

BES POK E

Adriana Chia (Barcelona 1992) Graduada en Artes Finales y Diseño Gráfico en La Llotja.

Se inició en el mundo de la Hostelería en el Grupo ElBarri de Albert y Ferràn Adrià; 41º, Tikets, Niño Viejo y Hoja Santa, donde rápidamente descubrió que arte y gastronomía pueden ir de la mano. Junto a Marc Àlvarez, barman ejecutivo del grupo, descubrió otra especialidad, la coctelería, y tras un breve pero intenso periodo en las distintas barras del grupo, aceptó el proyecto de liderar la barra de coctelería del restaurante Mexicano Oaxaca.

En Oaxaca descubrió el apasionante mundo del Mezcal y el Tequila, convirtiéndose en una experta en la materia. A los pocos meses de comenzar en Oaxaca, Alfredo Pernía, propietario de dos de las coctelerías más importantes de Barcelona, tras una visita ocasional a Oaxaca, quedó maravillado por el conocimiento y el encanto de Adriana tras la barra y le propuso incorporarse al equipo de Solange Cocktails & Luxury Spirits. Adriana aceptó la propuesta sin imaginar que esa decisión marcaría un punto de inflexión en su carrera como Bartender.

En febrero de 2016, cuando apenas se habían cumplido dos años de la apertura de Solange, Adriana se incorporó al equipo compartiendo barra, además de con Miguel Pérez y Alfredo Pernía, con muchos de los mejores Bartenders del mundo; Erik Lorincz, Lucca Cinalli, Marian Beke, Angus Zou, Dennis Zoppi, Aaron Díaz, Fede Cuco, entre otros, que como Bartenders invitados, oficiaban en Solange en sus conocidas Industry Nights.

Entre tanta visita de Bartender internacional, Alfredo Pernía vio el potencial y empujó a Adriana a presentarse a la competición de coctelería más importante del mundo, la World Class Competición de Diageo. Ese fue un nuevo punto de inflexión, ya que se proclamó campeona de España, primera mujer en conseguir el título y en la final mundial, se clasificó como 8ª del Mundo.

BES POK E

2016, fue sin duda el año de la eclosión de Adriana. En septiembre se clasificó en el Top Ten de los mejores bartenders del mundo, en octubre Solange fue reconocido el n° 90 en los World 50th Best Bars, y días más tarde, Mejor Cocktail Bar de España en FIBAR.

Hasta 2018, y tras la notoriedad adquirida por lo sucedido, Adriana compagina su trabajo tras la barra de Solange, con entrevistas, presentaciones, master classes, hasta que en febrero de ese año, decide dejar Solange para ocuparse de proyectos de asesoramiento, iniciándose como empresaria.

Apenas un año más tarde, Adriana y Alfredo Pernía deciden unir fuerzas y crean Bespoke Mixology Art, una empresa donde junto a los mejores profesionales en distintas especialidades, brindan servicios de asesoría y consultoría a negocios y marcas de la industria de la hostelería.