

Entrevista
Álvaro Santos
Pereira elogia
Governo de Costa

Negociar
Gala é o novo
polo de atração
de investimentos

Gerir
Empresas industriais
são as que crescem
mais depressa

Jul. 2017
Publicação Mensal
399
Portugal
€4,20 (Continente)



EXATITE 399 Jul 2017

7 de agosto

Exame



TURISMO: OS NEGÓCIOS QUE ESTÃO A MUDAR O PAÍS

TURISMO OS NEGÓCIOS QUE ESTÃO A MUDAR O PAÍS

|| CONTRIBUIÇÃO DO SECTOR
PARA A ECONOMIA CRESCEU 83%
DESDE 2009 || SÓ EM 2016 ABRIRAM
1500 EMPRESAS DE ANIMAÇÃO
TURÍSTICA || FORAM CRIADOS 46 MIL
NOVOS POSTOS DE TRABALHO



A importância de se chamar Adriá

Albert é o irmão mais novo de Ferran Adriá – e trabalhou a seu lado no El Bulli grande parte da sua vida. Entretanto, **abriu sete restaurantes** e até equacionou ser cineasta / Texto **Katya Delimbeuf**, em Barcelona

Albert Adriá viveu até agora duas vidas. Não esgotou as do gato, mas experimentou um primeiro momento dos 16 aos 40 anos de idade no El Bulli, restaurante com 3 estrelas Michelin, considerado o melhor do mundo em 2004 e de 2006 a 2009, onde aprendeu tudo sobre alta cozinha – e sentiu a pressão para estar sempre ao mais alto nível; e de 2009 para cá criou os seus (sete) restaurantes. Em 2006, ainda no El Bulli, abriu um gastrobar, o Inopia, com objetivos despretensiosos – e no ano seguinte conquistaria 1 estrela Michelin. Em 2009, a vontade de passar mais tempo em família, em especial com o filho, fê-lo mudar de vida. O irmão mais velho, Ferran Adriá, também decidira desacelerar, fechar portas e dedicar-se à fundação El Bulli, apostando na investigação. Albert abriu então o Tickets, o primeiro do seu ‘império’. Hoje, detém todo um quarteirão, de um lado e do outro da Avenida Parallel, em Barcelona, que oferece uma espécie de amostra gastronômica de algumas das cozinhas que o inspiraram e influenciaram (ver infografia).

Pakta, por exemplo, aberto em 2013, é uma homenagem à cozinha *nikkei* (peruana, de influência japonesa), fruto das viagens de Albert. Ganhou 1 estrela Michelin em 2015. Niño Viejo e Hoja Santa, ambos abertos em 2014, quiseram divulgar a alta gastronomia mexicana, desconhecida da maioria e associada a comida rápida e de fraca qualidade. Também o Bodega 1900, aberto em 2013, é uma homenagem à cozinha espanhola, inspirada na história

B.I.

Albert Adriá

Idade 47 anos

Profissão Chefe

Faturação anual 8 milhões de euros em 2016, sem contar com o Enigma

Números Tem seis restaurantes em Barcelona e um em Ibiza

Estrelas Michelin Além das 3 estrelas conquistadas no El Bulli, o bar Inopia também tem 1, assim como os restaurantes Pakta e Hoja Santa

familiar de Albert, para quem a “hora do vermute” teve muita importância. Este ano marcou a abertura do último restaurante do El Barri, o quarteirão pelo qual Albert anda quilômetros a pé. Enigma, o aguardado espaço a que a imprensa internacional se apressou a chamar “o novo El Bulli”, inaugurou em janeiro, depois de obras de 3,2 milhões de euros e que se prolongaram por mais de três anos.

Nuns amplos 7500 metros quadrados, o Enigma tem tanto de secreto como de exclusivo. Visto de fora, nada o identifica: um grande bloco cinzento, do qual só se entreveem vidros opacos e verticais que parecem cascatas. Ao segundo olhar, vislumbra-se uma pequena placa em tom cinza onde se pode ler “Enigma”. Carrer Sepúlveda, 38. É o nome da rede *wi-fi* que serve de tira-teimas. Estamos aqui.

Vestido de preto integral, Albert Adriá passa, discreto. Entra no Enigma, à porta do qual existe um aparelho que parece um terminal de pagamento multibanco. É aqui que os clientes marcam o código que recebem quando fazem uma pré-marcação para o Enigma – e pagam 100 euros (que serão deduzidos aos 220 euros da refeição, sem vinho). Uma vez dentro do restaurante, percorremos um pequeno corredor – este permite-nos ‘desligar’ do ruído exterior e colocar-nos no estado de espírito certo. O que acontece aqui dentro é uma experiência. Dura cerca de duas horas e meia, percorre uma média de 40 pratos, cada um mais surpreendente que o anterior, passando por sete espaços diferentes. Os 24 comensais que ali vão cada noite, em grupos de seis, sabem que estão a viver um momento privilegiado.

De sala em sala, uma viagem de pratos

O projeto arquitetónico do Enigma é imponente. Desenhado pelo Prémio Pritzker de Arquitetura 2017, o *atelier* catalão RCR, o teto parece ser feito de nuvens, as paredes de cascatas, o chão de nevoeiro. Os tons de cinzento que unificam todo o espaço são de malha metálica (no caso do teto), vidro (as paredes) e cerâmica (o chão). O mobiliário é de resina, e os empregados, vestidos de cinzento, fundem-se, aparecem e desaparecem neste ▶

O Adriá mais novo Depois de de 24 anos a trabalhar ao lado do irmão, Ferran, no El Bulli, Albert Adriá trilhou o seu caminho. Abriu há pouco tempo o sétimo restaurante, Enigma



FOTACOM



Um espaço feérico Desenhado pelo atelier catalão RCR, o projeto arquitetônico do Enigma é imponente. 7500 m², em tons de cinza, com teto de nuvens, paredes de vidro semelhantes a cascatas e chão a lembrar neveiro



► cenário feérico. Passado o corredor, como que chegados ao *lobby* de um hotel, os convivas são acolhidos e comem os primeiros *snacks*. Depois, passam à segunda sala, onde provam mais duas entradas e dois *cocktails*.

O terceiro espaço foi o que esteve na origem do restaurante, há quatro anos, quando Albert fechou o 41^o Experience, por falta de espaço: hoje é uma coquete-leria sob a supervisão de Marc Alvarez, em que dois pratos são propostos para casar com dois *cocktails* – e não o contrário. A sala que se segue é das mais populares: a da chapa (*teppan*), em torno da qual se brinca com as temperaturas, as texturas e os pontos exatos de cozedura, fritura ou assadura. “É cozinha em direto”, dir-nos-á Albert mais tarde. Passamos pela cozinha, aberta, onde assistimos, sempre com surpresa, à ordem com que é possível uma orquestra inteira ocupar um espaço criativo como este, sob a batuta de um Adriá. Finalmente, é na última sala, com sofás em couro *capitoné*, que são servidos os

cafés, *petits fours* e eventuais digestivos passadas as duas horas e meia de refeição. Graças à política de fotografias do Enigma, em que é pedido aos comensais para não divulgarem os pratos nas redes sociais, o segredo tem conseguido manter-se. Aberto desde janeiro, esgotado até agosto, os enigmas do Enigma permanecem, por enquanto, no segredo dos deuses. Fomos levantar o véu...

Ao lado da última sala, Albert tem o seu escritório – uma divisão com alguns computadores portáteis, onde passa parte das manhãs, todos os dias. Mais descontraído e sorridente que o irmão, Ferran, mais louro e de olhos mais claros, recebe-nos com simpatia. Começamos pelo início, as suas primeiras recordações da comida numa família sem quaisquer antecedentes na gastronomia. “As minhas primeiras memórias são olfativas”, conta. “O cheiro de grelhados, mariscos – a que sou alérgico –, refogados... Devia ter uns seis anos. Mais tarde, com oito, nove anos, marcou-me a ‘hora do vermute’, ritual dos meus pais antes do jantar. Como família humilde que éramos, a cultura gastronómica que nos deram foi muito importante. Eles gostavam muito de comer. Ao fim de semana levavam-nos a restaurantes onde provávamos coisas diferentes.”

Depois, foi o acaso que ditou o caminho de Albert. Aos 15 anos, com um percurso escolar longe de ser brilhante, o irmão mais velho, Ferran, que já trabalhava no El Bulli, encostou-o à parede. “Se não queres estudar, vens trabalhar”, disse-lhe. Albert foi. O restaurante foi a sua vida dos 16 aos 40 anos. Especializou-se em pastelaria, uma das mais exigentes artes da cozinha, e com o irmão ganhou 3 estrelas Michelin e viveu os anos do estrelato, quando o El Bulli foi eleito, quatro anos, o melhor restaurante do mundo pela revista *Restaurant*. “O El Bulli foi a minha vida”, afirma Albert. “Não só em matéria de trabalho, mas uma escola. Tive a sorte de trabalhar com o meu irmão, Ferran, e com Juli Soler. Mas, como em tudo, há momentos. Foram muitos anos, sempre com a pressão de ser o melhor.”

Foi só aos 27 anos (em 1997, quando o El Bulli ganhou a terceira estrela Michelin) que o chefe percebeu que se apaixonara pela cozinha ao escrever a primeira obra sobre pastelaria. “Ainda tinha em mente

a possibilidade de ser um criativo publicitário. Não sabia se me iria dedicar à gastronomia a vida toda. Mas acho que é preciso visitar o inferno para saber que o céu existe. Toquei num extremo, e um ano depois voltei apaixonado. Fui obrigado a parar e a refletir sobre a minha profissão”.

“Aos 40, quando foi decidido fechar o El Bulli, fiquei sem saber o que fazer. Estive quase a mudar de profissão...”, revela. Um documentário de 51 minutos sobre o restaurante, editado por ele a partir de oito horas de filmagens, valeu-lhe o apreço do realizador e um prémio. O cineasta gostou tanto do seu trabalho que lhe propôs fazer uma curta-metragem. Albert escreveu o guião e juntos foram à procura de financiamento quando... rebentou a crise. O que há de comum entre a comida e a realização? “Criar. Cada plano é como um ingrediente, e tu combina-los até obteres o ‘prato’ que queres.”

De melhor chefe pasteleiro do mundo a restaurateur

Albert enveredou pela pastelaria porque lhe permitia “criar em três dimensões. Era um mundo muito mais criativo. Sempre tive presente que a perfeição existe – mas é preciso procurá-la. Antes, era demasiado perfeccionista. Consegui suavizar isso”, acredita. Hoje, com sete restaurantes (seis em Barcelona e um em Ibiza), o seu dia a dia mudou radicalmente. Tornou-se um empresário. Emprega 220 pessoas. Mas continua envolvido no que faz. A abertura deste último restaurante, em particular, estava envolta em alta expectativa. Albert clarifica: “O Enigma é um prolongamento do El Bulli, mas em 2017. O contexto histórico do primeiro era uma cozinha criativa única. Haverá coisas melhores e piores. Mas o espírito é o mesmo. Daqui a três anos poderemos tirar conclusões. Por enquanto, o mais importante é que os comensais não saiam indiferentes.”

“Estivemos um ano a experimentar vários pratos”, partilha. “Nas últimas três semanas antes de abrimos, fechei-me aqui a cozinhar, 14 horas por dia. Comia sozinho. Cozinhava e provava, cozinhava e provava, cozinhava e provava...” Uma das coisas mais interessantes na proposta do Enigma é “misturar vários estilos de cozinha”, conta-nos – um “estilo muito ‘bulliniano’; um estilo de produto; um

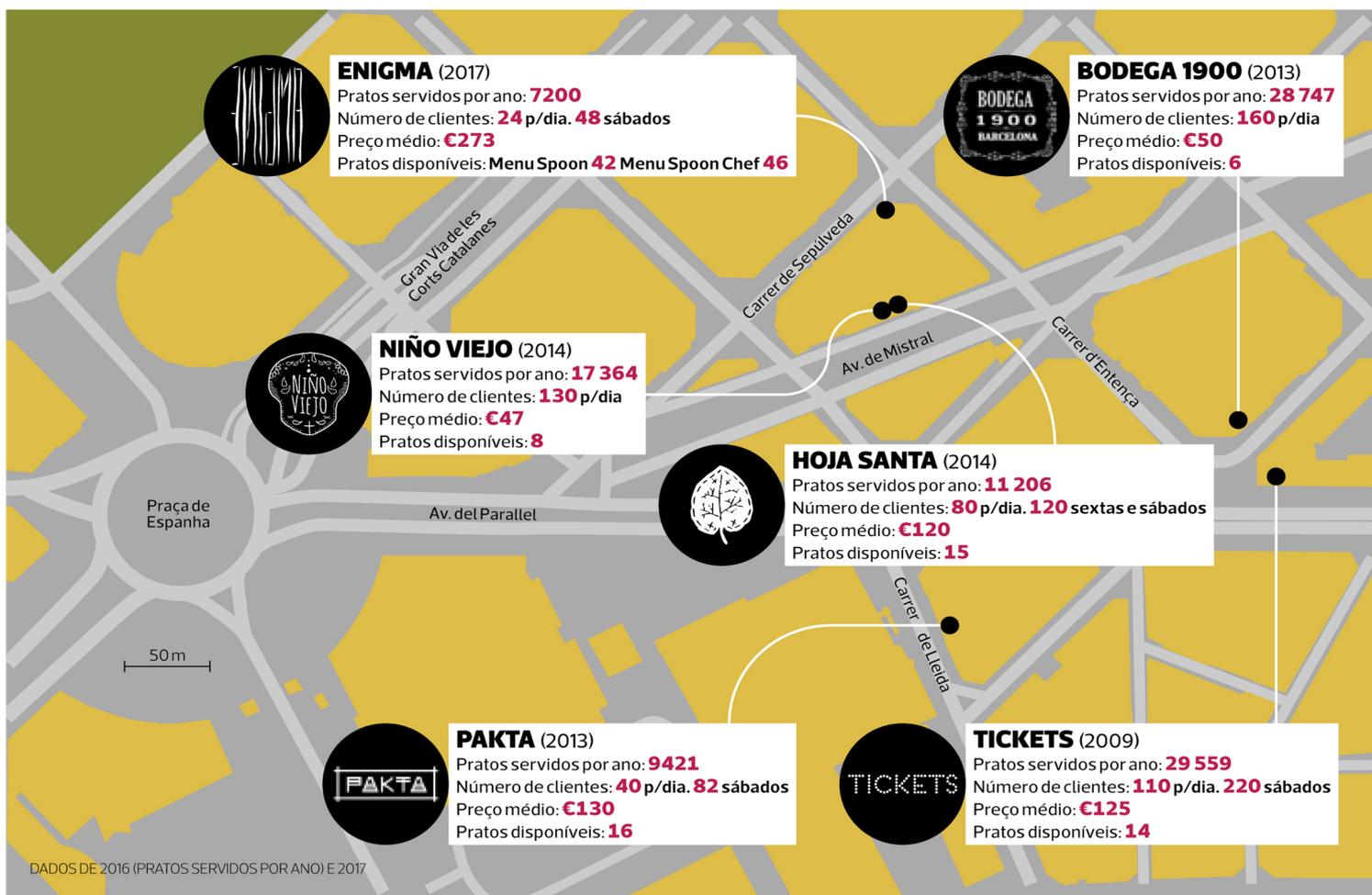


Sete salas Ir jantar ao Enigma é uma experiência de duas horas e meia, que percorre sete espaços (este é o último) e uma ementa de 46 pratos. Apenas 24 comensais são aceites cada noite. Ao lado, parte da equipa de Albert Adriá, que tem 220 pessoas a trabalhar para ele

estilo eclético, estranho, que pode ser feio até, mas que surpreende pelo sabor. São servidos 46 pratos no Enigma, e sais impecável”, garante. Alguns deles são tão surpreendentes como os que se serviam no El Bulli: sopa de alface, pepinos do mar em várias texturas ou amêndoa com casca verde, a partir da qual se faz uma sopa fria e uma gelatina.

Sobre a (forte) possibilidade de o Enigma ganhar 1 estrela Michelin, diz: “Não trabalhamos para os prémios, são uma ▶





► consequência do trabalho bem feito. Mas estou convencido de que não voltarei a sucumbir à pressão das estrelas...”

Hoje, a rotina diária de chefe é feita de muito trabalho, mas sem o stress que viveu em tempos. Diariamente passa nos seis restaurantes de Barcelona – sempre a pé. “Começo o dia no Tickets, pelas 10h30, onde vou tomar o café.” É das poucas rotinas que tem, pois odeia-as. “Depois, costumo vir até aqui, ao escritório. Pelas 14h00 faço a primeira ronda pelos restaurantes, vejo quem são os convidados marcados, resolvo os problemas. É muito importante que as pessoas me vejam. Como onde calha. Às vezes não como. Estou sempre a provar.”

Se quisesse ter mais tempo para algo, seria “para a família” – a mulher e o filho, Alex, de 10 anos. “Sei que não sou o melhor pai, mas também não sou o pior. O meu filho valoriza muito o tempo que passamos juntos e é uma criança muito feliz. Acorda todos os dias a cantar.” A

“Estou a educar o meu filho a saber comer”, conta Albert. “Para saber cozinhar, há que saber comer”

mãe nunca tinha cozinhado até ao filho nascer, conta. Portanto, essa responsabilidade cabe-lhe a ele. “Estou a educá-lo para saber comer. Gosta muito. Para saber cozinhar, há que saber comer. No outro dia fomos a um restaurante 2 estrelas Michelin e ele portou-se muito bem. Comeu o menu inteiro e gostou de tudo. Também já veio comer ao Enigma e gostou de todos os elementos. E nem todos os pratos são fáceis.”

A construção de Albert

“Para um cozinheiro, é muito importante viajar. Tento fazer uma viagem por mês, de quatro, cinco dias”, partilha. “Aproveito as viagens de trabalho para provar coisas novas. Da última vez que fui a Lisboa, fomos ao bairro do José Avillez e comemos muito bem no Belcanto. Quando vou a Portugal, parece que estou em Espanha há 15 anos. É uma fase muito bonita”, diz sobre a ascensão que o nosso país tem feito nos últimos anos no turismo e na gastronomia. ►

NÚMEROS

7500

metros quadrados é a área total do novo restaurante de Albert Adriá, o Enigma, na Carrer Sepúlveda, 38. Os comensais passeiam por sete espaços diferentes do princípio ao fim da refeição. Visto de fora, não há qualquer indicação de que haja ali um restaurante

3,2

milhões de euros custaram as obras do Enigma ao longo de três anos. Foi inaugurado em janeiro de 2017

220

pessoas trabalham neste momento no universo de restauração de Albert Adriá

24

comensais por noite é o máximo de pessoas que podem ir jantar ao Enigma, em grupos de seis. A experiência assim o exige

46

é o número de pratos servidos no menu de degustação do Enigma. São variados e nem todos são fáceis. Incluem coisas como sopa de alface, pepinos do mar em várias texturas ou amêndoa com casca verde, a partir da qual se faz uma sopa fria e uma gelatina



Cozinha à vista Um dos sete espaços pelos quais se passa ao longo de um jantar no Enigma é pela cozinha. Ali, uma dezena de *sous-chefs* divide-se entre múltiplas tarefas – mas reina a ordem

► Albert não tem planos para abrir novos restaurantes fora de Espanha. Fez a experiência durante um tempo, com o 50 Days, em Londres, um *pop-up* que esteve precisamente 50 dias em cena no hotel Café Royal. Albert não ficou adepto. Afasta-o demasiado dos seus espaços, onde já tem pano para mangas. “Não estou em casa, não faz sentido.” Mas aceitou um projeto grande, há pouco tempo, em Nova Iorque. São 3500 metros quadrados dedicados à promoção da cozinha espanhola – ao jeito do Eataly –, que abrirá em outubro de 2018, com o objetivo de mostrar o potencial desta gastronomia, dos doces às saladas, dos arrozes às tortilhas, das tapas aos vinhos e ao vermute.

Orgulhoso catalão, espera que os espanhóis nunca percam essa característica que os distingue de conviver em torno da comida. A gastronomia é inesgotável?, perguntamos. “Sempre que penso que não, surpreende-me. Sou como cozinheiro e cozinheiro como sou. Sou mutável. Penso antes de agir.” Não é impulsivo. “Por exemplo, guardo sempre os rascunhos dos *e-mails* antes de os enviar. Só os envio depois de os ler uma segunda vez.”

Sobre as atuais preocupações de saúde na alimentação, diz que já não acredita em nada. “Esta é a primeira geração em toda a humanidade que está bem alimentada, que tem tudo à sua disposição. Sabemos mais do que nunca o que faz bem, o que faz mal. Há gente que se cuida muito e, em oposição, há uma percentagem muito grande de pessoas que compra comida processada, de pacote, congelada, e se alimenta pior que nunca. Aqui somos sensíveis a isso. Por exemplo, não uso azeites de trufa branca ou negra – porque têm químicos. Não faz sentido usar frutas ou produtos fora de época. O açúcar é o maior veneno de todos – e eu sou chefe pasteleiro... O veneno está na dose. Não sei como ainda não se ensina nutrição nas escolas”, desabafa.

Questionamo-lo se foi difícil ser o “outro Adriá”. “Várias vezes Ferran me perguntou se eu queria sociedade no El Bulli e respondi sempre que não. Porque me via fora dali. Para não permanecer na sua sombra.” Em outubro deste ano sairá o documentário *Constructing Albert*, baseado em quatro anos de filmagens do universo de Albert Adriá. A estreia está prevista para o Festival de Cinema de San Sebastian. E poderá lançar nova luz sobre este génio culinário discreto. Apesar de se chamar Adriá... ❶