



Especiales ▾

+Entretenimiento

Ibiza fiesta

Servicios

Náutica ▾



Entrevistas Gastronomía

## Albert Adrià | Chef : «Cuanto más seamos mejor será la oferta»

Por Juan Suárez - 13 Mayo, 2017

Su último proyecto gastronómico, enigma, en El Barri de Barcelona se ha convertido en un referente mundial. Ahora se centra en la reapertura de Heart Ibiza y un centro gastronómico en Nueva York con José Andrés

Ha montado un imperio en Barcelona en El Barri con los restaurantes Tickets, Pakta, Bodega 1900, Niño Viejo, Hoja Santa y Enigma. Tiene otro proyecto en ciernes en la República Dominicana y abrirá junto a los hermanos Roca un centro de gastronomía española en Nueva York. Es Albert Adrià.

**Ha dicho que su nuevo restaurante Enigma, en Barcelona, es como una catedral rodeada de pequeñas iglesias en El Barri, su imperio gastronómico.**

Enigma es la catedral y los otros son como las iglesias alrededor. Los cambios van por épocas, hay que actualizar y poner orden en todos. En Pakta he hecho un gran cambio, que la gente ya nota. El restaurante mexicano Hoja Santa va a la suya. El Niño Viejo es el que más nos gusta a todos y más ahora con la terraza. En La Bodega jugamos con nuestros sentimientos, entramos ahí y te pones contento. Y Tickets tiene su ritmo propio, este es un proyecto que siento más como mío porque estuve cuatro años sin salir de ahí. Enigma es algo diferente, posiblemente irrepetible.

### **¿Cómo va Heart Ibiza?**

Con mucha ilusión de empezar ya. El año pasado estuvimos un poco dubitativos con el funcionamiento de las dos zonas pero este año ya sabemos como tratarlo. Vamos a cambiar todo el show y modificar la propuesta gastronómica, manteniendo la zona de la terraza y la sala. Arriba será mucho más dinámico y con intervenciones con la idea de intentar que la gente baje de golpe a la sala y no escalonadamente. Y así no estar tan pendientes de si llegan todos los comensales para empezar la cena y el show.

**«VAMOS A CAMBIAR TODO EL SHOW Y MODIFICAR LA PROPUESTA GASTRONÓMICA DE ESTE AÑO EN HEART IBIZA»**

### **¿Le preocupa mucho el 'timing' de la cena conjunta?**

Estás sujeto al timing de la cena con el show y el cambio al club. El año pasado me pasaba todo el rato mirando el reloj controlando que la gente estuviera a tiempo arriba, que bajará al comedor principal, que hubieran cenado todos antes de que acabara el show y después cambiar al club. Trabajamos conjuntamente con José Corraliza, director artístico, para que sea una experiencia que vaya in crescendo. Nos vamos a centrar en que arriba el ritmo vaya aumentando, seremos más activos para que en el momento de los postres también el ritmo vaya subiendo. Poder dar los postres con mucho más tiempo.

### **¿Habrá cambios en la oferta gastronómica?**

El año pasado dábamos una sopa de aguacate para empezar la cena. Este verano sin que lo pidan los clientes ofreceremos unas ostras amelle fabulosas, foie grass de Casa Mito y un jamón excelente. Nada más sentarse el comensal empieza a saborear cosas y arrancamos la cena con todos sentados. Habrá nuevos platos y sorpresas. Vamos a incorporar una vajilla especial que mantenga más el calor para los productos en salsa, seguiremos con los platos que se comen con palillos y la parte que se come fría que en verano gusta mucho.

### **¿Cuándo habla de cambiar el 'show' a qué se refiere?**

Ya era bueno pero queremos que sea aún mejor. Vamos a incorporar un escenario pequeñito nuevo para que puedan ocurrir cosas en todos los sitios, incluso a la vez. Intentamos ser más dinámicos en los números y que se interaccione entre los artistas, algo que el año pasado ya empezó a ocurrir. Donde había un guitarrista y una bailarina, ahora puede haber hasta tres artistas al mismo tiempo en el escenario. Se trata de mejorar la fórmula que tiene las bases ya asentadas, captar y fidelizar a los clientes porque con los parones del invierno es complicado.

### **Este verano habrá diez nuevos restaurantes de renombre en Eivissa. ¿Hay público para todos?**

Con la oferta tan buena que hay en Eivissa, cada segmento tiene que ofrecer a la gente lo que busca y quiere. Por eso hay sitios que pueden dar de comer a 400 y otros a 40. Es bueno que venga Nobu y otros restaurantes de renombre, cuantos más seamos mejor será la oferta, la gente se quedará más días y habrá más atractivos para ir a una determinada zona. El público irá a comer a todos estos sitios antes de ir a los clubs. Esto hace que quieras ser mejor y vender un producto que la gente espera. Estoy con unas ganas locas de abrir y desarrollarlo.

### **¿Por qué hay tan pocas mujeres chefs de cocina?**

A mí me encanta trabajar con mujeres, me crié en una peluquería así que adoro a las mujeres. Me molesta cuando dan un premio a la mejor mujer cocinera. La mujer se sacrifica mucho más porque es madre y cuando tienen una edad tiene que compaginar ser madre con ser cocinera. Por eso mujeres como Carmen Ruscadella, Elena, Arzak o Susi Díaz tienen mucho mérito y las admiro muchísimo. Pero para mí hay cocineros buenos y malos como en todo, ya sean hombres, mujeres o niños.

**Entre sus proyectos inmediatos figura un 'beach club' en la República Dominicana. ¿Cómo es la idea de elaborar tapas en la playa?**

Lo de República Dominicana es un proyecto que me hace mucha ilusión. Es un beach-club, querían que hiciera un restaurante gastronómico, pero les dije que no contaran conmigo. Hay un embarcadero para 80 barcos, un bar de bienvenida bien chulo justo donde termina el embarcadero para que los ron-colas funcionen a tope y un restaurante de tapas y arroces. Hay poco mar, no hay mucho pescado, el pescado hay que comprarlo en Miami y eso condiciona un poco. Quiero hacer un sitio abierto con diferentes alturas, hacer una barra de ceviches y ostras, pan con tomate bien hecho y otros sabores nuevos.

**¿Y el centro gastronómico en Nueva York con José Andrés? Una sorpresa con otro primer espada de la cocina española.**

Lo de Nueva York es una realidad que se acaba de anunciar, es una idea conjunta con José Andrés. Hemos esperado mucho tiempo para crear magia de forma oficial con José, ahora la hemos encontrado y no podemos pensar en una mejor forma de debutar en Estados Unidos.

**¿Le queda algún sueño todavía por cumplir?**

No, me doy por satisfecho. Lo único que quiero es salud para disfrutar todo esto y acabar mi vejez con una caña de pescar en Roses.