

## Albert Adrià: «Si no trabajas 14 horas diarias no eres bueno»



28 de diciembre de 2014 **Tatiana Ferrandis.**

Prefiere permanecer en la sombra, en un silencio relativo, mientras su mente privilegiada bulle. Él es, junto a su hermano Ferran, el mejor cocinero del mundo. Para que se hagan una idea, hace unos meses protagonizó un reportaje en la revista «Time» sobre los personajes más influyentes de la escena gastronómica internacional. Era el único chef español que ocupaba las páginas de esta publicación, junto a René Redzepi (Noma), Alex

Atala (D.O.M) y David Chang (Momofuku), que lo define como «el mago del momento», omitiendo, por supuesto, la coletilla de «hermano de».

Albert entró en elBulli siendo un niño, con 15 años, allá por 1985. Su hermano Ferran lo había hecho dos antes y, en cuanto fue nombrado jefe de cocina y vio que el restaurante necesitaba más manos, le llamó. Él se enamoró del oficio tarde. Sin embargo, era cosa de familia ese espíritu de honestidad, pasión y humildad que corre por sus venas, «porque si tú no tienes la humildad de levantarte sabiendo que te queda todo por aprender, no vas a tener la pasión de trabajar catorce horas diarias y, si no lo haces, no eres bueno», aconseja. El chef y empresario ha salido de su guarida para invitarnos a probar el turrón de gin-tonic que lleva su firma y que ha lanzado esta Navidad la línea Natura. Se trata de una propuesta atrevida, elaborada con trufa de este combinado: «Fue algo natural pensar en la ginebra Gin Mare, porque el alcohol es un anticongelante y un conservante», explica con un combinado en mano. Confiesa que le gusta tomarlo en copa pequeña, suave, con mucho hielo y un perfume controlado: «El aroma nasal ha de ser increíble, porque tú comes con la nariz», dice, mientras disfrutamos de un gin-tonic con naranja y romero y de su presencia.

### **Coctelería y restaurante**

Es consciente de que se deja ver poco: «Ahora mismo toca esconderme. De hecho, siempre me he sentido cómodo en la sombra. Hasta que no culmine el quinto pilar de mi basílica y la convierta en una catedral, tengo poco que decir, porque está inacabada», señala. Después, promete divulgar su experiencia: «Esa frase que dice “el menos común de los sentidos es el sentido común” es muy válida. Cocinar sólo es una parte del juego».

Se refiere a su próximo proyecto, el espacio gastronómico Enigma, el nuevo 41º: «Espero entonces controlar los establecimientos, crear una rutina, estar más tranquilo y así poder ir a congresos». En mayo, que es cuando tiene prevista su apertura, habrá inaugurado cinco espacios en tres años. Albert, ¿será todo un enigma lo que allí dentro ocurra? «Da un juego tremendo el nombre, ¿verdad? Nos hemos retrasado porque cambiamos el concepto continuamente debido a la dimensión del local». Serán 700 metros cuadrados que reunirán una coctelería y un restaurante, espacios en los que el comensal contará con una libertad absoluta. «No tengo excusa para fallar. Ya experimenté todo lo que quise en el antiguo 41º. La creatividad es la gasolina que hace andar mi motor». Porque un creativo de verdad, insiste, «a lo que tiene miedo es a no cumplir las expectativas, al fracaso». Las suyas se reducen a que Enigma resulte una de esas primeras quince paradas que todo turista desee hacer al llegar a Barcelona. El local, con una decoración bestial, hablará por sí solo: «Necesito que acudan doscientos clientes tanto los martes como los sábados, porque, si no, tendré que cerrar». La pregunta inevitable es la siguiente: ¿volverá a crear el mejor restaurante del planeta? «41º podría haber hecho historia otra vez, pero no voy a barajar la posibilidad de irme a tomar por saco por una tercera estrella», asegura consciente de que los galardones podrían ir cayendo con los años: «Sí, pero si es así, ocurrirá de manera natural, y eso no me preocupa». Pakta y Tickets ya lucen la suya. Según sus palabras, el lujo reside en la exclusividad. Él fue pionero en democratizar la alta cocina. Un visionario al idear el concepto de los locales informales con ricos bocados a un precio contenido, que hoy son pura tendencia. Y es que Albert, al dejar elBulli, creó ya en 2006 Inopia: «Trabajando en un tres estrellas Michelin tuve las narices de abrir un bar, cuya fórmula es la que funciona actualmente. Es importante buscar conceptos que resulten viables con fórmulas dinámicas. La gente, aunque tenga dinero, ya no está dispuesta a perder tres horas comiendo. La crisis ha provocado que las cosas cambien», sentencia.

### **Crear platos y técnicas**

Sí, pero siempre habrá hueco para los grandes restaurantes a los que el cliente acude una vez al año en una ocasión especial, «aunque el modelo de alta gastronomía en un espacio espectacular volverá. Ésta no deja de ser algo elitista. Son sitios en los que se prueban

técnicas, recetas y productos que luego pasan al resto de locales. Ésa es su función. Lo que ocurre es que, con la alegría económica que barajábamos, todo el mundo se atrevía a abrir un supuesto restaurante con un equipo mínimo». Entonces, ¿el menú degustación está llamado a desaparecer? «Creo que el cocinero ha de ser muy bueno para tener horas al comensal en la mesa y cobrarle 150 euros». Fue director creativo del taller de elBulli. Junto a Oriol Castro, se centró en la búsqueda técnico-conceptual del que fue el mejor restaurante del mundo durante cinco años: «Era creativo y me pagaban por ello, ahora no. He aprendido a tener paciencia. Hago lo que puedo, creamos platos, más que técnicas, de una manera muy relajada. También te diré que se ha exprimido la vaca, ya no da más leche. Hay que dejar que coma para volver a ordeñarla dentro de unos años. Esto son ciclos. Fuimos tan rápido que ahora vemos todo lo que nos hemos dejado por el camino, aunque me gusta guiarme por el instinto. Por ejemplo, acabo de aprender a hacer un mochi salado, que servimos en Pakta con aguacate y caviar», apunta, mientras piensa qué narra su lenguaje gastronómico: «Yo hablo de mi cocina con hechos. Me gusta contemplar cómo disfrutaban los comensales. El nuestro es un oficio precioso, porque haces a la gente feliz. Trabajamos para ellos, aunque te parezca una obviedad». Los clientes demandan «más variedad de propuestas y algunas de ellas, con una especialidad. Es decir, que ofrezcan una cosa y que ésta esté bien hecha, algo que en Japón tienen clarísimo». Porque los establecimientos también se adaptan a los tiempos que corren y hacen suyas algunas tendencias, entre ellas, comer con los dedos, la cercanía al cliente y el sistema de reservas prepago: «El comensal aprecia toda la información que le puedas ofrecer y a mí, como cocinero, me interesan sus gustos e intolerancias, algo que te permite conocer internet, que ha cambiado la manera de entender la experiencia gastronómica. En cuanto al prepago, es un problema de incultura, ya que lo que no puede hacer el comensal es reservar, no presentarse y ni siquiera llamar cuando yo tengo una lista de espera. Nosotros dependemos de los clientes». De los mismos que llenan a diario y a sus cuatro locales, todos situados en el Paralelo barcelonés, y ya en activo.

De Tickets afirma que es «elBulli de barrio. Un fenómeno en el que la diversión y el concepto es muy bestia». La tradición y la evolución gastronómica se dan la mano en un espacio en el que Adrià opta por la democratización. Entre sus platos, un girasol de alcachofa con caviar que cubre un esférico de caldo de la misma verdura, un pan tailandés de jugo de codium relleno de anguila ahumada y mayonesa o unos chupa-chups de costillas de liebre con queso, tomate y jugo del mismo animal a la royal. Creaciones que ha llevado a las páginas de «Tapas. La cocina del Tickets» (RBA): «La tapa es una parte de nuestra cultura que sirve para socializarnos, porque compartimos comida a base de pequeños bocados», confirma. Teoría que aplica en la barra de La Ardosia y de El Doble cuando se deja ver por Madrid.

### **Rubia gallega «tuneada» en Bélgica**

Bodega 1900 es, por su parte, una vermutería en la que ofrece puro producto manipulado por él y su equipo: caballa ahumada, los mejillones en conserva, las olivas esféricas, las patatas fritas o la rubia gallega, que curan en Bélgica y vuelve. «Todo está tuneado», reconoce, al tiempo que de Pakta dice que «es un experimento interesante. La técnica de la cocina japonesa se mezcla con los colores y sabores de Perú. Yo soy un apasionado de esta tierra, tanto como de Japón y de México. He inaugurado estos espacios –también se refiere a Hoja Santa y Niño Viejo– porque quiero demostrar que hay una gran cultura detrás, que no se trata de una moda. De ahí que las propuestas sean lo más auténticas posible». En cuanto al proyecto que llevará a cabo junto a su hermano Ferran, el Circo del Sol y el Casino de Ibiza, poco puede adelantar, porque «es muy complejo y no para de evolucionar». ¿La cocina es un gran espectáculo? Le preguntamos para terminar: «Como el deporte, puede serlo, pero en el fondo de su esencia no deja de ser una manifestación humana. El cliente es el receptor, quien, a través de su sensibilidad, puede decir si lo que haces es arte o no. Pero yo lo que hago es cocinar.