

Albert Adrià

COCINERO / L'HOSPITALET 1969 / EXDIRECTOR CREATIVO DE EL BULLI

EL MUNDO LO CONOCE COMO EL HERMANO de Ferran Adrià. Por supuesto. Y más. Un gran chef tecnoemocional. Y también un maestro de la cocina tradicional. Saca al mercado una salsa de patatas bravas, Travol, la misma que sirve en su bar de tapas, el Inopia. Es un bromista: en el bote ha impreso la figura 'brava' de un luchador mexicano. **Por Pau Arenós**

“Dejo la alta cocina. Es el momento de hacer otra cosa”

El parto del libro *Natura*, donde ha volcado su sabiduría en recrear paisajes comestibles, lo dejó exhausto, vacío, inapetente para la vanguardia. Cerebro de El Bulli, director creativo, inventor de técnicas asombrosas como la *sferificación* abandona el rigor de la alta cocina. Su caso es especial: El Bulli es una nave que explora las fronteras de la galaxia gastronómica y Albert Adrià, el timonel. Ha decidido regresar a la Tierra tras dos décadas de viaje.

—¿Se jubila?
—¿Me jubilo? Es un cambio de registro. He estado 23 años trabajando en la alta cocina.

—En una frase, ¿deja la alta cocina?
—Sí, dejo la alta cocina. Es el momento de hacer otra cosa. Y me quiero dedicar a la familia.

—No es corriente que alguien en su situación abandone.
—Supongo que no es corriente, pero yo tampoco soy corriente, je, je.

—La gente se va con otra edad o cuando el éxito decae...
—Espero iniciar otros proyectos, que ahora mismo no sé cuáles son. Lo que sé es que dejo la alta gastronomía. Y eso significa dejar de trabajar 15 horas al día. La autoexigencia... Nadie puede hacerse una idea.

—Algunos piensan que el chef de éli-

te es un millonario pijo...

—El sufrimiento no es noticia. Es un oficio muy duro. Y si además te dicen que eres el número uno, ya solo puedes ir hacia abajo. Ahora no hace falta que nadie me pregunte: “¿Y el año que viene qué cosa nueva harás?”.

—¿Una retirada definitiva?
—¿Definitiva? De El Bulli no puedes retirarte nunca porque es casi una manera de entender la vida.

—¿Usted es socio de El Bulli?
—No. Cuando me lo ofrecieron dije que no. Esa fue la primera de las decisiones que han motivado esto. La segunda fue cuando metí un mini taller-despacho en casa para trabajar. La tercera, el nacimiento de Àlex.

—Esta temporada ya no ha trabajado como director creativo de El Bulli.
—Lo dejé en octubre.

—¿Sabe algo de los nuevos platos?
—Voy muy poco al taller. He estado muy liado con la presentación del libro *Natura*. Me estoy desintoxicando un poco de todo esto. A veces me dan algo a probar...

—¿Qué fue determinante para iniciar la nueva vida, el nacimiento de Àlex o la presión continua?
—La alta cocina tiene 50.000 cosas buenas, pero divertirse cocinando... Tres meses al año, sí, cuando lo has puesto todo en marcha. Nueve, no.

—¿En El Bulli solo lo pasan bien tres

EL PERFIL

1985
Entra en El Bulli como aprendiz. No tenía ninguna vocación gastronómica. Ferran lo hizo dos años antes fichado por Juli Soler.

1987
Forma parte de la partida de pastelería. Descubre su talento para el mundo dulce. Una década después publica el libro ‘Los postres de El Bulli’ y se incorpora al Bullitaller con Oriol Castro.

2008
En septiembre descubre el contenido de ‘Natura’. Dos años antes abre el Inopia Clàssic Bar en Barcelona, donde prepara ensaladillas y croquetas buscando la excelencia.

meses al año?

—Sí. La búsqueda de los platos, de las técnicas son seis meses. Después dos, tres meses de formación de la plantilla, de nervios y de preparar el menú nuevo, y lanzarlo.

—¿Cuál cree usted que es el futuro de la alta cocina? ¿Hacia dónde tiene que ir?

—Pasa por una selección de restaurantes. No sé si tiene que ver con la crisis pero no puede haber tantos restaurantes que jueguen a la alta cocina, que siempre ha sido elitista. Pocos restaurantes, con medios, capacidad... El resto tendrá que buscar otros caminos. La cocina de producto también está desapareciendo.

—¿Pero cuáles son las estrategias para sobrevivir?

—Un camino es hacer una cocina inteligente. No hacer más de lo que puedes. Si haces un 7 y puedes mantenerte sobre el 7, no vayas hacia el 9 porque se convertirá en un 5. Sé práctico, sé contundente, honesto, sencillo. Y otra cosa es la alta cocina: un banco de pruebas para los otros restaurantes, donde puedes explorar los límites de la cocina.

—Su hermano dice que ha habido excesos.

—Sí, hemos podido caer en excesos.

—¿Cuáles?

—Cuando encuentras el límite, dices: “Aquí no quiero llegar”. Toda la parte de *performance*... En ese sentido



Albert Adrià, el martes tomando un café en un bar del Eixample.

fui muy crítico, pero fue bueno para nuestra cocina. El globo con aromas, el pan gigante, cosas que descolocaban un poco. Nos enseñaron mucho. Ahora la línea es muy ponderada y madura. ¡Es que aún somos muy jóvenes!

—Usted se ha retirado y Ferran dice que en tres años...

—Me remito a lo que él ha dicho.

—¿Qué harán ustedes?

—No lo sé. Se pueden hacer mil cosas. Ya hemos hecho mucho. De momento, Ferran está dejando paulatinamente todos los negocios para dedicarse en exclusiva a El Bulli.

—¿Juli Soler también se aparta?

—Tiene la edad, ja, ja. Él lo dice.

—En tres años, el panorama dará un vuelco brutal. El fin de una era...

—El Bulli hay que matarlo. No tendría sentido que agonizase. Cuando me preguntan: “¿No querría abrir otro restaurante?”. ¡Sí ya hemos hecho ese restaurante!