



ASESORAMIENTOS
ÚNICOS

{Entrevista a Albert Adrià. Chef y empresario}

16 de abril de 2014 - Alejandro Haurie



Albert Adrià es cocinero y también un empresario hostelero de éxito. Sus negocios en Barcelona triunfan, TICKETS y 41 ° han conseguido este año sendas estrellas en la prestigiosa Guía Roja Michelin y sobretodo, siempre están llenos. Pero sobretodo Albert es un creativo muy polifacético: Sus libros se venden por miles, "NATURA" fue uno de los mejores libros de repostería con premio Internacional incluido y "TAPAS, la Cocina del TICKETS" otro éxito! También ha dirigido el documental "Un día en elBulli" y los videos promocionales de sus restaurantes..., pero Albert es un: "aún hay más", constante!

De no ser cocinero, ¿qué habrías sido?

Me hubiese encantado ser director de cine o publicista.

¿A qué sabía tu niñez? ¿y tu vejez a qué sabrá?

Mi niñez olía más que sabía, la vejez también, debe oler a mar y a mediterráneo, eso quiere decir que estaré vivo y en Rosas, ja,ja.....

¿En qué proyecto estás ahora?

Abriendo el Mexicano en Mayo, ampliando Tickets en Agosto, el nuevo 41° abrirá en enero de 2015 y luego 2 proyectos fuera de mi entorno, uno en República Dominicana, una casa de campo que se tratará de un Beach Club y otro en Ibiza, donde intentaremos de dar de comer bien a 400 personas.

¿Un restaurante que recomiendes en la actualidad?

Suculent y 2 palillos en Barcelona, Anticchi Sappori en Andria, Italia y Umi en Tokio.

¿Y un hotel?

Royal Villas Garden de Tenerife o el Abama también en Tenerife.

Un cocinero grande como tú, ¿nace o se hace?

Se hace no creyendo que uno es grande, hay una parte innata pero en el fondo se trata de aprender un método que dice que el menos común de los sentidos es el sentido común.

No paras de hacer cosas, aparte de ser cocinero, has escrito libros, dirigido documentales, videos promocionales, empresario abriendo locales exitosos en Barcelona, conferenciante... ¿Aún hay más, Albert?

Mientras me levante feliz por la mañana..., lo que no se pueden hacer cosas sin incrementar tu equipo tanto en cantidad como calidad, hay que ser generoso.

Dime la primera palabra que se te venga a la cabeza con estas, por orden por favor: elBulli, Natura, TICKETS, Silvia.

elbulli, mi vida

Natura; mi legado

Tickets; lograremos dejar huella

Silvia; como dicen mis amigos, tengo suerte que sea mi amiga

¿Cuál es el último libro que has leído?

Últimamente no me engancha, no tengo tiempo material de concentrarme en acabar un libro, pero siempre aprovecho en vacaciones como todos par leer algo que no sea cocina.

¿Una película que recomiendes?

La noche del cazador de Charles Laughton.

¿Tu disco o canción favorita?

Imposible, depende el momento, día y estado de ánimo.

¿Un perfume/colonia?

Soy más de desodorante, no puedo salir a la calle sin él, pero suelo usar desde hace años la colonia de Dolce&Gabbana, que es el regalo habitual de mis padres para mi cumpleaños.

¿Tu plato favorito?

La pizza.

¿Tu ingrediente imprescindible?

El tomate.

¿Un vino?

Cualquiera que sea bueno, pero no soy de tomar mucho vino.

¿Una anécdota profesional?

Algunos no saben bien el parentesco de Ferràn y creen que es mi padre.

¿Y una personal?

Mi vida es una anécdota.

¿Alguien que te haya hecho ilusión conocer y porqué?

Por suerte este oficio me ha permitido conocer mucha gente pero en realidad no soy muy activo socialmente por lo que me muevo en un entorno reducido.

Un color.

Azul.

¿Mar o Montaña?

Mar.

¿Café o Té?

Café.

¿Quién es para ti el más grande creativo de los últimos años?

La Iglesia, llevan 2000 años vendiendo la misma idea y ahí siguen.

¿Y qué es para un gran creativo como tú, la creatividad?

Necesito muchas páginas para explicarlo y no sé si se me entendería, para mi al máximo nivel la creatividad es hacer algo que ayer no existía.

El peor enemigo de un Cocinero es...

El ego y la envidia, como en la vida.

¿Y el mejor aliado?

La pasión y la constancia.

¿Un lugar para perderte unos días y recargar pilas?

Cualquiera, viajar es estar donde uno quiere estar.

Un Hobby.

Caminar y observar.

¿Un deporte?

Para ver, el fútbol pero cada vez me interesa menos.

¿Algún ídolo?

A todos aquellos que admiro.

¿Porqué o de qué conoces Asesoramientos Únicos?

Ya hace muchos años que conozco a Alejandro y para mi siempre ha sido una referencia de lo que representa el trabajo bien hecho y la honestidad.

¿Qué consejo le das a un chico que quiere ser cocinero?

Que empiece pronto y no pierda el tiempo, hay mucho que aprender.

¿Un viaje inolvidable y porqué?

Todos los son, viajar es la suerte más grande que me ha dado mi oficio, te enseña a ser tolerante y aprender otras culturas, que más se puede pedir.

¿Te manejas bien con las redes sociales?

No me interesan a nivel personal, a nivel empresarial son necesarias, pero supongo que dentro de poco saldrán otras maneras de comunicar a la gente de tal manera que estén totalmente incomunicadas entre ellas.

¿Tú Cuenta en Twitter y/o Facebook?

No tengo.

Por último Albert, ¿la vida tapa?

Y que dure.... la vida, y la tapa.