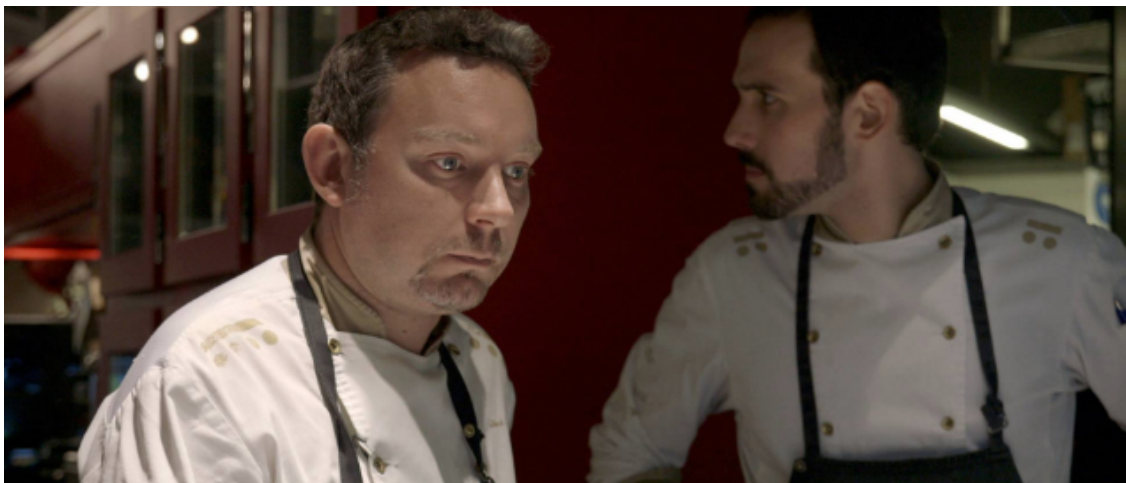




Adrià, el otro

Un documental muestra el proceso creativo del chef Albert Adrià, el hermano pequeño de Ferran, que en apenas dos años abrió seis restaurantes



Albert Adrià, en un fotograma de 'Constructing Albert'.

GREGORIO BELINCHÓN

San Sebastián [30 SEP 2017](#)

[Ferran Adrià](#), el genio. El renovador. El mesías de la nueva cocina. El mejor chef de la historia. El creador que impulsó la comida al siglo XXI, el que levantó el mito de elBulli. Una sombra que parecería oscurecer todo a su paso. Sin embargo, de elBulli y sus esencias han salido grandes cocineros, que absorbieron sus enseñanzas y esparcieron su doctrina. Y muchos de ellos hablaban de la figura secreta que se escondía en aquel restaurante de una remota cala de Roses: su hermano pequeño, siete años menor, [Albert Adrià](#).

El cierre elBulli supuso una liberación. Para Ferran. Y para Albert. Dos veces le ofrecieron su hermano y su socio, Juli Soler, convertirse en el tercero de la sociedad. Y rechazó las dos veces la propuesta. Él quería hacer su propio vuelo, y eso es lo que cuenta el documental *Constructing Albert*, de Laura Collado y Jim Loomins. En 2013 Albert Adrià fue considerado el chef más infravalorado del mundo, y el filme levanta testimonio de su crecimiento, de cómo encara abrir en poco más de año y medio cinco restaurantes y acaba su recorrido con Enigma, el local en el que resume toda su ambición creativa. "Vista la película, le entrará estrés al espectador, es cierto", bromea Adrià en San Sebastián, donde el documental se ha proyectado dentro de la sección Culinary Zinema. "Pero es que resume cuatro años en 90 minutos, y han decidido seguir esa línea argumental".

En *Constructing Albert*, Adrià insiste ante sus cocineros en una enseñanza de elBulli: "El error te lleva al camino correcto. Yo estaba muy cómodo con Ferran tomando la última decisión, hasta que en un momento de la vida decidí ser yo quien fuera el jefe. Tampoco se me escapa el lado empresarial. Tengo 230 empleados en Barcelona, pienso en ellos todos los días. Pero como se me escucha en pantalla, yo hago y deshago, construyo y destruyo. Yo no uso mucho la palabra para defender mis acciones, sino que hago cosas para refrendar mi palabra". Y por eso en el filme no para de crear platos, de probar, también de dar cierta libertad a sus compañeros de fogones (si es que quedan fogones en las cocinas del siglo XXI). Por encima de todo, creatividad y movimiento. "He aprendido que soy más productivo para mi empresa cocinando y yéndome a casa a las diez de la noche".

Porque en el fondo, Adrià confiesa su deseo oculto: "Yo lo que quiero es cocinar, lo que ocurre es que en pantalla parece que estoy abriendo restaurantes. Bueno, lo hicimos del tirón para aunar esfuerzos en las obras, en las peticiones de licencias, aprovechar sinergias y materiales...". Los documentalistas mientras iban rodando, esforzándose y pidiendo dinero por *crowdfunding* para seguir los pasos del cocinero, que ha viajado a más de 80 países. "Me gusta que el poco presupuesto les llevara a hacer un retrato más intimista, con la cámara pegada a mí".

Los Adrià cuentan en *Constructing Albert*: "Nuestro límite es elBulli". Albert se explica: "Cuando yo me fui de elBulli ya sabía que Ferran iba a cerrarlo, que teníamos que matar a la bestia. Mi hermano mayor dijo que a los 50 se retiraría, y lo cumplió. Sé que a él le preocupaba qué pasaría conmigo. Sobre todo, por lo que la gente podría esperar de mí. Yo no llegué a pensar mucho en ello, y me lancé a abrir restaurantes porque surgió así". En un momento, en el filme se ve a Albert delante de un mamotreco metálico en mitad de la taquería, y se da cuenta del error arquitectónico y de planificación culinaria. "Fue terrorífico. Atentaba directamente contra la cuenta de explotación. Fue culpa mía, porque me confié mucho. Llevaba cuatro abiertos y no le presté la atención adecuada. Y cada día sigo viéndolo ahí, todos los días".

Sobre la presión de las estrellas Michelin, la renuncia reciente de varios cocineros de ese reconocimiento, Adrià lo tiene claro: "Todas las clasificaciones no tienen sentido, a no ser que las encabeces [risas]. Yo no cocino buscando reconocimientos, yo cocino para llenar mis locales. Tengo que pagar a mis empleados. Las estrellas hacen ilusión, pero ya está. No puedes volverte loco buscándolas o defendiéndolas".

¿Es Albert Adrià el guardián del legado de elBulli? "Si el legado es abrir caminos, no parar, desde luego. [Yo en Enigma espero que el cliente al día siguiente se levante y reflexione sobre el mundo de la gastronomía.](#) Estoy en ello".