

DEGUSTAN JAMÓN IBÉRICO CJ (Joselito)

# LIPP la brasserie recibe a Ferran Adrià

El reconocido restaurante, ubicado dentro del hotel JW Marriott en Polanco, ofreció una comida exclusiva a una de las máximas figuras de la gastronomía internacional



## Al estilo de Ferran Adrià

Durante este convivio con amigos, Ferran, siempre de buen humor, explicó la manera en que se debe comer el jamón. Este es su estilo.



“El jamón se come siempre con la mano y nunca se dobla”



“Primero se huele, porque una de las cosas más maravillosas del jamón es el olor. Debe tener un ligero olor a rancio”



“Finalmente se come y si te lo quieres comer con pan con tomate, uno los va mezclando poco a poco”



Ferran Adrià, considerado el mejor chef del mundo, y conocido a nivel mundial por haber sido durante años el genio creativo detrás de El Bulli—calificado también como el mejor restaurante del mundo—, estuvo de visita por nuestro país con motivo de su participación en el Food & Wine Festival, que tendrá lugar en Cancún.

Durante su estancia en la Ciudad de México, Adrià visitó en exclusiva el restaurante LIPP la brasserie, en donde departió con amigos y presentó el Jamón Ibérico CJ (Cárnicas Joselito Gran Reserva) ante proveedores, sibaritas y restauranteros.

Tras haberse declarado fan absoluto de CJ (Joselito) y todos sus productos—a los que situó entre los mejores productos sólidos del mundo—elogió de manera especial este jamón, del cual habló con pasión y sobre todo, amplio conocimiento.

“Es el mejor jamón del mundo sin discusión, y pocas veces me verán ser tan radical. No he probado nunca un jamón como este. Sobre todo hay que destacar la regularidad con la que CJ (Joselito) produce jamones de esta calidad. Además, este jamón es uno de los platillos más demandados por los comensales en LIPP”, comentó el destacado chef.

Entre otras cosas, Adrià confesó no haber venido a México en los últimos siete años, pero se dijo sorprendido por la calidad de sus restaurantes, entre ellos LIPP la brasserie, en donde fue invitado de honor de una comida exclusiva.

LIPP la brasserie se ha consolidado como la mejor cocina de México y es el lugar más frecuentado por intelectuales, artistas y políticos, y en esta ocasión por el chef más reconocido a nivel mundial, Ferran Adrià.



Jacques Olivier y Ferran Adrià.

## Ofrece LIPP comida a Ferran Adrià

- El restaurante de origen francés, conocido por su cocina de alto nivel y por deleitar los paladares de los comensales más exigentes de la Ciudad de México, ofreció una comida a Ferran Adrià.
- Jacques Olivier Borja, chef ejecutivo del restaurante, creó platillos especialmente para complacer a esta leyenda de la gastronomía.
- A la cita acudieron clientes y amigos de LIPP la brasserie.



Juanxo Sánchez, Evelyn Smith, Antonio Blanco y Ferran Adrià.



Ferran Adrià en la cocina del restaurante LIPP la brasserie.



Andrés Gay, Antonio Blanco, Ferran Adrià, Jesús García y Juan Antonio Peña.