

“QUISIERA HABLAR TODAS LAS LENGUAS DEL MUNDO”

Ferran Adrià, chef y copropietario de ‘elBulli’, durante cinco años el mejor restaurante del mundo.

—**Nunca un cocinero llegó tan lejos.** Y menos un cocinero catalán. Acapara titulares, premios y reconocimientos en todo el mundo y, encima, crea conceptos: espumas, deconstrucciones y esferificaciones han adquirido con él nuevos significados. A Ferran Adrià (L’Hospitalet de Llobregat, 1962) se le califica de genio, algo que él recibe con el característico sentido del humor con el que ha conquistado, no sólo a sus competidores en el ring culinario, sino también a los medios de comunicación y al gran público. Ha anunciado el cierre definitivo de su restaurante, elBulli, durante dos años (2012 y 2013) para su posterior apertura en 2014, convertido en una fundación. Dejará de ser, pues, uno de los mejores restaurantes del mundo para pasar a integrar formación, investigación y creatividad gastronómica, una muestra más de los retos a los que a Adrià le gusta enfrentarse. Mientras llega este momento, seguirá sin tener vacaciones e impartiendo charlas y conferencias —calcula que habrá realizado unas 300— por todo el mundo. Especialmente orgulloso se siente de su participación en la primera edición del curso *Science & Cooking*, que tuvo lugar en la Facultad

de Física de la Universidad de Harvard a finales del pasado año. Las conclusiones de este curso, en los que él y otros conocidos cocineros catalanes —Carne Ruscalleda, Carles Tejedor, Nandu Jubany y el chocolatero Enric Rovira— se convirtieron en profesores de alumnos de ciencia sin cobrar nada, se presentaron en ESADE el pasado mes de mayo. Durante este encuentro se anunció su segunda edición, a partir de este septiembre, de nuevo con la colaboración de Ferran Adrià, y se habló de liderazgo, valentía y capacidad de emprender como ingredientes principales para el éxito empresarial.

¿Alguna vez se había visto dando un curso en Harvard?

Nunca en mi vida lo hubiera ni soñado. Hasta ahora, nunca una institución como Harvard se había interesado por la cocina, y menos aún por la cocina española. Es un gran hito cultural.

¿Qué sale de un diálogo entre científicos y cocineros?

La cocina puede ayudar al mundo de la empresa en muchos aspectos si se saben analizar adecua-





damente. Inconscientemente, en cocina realizamos muchos procesos que se pueden incorporar al mundo empresarial. Desde el punto de vista conceptual y teórico, sobre todo, creo que el método creativo de elBulli y la forma de implantación de la creatividad a la producción en un restaurante es un tema muy interesante para las grandes empresas, donde a veces, debido a su volumen y estructura, los procesos entre creatividad y producción se prolongan mucho en el tiempo.

El curso, que ya se ha confirmado que tendrá una segunda edición el año próximo, se organizó con el apoyo de ESADE y la colaboración de la Fundación Alicia, una fundación de Caixa Manresa y la Generalitat de Catalunya que se dedica a la alimentación y la ciencia, y con la que elBulli colabora de forma muy estrecha. ¿Por qué es tan importante su labor?

La labor de Alicia es importantísima, ya que su principal objetivo es ayudar a la sociedad a que mejore su alimentación, visto de una forma profesional. Por ejemplo, el ayudar a que en los hospitales se coma mejor es un gran reto para Alicia en estos momentos. No debemos olvidar que un 20% del tiempo que permanecemos activos durante el día lo pasamos desarrollando alguna actividad relacionada con la alimentación (las comidas, preparar la comida, hacer la compra...). Por esta razón, aparte de la obvia, que es la salud, debemos ayudar a que la sociedad mejore sus hábitos alimenticios y de consumo.

No deja de sorprender la participación de tantos nombres de la cocina española en un evento organizado por una de las universidades más prestigiosas del mundo. ¿Nos encontramos quizás ante la mejor generación de cocineros que ha tenido el país?

Sin duda alguna. Actualmente, la cocina española se encuentra en su momento más dulce. Estamos reconocidos internacionalmente y hemos demostrado que nuestra cocina es sólida y que perdurará en el tiempo. Eso sí, debemos ser responsables y seguir trabajando con la misma ilusión y profesionalidad para no dormirmos en los laureles y que la situación actual siga durante muchos años más.

Dentro de esta generación, usted es el que ha llegado más lejos y es, sin duda, el más mediático, a juzgar por la multitud de titulares que genera. Muchos le consideran un comunicador nato. ¿Qué tiene Ferran Adrià que logra enganchar a sus audiencias?

No lo sé, supongo que la gente me ve como una persona normal y esto gusta. Soy un tipo normal, con la única diferencia de que la cocina es mi gran pasión, y me dedico a ella en cuerpo y alma.

¿Cuántos idiomas habla?

Soy bilingüe castellano-catalán, domino el francés y últimamente estoy perfeccionando mi inglés. Quisiera hablar todas las lenguas del mundo, es algo que me encantaría, pero, desgraciadamente, lo veo imposible...

¿Qué le aporta, como profesional, el conocimiento de otras lenguas?

“SOY UN TIPO NORMAL, Y SUPONGO QUE ESTO GUSTA”

Sin lugar a dudas, los idiomas abren puertas, pero, más allá de esto, facilitan la conexión y el desarrollo de relaciones entre personas, por lo que ayudan de una manera importantísima en el intercambio cultural.

Su anuncio de cerrar elBulli durante dos años fue inesperado. ¿Por qué esta decisión y qué ofrecerá elBulli a partir del 2014?

Necesitábamos cambiar el formato. Esto no es algo nuevo. Históricamente, en elBulli esto lo hemos hecho constantemente: cerramos medio año, abrimos sólo un servicio por día, etc. Ahora, la diferencia es que nos transformaremos en una Fundación, elBulliFoundation, para poder tener más libertad de creación y liberarnos de la necesidad de destinar mucho tiempo a la producción que necesita el restaurante. De esta forma, podremos concentrarnos en la creatividad, que es, en el fondo, nuestra gran pasión.

Echemos un poco la vista atrás. La primera de sus famosas espumas, la de judías blancas con erizos, data apenas de 1994, y de la misma época es otro de los hitos que han marcado su cocina, la menestra de verduras en textura. Al año siguiente aparecería su ya famosa tortilla de patatas deconstruida. ¿No tiene la sensación de que la evolución de elBulli ha sido demasiado rápida?

Más que rápida, diría que ha sido constante. Gracias al trabajo hemos sido capaces de generar conceptos regularmente y de no tener momentos de estancamiento. Éste ha sido uno de nuestros grandes hechos: poder mantener un ritmo creativo constante durante muchos años.

Ferran Adrià habla tres idiomas –catalán, castellano y francés–, y está perfeccionando su inglés. Para él, la importancia de conocer otras lenguas radica en que facilita las relaciones interpersonales.

“A DÍA DE HOY, ESPAÑA YA COMPITE CON LAS MUNDOS. Y LO SEGUIRÁ HACIENDO SI SEGUIMOS

PRINCIPALES REFERENCIAS CULINARIAS DEL TRABAJANDO EN LA LÍNEA DE LOS ÚLTIMOS AÑOS”



Gelatinas calientes, polvos helados, mousse de humo, cocina molecular...
¿Dónde está el límite entre la creatividad y la provocación?

De momento, no lo sabemos. Opino que siempre hay sitio para la creatividad y estoy seguro de que en cocina aún podemos evolucionar. Eso sí, trabajando duro.

¿Qué representa hoy la cocina española?
Sin duda, un referente en vanguardia y calidad.

Cuando usted empezó había una sola referencia culinaria: Francia. Hoy, existen varias: Japón, China, Singapur, Estados Unidos, México. ¿En el futuro, podrá España competir con ellas, manteniendo el mismo nivel que hoy en día?

A día de hoy, ya compite con ellas. Y lo seguirá haciendo si seguimos trabajando en la línea de los últimos años.

¿Cómo pueden las empresas e instituciones aprovechar más la gran

proyección mundial que tiene en estos momentos la alta cocina del país para impulsar proyectos que generen valor económico?

Tomando la creatividad y la calidad como valores de referencia. Por esto la cocina española ha tenido proyección, sobre todo, por la calidad. Debemos apostar por productos de calidad y por proyectos creativos que generen expectativa e interés. Buscar valores diferenciales.

Ferran Adrià es de esas personas que aprovechan su atalaya para disparar con acierto. Ha criticado, por ejemplo, que en España no se vea el turismo como una industria con la que salir de la crisis. ¿En qué se están equivocando las administraciones?

Últimamente creo que ya se están haciendo las cosas bien. Sobre todo, gracias a la labor de organismos como Tourespaña, por ejemplo. Hay que fomentar la hostelería

Las imágenes de esta entrevista corresponden a la presentación en ESADE, el pasado mes de mayo, de las conclusiones del curso Science & Cooking, celebrado en la Universidad de Harvard. En la fotografía del centro, Ferran Adrià con algunos de los cocineros que estuvieron con él en Harvard; en la imagen de la página siguiente, con Marcel Planellas, secretario general de ESADE.

y la restauración de calidad para captar el turismo con un nivel adquisitivo medio-alto, que busca diferenciación y calidad en la oferta.

El manuscrito *Los secretos de elBulli. Recetas, técnicas y reflexiones* se ha vendido en subasta en Barcelona por casi 55.000 euros. ¿Cuánto cuestan los secretos del mejor restaurante del mundo?

¿Sinceramente? ¡No lo sé!

Pero sí que la marca Ferran Adrià es hoy tan prestigiosa como Zara o el Real Madrid. ¿Qué poder le otorga?
¿Poder? Ninguno, pero mucha responsabilidad.

¿Qué opina de las nuevas tecnologías, internet, los nuevos medios digitales y las redes sociales?

Ya están integrados en la vida profesional de la gran mayoría de personas, hoy en día. Y yo no escapo de esta gran mayoría. Sin duda alguna, las nuevas tecnologías

ORÍGENES

NOMBRE. El restaurante lo inició un médico homeópata alemán y su esposa en 1961 y el nombre procedía de los perros de la raza bulldog francés que poseían, a los que coloquialmente se les llama *bulli*.

CONSULTOR. En los años 1980, Ferran Adrià, además de ser el genial chef de elBulli, trabajaba también como consultor de la industria de la alimentación. La empresa Borges le encargó un estudio sobre aceites y frutos secos y el resultado fue una nueva y amplia línea de aceites aromáticos.

desempeñan una función importantísima, tanto hoy como en el futuro. En la Fundación también tendrían una función destacada para lograr transmitir nuestro trabajo a todas las personas interesadas.

Ni siquiera Hollywood se le resiste. Todavía sin fecha de estreno, pero ya con productor (Jeff Kleeman) y guionista (David Wilson), está previsto llevar a la gran pantalla la vida en elBulli a través de los ojos de cuatro stagiers, los becarios que cada año pasan por el restaurante. ¿Qué sensación le causa este proyecto?

De verdad, me hace muchísima ilusión que Hollywood haya pensado en elBulli para hacer una película. ¡Te aseguro que jamás habría podido imaginar algo así!

Tras 30 años de trayectoria creativa, ¿qué le queda por inventar?
¡Espero que mucho!

¿Y qué le queda por aprender?
¡Más de lo que sé!