



La receta de Ferran Adrià para Ibiza

El cocinero analiza en un coloquio el futuro de la hostelería y el turismo en la isla.

Marta Torres Molina Ibiza 23.05.2017 |



José Miguel Bonet y Ferran Adrià. **VICENT MARÍ**

Turismo. La idea surgió en una conversación entre los hermanos Adrià (Ferran y Albert) y el alcalde de Ibiza, Rafa Ruiz. Querían establecer un espacio en el que comenzar a establecer un modelo turístico de calidad para Ibiza. Ayer se inauguró con un coloquio para profesionales en Heart Ibiza.

Becas, una escuela de restauración, una web de proveedores, pagar un precio justo por sus productos a la gente que se dedica al campo, alargar un par de meses la temporada y buscar la excelencia en el producto y el servicio, independientemente de que sea un restaurante de lujo o un bar de tapas, un hotel de cinco estrellas o de dos. Son algunas de las recetas que ofreció ayer por la mañana el cocinero Ferran Adrià en el coloquio 'Hostelería y turismo en Ibiza. ¿Un futuro brillante?', organizado por el Ayuntamiento de Ibiza y Heart, y en el que también participaron los cocineros Albert Adrià, José Miguel Bonet y Óscar Molina, el alcalde de Ibiza, **Rafa Ruiz**, y el empresario Marc Rahola.

«Doy conferencias en todo el mundo y en casa no», comentó Adrià, refiriéndose, con lo de casa, a la isla antes de recordar cómo a principios de los años 90, después de que a los españoles los sentaran «en la última fila» en un evento culinario en Francia, decidieron hacer algo para colocar a la cocina española donde se merecía: «Dejamos egos y vanidades fuera y fuimos todos a una para conseguir que la cocina española fuera la primera del mundo». Adrià destacó, ante decenas de empresarios y profesionales de la hostelería, el valor de los cocineros jóvenes: «Son una bomba, mucho mejores que yo». A pesar de esto, insistió en la necesidad de hacer las cosas «con tiempo», un concepto básico también a la hora de plantear el futuro de la isla. Hacia dónde quiere ir.



«Las cosas se hacen con tiempo. Si vas a Harvard, tardarás uno o dos años en hacer el plan estratégico de un proyecto. Pues lo mismo con el turismo de calidad», apuntó Adrià. En esto coincidió el alcalde de Ibiza, que consideró que el cambio debe hacerse «como los buenos platos ibicencos, a fuego lento», para evitar no sólo «morir de éxito», sino también que se acreciente el «divorcio» entre turistas y residentes. «Es algo que me da miedo. Hay que hablar de límites, pero con sentido común», apuntó.

Adrià matizó que hablar de turismo de calidad no significa que todo en la isla deba estar enfocado al lujo. «No todos pueden pagar mil euros por una habitación y deben poder ir de vacaciones. Debe haber hoteles de dos estrellas. Lo que me gustaría es que sean los dos estrellas mejores del mundo», indicó. Así, señaló que el primer paso es «definir el concepto de turismo de calidad». «Hacen falta hoteles de tres estrellas y bares irlandeses, no hay que tener una oferta sólo para multimillonarios», apuntó Albert Adrià.

Becas y producto

Ferran Adrià sugirió varias medidas concretas: un sistema de becas de formación que no se concedan «por enchufe» y que supondría entre 200.000 y 300.000 euros al año, la creación de una escuela de restauración que fuera «referencia» en el sector para todo el mundo, la puesta en marcha de una web en la que los profesionales pudieran encontrar fácilmente «a todos los productores» de la isla. «¿Cómo hacemos para que la gente joven vuelva al campo? Pagándoles los productos al precio que se merecen».

El cocinero aseguró que la gastronomía de la isla es una de las mejores del mundo, poco antes de que preguntaran a los ponentes sobre los productos de kilómetro cero. «Cuando un producto tiene que venir de fuera de la isla tarda unos días y eso baja la calidad», indicó Óscar Molina. Adrià, por su parte, desmitificó la moda de los productos orgánicos: «El primer restaurante con estrella que los utilizó fue El Bulli, en los 90, era algo normal y nunca hicimos bandera de ello». El cocinero recomendó «ser prácticos» —«si estás en Madrid no hay pescado»— y aventuró que la producción del campo ibicenco daría para abastecer a «50 o 60 restaurantes». «Y no todo el producto ibicenco tiene que ser mejor. Hay que buscar la calidad», continuó Molina.



Pere Tur, cocinero, lamentó la estacionalidad: «Hay muchos días que los clientes me preguntan dónde pueden ir a tomar una copa y no sé qué decirles porque todo está cerrado». Adrià aseguró que alargar «dos meses» la temporada es posible y que el resto del año Ibiza tiene «potencial» para atraer turismo de empresas. «Hay que ir a venderlo», insistió antes de señalar que para esto Barcelona «es un buen ejemplo».

Los hermanos Adrià destacaron la necesidad de valorar no sólo la cocina, sino también el servicio. Y señalaron que esto pasa, además de por contar con profesionales formados, por hacerle entender al cliente el valor de ciertos aspectos, como que los trabajadores de la hostelería trabajan los festivos, los fines de semana, por la noche... «¿Por qué un taxi es más caro de noche o en fin de semana y un restaurante no», preguntó Adrià (Ferran). «¿O por qué te cuesta lo mismo un taxi viejo y sucio que un Mercedes nuevo con un buen conductor?», continuó Adrià (Albert).

«Hay restaurantes que ya tienen un precio de lunes a viernes y otro el fin de semana», apuntó Bonet.

Juan Riera, uno de los restauradores asistentes al coloquio, denunció un «declive» del servicio: «En los 60 y 70 el trato en sala era extraordinario, los camareros eran elegantísimos y profesionales. Hoy en día no saben ni sonreír». «Servir es jodido», reconoció Ferran Adrià, que recalcó que, precisamente por eso «hay que pagarlo bien», como, afirmó, hacen las grandes cadenas. «En 20 años la cocina ha evolucionado una barbaridad, pero la sala ha empeorado», añadió Bonet, que considera que esto se debe a la sensación de que «cualquiera» puede hacer de camarero.

Ferran Adrià defendió la creación en la isla de una escuela internacional de hostelería, al estilo de las grandes universidades de turismo que hay fuera de España. «¿Por qué no se crea en Ibiza? No hace falta que sea gigantesca», indicó el cocinero, que apuntó la idea de que este centro podría funcionar como el Basque Culinary Center. Ante las caras de algunos de los presentes, el catalán insistió en esta idea: «No es imposible liderar un proyecto mundial. Nosotros lo hicimos». Adrià dejó una pregunta en el aire antes de dar por concluido el coloquio: «¿Quién coge las riendas?».

