

La vida dulce de Albert Adrià

Un gastrobar, libros, utensilios y salsas, los nuevos retos del 'chef' para "un uso doméstico de la alta cocina"

ROSA RIVAS Madrid 8 MAY 2009

Natura, un libro interactivo con sus hallazgos sobre los postres y el universo dulce. Otro nuevo libro en ciernes "barato y muy fotográfico" para los nuevos amos y amas de casa donde el "único aparato extraño es una pequeña balanza para pesar y acertar con las cantidades", diseño de utensilios para el hogar, una gama de salsas, un proyecto de pizzería, la intención de mantener global la cocina local y "que se vean los productos españoles en los supermercados del mundo...".

"Hay vida más allá de **El Bulli**", dice Albert Adrià. Tras dedicarle 24 de sus 40 años, ya no vive allí. Su tiempo lo dedica a su gastrobar Inopia en Barcelona, donde comprueba que volcarse en "algo tan complejamente sencillo como una barra de tapas" si se hace bien tiene éxito (ha hecho falta un portero). Y ahora cocina en casa. El tren de alta velocidad de la alta gastronomía le suponía demasiada presión. Su mano no estará en el menú 2009 de El Bulli. Ha dejado el equipo creativo del famoso restaurante de Cala Montjoi. Hasta surgió en Facebook un club de amigos para convencerle de que no dejara El Bulli. Pero Albert lo tenía claro: "24 años es mucho". "He crecido con El Bulli y he formado a otros", dice, y aclara que jugaba "sin rivalidad", en el campo que le mandaba "el entrenador" (su hermano Ferran). Hace pocos días recogió con él en Londres el premio (por quinta vez) al mejor restaurante del mundo. "Cuando Álex crezca y sepa que su padre y su tío han sido campeones del mundo cinco veces no se lo va a creer", dijo Ferran. Y ese bebé fue el detonante de que Albert se retire de los fogones de El Bulli, pero el crío es como su catador de sopas. Está alimentando un gourmet. Los Adrià no paran quietos, porque llevan los proyectos en los genes y la *filosofía Bulli* de estos *midas* se materializa en lo que tocan para que los demás lo coman.

"Yo sólo soy un creativo, preocupado por hacer las cosas con cariño y humanizar esta profesión", dice Albert Adrià.

Sus energías se batan ahora en cosas como la *salsa brava*. La pone en Inopia y está a punto de distribuirla para bares y restaurantes y para los amantes de las patatas bravas. Imprescindible: "Con una patata de calidad y una buena fritura", advierte el cocinero. Quiere lanzar nuevas salsas (jugo de pollo, de magro de cerdo...) para "un uso doméstico de la alta cocina" y también productos congelados. Lo primero: "croquetas de calidad". Todo, bajo la marca Travol, "que significa tradición y evolución" (www.travol.net). ¿Y las críticas? Las congela: "No leo ni un *blog*. Ves cada idiotez y titulares falsos... Han dado un gran sentido al trabajo de los periodistas serios".

