

## **bulthaup en ALICIA: Ferran Adrià y Alicia muestran el camino hacia una alimentación sana.**

Aich, julio de 2008 – Ferran Adrià, galardonado un año más como mejor cocinero del mundo y cuyo restaurante El Bulli es ya una leyenda, se ha hecho cargo ahora de un interesante proyecto dedicado a la investigación gastronómica. Con base en el monasterio de Sant Benet, en la Cataluña Central, y en estrecha colaboración con bulthaup, el centro recibe regularmente la visita de colegios locales para transmitir a las nuevas generaciones el placer de cocinar y las claves de una alimentación saludable.

Este catalán de 45 años busca continuamente nuevas texturas, consistencias y sabores, y con su arte culinario molecular ha revolucionado el mundo de la cocina. Sus geniales creaciones pueden degustarse en el prestigioso restaurante El Bulli, que sólo abre sus puertas durante seis meses al año. El resto del año lo dedica Adrià a sus investigaciones gastronómicas, y ahora ha encontrado para ellas un marco espectacular: el proyecto Alicia.

Alicia, acrónimo de 'Alimentación y Ciencia', constituye el núcleo de Mont Sant Benet (MSB), un complejo cultural recién inaugurado en Manresa. El objetivo del proyecto es la mejora de las costumbres alimenticias desarrolladas a lo largo de generaciones. Ferran Adrià, galardonado por tercera vez consecutiva como "mejor cocinero del mundo", se ha hecho cargo de la dirección de este centro, situado a 50 kilómetros de Barcelona en el interior de la Cataluña Central, donde se dan cita los mejores chefs internacionales para experimentar e intercambiar conocimientos. Mientras el equipo de Adrià experimenta con los procesos de cocción, los más jóvenes aprenden a cocinar en una cocina bulthaup diseñada especialmente para ellos. Clases enteras de colegios locales participan regularmente en diversos cursos y seminarios concebidos para alcanzar los objetivos de la fundación: difundir las bases de una alimentación saludable entre las nuevas generaciones a través de la experiencia directa, para que el futuro de la cocina se encuentre en manos de jóvenes conscientes y motivados. Con Alicia, la cocina se convierte en una atracción para los niños: amasan, cortan, cuecen y hornean. Aprenden los mejores trucos culinarios y cambian las malas costumbres alimenticias por otras más sanas.

Alicia ofrece el marco perfecto para el proyecto. Se aloja en un antiguo monasterio medieval que tuvo, como tantos centros monacales provistos de huertos y jardines, una importante influencia en el cultivo de plantas, su difusión y su aplicación en la alimentación. Más adelante, la planta superior del edificio principal perteneció a la familia de Ramón Casas, uno de los artistas más significativos de la escena española en el siglo XX y que utilizaba como residencia de verano. Como se ve, el arte y la gastronomía tienen tradición en este lugar. Una visita al proyecto Alicia basta para disipar cualquier duda: cocinar es arte.



El monasterio de Sant Benet, construido en el año 967, aloja el centro cultural y turístico más importante de la Cataluña Central.

Derecha: En una luminosa superficie acristalada de 2.000 m2, obra de los arquitectos Lluís Clotet e Ignacio Paricio, se desarrollan las más diversas actividades culturales y culinarias.



En una cocina diseñada por bulthaup especialmente para los más jóvenes, clases enteras de escolares aprenden a cocinar y a alimentarse saludablemente.



“España es uno de los países europeos con mayor número de niños con sobrepeso”, apunta Ferran Adrià. Gracias al proyecto Alicia, las nuevas generaciones aprenden a mejorar sus costumbres alimenticias y a consumir alimentos de calidad en cantidades equilibradas.