

Aquest diumenge, El Bulli tanca les seues portes. Entrevistem Pere Castells, un director d'institut que va participar en la gènesi del departament científic del restaurant de Ferran Adrià tot propiciant alguns dels canvis que han revolucionat la cuina contemporània, una tasca que ara desenvolupa des de la Fundació Alícia. Amant dels caragols a la llauna, ens explica la seua particular història.

“L'alta cuina dóna solucions als problemes del dia a dia”

Com un professor d'institut acaba participant en la posada en marxa del departament científic d'El Bulli?

—Bé, jo sobretot em considero un assessor científic. A mi m'agradava molt la gastronomia i feia cursos amateurs alhora que visitava restaurants. El 2001 vaig visitar El Bulli, quan encara s'hi podia anar. Vaig intentar tornar el 2002, però no hi havia possibilitat de reservar perquè ja estava tot complet. El 2003 ja hi vaig poder tornar i vaig tindre l'oportunitat de parlar amb en Ferran Adrià. Jo havia sigut professor d'institut durant vint-i-tres anys. Des d'aquest àmbit, m'interessava molt com la cuina podia utilitzar-se per a explicar fenòmens científics i químics. Jo havia publicat un llibre de química per a estudiants d'institut en el qual, per explicar-me, posava alguns exemples procedents de la cuina. És molt difícil explicar què és una emulsió, però molt fàcil explicar què és una maionesa. Un dels exemples que hi havia al llibre estava relacionat amb una elaboració d'El Bulli i li ho vaig explicar a en Ferran, a qui, per cert, ni tan sols havia pensat a demanar-li permís! Em va dir que li interessava, així que en arribar a casa li'n vaig enviar un exemplar. Al cap de poc, em va trucar una assistenta

i em va dir que en Ferran volia parlar amb mi. Quedàrem un dissabte o un diumenge perquè jo feia classes. Em va fer algunes preguntes i una de les solucions que li vaig proposar va funcionar i els va interessar l'aportació de la ciència. Podria no haver-ho encertat, òbviament.

—**I a partir d'ací va nàixer el departament científic d'El Bulli.**

—La cosa no es va fer de la nit al dia. Vaig passar uns dies de l'estiu allí -perquè continuava treballant a l'institut-, elaborant esquemes sobre tècniques culinàries, tot posant de manifest que la ciència podia ajudar la cuina, però sempre des de la modèstia. En aquells moments vaig veure que en Ferran tenia moltes idees, que era un geni culinari, però no sabia ciència. Era i continua sent molt sorprenent treballar amb ell. D'aquest intercanvi de coneixements va sorgir la necessitat de crear una estructura seriosa. Així fou que decidírem contractar la científica Ingrid Ferrer, ja dins l'estructura nova de la Fundació Alícia, que al principi es tornava boja perquè el lèxic dels cuiners no era el mateix que el dels científics. L'objectiu no era tant explicar fenòmens culinaris sinó el contrari: aprofundir en com la ciència pot ajudar la cuina.

—**Com es combina eixa doble metodologia: d'una banda la cosa racional pròpia del científic i d'una altra banda la més creativa, lligada als cuiners?**

—Els científics havíem de ser molt modestos, perquè, dins de la cuina, qui en sap és el cuiner i no nosaltres. Al principi de ser-hi, ens miraven una mica malament tant des de la ciència com des de la cuina. Afortunadament, però, sempre ens hem trobat la complexitat d'en Ferran, d'en Roca o de la Ruscalleda. Sigui com sigui, primer vam fer un lèxic per posar en comú els coneixements científics que ells aplicaven de manera pràctica. Va caldre que ens passéssim moltes hores a la cuina per aconseguir-ho. A banda, treballàvem colze a colze amb ells, però la veritat és que, sense ser-ne gaire conscients, havien assolit un nivell molt alt de sofisticació culinària i científica. Nosaltres ens limitàvem a proposar solucions quan sorgia algun problema. Així, en primer lloc, els científics hem interpretat la cuina, sense que la cuina ens importi gaire. Això no ha ajudat gaire la cuina, però ha creat un fons d'armari, ha documentat els fenòmens culinaris. En segon lloc, en la mesura que la cuina va evolucionar ajudada pels científics o tecnòlegs o com vulguis dir-los, es va col·locar la cuina d'aquests cuiners en l'àmbit científic i això ha contribuït modestament a posicionar-se. Ara bé, en Ferran sempre deixa ben clar que ell no és un científic, sinó que utilitza la ciència com utilitza altres estratègies que no són purament gastronòmiques. En el seu moment, li vaig advertir que la meua condició de químic el podia perjudicar, a causa de tots els prejudicis que això té. Però ell tenia clar que la meua contribució el podia ajudar.

—I li no us fa vertigen tot això que ha passat en una dècada?

—Tenia una certa por perquè a mi m'agradava molt donar classe, però de vertigen, no he tingut temps de tindre'n. Jo no entenc un químic a qui no li interessa la cuina. I amb tot, quan vaig començar a entrar a la cuina d'El Bulli em vaig adonar que la cuina és molt més complicada que un laboratori, perquè en un laboratori ho tens tot molt controlat. En canvi, a la cuina, només la sal i el sucre estan controlats, no són mescles. Tota la resta són barreges incontrolades. Els cuiners em preguntaven: "i això per què passa?", i jo no en tenia ni idea! No podia caure en l'error de la prepotència científica, per això els meus coneixements com a professor, en tant que divulgador, em van ajudar molt a entendre'm amb els cuiners. Els vaig explicar ciència com si fossin alumnes. Aquí havia d'interpretar el que podíem fer a la cuina, però sempre amb un objectiu: servir plats a la nit. El Bulli, com a banc de proves era increïble.

—Us imaginàveu, quan vàreu entrar en aquest projecte, que hi havia tant de recorregut?

—De seguida em vaig adonar que s'havia fet molt poca cosa pel que respecta a la relació entre cuina i ciència. I encara hi ha molt de camí a recórrer. Són coses molt senzilles, però ningú no ho ha descrit, no ho ha tipificat, no ho ha estructurat...

—Quan els experts parlen d'alta cuina, sona tot un poc esnob. Què hi ha de la gent que no es pot permetre provar aquest tipus de cuina?

—El que a mi m'interessa de l'alta cuina no és l'alta cuina en si, sinó les aplicacions que s'hi poden donar als problemes del dia a dia. I el que ens trobem és que la societat és molt permeable als avanços que es fan en cuina. Ara, per exemple, estem treballant en les dietes per a la gent gran i els disfàsics. Persegüim obtenir un producte triturat, però que, a més a més, sigui bo. Els menús hospitalaris han estat fins ara perfectes des del punt de vista nutritiu, però no des del punt de vista del gust. El que volem és aconseguir, mitjançant tècniques d'alta restauració, productes igualment nutritius però amb més qualitat gusta-



PRATS I CAMPS

tiva. També estem fent avanços per a celíacs, amb masses sense gluten.

—I també proposeu fer una truita de creïlla sense ou. Això no és prendre'ns el pel?

—Sí, potser sí, però la recepta dona solució a la gent que no pot menjar ous. Òbviament, el resultat no és el mateix que el de la truita, però per gust i textura, el resultat és molt semblant al d'una truita. Per tant, amb l'aplicació d'aquestes tècniques s'està millorant la qualitat de vida de persones amb problemes. També treballem en el buidatge dels productes.

—Això què és?

—És crear productes poc energètics però molt saborosos. L'alta restauració ho ha fet per poder oferir al comensal molts productes en una menjada. Buidem la matèria, per exemple, quan posem a sobre de la taula un aire de pastanaga. Aquesta mateixa tècnica es pot utilitzar per a malalts que no poden menjar sòlids per la raó que sigui. Per

“Cal preservar la tradició i alhora posar en marxa processos d'innovació”

a ells busquem productes amb molt de sabor però d'una textura fàcil d'empassar-se. Totes les idees que sorgeixen de l'alta cuina cal aprofitar-les al màxim.

—Destil·leu terra, serviu meló i pernil dins d'una copa, feu un ravioli de pèsols... Com s'arriba a tot això?

—En el primer cas, estem fent una barreja de mar i muntanya en tota la seua essència i que a més es pot menjar. Per als ideòlegs, això és com el paisatge dut a sobre d'un plat. I tot plegat, pot convertir-se en un recurs turístic. Ara bé, els experts en gastronomia científica hem d'anar amb molta cura de no fer barbaritats. Cal tindre projectes i saber modular les peticions. Una vegada em van demanar que els aliments levitessin...

—Us han arribat a demanar això?

—Ja ho crec que sí. I jo li vaig preguntar: "Però seran més bons si leviten?". I em va dir que no. Aleshores li vaig recomanar que millor els deixés a sobre del plat. Perquè com a científic has de tindre un criteri i saber on estan els límits i què té sentit i què no. Per exemple, ara fem un caviar d'oli gràcies al gelificant, perquè pensem que és un producte que té sentit i que pot generar un rendiment econòmic, però cal tenir molta cura a no fer extravagàncies, que la societat no entendria.



FRATIS I CAMPS

—**Hi ha qui diu que feu cuina tecnomo- emocional. Què vol dir això?**

—En Pau Arenós va crear aquest terme, que vol dir que s'utilitza la tècnica per a crear emocions. Alguns altres en diuen cuina de disseny, cuina molecular... Però crec que cap terme no hi fa justícia. A més, sigui com sigui, tots els nostres cuiners són també molt bons fent cuina tradicional. És com en la pintura: has de ser molt bo en pintura realista per a fer pintura abstracta. El màxim exemple de tot plegat és en Ferran Adrià: s'ha adonat que ell és bo en creativitat; aleshores en tancar el seu restaurant podrà dedicar tot el seu potencial a crear i oferir-ho a la societat.

—**Però quin sentit té un cuiner que no té a qui donar de menjar?**

—El Bulli s'ha convertit en un lloc on la majoria de gent no hi podia anar. Si cinc milions de persones volen anar-hi, però resulta que només pot donar menjar a vuit mil, la qüestió és que tenim un problema. És per això que decideix tancar, amb el compromís de seguir transmetent els seus coneixements. L'equip d'El Bulli ha de crear quelcom de nou per reinventar-se i permetre donar a la societat tot el que sap fer.

—**Les crítiques del cuiner Santi Santamaria, que va posar en solfa la cuina contemporània, us han afectat?**

—En un primer moment et fa mal perquè es qüestionen tota una sèrie de

“La cuina és molt més complicada que un laboratori”

Alicia, un tast de fundació

La col·laboració entre El Bulli i la ciència va ser un dels catalitzadors que van provocar el naixement, l'any 2004, de la Fundació Alicia. La iniciativa, que té com a patrocinadors Caixa Manresa (avui Catalunya Caixa) i la Generalitat de Catalunya, es dedica a investigar el binomi que formen alimentació i ciència: processos alimentaris, la gastronomia des d'un punt de vista social, funcions dels aliments... Com destaca Castells, des de la Fundació Alicia (nom que juga amb el dos termes, alimentació i ciència) “pretenem dur a terme una tasca que no siga única i purament de recerca científica, sinó sobretot social i cultural, d'aquí la gran importància del nostre departament de salut i hàbits alimentaris, tot realitzant programes per a una millor alimentació”.

coses sobre les quals estàs treballant. Però ara, vist amb perspectiva, quasi n'estem agraïts. Totes les revolucions han de tindre les seues contrarevolucions i és bo que es qüestionin els avanços que es fan. Sigui com sigui, tenim agències de seguretat alimentària que estableixen què es pot menjar i què no.

—**Tirem de tòpic: la paella. Diuen que no hi ha paella millor que la que es fa amb llenya de taronger. Hi ha cap base científica perquè siga així?**

—No, que jo sàpiga; és una tradició. L'única raó per la qual pot ser millor és perquè històricament, allà on es feia paella, hi havia fusta de taronger i aquell gust és el que s'ha impregnat al cap de la gent. La Carme Ruscalleda va presentar una paella a Harvard en una olla d'acer inoxidable. Ella va explicar que el nom del plat venia precisament de l'estri utilitzat, però que ella no l'utilitzava perquè no li agrada el gust que hi dóna. És heterodox, però se li pot dir paella, per més que hi posés bolets.

—**Us he sentit dir que sou un fonamentalista dels caragols. Què vol dir?**

—Sí, ho sóc. Jo me'ls faig sense rentar i a la llauna, perquè ha sigut com més els menjàvem a casa nostra i era tan simple com: els caragols, sal i oli, col·locats en una llauna i amb foc de llenya ràpid. En Ferran Adrià va fer ous de caragol, caviar d'oli i sal en una llauna. I ho va servir a El Bulli i ho va titular caragols a la llauna. Quan ho vaig veure, li vaig dir del mal que havia de morir i ell em va respondre que els elements bàsics del caragol a la llauna hi eren. Però és que eren els meus caragols! No els vaig ni tastar, per més que qui els ha tastat m'assegura que té el mateix sabor que el plat autèntic. Sóc molt fonamentalista amb això. Per a mi no són només els caragols, és també tornar al passat, la tradició, com es prepara... Menjar ha de ser un plaer inserit dins d'una estructura social. És una mica com la paella. I aquí, la química no hi arriba. Cal preservar la tradició i alhora posar en marxa processos d'innovació.

Violeta Tena