

Un viaje a El Barri, la zona gastronómica de Albert Adrià

El hermano menor de Ferran ha construido todo un imperio de restaurantes en Barcelona.

Por: Margarita Bernal

02 de abril 2017 , 12:41 a.m.



El Bulli y el apellido Adrià no son desconocidos para nadie interesado en la comida. El primero fue múltiples veces considerado el mejor restaurante del mundo y el segundo es uno de los chefs más mediáticos, creativos y reconocidos a nivel global, Ferran Adrià, quien comandó ese local con la ayuda y el talento en la pastelería de su hermano menor, Albert.

Hoy cuando El Bulli ha cerrado y Ferran da conferencias por el mundo, Albert se ha convertido en uno de los más prominentes empresarios de la movida gastronómica de Barcelona con seis exitosos y premiados restaurantes: Tickets (cocina creativa), Bodega 1900 (vermutería), Pakta (nikkei), Niño Viejo (mexicana urbana), Hoja Santa (mexicana) y Enigma (cocina creativa), su última apertura, todos ubicados en la misma zona a la que hoy se le conoce como El Barri.

Cuatro cosas lo distinguen: la creatividad, la calidad del ingrediente, la variedad de la oferta y que en cada sitio se vive una experiencia única e inolvidable; es entonces

cuando uno comprende que este hombre es un tremendo cocinero, empresario y de una capacidad de innovación sin límites. EL TIEMPO conversó con Albert y visitó su Barri. [Albert Adrià: el hombre](#)

Hablemos de su infancia... ¿qué le gustaba hacer? ¿sus juegos favoritos? ¿tuvo mascotas? ¿era amigüero o más bien reservado? ¿El superhéroe favorito?

Fui un niño bastante normal que no destacaba del resto más allá de que era pequeño y rubio con ojos azules, no habían muchos con esos rasgos, tengo muy buen recuerdo de la niñez, fui criado en un barrio obrero de la periferia de Barcelona, no lo cambiaría por nada, me gustaba jugar al fútbol como a todos los niños y también al frontón, nunca tuve mascotas pero es algo que me tengo que desquitar, estoy deseando tener un perro. Me encantaba ser amigo de mis amigos y era muy de barrio, ahora soy por desgracia mucho más reservado, algo así como Batman que es mi superhéroe favorito.

No es nuevo que los hermanos y especialmente cuando son chicos pelean ¿Por qué razón eran las discusiones con su hermano?

El problema con Ferrán es que nos llevamos más de 7 años y eso en la edad infantil es mucho, por lo tanto de cierta manera nos conocimos como hermanos en el Bulli donde él siempre ejerció de hermano mayor.

¿Cuál ingrediente o plato detestaba cuando era niño y hoy la fascina?

Cuando era niño no me gustaba comer en ‘tuppers’ o recipientes de plástico, es algo que me resultaba imposible, cuando íbamos a comer fuera con varias familias y sacaban la comida en los ‘tuppers’ siempre comía la carne a la parrilla. Por otro lado me gusta todo, pero los erizos no me decían nada cuando era más joven y ahora me fascinan.

¿Cuál plato, tan pronto prueba, lo traslada a su infancia?

Muchísimos, en mi casa los fines de semana comer era una liturgia, desde canelones, arroces, guisos, escabeches, pescados al horno, mi madre era una gran guisadora.

¿Cuándo no está en la cocina o en sus restaurantes, cuál es su hobby?

Cocinar, realmente se convirtió en mi pasión mucho después de empezar a trabajar, la frase esa que dice; convierte tu pasión en tu trabajo y nunca más trabajarás, es totalmente cierta en mi caso. También me gustan el cine y la música.

¿Si abro la nevera de su casa, con qué ingredientes me encuentro?

Compra mi mujer, o sea que casi siempre hay lo mismo, pero que no se entere que lo digo porque se enfada.

¿De qué se arrepiente?

De algunas cosas como todo el mundo, pero no me gusta mirar hacia atrás.

¿Qué mantiene en su mesita de noche?

Agua para beber y el despertador, nada especial.

Describanos un día normal suyo, desde que se levanta hasta que llega a su cama de nuevo.

Me levanto muy tarde porque me voy a dormir tarde, desayuno en casa un zumo y voy al trabajo. Me reúno con los responsables de cada restaurante para ver que todo está Ok y repasamos las incidencias del día y luego el despacho con oficinas. Después me dedico a cocinar o buscar ideas para cosas nuevas en los restaurantes y cuando empieza el servicio me cambio para trabajar en los restaurantes, que elijo en cual estar dependiendo del día y los clientes.

¿Qué otra profesión le hubiera gustado ejercer?

Publicista o director de cine, por un lado me encanta la idea de vender un producto, es creatividad 100%, por otro lado siendo director de cine puedes contar una historia que además perdure en el tiempo, de hecho tuve la suerte de poder dirigir el documental “un día en El Bullí” y ha sido una de las experiencias más bonitas de mi vida. (Le puede interesar: [Secretos del jamón ibérico: un lujo de la gastronomía](#))

[Albert Adrià: El Cocinero](#)

¿Comer o cocinar?

Primero antes de cocinar hay que aprender a comer

¿Un cocinero nace o se hace?

Un buen cocinero nace, no se puede enseñar el sentido del gusto, o se tiene o no se tiene, luego se pueden sistematizar recetas, pero eso no es del todo cocinar.

¿Cuál es el sonido en una cocina que más placer le produce?

El sonido del sofrito cuando lo estás haciendo. ¿Y el que menos? A la gente gritando y de mal humor haciendo que haya mal ambiente

¿Qué ha sido lo más difícil de esta profesión?

Superar psicológicamente el síndrome creativo, de resto solo tengo que dar gracias. Con esto me refiero al hecho de que cuando te dedicas a la creatividad pura, no hay meta, todo lo hecho vale y tienes que afrontar nuevos retos y eso causa cansancio psicológico

No tengo dudas de que su mente jamás parar de crear ¿Cómo hace para organizar todas sus ideas? ¿Tiene algún método? ¿anota? ¿Graba? ¿hace fotos?

Exacto, anoto y hago fotos, también utilizamos un canal en Whatsapp para que las ideas rápidamente se transformen en realidad.

Muchos platos han salido de errores en la cocina ¿Cuál es el suyo?

¡Son tantos! la gente piensa que es una alquimia, en el fondo si utilizas bien el sentido

común es un juego prueba/error

Si comparáramos sus creaciones culinarias con pinturas, ¿En qué momento sabe que el plato, por no decir el cuadro, ya está terminado y listo para ofrecer en el menú?

Gran pregunta, esa es precisamente la gracia de la cocina creativa, partes de un lienzo en blanco que sabes cómo empieza pero no como acaba, es por eso que hace falta bastante experiencia que te de un equilibrio para entender en que momento el plato está acabado y ya no necesita nada más, ese proceso crece a la par que tu y en mi caso me ha llevado a realizar diferentes estilos.

¿Qué prefiere: partir de un plato terminado o partir de cero a la hora de innovar y crear sus recetas?

Las 2 cosas, existen referencias directas o indirectas, pero absolutamente todo parte de una idea, que puede venir de cualquier ámbito de la vida.

Llevamos tantos años juntos que casi una mirada ya me da pistas acerca de sus sensaciones, él me ayuda comiendo en los restaurantes, que además le encanta y dándome su ‘feedback’ permanente. Hay una continua comunicación entre los dos.

Un pecado gastronómico que siempre lo tienta

Beber el vinagre de los platos en las ensaladas

Ahora la típica pregunta cliché, pero que no puede faltar ¿Si el mundo se fuera a acabar mañana, qué le gustaría comer de última cena?

Cómo voy a morir no tengo problemas sufriendo por el colesterol, por lo tanto serían pizzas finas con queso fundido y 1kg de caviar, la mesa estaría en el mar cubriendo las rodillas y rodeado de payasos, chicas ligeras de ropa y amenizado por una banda en vivo de Rock&Roll.

¿Qué sabe de la cocina colombiana? ¿Y de los cocineros de nuestro país?

Desgraciadamente solo he podido estar una vez en su país, pero por supuesto estoy al tanto del crecimiento continuo en las propuestas que se están realizando de igual manera que otros países de América latina, sin duda es una asignatura pendiente el volver.

¿Es bien sabido que la comida así como la música evocan recuerdos ¿De qué manera su cocina produce esta sensación en los clientes?

Depende el restaurante, ocurre mucho más en Bodega 1900 que juega con la tradición, mientras que en Enigma o Tickets trabajamos para buscar sensaciones nuevas.

(Además: [Tuc-Tuc, restaurante especializado en comida callejera del mundo](#))

Albert Adrià: El empresario

¿Qué es El Barri?

Un parque de atracciones gastronómico

¿De dónde viene la influencia por la cultura mexicana?

Obviamente también somos latinos y en Latinoamérica me encuentro como en casa, honestamente creo que tengo algún antepasado mexicano.

¿El próximo reto?

Cada día es un reto, no pienso más que en el día de mañana, el pasado mañana no me importa.

¿Al tener que estar pendiente de todos sus restaurantes, significa que ya no está tanto tiempo en la cocina?

Paso mucho tiempo pero paso menos cocinando, ahora tengo una cocina propia dentro de Enigma para hacer pruebas y crear platos.

¿Qué es el cliente para usted?

El juez que dictamina si tu trabajo es válido o no, si le gusta volverá, si no cierras.

Enigma es su último local, abierto en enero de este año. Cuéntenos con que se encontrarán los clientes cuando vayan.

El nombre le va que ni pintado, es un local muy polivalente creado para la máxima expresión gastronómica, queremos investigar acerca de todo lo que rodea a la gastronomía desde el respeto y el conocimiento, de momento acabamos de abrir pero el 'feedback' está siendo muy positivo.

¿Cuánto tiempo le toma abrir un nuevo lugar?

Lo ideal es un mínimo de un año, pero para Enigma hemos estado más de dos.

Era bien sabido que en el Bulli, había casi igual cantidad de empleados que de puestos para clientes, incluidos los de la cocina. ¿Repite esa fórmula en sus locales?

Solo en Enigma, en el resto no es ni viable ni interesante, hablamos de negocios.

¿Qué extraña de sus días en el Bulli?

El Bulli es mi vida y lo tengo cada día presente, aunque no me gusta mirar hacia atrás.

Y ya para terminar ¿Cuándo lo esperamos por Colombia?

¡No me faltan las ganas!

Un restaurante: ¡imposible!

Un plato: la pizza, pero que sea buena de verdad.

Una especia: el anís estrellado.

Un chef: ¡tantos! Pero tiraré de patria: Andoni Luis Aduriz.

Un postre: una buena fruta, o en su defecto, un buen tiramisú.

Un lugar: viajar es estar donde uno quiere estar.

Un utensilio de cocina: la cuchara.

Un libro: ‘El señor de las moscas’.

Una palabra: respeto.

El lugar favorito de su casa: la terraza.

El lugar favorito de sus restaurantes: la terraza.

Qué lo hace reír: los niños y los perros.

Qué lo hace llorar: la intolerancia.

MARGARITA BERNAL
Especial para EL TIEMPO
Barcelona