

## Adrián Marín

Castelló de la Plana, 1973



Segon de cuina i mà dreta de Fermí. És el seu alter ego a totes les partides. Treballa a la cuina del Drolma des de l'inici. Format a l'Escola de Castelló de la Plana, es va començar a exercitar a la costa del País Valencià: a Peníscola, Benicàssim, Benidorm. Aviat, però, va intuir que la cuina havia de ser alguna cosa més que paelles, i a 21 anys va provar fortuna en altres bandes on pogués aprendre l'ofici de cuiner: primer a Madrid, després a Catalunya, a Sant Celoni, on va treballar dos anys al Racó, i finalment mig any a Euskadi, a Lasarte, just abans d'obrir el Drolma. Al costat de Xavier Pellicer, a Can Fabes, es va emparar de tècnica, i al Drolma, al costat de Fermí Puig, hi ha après l'estil de cuina amb el qual s'identifica, el que posa en pràctica cada dia: una cuina de receptari clàssic posada al dia constantment. Executa amb perfecció els plats que han preparat amb el xef. Organitza les partides com ho faria un gran estratega i té un respecte profund per als proveïdors, amb els quals manté una relació d'estreta col·laboració: sabedor que de la feina d'aquests professionals en depèn una part importantíssima, cabdal, de la satisfacció del comensal.