

# Albert Adrià: Ο «Ιησούς» της γαστρονομίας

Από: Ελευθερία Βασιλειάδη | 15.12.2016 | Πρόσωπα



Κουβαλώντας στους ώμους του τη «βαριά κληρονομιά» του ονόματος με την ίσως πιο ρηξικέλευθη πορεία στο παγκόσμιο γαστρονομικό γίγνεσθαι, ο νεαρότερος των αδερφών Adrià αποδεικνύει με κάθε του νέα δραστηριότητα ότι δεν αποσκοπεί στον εντυπωσιασμό με μεταμοντέρνα τερτίπια αλλά ότι με το σπαθί του έχει πλέον κερδίσει μία θέση ανάμεσα στους συστηματικότερους εκφραστές της nueva cocina.

«Αν κάποιος μπορεί να μεταμορφώσει μια ολόκληρη γειτονιά σε γιγάντιο εστιατόριο, αυτός είναι ο Albert Adrià» είχε πει ένας από τους ιδρυτές της νέας ισπανικής κουζίνας, ο Βάσκος Juan Mari Arzak όταν γνώρισε το 17χρονο ακόμα Albert και η φράση του

αυτή δεν είχε ίχνος υπερβολής δεδομένου ότι ο Adrià αρκετά χρόνια μετά το έκανε όντως πράξη στήνοντας τη δική του γαστρονομική «γειτονιά» στην καρδιά της Βαρκελώνης. Η φράση «αν ο Ferran είναι ο Θεός της γαστρονομίας, ο Albert είναι ο Ιησούς» του David Chang (Momofuku) ωστόσο, συμπυκνώνει απόλυτα τις δυνατότητες και την αναγνωρισιμότητα της συνολικής προσφοράς του στην παγκόσμια γαστρονομία.



*Με τον αδερφό του Ferran στα γυρίσματα του ντοκιμαντέρ «Constructing Albert»*

*Στο «Heart» η γαστρονομία βρίσκεται tete-a-tete με το εκρηκτικό κουαρτέτο μουσική-τέχνη-performance-χορός (video)*

Πρακτικά μεγάλωσε, ωρίμασε και εξελίχθηκε στην κουζίνα του εμβληματικού El Bulli αφού στα 23 χρόνια της θητείας του εκεί, εκπαιδεύτηκε και πέρασε από όλα τα πόστα μεταπηδώντας τελικά στη ζαχ/κή. Σημεία αναφοράς στην καριέρα του, πέρα από την πλέον χαρακτηριστική «γειτονιά» 6 εστιατορίων (Tickets, Hoja Santa, Pakta, Bodega 1900, Niño Viejo και το επερχόμενο Enigma) που έστησε στη Βαρκελώνη, ήταν η ανάδειξή του το 2013 ως καλύτερου σεφ στον κόσμο αλλά και το 2015, ως καλύτερου pastry chef στον κόσμο στο πλαίσιο της ετήσιας απονομής των World's 50 Best Restaurants.



*Με τον έτερο Adrià και τον Guy Laliberte, εμπνευστή του Cirque Du Soleil, στο «Heart» στην Ίμπιζα.*

Το πρωτοπόρο «Heart», το πιο πρόσφατο concept που έστησε σε συνεργασία με τον έτερο Adrià στην Ίμπιζα και τον Guy Laliberte, εμπνευστή του Cirque Du Soleil, στεγάζει την

πολυαισθητήρια γαστρονομία σε όλο της το μεγαλείο και σίγουρα αποτελεί το μέχρι στιγμής σημαντικότερο επίτευγμά του. «Ήταν η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίσαμε μέχρι σήμερα και το συγκεκριμένο project με βοήθησε σημαντικά να χρησιμοποιήσω τις φοβίες μου ως κινητήριο δύναμη και να γίνω ακόμα πιο δημιουργικός», μου λέει χαρακτηριστικά.



Φυσικά τα πράγματα δεν ήταν γι' αυτόν και τόσο εύκολα και ανακαλώντας μερικές από τις πιο δύσκολες στιγμές στην καριέρα του αναφέρει το concert του «Tickets» που άνοιξε το 2011. «Ήταν κάτι πολύ παραπέρα από αυτά που μέχρι τότε ο κόσμος είχε δει αλλά και οι προσδοκίες ήταν πολλές εν όψει του κλεισίματος

του El Bulli... Αναπόφευκτα το νέο αυτό εγχείρημα βρισκόταν στη σκιά του El Bulli, και αυτό μάς άγχωνε πολύ». Ξεχωριστό κεφάλαιο ήταν και το 41 grados, το εστιατόριο 16 θέσεων που άνοιξε στη Βαρκελώνη, το οποίο σημάδεψε την μετα- El Bulli εποχή αλλά έκλεισε εν όψει νέων πλάνων.



Φωτογραφικά αποσπάσματα από τα γυρίσματα του ντοκιμαντέρ «Constructing Albert» που βρίσκονται ακόμα σε εξέλιξη

### «(Απο) δομώντας τον Albert»

Από αυτή τη σκιά λοιπόν έχει ξεφύγει προ πολλού και μεταξύ άλλων αποδεικνύει ότι χαράσσει τη δική του πορεία μέσω του ντοκιμαντέρ «Constructing Albert» που ετοιμάζεται σε δύο βερσιόν (τηλεοπτική και κινηματογραφική). «Ξεκινήσαμε τα γυρίσματα πριν από τρία χρόνια και ο σκοπός του ντοκιμαντέρ είναι να εστιάσουμε τόσο στην επαγγελματική του πορεία όσο και τον Albert ως χαρακτήρα. Είναι ένα γαστρονομικό ντοκιμαντέρ όμως, όπως έχουμε επανειλημμένα εξηγήσει, δεν θα περιέχει συνταγές αλλά προσωπικότητες. Είναι επί της ουσίας μια αναδρομή που επεξηγεί το πώς αποφάσισε να πάρει στα χέρια του τη ζωή του» μου επεξηγεί η επικεφαλής της παραγωγής, Laura Collado στη σύντομη συνομιλία μας.

Στην εκτενή κουβέντα μας με τον σεφ κάναμε λόγο και για την αισθητική οντολογία του φαγητού, το κατά πόσο η παράδοση συμβαδίζει με το μοντερνισμό, καθώς και το ποια είναι η οπτική του για την υψηλή μαγειρική. Συμφωνεί με τον αδερφό του Ferran ότι το συγκεκριμένο στυλ κουζίνας δεν είναι πλέον θέμα που αφορά τους λίγους ενώ ανήκει σε μια γενιά πρωτοπόρων σεφ που επάξια καθιστούν το φαγητό ως αντικείμενο με ενδιαφέρουσες αισθητικές αξίες. Το υπερρεαλιστικό στοιχείο που χαρακτηρίζει τη «σχολή» του αδερφού του, είναι αισθητό στο μαγειρικό του στυλ χωρίς όμως να το καθορίζει, ενώ τα εκφραστικά του μέσα είναι αντιπροσωπευτικά του γαστρονομικού φουτουρισμού που έχει μετακομίσει σε ισπανικό έδαφος εδώ και τουλάχιστον μια δεκαετία. Ανήκει στους δυνατούς υποστηρικτές της σκεπτόμενης pueña cocina που ανατρέπει αφενός, αφετέρου όμως σέβεται βαθιά την ισπανική παραδοσιακή κουζίνα. Τα πιάτα του έχουν παιγνιώδη μορφή, φινέτσα και γευστική ουσία ενώ λειτουργούν ως μέσο έκφρασης συναισθημάτων πλήρως απελευθερωμένα από τα δεσμά του ακαδημαϊκού αισθητισμού. «Είχα βαρεθεί την αιώνια αντιπαράθεση ανάμεσα στην παράδοση και τον μοντερνισμό» είχε πει στο παρελθόν και το επαναλαμβάνει επιχειρηματολογώντας αναφορικά με τις συνεχείς του ανησυχίες προκειμένου να δημιουργεί concepts όπου αυτά τα δύο θα συνυπάρχουν.



Ήταν από τους πρώτους σεφ που διακήρυξαν ότι «το τοπικό είναι το νέο παγκόσμιο», όμως την παγκοσμιοποίηση του φαγητού την αντιμετωπίζει ως κάτι απόλυτα φυσιολογικό φέρνοντας μάλιστα το παράδειγμα του ιαπωνικού φαγητού στην Ισπανία με το οποίο μπορεί πλέον οι Ισπανοί να έχουν εξοικειωθεί όμως πριν από είκοσι χρόνια τα πράγματα ήταν εντελώς

διαφορετικά. Αναφέροντας τις περιπτώσεις του ceviche και της [Nikkei κουζίνας](#) υποστηρίζει ότι η εξέλιξη ήρθε για να μείνει και ότι σε μερικά χρόνια θα είναι

απόλυτα φυσιολογικό να βρίσκουμε σε αρκετές ισπανικές κουζίνες χαρακτηριστικά πιάτα που μέχρι πρόσφατα αντιμετωπιζόνταν σαν κάτι εξωτικό από τη Νότια Αμερική.

Θέσαμε ωστόσο και το θέμα της βιωσιμότητας στο οποίο αναφέρεται συχνά σε ομιλίες του σε συμπόσια και συναντήσεις ενώ ο αδερφός του Ferran πέρυσι συμμετείχε σε συνάντηση στο San Sebastián μαζί με περισσότερους από δεκαπέντε κορυφαίους σεφ προκειμένου να λάβουν σημαντικές αποφάσεις για τη βιωσιμότητα των ωκεανών. «Είμαστε η δεύτερη ή τρίτη χώρα παγκοσμίως σε κατανάλωση ψαριού. Δεν την μετριάσουμε όμως αλλά συνεχίζουμε στον ίδιο ρυθμό και αυτό είναι ένα από τα αρνητικά μας στοιχεία. Είναι ευθύνη των επαγγελματιών η δημιουργία, διαμόρφωση και εξέλιξη της γαστρονομικής κουλτούρας και τα μηνύματα που περνάμε είναι πολύ σημαντικά, γι' αυτό και θα πρέπει να εξηγήσουμε τα πάντα με επιχειρήματα», αναφέρει.

### «High end» vs casual γαστρονομία και το πρώτο pop up

Στην ερώτηση «γιατί η Ισπανία βρίσκεται μπροστά στη γαστρονομία αυτή τη στιγμή» ο Adria απαντά τα εξής: «Είμασταν τυχεροί γιατί είχαμε τη δυνατότητα να συγκεντρωθούμε όλοι μαζί σαν μια μεγάλη παρέα, να συνεργαστούμε για να μοιραστούμε τις γνώσεις μας, κάτι που σταδιακά αρχίσαμε να κάνουμε πιο οργανωμένα και το αποτέλεσμα είναι παγκόσμια συνέδρια όπως το [Madrid Fusion](#), το [Gastronomica](#) κ.ά. Χρειάστηκε βέβαια και... λίγο ταλέντο», λέει συμπληρώνοντας με χιούμορ.



Γυρίζοντας την κουβέντα στις βραβεύσεις από τη [Michelin](#) και την επιτροπή των «World's 50 Best Restaurants» δεν μπορούσα να μην τον ρωτήσω για τις πρόσφατες αλλαγές στην τακτική βράβευσης από τον Οδηγό που είναι έκδηλη, αφού στους πρόσφατους Οδηγούς για τη Σαγκάη και τη Σιγκαπούρη βραβεύτηκαν με αστέρι [καντίνες](#) και [απίστευτα οικονομικά εστιατόρια](#). «Η επιτροπή

των [World's 50 Best Restaurants](#) και οι επιθεωρητές του Οδηγού αναγνώρισαν ότι γίνονται ριζικές αλλαγές στη γαστρονομία και αυτό είναι πολύ καλό. Πριν από πέντε χρόνια για παράδειγμα, δεν θα βράβευαν ένα μεξικανικό εστιατόριο (σ.σ το Hoja Santa έχει επίσης 1 αστέρι όπως τα Tickets και Pakta), αυτό όμως τώρα αλλάζει γιατί άλλαξαν και τα κριτήρια βράβευσης. Η ουσία δεν είναι στο αν θα υπάρχει τραπεζομάντηλο αλλά στην επιλογή ποιοτικών προϊόντων και στην ικανότητα να τα αξιοποιούμε για να δημιουργήσουμε γευστικά πιάτα».



Πριν μερικούς μήνες στο Λονδίνο έπνευσε καταλανικός αέρας με το pop up εστιατόριο «50 days By Albert Adrià» που έστησε από τον Ιανουάριο ως τον Απρίλιο στο εμβληματικό Hotel Café Royal του Λονδίνου. Μάς έδωσε λοιπόν μια καλή ιδέα για το πώς ο ίδιος αντιμετωπίζει τη νέα παγκόσμια τάση των pop up εστιατορίων, τα events με τη φιλοξενία συναδέλφων στις κουζίνες και την «κατάληψη» του επαγγελματικού τους χώρου- με την καλή έννοια όμως- από φίλους σεφ, αναφερόμενος φυσικά στο [The Grand Gelinaz Shuffle](#) στη «φόρμουλα» του οποίου συμπεριλήφθηκε και φέτος. «Προφανώς και πρόκειται για μια νέα τάση που επιτρέπει στους σεφ να διευρύνουν τους μαγειρικούς τους ορίζοντες. Στο pop up που κάναμε στο Λονδίνο εμπλουτίσαμε τις εμπειρίες μας και επιστρέφοντας τις μοιραστήκαμε με την υπόλοιπη ομάδα», λέει. Ο λόγος ωστόσο που επέλεξε το Λονδίνο- εκτός του ότι είναι μητρόπολη με έντονη γαστρονομική κινητικότητα- είναι η απόσταση που θα του επέτρεπε να επιστρέφει στη Βαρκελώνη για τις τρέχουσες επαγγελματικές του υποχρεώσεις. Το μενού, με σεβασμό στο χώρο που φιλοξενούσε το project, είχε σοφιστικέ αύρα με διεθνείς επιρροές, με σαφείς βρετανικούς «ιδιωματισμούς», κάτι απόλυτα λογικό, δεδομένου ότι έπρεπε να προσαρμοστεί στα εγχώρια δεδομένα, ενώ το cocktail bar που επίσης στήθηκε στην ίδια λογική, συμπλήρωνε το τολμηρό αυτό εγχείρημα. Επειδή όμως οι προσδοκίες του κοινού είναι πάντα υπολογίσιμος παράγοντας και τα παιγνιώδη concepts των Rakta και Tickets είναι σήμα κατατεθέν του Adrià, δεν έλειψαν και οι ανάλογες πινελιές. «Στόχος μας ήταν -και πάντα είναι- να κάνουμε όσο το δυνατό περισσότερο κόσμο χαρούμενο», επισημαίνει. Δεν φαίνεται ωστόσο να αμφιταλαντεύεται ανάμεσα στο fine και το casual dining αφού είναι προφανής η προτίμησή του στο δεύτερο αφού, όπως εξάλλου λέει παραλληλίζοντας την κουζίνα του με το ντύσιμο, «καθημερινά ντύνομαι casual όμως σε μια ιδιαίτερη περίπτωση θα προσαρμοστώ ανάλογα».



Ολοκληρώνοντας, τον ρώτησα αν το επερχόμενο και πολυαναμενόμενο Enigma είναι το τελευταίο του project στη [Βαρκελώνη](#) περιμένοντας αρνητική απάντηση και σχεδόν επιβεβαιώθηκα... «Δεν ξέρω αν θα είναι το τελευταίο εστιατόριο στη Βαρκελώνη, όμως σίγουρα είναι το τελευταίο με fine dining concept που κάνω. Αυτή τη στιγμή δεν μπορώ να σκεφτώ την πιθανότητα να παρουσιάζω κάτι που θα το ξεπερνά» λέει εκφράζοντας όμως την επιθυμία να πραγματοποιήσει μαζί με την ομάδα του ένα ακόμα pop up, στην Ασία αυτή τη φορά μιας και δηλώνει λάτρης της ασιατικής κουζίνας. Δεδομένου πάντως ότι στο trailer του επερχόμενου ντοκιμαντέρ ο σεφ φαίνεται να λέει: «Όταν πουλάς ένα Audi για να αγοράσεις μία Ferrari, δεν υπάρχει λόγος να στενοχωρηθείς», αναφερόμενος στο κλείσιμο του 41 και τα πλάνα του για τα Enigma και Heart, η συνέχεια αναμένεται να είναι κάτι παραπάνω από ενδιαφέρονσα...

Φωτογραφίες: *El Barri, Truesday Films*

### **Σχετικά Άρθρα**

- [Χρόνης Δαμαλάς: Big in Japan\(ese\)](#)
- [Το φαινόμενο Μπουρντέν](#)
- [Έλληνας ένας από τους καλύτερους bartenders του κόσμου για το 2015](#)