



LIFESTYLE

Gente

Moda

Belleza

Tendencias

Gastronomía

La cocina de Albert Adrià habla idiomas

Presentó ayer dentro de la sección Culinary Zinema del Festival de Cine de San Sebastián un documental sobre elBarri.



El cocinero, en un momento de la cinta, ha creado su universo gastronómico compuesto por seis restaurantes

Tatiana Ferrandis. 28 de septiembre de 2017

Ferran Adrià dice de él que es «un animal de la creatividad». Definición que se comprende después de ver el documental «Constructing Albert», producido por Truesday Films y dirigido por Laura Collado y Jim Loomis, que ayer se estrenó dentro de la sección Culinary Zinema del Festival Internacional de Cine de San Sebastián. Desmiga su universo gastronómico a partir de la apertura de Bodega 1900 en 2013, uno de los seis espacios que componen elBarri, en el Paralelo barcelonés: «Después de la desaparición de elBulli como restaurante no sabía muy bien qué camino tomar. Al final, entendí que tenía que construir algo diferente como elBarri, que defino como un parque gastronómico. Pensé que la mejor opción no era centrarme en un solo espacio, sino en varios», explica. Su creación le permite dar a conocer sus recetas a un mayor número de comensales, es decir, democratizar su creatividad. Esa es la idea, ofrecer distintos estilos de cocina e, incluso, diferentes maneras de entenderla. Si Bodega 1900 es un local para rendir tributo a la hora del vermut con conservas, embutidos y elaboraciones tradicionales, en Niño Viejo apuesta por una cocina urbana de México en un concepto informal en el que

arrasan los antojitos, los tacos y las tostas: «Es en estos locales donde mejor me lo paso, porque me libero de la presión. Sin embargo, toda mi vida me he centrado en la cocina de vanguardia. Cuando abrí Enigma, durante los primeros días recordaba la tensión creativa de elBulli y entendí por qué lo había diseñado. Me había dedicado a la creatividad gastronómica durante 23 años. El “feedback” de los clientes es fabuloso, porque viven algo que no se esperan», añade.

Para mantener ese Enigma, durante los primeros seis meses optó por ofrecer poca información sobre el local. Tanto es así, que aconsejaba a los clientes no colgar fotos de los platos en las redes sociales: «Necesitábamos un tiempo de rodaje. Es el restaurante que más está cambiando, a pesar de lo difícil que es crear un plato», señala. Una tarama casera con una sardina hecha apenas con la piel y una pizca de carne con una crema de pistacho fresco y un tomate de Tudela con un jugo de junquillo y polvo helado son solamente un par de nuevas elaboraciones.

Lenguaje culinario

Albert puso patas arriba junto a su hermano Ferran el panorama gastronómico desde una remota cala, de nombre Montjoi, en Rosas, y va camino de repetir la hazaña con otro lenguaje culinario. Otro de los espacios es Tickets, pura diversión a través de la tapas. Una combinación de las de siempre con otras de extrema complejidad, como el girasol de alcachofa con taramana y caviar de jengibre o el paisaje nórdico con solomillo de vaca marinado con crema de queso ahumado y polvo de vinagre. Bocados que sitúan a este templo en el número 25 de la famosa lista británica «50 Best»: «Ya tengo casi 48 años y la suerte de haber cumplido todos los sueños, los que incluso veía inalcanzables a los 15. Es ahora cuando entiendo que hay que ir paso a paso. No me preocupan objetivos. Si llegan los reconocimientos, bien, aunque el mayor es tener los locales llenos», asegura. En Hoja Santa, junto a Paco Méndez, muestra que la alta cocina mexicana existe, mientras que en Pakta borda la cocina nikkei. Ambos poseen una estrella Michelin. Sin embargo, según sus palabras, lo complicado es emocionar al comensal: «Cuando su pasión es comer y ha visitado los mejores espacios, el objetivo es proponerle algo auténtico. Sólo así acude con una predisposición a encontrar algo con una exigencia paralela a lo que paga. Es muy importante el recuerdo que se lleva». La suya es una cocina pura e inspirada en el producto con unos toques creativos, pero sin alardes técnicos. Las ideas, sostiene, llegan en los momentos tranquilos: «Cuando estoy nervioso no hay manera de que salga nada. ni una. En el taller hacemos sesiones de tormenta de ideas, que tengo que repartir entre los seis restaurantes». A nivel creativo es en Heart (Ibiza), que culmina este domingo la temporada, donde mejor dice que se lo pasa: «Ha ido muy bien, a pesar de lo que se dice por ahí. El proyecto se ha consolidado».

Cocinando es el tío más feliz, dice, pero, ¿tiene tiempo? Le preguntamos: «Sí, porque es cuando soy productivo. Estoy repitiendo la fórmula de elBulli, que es rodearme de jóvenes valores». Todos subirán al escenario de San Sebastián Gastronómika para desmigalar los ingredientes de la receta del éxito: «Me niego a diseñar un espacio que no dé beneficios. La clave está en dar al cliente lo que busca. Por un lado, una firma ligada a la calidad gastronómica y a la creatividad, que es Adrià. Por otro, los seis restaurantes, cada con un estilo de comida distinta». Reserven su mesa.