

---

# ENTREVISTA: ELBARRI, DE ALBERT ADRIÀ

---

BARCELONA

18 DE JULIO DE 2017 --- Por Sandra Cabrera

**eBarri** es el proyecto personal de **Albert Adrià**. Una idea gastronómica global nacida en 2011 y situada en **Barcelona**(zona Paralelo), que aúna tanto su visión culinaria como empresarial de la restauración, según explica en su [página web](#). Es, como él lo llama, “*un parque de atracciones gastronómico*”. En este proyecto camina de la mano de su hermano, **Ferran Adrià**, así como junto a los **hermanos Juan Carlos, Borja y Pedro Iglesias**. Albert, a quien su hermano ha calificado como “*el cocinero más creativo que conozco*”, fue el alma creativa de el [El Bulli](#) liderando la **partida de postres**, además de, por supuesto, la mano derecha de Ferran durante 23 años, que no son pocos. Albert ganó también el título de **mejor pastelero** del mundo en el año 2015.

Hace unos años, Albert se embarcó en este nuevo proyecto de restauración que engloba **6 locales con diferentes propuestas gastronómicas**:

## **TICKETS, PAKTA, HOJA SANTA, NIÑO VIEJO, ENIGMA Y BODEGA 1900**

A día de hoy, **Pakta** y **Hoja Santa** cuentan con un **sol Repsol** cada uno, y **Tickets** puede presumir de hallarse en el puesto **25 de los 50 mejores restaurantes del mundo**, además de contar con **3 soles** y **2 estrellas Michelin**. **Enigma**, por su parte, fue galardonado con el primero premio de **Macarfi Rookie**, que condecora cada año al mejor local de alta cocina en Barcelona.

**“BIENVENIDO AL MUNDO DE ALBERT ADRIÀ.  
ESFUERZO, PASIÓN Y AMOR POR LA COCINA.”**

Hoy tenemos el privilegio de entrevistar al gran **Albert Adrià**.

**ALBERT, ¿QUÉ SUPONE PARA TI LLEVAR EL APELLIDO ADRIÀ?**

Por un lado, ¡lo llevo desde que nació jaja! En serio, yo empecé con Ferran apenas 3 años después que él, en 1985, lo que ocurre es que siempre me moví a su sombra voluntariamente. Ahora, por suerte o por desgracia ,según como se mire, me toca estar más presente en los medios de comunicación. Por supuesto, defendemos un apellido que implica una marca en sí misma, cuyos valores beben de El Bulli.



Fotografía: elbarriadria.com

*¿CON QUÉ EXPECTATIVAS COMENZASTE TU PROYECTO MÁS PERSONAL, ELBARRI?*

En cierta manera **elBarri no fue un proyecto en sí mismo**. Abrí tickets y 41º, y luego quería hacer una vermutería. A partir de ahí ya cogió forma de proyecto y se fueron sucediendo los restaurantes. No tenemos meta, **trabajamos para ser felices y hacer felices** a los clientes siempre intentando mejorar, lo demás viene de regalo.

*¿QUÉ SE CONSIDERA ALBERT, ADEMÁS DE CHEF?*

Nada más, bastante tengo con intentar ser un buen cocinero y de hecho **cuando cocino es cuando soy realmente feliz**. De vez en cuando me sale el lado empresarial, porque no olvidemos que un restaurante es un negocio.

**“NO TENEMOS META. TRABAJAMOS PARA SER FELICES Y HACER FELICES A LOS CLIENTES SIEMPRE INTENTANDO MEJORAR. LO DEMÁS, VIENE DE REGALO”.**



*LA MITAD DE LOS RESTAURANTES QUE CONFORMAN ELBARRI SON FUSIONES O COCINAS TRADICIONALES DE OTRAS CULTURAS. ¿A QUÉ RESPONDE ESTE EXOTISMO GASTRONÓMICO?*

Responde al interés de nuevas cocinas que vienen para quedarse, y, por otro lado, de una **falta de oferta** de las mismas, no ha sido fácil la puesta en marcha de estos restaurantes y hemos asumido un cierto riesgo, pero no me arrepiento de las decisiones tomadas.

*¿QUÉ OPINIÓN TE MERECEN LAS FESTIVIDADES GASTRONÓMICAS POPULARES?*

Pienso que **la gastronomía es una de las maneras más bonitas de vender la cultura de un país** y en el caso de España es espectacular la cantidad de fiestas populares basadas en su gastronomía.

**“PIENSO QUE LA GASTRONOMÍA ES UNA DE LAS MANERAS MÁS BONITAS DE VENDER LA CULTURA DE UN PAÍS.” ALBERT ADRIÀ**

*¡POR MUCHOS AÑOS DE ELBARRI, ALBERT!*