



**20 de julio de 2017**

Albert Adrià es uno de los gurús de la gastronomía, no solo española, sino mundial. Aunque puede que a veces haya estado a la sombra de su hermano Ferrán, sin su participación el fenómeno de elBulli no habría sido posible. Actualmente sigue con su macroproyecto de elBarri, una serie de seis restaurantes ubicados en el Poble Sec de Barcelona. Albert es una mente privilegiada que no puede dejar de crear siempre desde la excelencia gastronómica.

**Albert, tus inicios fueron en la pastelería, ¿verdad?**

Casi, casi. Yo hice dos años de cocinero y pase por todas las partidas. Y la última que me tocaba era la de pastelería. Y allí me quede hasta el año 1997. Yo empecé en 1985, así que durante diez años fui puro pastelero. Y, luego, del 1997 hasta el 2008 compaginé la pastelería con la dirección en el taller de elBulli. Una parte del año me dedicaba a la pastelería, y la otra a la búsqueda técnico-conceptual. En el elBullitaller llevábamos muchas ideas.

**Tantos años de experiencia en la pastelería te han convertido en un cocinero muy técnico.**

Sí. De hecho, el otro día en San Sebastián recordaba un poco que muchas de las técnicas de la pastelería y la manera de trabajar en la pastelería se habían adaptado a la cocina, a la cocina fría sobretodo. Y muchos de los platos que se han presentado estos últimos años no habrían sido posibles sin la ayuda de los pasteleros.

**Probablemente la cocina, donde es menos anárquica, es en la pastelería, donde tiene que haber mucho más orden. Todo pesado, seguir las recetas exactamente.**

Claro. De hecho, hace muchos años, cuando no existía la figura del pastelero, la partida de pastelería la llevaba el cuarto frío. Por tanto la cocina salada fría y la pastelería tienen mucho en común.

**Cuando dejaste elBulli, te lanzaste a crear la primera tasca ilustrada de España, el primer gastrobar, cosa que le sorprendió a mucha gente. Pasaste del elBulli a ser tasquero.**

El tiempo pasa rápido, pero yo monté el primer gastrobar de España, que era La Inopia. Me fui a buscar lo contrario de elBulli, que eran los recuerdos que nosotros teníamos de la infancia. Era hacer algo un poco más normal. La presión de elBulli era enorme. Aunque luego esa presión también se extrapoló al bar, y al final acabé cerrando porque era insostenible. Abríamos con 40 personas esperando en la puerta.

**En este proyecto te acompañó tu hermano, pero también estuvieron con vosotros los hermanos Iglesias, que también son geniales.**

Yo cuando iba de El Inopia a casa, pasaba por delante de un local que era maravilloso, que hace esquina, y que es donde se encuentra el actual Tickets. Siempre me preguntaba que podría hacer yo con ese local. No quería montar nada más, pero, ostras, es que el local era precioso. Y un día en casa de los hermanos Iglesias salió el tema. Ellos nos comentaron que solos no se atrevían, que no tenían fuerza, y nos preguntaron si queríamos entrar. Y entonces entramos. Todo se inicia en Febrero de 2010, iniciamos esta aventura que es elBarri; donde, en un barrio, tenemos ahora seis restaurantes de diferente temática.

**Ahora sois los amos de elBarri.**

No, eso no, para nada. Lo que intentamos era hacer algo en una zona preciosa de Barcelona, que estaba un poco más olvidada, pero que tienen mucha historia.

**Más que olvidada, en decadencia. Tú lo puedes decir porque eres del barrio, pero los de fuera lo veíamos dejado, la niña fea. Y vosotros os atrevisteis a hacer algo.**

Hemos revitalizado un poco el barrio del Poble Sec y lo hemos abierto también a los turistas, ya que nuestra clientela, dependiendo del restaurante, es entre el 50% y el 60% gente extranjera. Estamos hablando de un volumen de unas 400 personas por día entre todos los restaurantes. Eso le ha dado vida al barrio, con nosotros están floreciendo muchas cosas. Está muy bonito.

**Los negocios los hacéis con mucha cabeza. No os repetís con los restaurantes, en cada uno hacéis algo nuevo. No tiene nada que ver el Tickets con la Bodega 1900, ni con el Pakta, ni con el Niño Viejo, ni con la Hoja Santa. Y habéis conseguido reactivar el barrio y que la gente pasee por el barrio.**

Si, la gente se mueve y viene mucho y observa los diferentes restaurantes. Pero lo que pasa es que aún estoy un poco contaminado entre unos y otros, cosa que es lógica. Necesito un tiempo. Yo creo que hasta dentro de dos años no estaremos bien asentados. Ya que ahora precisamente estamos abriendo nuestro taller. Igual que estaba elBullitaller, pues ahora estamos abriendo elBarri taller. Que significa, que está entre todos los restaurantes y donde nosotros a través de un grupo externo aglutinamos todas las ideas, los platos y las recetas para todos los restaurantes. En cierta manera lo que hacemos es asesorarnos con nosotros mismos. En este sentido creo que es algo muy interesante. Nos hace ser un poquito mejores cada día.

**Lo que estáis haciendo es buscar ese punto de vista externo que siempre hace falta en los negocios. Esa visión externa que nos ayuda a corregir.**

Exacto. En elBullitaller era un encargo mucho más directo, era descubrir lo que no existía en el mundo de la cocina. Nosotros el taller de elBarri lo utilizamos para hacer platos. Sencillamente para hacer platos y crear lenguajes distintos en cada restaurante. Ya no solo de comida, sino incluso de presentación. Ahora ya hay veces que ves claramente que un plato por su estética, sin querer, se nos va hacia el Pakta, por ejemplo, o se nos va hacia una estética Tickets. La estética del Pakta es una estética mucho más sobria, elegante, por supuesto inspirado en el mundo japonés, oriental.

**También tiene un toque un poco peruano. El Pakta podría ser un poco cocina nikkei.**

Sí, es totalmente nikkei, pero este concepto es un poco especial. Por lo visto nikkei es el nombre que recibieron los primeros japoneses que salieron del país a finales de 1800. Eran como parias. Y luego no sé cómo acabó en el mundo de la cocina el término nikkei. Pero es un buen ejemplo de lo que dice Joël Robuchon, que la fusión debe servir para la difusión y no para la confusión. Y en este sentido, una cosa es la fusión, que quizás viene de la influencia de otras cocinas que aparecen en un momento dado dentro de un trabajo. Haces que combinen tu cocina con aquella que te inspira. En cambio, esta gente de la que estamos hablando son japoneses que van a Perú, que la primera generación es japonesa, la segunda es japonesa-peruana, la tercera es peruana-japonesa y la cuarta ya es netamente peruana con influencias familiares de Japón. Pero ellos no se preguntan si están haciendo fusión o no. Ellos lo hacen de manera natural.

**Tú que viajas mucho, en Perú, que establecimientos tan maravillosos hay.**

Una pasada. Para mí fue una sorpresa. Además ha sido una explosión, en apenas diez años. Que mejor manera de vender la gastronomía que a través de su cultura. O vender cultura a través de la gastronomía, mejor dicho.

**Gente en España con la capacidad vuestra de analizar y hacer cocina no hay tantos. Y para eso vosotros sois unos cracks. Que me puedes contar del Niño Viejo.**

El Niño Viejo es el mismo caso que la Bodega 1900, que es una vermutería de las de siempre. Y el Niño Viejo es una taquería de las de siempre. Es una taquería que está a punto de cumplir dos años, y hemos evolucionado mucho desde el día que abrimos. Porque todo local necesita de un buen rodaje y un buen aprendizaje, no se hacen las cosas en dos días. Y, además, me gusta abrir proyectos incompletos que van madurando poco a poco. Yo creo que hasta los dos años un local no consigue ofrecer lo que nosotros queremos de él, al menos en nuestra filosofía. Niño viejo es eso, una taquería sencilla, parece un garaje, con una preciosa terraza. Y en eso estamos, haciendo tacos, cocina con buen producto, cocina sencilla mejicana, pero auténtica.

**Exactamente cómo funciona esto de elBarri. Tenéis muchos locales, pero si yo quisiera ir a dos, si solo pudiera ir a dos, cómo lo organizarías.**

Los locales van un poco en relación a la capacidad y el precio. Tengo locales que caben 120 personas, y tengo locales que caben solo 32. Tengo restaurantes de un presupuesto de 40€ y tengo otros a 140€. Eso es lo primero que hay que decidir. Tengo uno que es un fenómeno, que es el Tickets. Si me preguntas como puedo

reservar en él, pues no lo sé. Tenemos todos los meses lleno, y eso que abrimos todas las noches con 80 sillas. Al igual que te puedo decir que en los demás restaurantes de elBarri no creo que tengas ningún problema para venir a comer, en Tickets sí que vas a tener problemas porque tenemos muchas demanda.

**Y el próximo local va a ser el Enigma. ¿Será una evolución del 41º?**

No, yo cerré el 41º para abrir el Enigma, que es él que nos pega. Ya estamos terminando las obras del que será la guinda del pastel. Salvando las distancias y el tiempo, esperamos que sea un nuevo elBulli, con todo el respeto hacia lo que representó. Pero nace con esa intención. El 41º lo cerramos y actualmente es el lugar para comer los postres del Tickets. Como yo fui pastelero durante tantos años, necesitaba un sitio nuevo para dignificar el mundo de la pastelería. Y hemos recreado aquí un mundo de fantasía con mil y pico fresas y frambuesas gigantes y bastones de azúcar. La verdad es que ha quedado muy bonito.

**Hablando de locales maravillosos, que buen trabajo habéis hecho en Ibiza con el Heart. Tú en la cocina eres como un gran general. ¿Cómo se encuentra uno con 320 personas bajo su mando?**

La verdad es que yo hablo del síndrome Heart. Porque fue algo muy duro, que gracias a dios ya pasó. En cuatro meses aprendimos muchísimo, le dimos la vuelta a la tortilla y, digamos, conseguimos llevar nosotros el mando de la situación. Estamos muy contentos del último mes pero, claro, vivimos solo cuatro meses. El primero fue desastroso, el segundo de aprendizaje, el tercero de complicidad con la realidad y el cuarto de satisfacción. Aun así estoy convencido de que este verano va a ser mucho más claro todo, mucho más fácil. Aquí sabemos perfectamente a dónde vamos. Con mucha ilusión.

**Creo que hace poco has estado en Canadá. ¿Qué has descubierto por allí?**

Es un país joven. Lo bueno es que a nivel gastronómico no tiene un gran peso cultural, con lo cual están abiertos a todo. Les queda mucho por aprender, pero son gente con mucha inquietud. Es un país gigante a nivel geográfico, enorme, precioso. Está muy poco habitado, apenas son 40 millones siendo el segundo país más grande del mundo. Es enorme. Así especial, he comido bisonte. Yo no había comido nunca bisonte, y lo comí varias veces, alguna mejor que otra. Comí mejillas de bisonte, que no me acabaron de convencer.

**A ti es muy difícil sorprenderte. ¿Cómo se te puede sorprender?**

El otro día estuvimos en casa de Martín Berasategui, en el Eme Be Garrote, en la antigua sidrería. Y cómo me sorprendí, cómo me gustó, y cómo admiro a este hombre. Nos comimos unos pimientos del piquillo con bacalao y una salsa vizcaína, una sepia en su tinta, una tortilla de bacalao, unas croquetas, fue todo un festival. Un festival de la cocina bien hecha, y eso a mí es lo que me sorprende. Luego, al final, que te sorprendan te dice quién sabe y quién no. Porqué, quien corta el bacalao, es Martín Berasategui.

**Martín es un tipo excepcional. Pero tú también eres una persona excepcional. Tu equipo es una gente excepcional. Te quiero felicitar por ser como eres.**

Tengo un gran equipo. Siempre me preguntan, ¿cómo encuentras a tu equipo? Y yo siempre contesto que por afinidad. La gente de mi equipo más cercano se parece

mucho a mí. Sino, con tantas horas que pasamos juntos, con tanta intensidad que ejercemos a nuestra pasión que es nuestro trabajo, sería imposible la convivencia.

### **Para acabar, la pregunta típica de aquí, ¿cuál es tu bocata preferido?**

Como tú has dicho antes, lo más simple es lo mejor. Hacen enfrente del Tickets unos bocadillos con pan flauta que están estupendos. Son de unos tres o cuatro centímetros de ancho, no más, con un pan crujiente larguísimo. Y dentro ventresca de atún con pimientos asados. Hoy me voy a comer uno y está estupendo.

### **DESTACADOS**

Muchos de los platos que se han presentado estos últimos años no habrían sido posibles sin la ayuda de los pasteleros

Hemos revitalizado un poco el barrio del Poble Sec y lo hemos abierto también a los turistas

La fusión debe servir para la difusión y no para la confusión

Me gusta abrir proyectos incompletos que van madurando poco a poco

Esperamos que el Enigma sea un nuevo **elBulli**, con todo el respeto hacia lo que representó

Como admiro a Martín Berasategui, es quien corta el bacalao

### **LINKS**

elBulli [www.elbulli.com/home.php?lang=es](http://www.elbulli.com/home.php?lang=es)

elBarri [www.elbarriadria.com/es](http://www.elbarriadria.com/es)

elBullitaller [www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=5&subseccion=8](http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=5&subseccion=8)

hermanos Iglesias [www.riasdegalicia.com](http://www.riasdegalicia.com)

Tickets [www.ticketsbar.es](http://www.ticketsbar.es)

**Tickets** [www.ticketsbar.es](http://www.ticketsbar.es)

**Bodega 1900** [www.bodega1900.com](http://www.bodega1900.com)

**Pakta** [es.pakta.es](http://es.pakta.es)

**Niño Viejo** [www.ninoviejo.es](http://www.ninoviejo.es)

**Hoja Santa** [www.hojasanta.es](http://www.hojasanta.es)

**Enigma** [www.enigmaconcept.es](http://www.enigmaconcept.es)

**Heart** [www.heartibiza.com](http://www.heartibiza.com)

Martín Berasategui [www.martinberasategui.com](http://www.martinberasategui.com)

Eme Be Garrote [www.emeberestaurante.com](http://www.emeberestaurante.com)