

image not found or type unknown



Diseños y esbozos para elBulli

Luki Huber

Fecha de publicación:

20/03/2018

Los diseños gastronómicos que hicieron de El Bulli el restaurante más famoso del mundo.

Sello Editorial:

Planeta Gastro

Los diseños gastronómicos que hicieron de El Bulli el restaurante más famoso del mundo.

Contacto de prensa

Nombre: Lola

Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email:

lescudero@planeta.es

Ferran Adrià y su equipo en El Bulli fueron los primeros en el círculo de la alta cocina en contratar a un diseñador industrial como parte de su equipo creativo. Las principales actividades realizadas por el equipo de El Bulli se iniciaron de forma estable en 2002 y consistieron en **la búsqueda, la creación y el desarrollo de objetos y utensilios para la cocina**, la preparación y la presentación de los distintos platos del restaurante.

Luki Huber, el diseñador contratado, pasó finalmente casi ocho años en El Bulli trabajando mano a mano con Ferran Adrià, inventando todo tipo de artefactos y utensilios al servicio de unas técnicas gastronómicas revolucionarias y únicas que fascinaron al mundo.

Huber guardó todos sus dibujos, bocetos, apuntes e imágenes que ahora ven la luz por primera vez, con todas las explicaciones del propósito de cada una de ellas y las historias que hubo detrás de cada objeto, y que transformaron para siempre el mundo de la gastronomía.

Luki Huber

Luki Huber es un diseñador industrial que se integró en el equipo de El Bulli a partir del año 2002, lo que supuso algo extraordinario en una cocina. Su interrelación aceleró las innovaciones de El Bulli. Por un lado, trabajó en una serie de adaptaciones de objetos preexistentes a nuevos usos culinarios, y por otro, se centró en el diseño de herramientas y utensilios para idear nuevos platos y técnicas como la de la «sferificación». Hoy en día tiene su propio estudio, donde sigue trabajando en los mundos del diseño industrial y gastronómico.