



“Els gelats també poden ser salats,

per què no?”

Des que Ferran Adrià i el seu equip inauguraren el Bulli Taller l'hivern passat, pocs periodistes han accedit al temple de qui és considerat com un dels millors cuiners del món (tres estrelles Michelin). El secret de la seva cuina està en la creativitat que es basa en la deconstrucció dels aliments. És a dir, cercar-ne el sabor originari per combinar-lo de manera abstracta amb textures i temperatures.

Ferran Adrià ens va rebre al Bulli Taller, el primer centre d'Investigació i Desenvolupament gastronòmic del món. Tocant a Les Rambles de Barcelona, davant el mercat de La Boqueria, aquí es conceben els plats degustació que configuraran el menú del seu restaurant, El Bulli de Roses (Alt Empordà).

Per entendre la cuina de Ferran Adrià cal remuntar-nos en el temps, quan, a mitjan anys 90, Adrià va preguntar al xef francès Maximin què era per a ell “crear”. Maximin va respondre que “crear és no copiar”, i així va ser com Ferran Adrià va començar a explotar la seva genialitat per fer de tot ell i el seu entorn una unitat incomparable: un espai únic, una cuina única, un equip únic.

Dialogar amb Adrià és fer-ho amb una persona que brolla energia i creativitat per tot. A Catalunya mai ningú com ell havia fet parlar tant de cuina. Així que tot el que puguem afegir en aquesta entrevista no passaria d'un senzill acompanyament a les milers de línies cuinades sobre un dels catalans més universals del futur, dimensió natural d'aquest autèntic alquimista devorador de vida.

—Com treballa un dels millors cuiners del món?

—No tinc una rutina diària. Avui sóc aquí, però al llarg de la setmana puc anar a dos o tres llocs diferents. Ho puc fer tot perquè gaudeixo d'un equip meravellós sense el qual no es podria fer res. Durant l'hivern al Bulli Taller (Barcelona) som onze cuiners. Mentre que de primavera i estiu

en som meytys perquè molts pugen a Roses. La monotonia és la mort de la creativitat. La gran novetat d'aquesta temporada al restaurant és que només pensem fer el passi de nit, la qual cosa ens permetrà tenir dos tallers, ja que moltes hores del restaurant que abans destinàvem a servir, ara les utilitzarem per investigar *in situ*. Quan l'any passat vam estrenar el Bulli Taller a Barcelona, vam pensar que havíem fet realitat un somni. Ara en tindrem dos, i això és un supersomni!

—Primer un restaurant, després un taller gastronòmic... Com va començar tot?

—Simplement creient en nosaltres. Sabíem que combinar l'alta gastronomia amb els negocis era arriscat però hi vam creure. Al final hem creat una empresa, ens ha sortit bé, i ho celebrem. Però també podia haver sortit malament. Ara tothom ens aplaudeix i tenim molt clar que som uns privilegiats. Però també ens ho hem guanyat, treballant durant quinze anys, disset hores la setmana, tres-cents cinquanta dies l'any. Ara veig que érem uns autèntics inconscients, però llavors ho vaig trobar del tot natural. Enguany l'únic que volem és tenir una mica més de temps per a nosaltres, per treballar i atendre les visites, que també ens agrada. A més, aspirarem a aconseguir que la feina del cuiner cada dia s'humanitzi més. Fins ara érem un zero a l'esquerra, però avui els xefs som líders d'opinió.

—Com crea vostè el menú de cada temporada?

“Crec que no ens mengem una formiga perquè la veiem. El menjar entra per la vista i, en aquest ordre, els cecs són les persones més pures per degustar els sabors.”

—El procés creatiu del menú d'El Bulli no és cosa d'un dia ni dos, sinó d'una evolució de mesos. M'explico: creativament parlant, deixem de treballar cada 31 de juliol, que és quan acabem d'incorporar totes les novetats de cada menú al restaurant. Totes les idees que sorgeixen a partir d'aquell dia les anem anotant en un receptari que serà la base de la màgia de la temporada vinent. Quan tanquem el restaurant, fem vacances creatives: prohibit pensar. I a partir del setembre, comencem de nou, viatjant i seguint la idea d'aquell plat que hem apuntat. Des del Taller, l'Albert (el meu germà, encarregat de la cuina) i l'Oriol Castro (que aquest any serà el cap de cuina d'El Bulli amb l'Albert Raurich) van fent proves fins aconseguir atansar-se el màxim a la idea primerenca, però no és fins al restaurant que el plat està acabat. Per posar un exemple clar, aquí només construïm el xassís.

—Quant val un menú degustació?

—El preu no és car: unes 25.000 pessetes, vi inclòs. No volem que sigui prohibitiu. Considero que, tractant-se d'una cuina d'avantguarda, és un “luxe accessible”. A més a més s'ha de

pensar en tot el temps d'investigació invertit i en el bon servei que oferim, amb 50 persones per a 48 coberts.

—Què entén per una cuina d'avantguarda?

—És aquella que, sense ser ètnica o forana, no has tastat mai perquè és innovadora i evolutiva; que parteix d'un univers culinari conegut per desenvolupar-lo cap a noves direccions. Crec que no ens mengem una formiga perquè la veiem. El menjar entra per la vista i, en aquest ordre, els cecs són les persones més pures per degustar els sabors. Al nostre restaurant n'han vingut alguns i t'asseguro que és un plaer comprovar com associen els sabor sense veure com se'ls presenta el plat.

—Sou la revolució de la cuina, el model que cal seguir?

—No crec que siguem un model per a ningú, i menys per als qui es dediquen a la cuina experimental. Cuinem perquè ens agrada i perquè la gent tingui més llibertat; perquè es mengi sense condicionaments. En el nostre procés donem una gran importància al paper que representa tant la física com la química en la cocció. Però que ningú pensí que el taller és un laboratori. Aquí el que es fabrica és la fórmula per fer màgia, i com és màgica, no es revela. Si ens parem a repassar els canvis dels darrers 200 anys, ens adonarem que els més transcendents són anteriors a nosaltres: la nevera, la líquadora, la batidora, el forn... tenint en compte això, afirmar que nosaltres som revolucionaris és agosarat. És clar que les innovacions tecnològiques en nous estris de cuina, aliments i mitjans (Internet com a gran base de dades), ens ajuden a saber què és millor. A mi m'agrada cuinar com sé, que és cercant i mantenint el sabor autèntic de cada aliment sense haver de limitar-nos a entendre'ls com sempre ens els han presentat. Per exemple, si acceptem que el vi és la fermentació del raïm per millorar-ne el sabor, per què no acceptar que els gelats també poden ser salats? Si el sabor originari es millora, descobrirem un nou camí per explorar. Tots els grans cuiners que conec dominen perfectament la tècnica elemental, però

no a tots els interessa experimentar. Nosaltres també tenim altres vessants no “evolutives”. Per exemple, ara treballlem en la creació d'una *abaceria* a Sevilla on farem tapes i receptes tradicionals andaluses.

—Què cal tenir per cuinar bé?

—Abans de res has de ser un autèntic apassionat del menjar. No conec a ningú que li agradi menjar que no li agradi cuinar. Després ve la instrucció i tenir bon gust. Compte, però, que ningú s'enganyi: no hi ha un gust bo. Cadascú té el seu gust, que és el millor per a ell mateix. Posaré dos exemples: la Coca-Cola es beu a tot el món, però jo conec molta gent que no li agrada. És que no tenen “bon” gust? Segon cas, el *tofu* (formatge fresc amb soja fermentada) no agrada al 90 per cent dels espanyols, i tanmateix és devorat per mil milions de xinesos. És que no tenen gust? No, simplement és el seu gust. El gust és la llibertat de l'individu. M'agradaria saber què passaria si el caviar costés 500 pessetes.

—El gust s'adquireix per cultura o per instint?

—El gust és cultura i la nostra cultura està canviant perquè cada dia tenim més influències de fora. Evidentment —i no descarto fer-ho— si jo mateix m'instal·lés a Califòrnia la meua cuina canviaria, en primer lloc, perquè hauria d'integrar els aliments autòctons i, en segon lloc, perquè el meu gust també aniria variant a poc a poc. És el que més m'agrada de la cuina: que en mil vides no pots conèixer-la tota. Només pensar que pots trobar mil tipus de patates diferents, imagina...

—Considera que la cuina catalana és la millor del món?

—És veritat que la cuina catalana actualment està a un gran nivell, però hem de ser humils i reconèixer que França continua sent la NBA. El que passa és que en poc temps han sortit dos equips molt bons a la Lliga Europea, un dels quals és Catalunya. Culinariament, som la darrera anella de la *novelle cuisine*.

—La globalització la trobem sobretot a la taula. Com afectarà el mestissatge a la cuina mediterrània?

—Actualment les grans ciutats estan plenes de restaurants ètnics gràcies als quals una persona que mai ha viatjat al Japó pot provar el *sushi*. No m'interessa gaire el debat sobre la globalització perquè sempre hem estat en moviment. El dret a una vida digna és un principi fonamental, no un privilegi. Estic en contra de totes les actituds racistes i de la falta de justícia. No crec que es pugui anar contra la globalització perquè és un fenomen que està per sobre de la nostra voluntat. El que sí que m'agradaria és treballar perquè la nostra cuina tradicional no desaparegui com va passar amb la dels segles XVI o XVIII. Actualment la cuina està canviant gràcies a les influències. Som la darra anella de la cuina tradicional i no s'hauria de perdre. A diferència d'abans, que només podies menjar uns plats determinats, avui tenim un ampli ventall de possibilitats.

—Què aportaran les noves tecnologies a la cuina del futur?

—Si algun dia un cuiner em digués que ha creat una píndola on el concentrat de sabors equival a un bistec, mantenint-ne el gust i el contingut proteínic, no pensaria que és boig. Primer analitzaria si és cuina o química. Si és un caramel de bistec, per exemple, és cuina i per tant seria molt respectable. Només que servís per pal·liar la fam al món, em semblaria fantàstic. La cuina té un ús social que cal reivindicar. Un altre dels meus somnis seria crear un *fast-food* "gastronòmic" a les Rambles. Està molt bé que hi hagi *fast-food* d'hamburgueses a 500 ptes. Gràcies a ells molta gent pot dinar fora de casa. Però crec que hi ha un segment de la població que valoraria un establiment de menjars ràpids de qualitat.

—Cada dia es menja més malament. Llavors, per què la gastronomia és tan important?

—Al contrari, cada dia menjem millor i si no pregunteu als avis que menjaven pa negre. El que passa és que cada cop hi ha més greixos i la gent menja poca fruita i verdura. Tenim poca educació i es tendeix a valorar més un producte pel que costa que pel



"Tenim poca educació i es tendeix a valorar més un producte pel que costa que pel que realment és. Una ostra crua no sempre és més bona que una patata al natural."

que realment és. Per exemple, als sopars de Nadal la gent serveix marisc sense tenir en compte que no sempre una ostra crua es més bona que una patata al natural. D'altra banda, no se li dona la importància que caldria a l'elaboració. La cuina d'El Bulli ha de tenir un preu perquè està molt elaborada i perquè és un restaurant petit.

—Hi ha qui pensa que el talent és una condició innata que es desenvolupa en qualsevol disciplina. Creu que si hagués explorat un altre terreny professional hauria reeixit amb tant èxit?

—Per inspirar-te i crear no hi ha res millor que buscar sempre noves idees. La cuina és un món duríssim, però alhora apassionant. Si quan li vaig dir al meu pare que no volia estudiar m'hagués recomanat treballar d'alguna cosa que no fos cuinar no crec que hagués arribat tan lluny.

—Per què?

—Doncs perquè la cuina té una part molt motivant que és el contacte amb la gent. I això és molt difícil de trobar en altres feines. L'equip d'El Bulli té ofertes per instal·lar-se on vulgui però per ara ens quedem a Catalunya. No contemplo la meua vida com una

cosa estàtica. Ans al contrari, faig nous plans contínuament i canvio d'opinió. Però fa cinc anys vam decidir continuar aquí. Ara per ara el nostre somni seria inaugurar un altre taller molt més gran perquè gent de tot el món pogués venir a aprendre. Per això, a nivell empresarial, estem fent un bon coixí, per poder donar beques.

—Malgrat que les dones són les que cuinen a casa, hi ha més homes que dones entre els grans noms de la cuina internacional. Considera que les dones cuinen diferent que els homes?

—No. El que passa és que, fins ara, per ser cuiner havies de passar tot el dia a la cuina, cosa que és impossible si volies tenir família. A mesura que les jornades dels cuiners siguin contínues, hi haurà més dones cuineres, com ha passat en altres professions.

—Menjar a El Bulli és com entrar en un parc d'atraccions degustatiu?

—Sí, m'agrada donar-li un toc lúdic, i que la gent se sorprengui i s'ho passi bé. Però tampoc cal magnificar-ho. L'únic que és magnificable en aquesta vida és la mort.

Fèlix Merino / Agència Zoom