

fuera_{de}serie

ENTREVISTA

Albert Adrià, premio FS de Gastronomía, triunfa al conseguir una estrella Michelin para Enigma

- [Enigma, el último y misterioso local de Albert Adrià](#)



Albert Adrià, en su local tickets. Es el nuevo Premio Fuera de Serie de Gastronomía y acaba de lograr su primera estrella Michelin para Enigma.

Elena Pita ---- Fotos de Paola de Grenet 23/11/2017

Empezó a trabajar con 15 años, junto a su hermano Ferran Adrià. Tras pasar dos décadas con el genio, se lanzó en solitario para montar un bar de tapas, Inopia. Después vendrían Tickets, en Barcelona, Heart, en Ibiza, y Enigma, un viaje sideral gastronómico que ha conseguido su primera estrella Michelin.

Albert sale de su madriguera, que es el taller de cocina (ahora ubicado en la trastienda de [Enigma](#), a un tiro de piedra de aquí), y en cuanto asoma por [Tickets](#), algo así como la casa madre de todo esto que es [el Barri](#) (su barrio gastronómico en el Paralelo de Barcelona, siete restaurantes), los chefs dan el agua y aparecen con sus nuevas creaciones emplatadas. Un fricandó de **Bodega 1900** le traen para degustar y él, sin apenas cruzar palabra, paladea y estrecha la mano de los artífices. Así funciona este entramado, con diligencia y deprisa, porque son casi las seis de la tarde y los primeros clientes se esperan en media hora. Helado de calabaza le traen a degustar y él, "no, no era esto" (lo que buscaba).



Albert Adrià empezó a trabajar a los 15 años para ayudar a su familia.

Albert (L'Hospitalet de Llobregat, 20 de octubre de 1969) pisó la Tierra procedente de elBulli en el año 2007, después de más de dos décadas trabajando bajo el amparo de su hermano el genio, **Ferran Adrià**. Con él había empezado a los **15 años**, empujado por una especie de responsabilidad contagiada en casa por la madre, la peluquera **Josefa Acosta**; al ritmo trepidante que en **Cala Montjoi** marcaban el tándem **Juli Soler-Ferran Adrià**, y al precio de 64.000 pesetas mensuales que él entregaba a sus padres. Vivía en las caravanas del personal o como podía, y aprendía. En una ocasión se perdió y **se dedicó al marisqueo del mejillón**; otra vez marchó y **escribió un libro de repostería**, su especialidad, y en 2007 bajó a Tierra firme, ya dije, y montó en **Barcelona** un bar de tapas, el **Inopia**, divertidísimo y sabroso, que se prolongaría en esto que hoy es el Tickets. Pero hete ahí

que al poco tiempo elBulli cierra y le cae encima todo el peso de las nubes: la referencia de su apellido que moría de éxito.

Así que el Tickets se convierte en un restaurante **estrella Michelin**, y lo mismo le ocurre a su hermano el 41º (otra estrella), que **cerró por éxito insostenible**. Hace ahora 10 meses, Albert se permitió abrir Enigma, tres años pensándolo, construyéndolo ([obra de los Pritzker RCR](#)) y, claro, Enigma ya no está en la Tierra sino de nuevo en los cielos. ¿Y él? Albert Adrià está en el momento más dulce. Viene del **congreso San Sebastián Gastronomika**, donde sus principales chefs han ejecutado una coreografía perfecta; elBarri funciona y ha conseguido devolver lustre al entonces decadente Paralelo; disfruta con su [Heart](#), espectáculo circense y culinario en Ibiza (Adrià & Cirque du Soleil). Próximas paradas **Nueva York** junto a **José Andrés y Marbella con Dani García de Puente Romano**. Y el miedo que tanto le gusta y así vuelve.

Pregunta. Albert, ¿consigue de verdad emocionar a los comensales en Enigma?

Respuesta. Es lo que me gustaría: **emocionar, sorprender, ilusionar**. La gente que viene normalmente ha recorrido el mundo en busca de gastronomía, sus expectativas son muy altas. Lo intento, pero **Enigma aún tiene mucho que decir y ofrecer**. Nació en una nave espacial a la que nosotros hemos de dar una velocidad muy justa. En

enero cumplirá un año, el tiempo pasa volando, y es un proyecto muy vivo: de aquí a ese primer aniversario no quedará casi nada de lo que hoy puedas cenar.



Encremada de habitas que se sirve en el restaurante Hoja Santa.

P. En elBulli lloré de risa y de más cosas, ¿alguien ha llorado con sus platos enigmáticos?

R. No lo sé, pero sí te puedo decir que la gente se lleva un recuerdo muy grato de la plancha, que incorporé en el último momento.

P. ¿La plancha?!

R. Sí, tú vas con dos cocineros delante, te sientas, y en **25 minutos** te preparan siete elaboraciones delante de tus ojos.



Albert Adrià junto a su hermano Ferran.

P. Dice que Enigma es un calentamiento para elBulli Foundation, pero el mayor enigma del momento resulta ser: ¿qué será esta fundación?

R. Ferran es mi socio y consejero, y yo soy el patrón de elBulli Foundation. Abriremos en un año, y me encargaré de crear los equipos.

P. ¿Los equipos de cocina?, ¿pero en la fundación se va a comer? No era eso lo que tenía entendido.

R. Sí, ahora Ferran tiene la intención de que en elBulli Foundation se vaya a comer.

P. ¿Un cambio de parecer?

R. Sí y no. Mira, tú vas un día allí y hay 40 personas trabajando, vuelves y han montado un museo; la próxima vez no encuentras a nadie, lo han desmantelado, y al tiempo lo vuelven a llenar.

Nadie lo entiende bien, pero él sí lo entiende. Es algo que va madurando, como elBarri, que no para de crecer.

P. "Trabajamos para un 20% de público, que es la gente que te mantiene el circo". ¿La gastronomía se ha convertido en, eso, un circo? ¿Así la definiría?

R. No, es sólo una forma de hablar, como cuando uno se refiere al circo de la **Fórmula 1**. La palabra circo viene de círculo, donde la gente va rotando según la edad, las generaciones, unos surgen y otros se van.

P. ¿Y lo del 20% qué quiere decir?

R. Es mi **teoría del 20%**, que la aplico por igual a los negocios y a la vida. Uno puede conocer a mucha gente pero sólo un 20% de ellos forman parte de tu vida. Tú tienes 20 trabajadores, un gran equipo, pero sólo **el 20% de ellos hace que la empresa funcione**.

P. Una vez me dijo que el Heart de Ibiza era "el culmen de mi emoción". ¿Qué ha aprendido de aquel error?

R. Fue un máster, uno aprende sobre todo de los errores, sin duda. En **Ibiza** no vale haberte leído el manuscrito, el proyecto, la Biblia y lo que previamente hagas, porque una vez que te encuentras allí no sirve. Abrimos con la temporada empezada, y lo que ocurrió **el primer año no cumplió mis expectativas**, y lo dije en público. Pero ayer mismo cerramos la segunda temporada y estoy contento: Heart se ha colocado como un lugar de referencia a nivel mundial en cuanto a música, espectáculo y gastronomía.



Margarita de tequila de Hoja Santa, otro de sus restaurantes.

P. Tengo entendido que se ha vuelto relativista, ¿qué es lo que más le ha hecho cambiar, el éxito o algunos fracasos como el de esa primera temporada ibicenca?

R. La edad. Con la edad las críticas dejan de afectarte tanto, y entiendes que lo que te importa es ser feliz con tu trabajo, tu oficio y tu equipo. Lo

que sin duda me ha hecho cambiar es el hecho de **tener que tomar la última decisión**, que antes siempre era de Ferran.

P. ¿Lo es, feliz?

R. Sí, claro que sí; y me levanto cada día preguntándomelo, y el día que me pregunte y no diga sí, lo soy, me marcho al **Caribe** o a donde sea. Entonces desapareceré, y según lo que pase hoy también [tal día como el de la declaración de independencia que tras unos minutos quedó en el aire suspendida], porque tengo mucho que pagar. Las dos cosas que más me han enseñado en la vida han sido Inopia y Heart, que son las únicas que no conforman hoy elBarri, pero **representan los dos extremos de mi carrera**. El hecho de trabajar en un tres estrellas y de repente montar un bar de tapas

fue un choque emocional: encontrarme con la realidad. Inopia era la realidad, un lugar con un lenguaje honesto en cuanto a la elaboración, donde todo estuviera rico, lo que se conoce como vulgarmente rico, a base de clásicos.



El chef, 48 años, en Enigma, última apertura de elBarri, inaugurado la pasada primavera.

P. Si nos alejamos un poco de ese relativismo y vamos a otro tiempo muy anterior a la toma de decisiones, ¿cómo se veía cuando era pequeño?

R. [Resopla]. La verdad es que la vida me ha deparado un presente que nunca pude imaginar. [Silencio] Para mí siempre ha sido muy importante mi familia, y de aquella familia de infancia ya sólo queda mi hermano, **mis padres han muerto en el intervalo de los últimos tres años**, además de Juli [Soler]. Los tres murieron de enfermedades degenerativas, y **lo peor fue verlos sufrir**. Pero estas cosas te van curtiendo y te das cuenta del sentido de la vida. Y vas comprendiendo un poco más e incluso sientes cómo la muerte de los seres queridos **te acerca a tu propia muerte**. Toda mi vida tuve miedo a la muerte y ahora que las personas que me vieron nacer, quien me parió, están ahí en el catre, voy perdiendo el miedo a la propia muerte.

P. ¿Por qué entregaba a sus padres sus primeros sueldos?, ¿ellos se lo pedían?

R. No, lo hacía por sentido común y responsabilidad; tenía 15 años, **había dejado los estudios y contribuir me parecía lo normal**. Mi padre era estucador de profesión, dejó de trabajar muy pronto, a los 50 años, luego se dedicó a vivir la vida a su manera. Mi madre [peluquera] en cambio trabajó mucho mientras pudo.

P. Hablemos del ahora, ¿con qué frecuencia cocina?

R. Suelo cocinar miércoles, jueves y viernes, con el equipo detrás. En el taller y en las cocinas del grupo, alternando. Nunca trabajo menos de 13 horas al día.

P. ¿Cuántas manos tiene?

R. Somos 210 en elBarri y otros 210 en Heart.



El Nenufar de cebollas, un plato que se sirve en el restaurante Tickets, situado en Barcelona.

P. Dice que lo importante es que su gente "viva con pasión el oficio y no tenga la sensación de estar trabajando". ¿Lo consigue, siendo la hostelería complicada?

R. Como en la vida. Es como una vida en pareja. Pero prefiero pensar en la suerte que tengo de tener a los mejores, el equipo que tengo ahora es espectacular. **E intentamos ser como una gran familia**, olvidarnos de la palabra grupo, grupo empresarial, que me horroriza. Tiene muchas ventajas el hecho de trabajar tan cerca. **Todos son amigos a nivel profesional**, hablan un mismo lenguaje y además crean competitividad.

P. El miedo es esencialmente un sentimiento paralizante, y sin embargo para usted es "mi motor básico". ¿Me lo explica a ver si también yo puedo revertirlo a positivo?

R. El miedo te hace ser precavido y equilibrado, y eso es bueno a la hora de montar un negocio. Y es también un motor: supera ese miedo y harás cosas diferentes. ¿A la gente le paraliza el miedo? A mí, no.

P. Llegado a este punto, ¿nada teme, de verdad?

R. Yo tuve miedo al fracaso, mucho miedo, y no tanto por mí sino por mi hermano, por lo mucho que me quiere y aprecia profesionalmente. Y también por mis socios, los hermanos Iglesias. Pero ya ni siquiera tengo ese miedo. Tengo en cambio una máxima: **cuando algo va mal, calla, calla y trabaja más duro**. Y esto me funciona, lo que no puedes es pasarte la vida intentando convencer a la gente de lo que crees. Soy una persona bastante equilibrada dentro del desequilibrio necesario que hace falta en este oficio y cuando te dedicas a la creatividad, algo que yo defino como curiosidad.