

comer

PORTADA | AL DÍA | OPINIÓN | SITIOS | TENDENCIAS | MATERIA PRIMA | RECETAS | DE CARNE Y HUESO | CUINA |

Comer > Tendencias

TENDENCIAS

Albert Adrià ante el espejo

TV3 emite mañana en 'Sense ficció' el documental que muestra la personalidad y capacidad emprendedora del reconocido chef.

[CRISTINA JOLONCH](#) ----- 26/02/2018

Quienes conocen a Ferran Adrià saben que le obsesiona documentarlo todo. Por eso no se han recogido tantas páginas ni tantas horas de rodaje dedicadas al trabajo de un gran restaurante como las que ha generado El Bulli. Y también por eso, más de un colega ha retrocedido ante la tentación de adjudicarse creaciones que en realidad salieron de aquella cocina de la cala Montjoi, que fue **epicentro de la última revolución gastronómica**.

Albert Adrià no comparte esa misma obsesión con su hermano, aunque ha dedicado tiempo a escribir y alguno de sus libros se han convertido en imprescindibles para los aficionados a la gastronomía, como *Natura*, un bellissimo trabajo dedicado a sus postres. Sin embargo tuvo la paciencia de dejarse acompañar por un equipo durante más de cuatro años para rodar *Constructing Albert*, algo que tiene mérito tratándose de alguien que **confiesa sentirse incómodo ante las cámaras**, razón por la que lo verán poco en programas de televisión. Y sin duda algo que nadie diría después de ver este documental coproducido por Trueday Films, Alexandra Film y TV3 y dirigido por Laura Collado y Jim Loomis, basado en una idea original de Jordi Luque, de la productora Unto.

Un equipo de rodaje acompañó a Adrià durante cuatro años para hacer el documental *Constructing Albert*, que mañana estrenará el espacio *Sense ficció* de TV3 a partir de las 21.55 horas, **es un trabajo que sorprende por la naturalidad del propio Albert Adrià**, quien consiguió olvidarse de quienes eran su sombra y se prestó a mostrarse tal como es, sin poner objeciones al retrato que se hace de él. Eso ha permitido que el espectador pueda conocer al personaje tal cual; saber cómo piensa, como se comporta y lo que de verdad importa al cocinero.

El tiempo que duró ese larguísimo rodaje coincidió con el momento de expansión de su grupo de restaurantes El Barri, llamado así por tratarse de establecimientos que han ido surgiendo en la misma zona del Paral·lel, que **Adrià ha convertido en un núcleo gastronómico crucial para la ciudad**, y que ha generado que otros restauradores apostaran por esa misma ubicación.

La película aspiraba a captar ese momento de expansión y verdaderamente lo logra mostrando la etapa en que cerró la coctelería 41º (para trasladarla a Enigma), abrió Bodega 1900, los mexicanos Niño Viejo y Hoja Santa y **preparaba la apertura de su proyecto más ambicioso, Enigma**, adonde trasladaría también su taller creativo. Pero sobre todo sirve para descubrir a un personaje con una marcada personalidad, incansable trabajador y capaz de liderar a sus equipos y a alguien que busca constantemente el equilibrio entre esas dos facetas de chef (Albert Adrià observa constantemente el mundo con ojos de cocinero) y de empresario.

Se trata de un trabajo que al final servirá también para **completar esa documentación exhaustiva sobre todo lo que tuvo que ver con El Bulli**, del que fue una pieza fundamental, al lado de Ferran Adrià y su socio Juli Soler, que interviene en un momento del documental, cuando ya estaba enfermo, en una secuencia muy emotiva.



En el documental se descubre a un personaje con una marcada personalidad, incansable trabajador y capaz de liderar a sus equipos

Hay momentos impagables para cualquier *foodie*, la tensión que se palpa entre ambos hermanos Adrià cuando discuten sobre los servicios que deberían hacerse en Enigma. Momentos de introspección, como cuando Albert recibe la noticia de que acaban de otorgarle una estrella a uno de sus establecimientos, en que se puede comprobar su **aislamiento en medio del bullicio del equipo**, que celebra la noticia.

Hay aspectos entrañables, como el reflejo de la pasión que siente por su hijo Àlex; momentos cómicos, como cuando aparece plantado frente al local que acaba de adquirir para abrir su Bodega 1900 y **asegura que lo mantendrá tal cual, mientras que en el plano siguiente aparece la imagen de su total demolición**. O la escena en que, sentado ante el espejo a punto de cortarse el pelo, confiesa a la peluquera que está notando los primeros síntomas de envejecimiento. *Constructing Albert* es muy interesante para quienes quieran conocer a uno de los personajes más auténticos y brillantes de la cocina actual.