003, i el Premi Lucky Strike de disseny, que atorga la Fundació Raymond Loewy, el 2006. El reconeixement com a màxim representant de la cuina d'avantguarda mundial, segons *The New York Times* (en la publicació del 10 d'agost de 2003), portades a *Le Monde* i a *Time*, i la invitació a la inauguració de la mostra d'art Documenta 12, el 2007, a Kassel (Alemanya) són fites cabdals en la seva trajectòria.

Al marge que diversos membres de la Universitat de Barcelona siguin seguidors dels resultats del seu treball, Ferran Adrià ha tingut i manté diverses vinculacions amb la UB i els respectius entorns: és membre del Consell Assessor de la Càtedra Sent Soví, i l'octubre de 2003 inaugura el curs dels Estudis de Formació Continuada, un acte que va despertar una expectació considerable. Durant la conferència, Ferran Adrià va desenvolupar les idees bàsiques del que en aquell moment només era un projecte en gestació: la Fundació Alícia. Paral·lelament, diversos professors col·laboren amb el taller d'El Bulli i amb la Fundació Alícia.