

Bon Viveur > Chefs > Albert Adrià, el chef de los mil restaurantes

PORTADA

RESTAURANTES

NOTICIAS

LIFESTYLE

PRODUCTO

CHEFS

FOODIES

## Albert Adrià, el chef de los mil restaurantes

No son mil los restaurantes con el sello Albert Adrià, pero hacen falta las dos manos para contar sus actuales trabajos. elBarri, su proyecto de gastronomía global, es un éxito que está viviendo su culminación con Enigma, su última apertura.

Por **Toni Castillo** 07 de febrero de 2017



Dicen de Albert Adrià (Hospitalet de Llobregat, Barcelona, 1969) que **hace lo que hace por pasión**. Que lo mueve el entusiasmo. Por eso si comienza a hacer algo que no le convence, que no lo siente en su interior y no le provoca palpitaciones... se marcha y lo deja atrás. Por eso las aventuras en las que se embarca tienen tanta alma, una razón de ser tan poderosa. Por eso su huella queda tan profundamente marcada.

Su historia es el relato de un progresivo despertar gastronómico, una íntima relación con la culinaria que comenzó desde que era apenas un niño, en la cocina de la casa familiar, prosiguió con su incorporación como repostero a elBulli, el restaurante de su hermano [Ferran Adrià](#), siguió con la revelación que vivió en 1997 y **se culminó con su primer proyecto propio, Inopia, el primer gastrobar que vio el mundo**. Un concepto que ha visto mil replicas.

Aquel espacio abierto mientras todavía era responsable de los postres del restaurante más famoso del mundo fue el germen, el primer paso de lo que en un futuro iba a convertirse en el proyecto de gastronomía global que ha impulsado en el paralelo de Barcelona, **elBarri**.

Los dos primeros en llegar, uno en enero de 2011 y otro en marzo del mismo año, fueron el ahora desaparecido **41°** y **Tickets**, su principal éxito. En 2013 y coincidiendo con las sendas estrellas Michelin que recibieron las dos aperturas, Albert hacía realidad el sueño de aunar dos de las cocinas que más admira, la japonesa y la peruana, en **Pakta**. Un año más tarde este espacio también recibiría una estrella Michelin que serviría de aliciente para llevar a cabo su mayor ilusión, un tributo al vermut, con **Bodega 1900**.

La sed imparable por ofrecer una gastronomía global concentrada en apenas unas manzanas del centro de la Ciudad Condal llevarían al repostero convertido en chef a abrir las puertas en 2014 de **Niño Viejo** y **Hoja Santa**. Una taquería y un restaurante gastronómico mexicano en el que otra de sus cocinas más venerada, la del país latinoamericano, sería también homenajeada.

La culminación de su trabajo con elBarri, «la joya de la corona» de tanto esfuerzo depositado en tantos proyectos es la apertura de **Enigma, el restaurante que ha comenzado a andar**. Es el hermano mayor del resto, el emblema, el gran Sol sobre el que girarán el resto. El proyecto, por el momento tan enigmático como su nombre y su artífice, está llamado a ser un fenómeno sin igual. El espíritu de elBulli, en cierto modo, vive en él.

En este momento de cambios, de carrera frenética contrarreloj, hablamos con el cocinero catalán.

¿EN QUÉ MOMENTO CONCRETO DE TU VIDA SUPISTE QUE SERÍAS CHEF?  
Más que sería, que seguiría siendo; en 1997 después de una época de transición volví sabiendo que iba a ser el oficio por el resto de mi vida.

---

¿QUÉ INGREDIENTE HAS DESCUBIERTO ÚLTIMAMENTE Y NO TE PUEDES QUITAR DE LA COCINA?, ¿POR QUÉ?

El caviar de Kalix, porque es muy bueno y más económico que el caviar.

---

¿QUÉ DEBE TENER LA COCINA EN EL FUTURO?

Sentido común.

---

¿... Y QUÉ NO DEBE TENER?

Malos ingredientes; grasas y azúcares a discreción.

---

¿CUÁL ES EL RESTAURANTE QUE NO OLVIDARÁS EN TU VIDA?

Acabo de llegar de Lisboa; ¡me encantó el restaurante [Belcanto](#) de José Avillez! ¡Simplemente maravilloso!

---

¿A QUÉ RESTAURANTE, BAR O TABERNA TE GUSTA IR HABITUALMENTE?

¡A todos! Me encantan los bares de barrio, de hecho fue donde me crié.

---

¿QUÉ TRES COSAS NUNCA PUEDEN FALTAR EN EL ESPACIO FÍSICO DE TU COCINA?

Una parrilla de carbón, una balanza y producto de máxima calidad. Con eso se puede abrir un restaurante.

---

¿Y QUÉ TRES COSAS NUNCA TE GUSTA QUE ESTÉN EN ELLA?

Desorden, suciedad y estrés.

---

¿CUANDO DUERMES SUEÑAS CON COCINA? EN CASO AFIRMATIVO, ¿CUÁL FUE TU SUEÑO MÁS SORPRENDENTE?

Sí, una vez soñé que iba en avioneta por Australia, cosa que había sucedido. De ese sueño nació uno de mis postres más emblemáticos, Tierra, contenido en el libro *Natura*.

---

EN MENOS DE 140 CARACTERES, ¿CÓMO EXPLICARÍAS TU COCINA?

Tengo muchas variantes de cocina dentro de un mismo estilo, en algunos prima más la calidad del producto y en otros al producto se le suma cierto grado de creatividad, pero intentamos hacer una cocina honesta.

---

¿QUÉ PLATO DE TU INFANCIA TE GUSTARÍA REINVENTAR?

La pizza. Lo tiene todo, por algo es una de las palabras más reconocidas del mundo a nivel gastronómico.

---

---

¿POR QUÉ PLATO TE GUSTARÍA SER RECORDADO?

Creo que lo seré por algo más que un plato. Aún tengo mucho que decir, aunque haya escrito ya más de una docena de libros.

---

SI SÓLO TUVIERAS 5 INGREDIENTES, ¿CUÁLES SERÍAN Y QUÉ PLATO HARÍAS CON ELLOS?

Tomate, espaguetis, aceite de oliva, ajo y parmesano... fácil: espaguetis con tomate. ¿Quién puede rechazarlos? Por mi parte no tengo problema en comerlo cada día.

---

¿CUÁL ES LA MEJOR CIUDAD GASTRONÓMICA DE TODAS LAS QUE HAS IDO?

Tokio, creo que poca gente no estaría de acuerdo.

---

¿QUÉ RESTAURANTE EN QUE NO HAS ESTADO TE GUSTARÍA ESTAR?

¡También son tantos! Puf, imposible decir.

---

¿QUÉ HACES CUANDO NO COCINAS?

Estar con la familia y dedicar el tiempo a mi hijo.

---

¿QUÉ TÓPICO SOBRE LOS COCINEROS ES CIERTO?

¡Que a casi todos nos gusta y tomamos muchos *gin-tonics*!

---

¿CÓMO SERÍA TU DÍA GASTRONÓMICO PERFECTO?

Una sucesión de cocina japonesa, española, italiana, mexicana y peruana... todo el día comiendo y bebiendo esas cocinas.

---

¿QUÉ DEBE TENER SÍ O SÍ UN BUEN GASTRÓNOMO?

Paladar, se puede educar pero se tiene o no se tiene.

---

¿CON QUÉ POSTRE ACABARÍAS ESTA ENTREVISTA?

Con fruta sin duda, ¡un buen mango, por ejemplo!

---