

Adrián Marín

Castellón de la Plana, 1973



Segundo de cocina y mano derecha de Fermí Puig. Es su alter ego en todas las partidas. Trabaja en la cocina de Drolma desde sus inicios. Formado en la Escuela de Castellón, empezó a ejercitarse en la costa del País Valenciano: en Peñíscola, en Benicàssim, en Benidorm. Aunque pronto intuyó que la cocina tenía que ser algo más que paellas, y a los 21 años probó fortuna en otras partes donde pudiera aprender el oficio de cocinero: primero en Madrid, después en Catalunya, en Sant Celoni, donde trabajó

dos años en el Racó, y finalmente medio año en Euskadi, en Lasarte, justo antes de abrir Drolma. Al lado de Xavier Pellicer, en Can Fabes, se empapó de técnica, y en Drolma, al lado de Fermí, aprendió el estilo de cocina con el que se identifica, el que pone en práctica todos los días: una cocina de recetario clásico puesta al día constantemente. Ejecuta a la perfección los platos que han preparado con el chef. Organiza las partidas como lo haría un gran estratega y tiene un profundo respeto hacia los proveedores, con los que mantiene una relación de estrecha colaboración: sabe que del trabajo de estos profesionales depende una parte importantísima, capital, de la satisfacción del comensal.