

Albert Adrià, el chico del barrio

Texto de **Cristina Jolonch** y fotos de **David Airob** ----- 02/07/2017



Hace tiempo que dejó de ser conocido como el hermano de Ferran. Hoy, Albert Adrià se ha convertido en uno de los grandes fenómenos de la cocina mundial. Magazine ha acompañado durante una jornada al creador de El Barri, un polo de seis restaurantes en Barcelona que atrae a gastrónomos de todo el planeta.

A las 11 de la mañana, con el traqueteo de fondo de una maleta, Albert Adrià (l'Hospitalet de Llobregat, 1969) cruza la puerta del taller que ha convertido en su centro de operaciones. Allí, en la trastienda del restaurante Enigma, se cocinan ideas que desembocarán en platos de cualquiera de sus seis restaurantes: Tickets, Pakta, Niño Viejo, Hoja Santa, Bodega 1900 y, desde hace unos meses, el proyecto más ambicioso de todos, el propio Enigma. Este último es el epicentro de El Barri, como se llama la empresa que se ha extendido como un pequeño imperio en el entorno de la avenida Paral·lel de Barcelona, donde vivió años y por donde ahora patea sin parar una media de ocho kilómetros diarios de una a otra de sus cocinas. Albert Adrià es hoy uno de los fenómenos emergentes de la gastronomía mundial y le llueven las propuestas.

"En 1997 le dije a Ferran que me retiraba a escribir un libro. Necesitaba dinero y me hice pescador furtivo de mejillones"

Acaba de regresar de un viaje relámpago a Bélgica cuando llega puntual a la cita con Magazine, que será su sombra desde las 11 de la mañana hasta las 11 de la noche, hora en que se irá a casa. No es fácil encontrar un hueco para citarse con uno de los cocineros más cotizados del momento. Cuando no está de viaje trabaja sin parar; ni siquiera se toma un descanso a la hora de comer: “Me paso el día probando elaboraciones”.

Del trolley, que deposita sobre una mesa, extrae algunos ingredientes que muestra a sus chefs, ya enfrascados en pruebas de cocina antes de su llegada. Son sus *lobos*, como el propio Adrià denomina a ese equipo más próximo en quien tiene depositada toda la confianza y que de algún modo son la extensión de sus manos, sus ojos y su cabeza.



Antes de empezar la ruta se reúne, como todos los días, con Claudia Ferreras. Ella repasa cada una de las citas pendientes, de las propuestas que llegan, de ofertas de nuevos negocios, incluso de ideas que ella sabe que él rechazará pero que se asegura de que haya escuchado para que nada le sorprenda. “Pasa palabra” es la frase con la que el chef descarta, sin perder tiempo, citas que no le convencen o no tiene tiempo de atender. Será un no entre un montón de compromisos (Albert Adrià es especialmente sensible con las colaboraciones solidarias, aunque no tiene el menor interés en alardear de ello).

Cuando se ha repasado la agenda –una labor que hacen todos los días– los lobos se sientan a la mesa donde sigue Claudia Ferreras y donde, sin detenerse, prosigue su trabajo Tristan Steward, quien gestiona las redes sociales de los restaurantes. Tienen reunión para planificar la comida de homenaje a un chef en la que participarán en breve.

“Yo no abro un restaurante esperando nada especial, sino simplemente porque necesito expresar. Otro hace deporte, escribe un libro o pinta un cuadro. Yo cocino”

Hace años Ferran Adrià afirmó sin dudar que su hermano Albert es uno de los cocineros más creativos del planeta y sigue pensándolo. Su último proyecto, Enigma, ya ha sido calificado por muchos críticos como el regreso de El Bulli. Él, asegura, no piensa en ello. Sabe que la revolución que se gestó en el restaurante de la cala Monjoi, que sirvió su cena de despedida en julio del 2011, ya está hecha y él fue uno de sus motores, junto a su hermano. Ahora, Ferran Adrià (que regresará a la cala Montjoi con su Bulli Foundation) es su crítico favorito y aquel a quien da a probar sus nuevas creaciones. “Confío plenamente en su criterio”. No le molesta que le hablen de si Enigma será o no será un nuevo Bulli porque El Bulli es parte de él y lo demuestra enseñando la colección de los libros sobre lo que allí crearon, material de consulta habitual en su actual taller. Quiere que Enigma, donde el comensal hace un recorrido tanto a través del amplio espacio que firma el equipo de arquitectos RCR como de lo gastronómico, sea algo único. La lista de espera es larga.

Su proyecto llega cuando Tickets, con sus tapas creativas, sigue subiendo puestos en la lista de los mejores restaurantes del mundo; cuando los mexicanos Hoja Santa (cocina creativa mexicana, que firma el chef Paco Méndez) y la taquería Niño Viejo, la fusión japoperuana del Pakta y el picoteo sabroso y canalla de la Bodega 1900 atraen a gastronomos que visitan Barcelona y quedan atrapados en el barrio en el que Adrià, junto a sus socios, los hermanos Iglesias, ha creado un reducto para sibaritas.

¿Estrés? Sabe lo que es porque lo sufrió en otros momentos y necesitó apartarse del foco. “Me marché de El Bulli cuando ya sabía que había una fecha de cierre, tenía un hijo pequeño y necesitaba aflojar el ritmo. Pero ahora mismo, con lo mal que llegué a pasarlo en los últimos años de enfermedad de mis padres, o de la enfermedad y la muerte de Juli Soler, nada me parece estrés. Lo que sí noto es que todo eso me ha cambiado: desde que he perdido a mis padres me he vuelto más reservado. Soy mucho más callado”.

El barman *lobo* Marc Álvarez, responsable de coctelería en El Barri, se cruza con el jefe y le pregunta si ha desayunado; no porque se disponga a ofrecerle un café con leche o unas tostadas. “Es para ver si puede probar un cóctel en el que estoy trabajando. Me esperaré a que haya comido algo”. Lo hará, más tarde, en la barra del Tickets, donde empezará la ruta de control. “No tomo un café si no me lo prepara Rachid Kollech”.

Lo esperan, con todo listo, en La Dolça, el espacio anexo al Tickets que ahora se usa como zona de postres, para repasar lo último en lo que está trabajando el equipo. Unos helados con mandioca. En realidad esa barra nació como una coctelería con snacks creativos, el 41º, que en su breve vida de tres años también se hizo un hueco en la lista de los mejores restaurantes del mundo y obtuvo una estrella Michelin. Cuando surgió la idea de crear Enigma, su viejo sueño, decidió trasladar allí el 41º y transformar aquel anexo en la zona de postres de Tickets. Pero Enigma se demoró tanto que el 41º pasó varios años en el limbo del universo Adrià.

Viajar, trabajar, reunirse, y, sobre todo caminar de un local a otro es la base de su día a día. Todo a tiro de piedra, con la excepción de su proyecto en Eivissa, Heart, que comparte con su hermano Ferran Adrià y con el creador del Cirque du Soleil, Guy Lalibertè. La puesta en escena es parte fundamental de ese proyecto y lo es también de Enigma: Albert Adrià explora desde hace años el mundo de esos bocados minúsculos, las tapas y también el papel del comensal como parte de una función.

En su ruta por El Barri analiza cada pequeña modificación en cada plato. “No sale nada sin mi aprobación”. Adrià pide que se incorpore un ingrediente, se elimine otro, se le dé la vuelta para que pueda probarlo el día siguiente con los cambios que ha señalado. “¿Probaste tal como te dije? Quedamos en que eliminaría acidez”, advierte al chef de Pakta. Prueba-error, prueba-reflexión-prueba-aprobación... En cada local lo esperan con los deberes hechos. Atentos y organizados.

“Con 33 años de profesión, no me gusta pensar que fui el primero en nada, pero sí fui uno de los primeros en algunas cosas”

Lamenta que algunos vecinos lo acusan de haber provocado una incipiente especulación inmobiliaria en la zona. “Sólo soy un chico de barrio –repite– que viví casi ocho años aquí al lado y que me gusta tener los locales cerca para ir de un lado a otro andando”. Ha recibido ofertas para abrir en muchos lugares del mundo y las ha rechazado. Hasta hace poco lo más lejos que aceptó fue Eivissa, donde hace unos días arrancó la tercera temporada. Ahora acaba de anunciar otra iniciativa en Nueva York junto a su hermano y uno de los mejores amigos de ambos, José Andrés. Un viejo sueño, explica, que no hubiera cumplido si no confiara a ciegas en Andrés, el chef que triunfa en Estados Unidos, que es casi como el tercer hermano Adrià. “Si no tuviera los restaurantes tan cerca, tendría que ir en coche. Y para eso me da lo mismo meterme en un avión. Y si me meto en un avión ya me da lo mismo ir a Galicia que al otro lado del planeta”.

Confiesa que para él es importante saber que por la noche volverá al Raval, donde vive con su mujer, Sílvia Fernández –su novia desde 1997– y su hijo, Álex. “Ella tiene el despacho en casa. Lleva la prensa”. Antes de que cerrara el Bulli, Albert Adrià decidió tomar distancia para volver a Barcelona (donde ya había abierto Inòpia, del que luego se desvinculó) y poder estar más con la familia. “Sabía que después de 23 años El Bulli cerraba y fue un buen colofón por mi parte. Ya teníamos a nuestro hijo y estaba convencido de que merecía, después de 23 años, un año sabático que me pasó volando. Además yo siempre fui más *outsider* que Ferran. En dos ocasiones él y Juli Soler me ofrecieron ser socio de El Bulli y nunca quise. Aquel año estuve cocinando en casa, aprendí mucho, intentando hacer una enciclopedia del sofrito. No llegó a ver la luz porque se metió en medio Tickets”.

Mucho antes, en 1997, se había bajado del carro por una razón distinta. “Me retiré en medio del verano, peté. Y le dije a Ferran que me retiraba a escribir el libro de los postres del Bulli. Como necesitaba recursos económicos me hice pescador furtivo. Me levantaba a las 6 y media de la mañana y me iba a Francia a buscar mejillones porque en la Costa Brava se habían acabado y era más productivo pasar la frontera. Iba con Manolo, ‘el andorrano’. Yo luego cogía el coche y me iba a venderlos hasta el casino de Lloret. Una vez por semana bajaba a vender mejillones a distintos restaurantes. Estuve como medio año. Me fue muy bien porque aprendí que podía hacer otras cosas y que no bastaba con tener un gran producto; había que hacer entender a la gente que lo caro era barato. No era fácil: te decían ¡700, si puedo conseguirlos por 250; y sólo hay piedra. Y les respondías: ¡Oye que salen del mar!”. Por las tardes, con una Olivetti escribía el libro”. Vivía en Roses. Allí conoció a Sílvia, que era camarera. El 23 de marzo de 1985 entró en El Bulli, con 16 años. “No tenía ninguna idea, ni ningún presente ni ningún futuro, era un chaval de barrio, buen chaval que no buscaba broncas ni era bueno ni mal estudiante hasta que llegué a BUP. No hacía novillos ni era conflictivo. Pero me aburría soberanamente. No sabía ni mucho menos que fuera creativo ni que lo fuera Ferran”.

Se siente más un ideólogo que un creativo o un artista. “En algunas cosas soy creativo, en otras no. Con la perspectiva del tiempo, creo que en 33 años de profesión he hecho muchas cosas que no se habían hecho antes. No me gusta pensar que fui el primero en nada, pero sí fui uno de los primeros en algunas cosas”. Ejemplos, mirar hacia un bar de tapas para abrir Inòpia. O hacer un libro como Natura (uno de los más bellos trabajos publicados sobre postres). “Trabajé muy duro dos años y medio. Sabía que era mi testamento en pastelería”. Albert Adrià fue durante años el director del taller de El Bulli, donde se trabajaba la creatividad en los meses en que cerraba el restaurante.

Cree que quienes llegan lejos no trabajan persiguiendo un objetivo sino que se dejan llevar por su impulso: “Así lo han hecho unos señores llamados Joan Roca, Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz o René Redzepi; nunca han hecho las cosas con un objetivo, sino que han sido ellos mismos. Cuando Ferran dice ‘haré un Bulli Foundation’, hay una parte de instinto. Yo no abro un restaurante esperando nada, sino porque necesito expresar. Otro hace deporte, escribe un libro o pinta. Yo cocino”.

Han pasado los años, al hermano pequeño de Adrià le han salido canas y se ha convertido en uno de los personajes más observados y admirados de la alta cocina en el mundo. Su obsesión es vivir pendiente del producto de temporada que en cada uno de sus restaurantes trabaja de un modo distinto, explorando las fronteras entre la oferta de cada uno de sus locales. “Alcanzas una madurez y te das cuenta de la importancia del tiempo. Pierdes frescura, pero yo me siento con espíritu muy joven, aunque el físico no sea el mismo. Mentalmente estoy más fuerte que nunca.”

Lo observa todo con la mirada del cocinero. Cuando viaja, cuando está en cualquier lugar donde haya comida él se acerca y observa. “Me veo seguro. Estoy tan contento de esa capacidad cocinando como de la capacidad de liderazgo que he conseguido. Gracias a que me he rodeado de gente que es muy afín a mi manera de ser y de pensar. Como hizo Ferran: se supo rodear de gente que era buena gente y él la supo convertir en gente buena. Yo también me rodeo de buena gente que procuro transformar en gente buena. Como Xavi, Claudia, Fran, Ruben, Jorge... como los responsables de todos los restaurantes y mi equipo”.

Uno de los descubrimientos de los últimos años, explica, es su propia faceta de coordinador. “Para mí era muy importante; queremos que nuestros restaurantes sean cada día un poquito mejores y hemos creado una estructura para que sea así. Lo mismo que tienen Disfrutar, Dos Palillos, los que salimos del mismo lugar... Son equipos ex-Bulli”. Para él, confiesa, era importante que si él no está no se note. “Porque sabía que habría un momento en que mi figura quedaría diluida. Me aparté del protagonismo de cocinero desde el primer momento y me decían que eso no podía ser. El caso más claro era Hoja Santa, que funciona con el criterio del jefe de cocina Paco Méndez. Por eso en El Barri me otorgué el cargo de coordinador gastronómico”.

◆ En el plato

Albert Adrià descubrió su faceta de coordinador de equipos y entendió que no podía estar en todas las cocinas. Así que se decidió ponerse el cargo de coordinador gastronómico de su empresa El Barri y cada día controla lo que se cuece en cada uno de los restaurantes. “No puede salir ningún plato que no tenga mi aprobación. Sigo el crecimiento de cada plato”.

◆ En la cocina

Como cocineros, explica, su hermano Ferran y él se parecen. Como también se parecen a Oriol Castro, Mateu Casañas o Eduard Xatruch, con quienes trabajaron muchos años en El Bulli. “Habría que preguntar a quienes nos conocen, pero yo me veo muy parecido a mi hermano y confío en su criterio, que lo ha llevado a ser quien es”.

◆ La responsabilidad

“La vida te comporta unas responsabilidades que van cambiando tu manera de entender el juego de la gastronomía. Si tienes tres estrellas, tienes más responsabilidad que cuando tenías una; si te llamas Adrià, tienes que defender una firma...”.

◆ La familia

Cuando le hablan de estrés recuerda los peores momentos con la enfermedad de sus padres, que murieron con pocos años de diferencia, o con la de Juli Soler, socio de Ferran Adrià en El Bulli, que también murió hace dos años. “Antes no sabía controlar la mente; ahora lo consigo bastante más. Aun así, a veces fluctúa la intensidad de estrés, pero, como el miedo, aprendes a dominarlo más. Y si no, me voy a caminar, que siempre funciona. La persona que tiene que tomar decisiones no siempre tiene a quién contar sus problemas”. Albert Adrià confiesa que “a veces te das cuenta de lo que has querido a las personas y de lo importantes que han sido en tu vida cuando desaparecen”. “A mis padres les gustaba ir a los entierros. Y al suyo fue todo el barrio”.

