

## Albert Adrià, cocinero

Tengo 48 años. Nací en l’Hospitalet y resido en el Raval. Soy cocinero. Vivo en pareja y tengo un hijo, Àlex (10). ¿ Política, creencias? Me aparto de banderas y religiones: han provocado los peores genocidios de la historia. Es más fácil ser el hermano de Ferran Adrià que Ferran Adrià.



VÍCTOR AMELA

IMA SANCHÍS

LLUÍS AMIGUET



14/11/2017 |

### ‘Constructing Albert’

Conversamos en su oficina de ElBarrio, junto al restaurante Enigma. Nos interrumpe un cocinero con un vasito humeante. Lo cata y lo aprueba. “Es jugo de liebre salvaje”, me explica, “llevamos meses ajustándolo”: compondrá uno de los platos del menú de este restaurante de alta gastronomía en el que Albert Adrià se expresa con plenitud y que aspira a colocar entre los diez mejores del planeta. Albert protagonizó junto a su hermano Ferran Adrià la revolución que transformó la gastronomía mundial, y ahora se pone rostro en el documental Constructing Albert: son cuatro años de rodaje (codirigido por Laura Collado y Jim Loomis) y se estrena mañana en salas de cine.

### ¿Cómo come?

Poco y mal: me paso el día probando preparaciones y platos de mis seis restaurantes. Sólo como bien si libro.

### **¡Seis restaurantes!**

Bueno, un fenómeno y cinco restaurantes.

### **¿Un fenómeno?**

Eso es Tickets, restaurante de tapas modernas: servimos cada noche a 95 comensales y es una película única, ¡irrepetible!

### **Y los otros son...**

Bodega 1900 (vermutería tradicional), Pakta (peruano-japonés), Niño Viejo (taquería), Hoja Santa (vanguardia mexicana), y ahora Enigma, que no voy a definir.

### **¿Por qué no?**

Ahí estoy expresando lo que he aprendido durante mis 34 años en la restauración: prefiero que lo definan los que vengan a cenar.

### **¿Por qué es usted cocinero?**

Por azar. Con 15 añitos fui a trabajar al Bulli: mi hermano era jefe de cocina con 22 años.

### **El resto es historia. ¿Cuál es el secreto?**

¡Actitud! Mi padre era estucador y le gustaba vivir, disfrutar con un buen aperitivo.

### **¿Es eso, se trata de querer disfrutar?**

Ser normal, humilde y hacer algo con gozo.

### **Evóqueme un recuerdo de su niñez.**

Tras jugar a fútbol, vermut con mi padre y mi hermano. Y a casa a comer con mamá.

### **¿Qué soñaba ser de mayor?**

Descarté lo de futbolista, quería ser publicitario, cineasta... Ser cocinero y crear un plato es como ser cineasta y crear una película: reúnes un buen material y lo montas.

### **Lo mismo digo sobre ser entrevistador.**

Ayuda mucho tener un buen paladar mental: sabores, texturas, contrastes, haber probado mucho, memorizado, cotejado... Y así puedes conseguir que un comensal llore.

### **¿Ha sucedido?**

Sí, bastantes veces. Un cliente prueba un plato... ¡y se emociona! Yo doy de comer, y eso no es alimentar: es propiciar emociones.

### **¿Qué necesita para conseguirlo?**

Tres cosas: dinero, dinero y dinero, para comprar espacio, profesionales y tiempo.

### **Y creatividad, supongo.**

Primero, buen producto. Segundo, buena técnica. Y ya tercero, el cocinero, y ahí sí, ahí me pregunto: ¿puedo emocionarte con un puerro? Difícil... ¡Pues sí, yo quiero conseguir que un puerro te emocione! Eso busco.

### **¿Eso es el éxito?**

Lo es ver a un niño y a un anciano disfrutar comiendo. El niño dice: “¡Uala!”. El anciano dice: “¡En 75 años no había probado nada igual!” No mienten: su gozo es genuino.

### **¿Qué le dice su hijo de su cocina?**

Le enseñó a comer bien: a no ser impulsivo, apreciar matices, distinguir entre una buena anchoa, una mala anchoa y una gran anchoa.

**¿Come de todo?**

De todo. Las ostras aún no le gustan, ¡pero le pone ganas! El caviar, ¡ay!, le encanta. Para un regalo de cumpleaños, ¡prefirió una lata de caviar a un videojuego!

**¿Será cocinero?**

Será lo que él quiera. Lo que me gustaría es que supiera disfrutar de sí mismo, de su tiempo. Lo hago con mi equipo de ocho personas, los lobos: pilotamos esto haciendo todos de todo, creamos 400 recetas al año.

**¿Y cuál es la clave de la creatividad?**

La curiosidad: cuestionarte por qué cada cosa es como es, y replanteártelo todo siempre.

**¿Qué es lo más importante que aprendió durante sus años en El Bulli?**

Viví allí de los 15 a los 24 años, dormíamos en un caravana, en aquel enclave mágico, creando, conviviendo... ¡Nunca fuimos tan felices con menos! Añoro tanto a Juli Soler... Sin radio ni tele, nos proporcionaba cómics y casetes con música rock...

**¿En qué son hoy diferentes las cosas?**

Por entonces ocultaba a mis amigos del barrio que era cocinero: ¡no tenía prestigio!

**Y hoy es glamuroso.**

En buena parte gracias al sacrificio de Ferran. Por eso digo que es mucho más fácil ser el hermano de Ferran Adrià que Ferran Adrià: él ha sacrificado mucho más que yo.

**Él no ha tenido hijos...**

Buena observación, sí...

**¿En que se diferencian usted y él?**

Los dos somos introvertidos, serios y sencillos, somos muy parecidos.

**¿Cómo es un día normal en la vida de Albert Adrià?**

Por la mañana me tomo un zumo diurético y vitamínico: apio, manzana verde, un limón, perejil y jengibre. Luego me paseo por la Boqueria, hago una ronda de reuniones por mis restaurantes, cocino en alguno, vengo a esta oficina a crear y probar recetas... Y de noche, aunque soy muy vergonzoso, saludo en sala a algunos comensales.

**¿Alguno le ha hecho especial ilusión?**

Jordi Évole, al que admiro. Y el director John Lasseter. Más que Justin Bieber, Kobe Bryant, Michael Jordan o Woody Allen, que se pide una tortillita y tan pancho.

**Y ahora ¿a qué aspira?**

Aspiro a ser ese tipo normal y corriente que entra en el bar, toma un quinto, saluda a todo el mundo y cuando un día se muere... te apenas. Así me crié entre el bar de barrio Ángel y la peluquería Maribel de mi madre.

**¿Cuál es su lema?**

Bebe y deja vivir.