

OPINIÓN

Adrià ya no solo es Ferran

David Salvador Ibarz ---- 28/2/2018

“Albert ha tenido la mala suerte de ser mi hermano. Creo que es el mejor cocinero que he conocido”. Ferran Adrià opina con criterio, con amor de hermano, sí, pero con objetividad adquirida. La proyección del pequeño de los Adrià Acosta (L’Hospitalet de Llobregat, 1969) ha sido meteórica desde su adolescencia, quizá ensombrecida por la luminosidad que emana el chef que cambió el rumbo de la gastronomía mundial. Para poner en valor su figura, si no lo está ya, aparece “Constructing Albert”, un documental de Truesday Films dirigido por Laura Collado y Jim Loomis, que muestra (difícil comprimir en una hora) la evolución y realidad de Albert Adrià durante cuatro años, de 2013 a 2017, periodo en el que el exBulli ha creado un imperio de cinco restaurantes complementarios y en el mismo barrio de Barcelona, que visita a diario. A día de hoy, cuatro de los cinco tienen una estrella Michelin, “y porque el quinto es una bodega y, por formato, Michelin no nos la dará. No será por calidad”.



Una de las imágenes de “Constructing Albert”

Albert -escribir sólo el apellido crearía aún confusión- no da puntadas sin hilo. En el film, inaugurado el año pasado en el Festival de Cine de San Sebastián y emitido ayer por primera vez en televisión (TV3), se muestra cómo es, como empresario, como padre de familia, como una persona que se equivoca y se levanta, como un ambicioso que quiere comerse el mundo

gastronómico, como un cocinero al fin y al cabo. “Cuando cocino soy el tío más feliz del mundo”. También como un taciturno que duda. Los múltiples –quizá demasiados- primeros planos en sus momentos de reflexión muestran carácter, se le ve preocupado por momentos, concentrado en otros, con mirada perdida en algunos. Es el perfil de un chef que quiere gestionar los mejores restaurantes del mundo. “¿Estáis aquí porque queréis hacer que **Tickets** sea uno de los mejores restaurantes del mundo, no?”, les lanza a la plantilla del primer local del grupo. El “abc” del coaching.

Los productores del docu persiguieron al chef durante cuatro años, y el documental los muestra cronológicos. Ya con **Tickets** y **41º** abiertos (2011), el documental empieza con la erección de **Bodega 1900**, que ocupaba el local de un bar de siempre. “Yo lo dejaría como está”, comenta Albert en el local pretérito. El siguiente plano es el de las obras que edificaron en 2013 la taberna “adriana”. Dudas, más dudas, mejor reflejo de la vida de un empresario. “Lo importante no es caer, sino volverse a levantar” podría ser un buen subtítulo.

Tras la Bodega, el imperio Adrià –ahora sí, sólo el apellido, aunque puede tener lógica porque Ferran aparece a momentos en papel de consejero- abrió **Pakta**, el restaurante de cocina nikkei, y un año más tarde, en 2014, el mexicano **Hoja Santa** y la taquería **Niño Viejo**. La presión empresarial del líder es patente. “Ahora soy yo quien toma la última decisión -comenta antes de abrir Hoja Santa-. Antes era Ferran quien lo hacía”. **EIBulli** está muy presente, no en vano Albert también lideró la revolución de Montjoi desde la pastelería y desde la dirección durante años de su laboratorio de I+d. Allí compartió momentos y trabajo con algunos de los mejores chefs actuales, algunos de los cuales se dejan ver en la película. En fiestas y cenas, de soslayo, aparecen **Juan Mari Arzak, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Albert Raurich** o **José Andrés**, quien habla con Albert de los viejos tiempos. Por cierto, un cairon con su nombre ayudaría a situar a quien no es buen fisonomista.

La guinda del pastel llega con los preparativos de **Enigma** (2017). Planos, conceptualización, imágenes de reuniones de equipo, secuencias que relatan la casuística de abrir un restaurante “que hace historia”. Ferran dixit. Cómo, quién, dónde, qué. Albert aparece mirando y opinando; Ferran, aconsejando. “No juntaría conceptos”, comenta éste último ante la disyuntiva de Albert de transportar la coctelería que había sido 41º al nuevo restaurante. “Me niego a hacer un restaurante con el que no gane un duro. Ya he perdido muchos”, sentencia el pequeño en otro contexto. Parece que el consejo de hermano surtió efecto. La sentencia de Albert apunta que también.

“Constructing Albert” también tiene sitio para la emotividad y el cariño, representados ambos por la aparición y palabras de **Juli Soler**, meses antes de su fallecimiento; por la felicidad tras recibir la primera estrella Michelin en **Tickets**, y, sobre todo, por las escenas en familia del protagonista. Su mujer y su hijo no se esconden y denotan el día a día de un chef de primer nivel. El gesto de Albert cambia cuando se refiere a ellos. “Cuando nació mi hijo me fui a un bar y pedí la mejor pizza que he probado en mi vida. Después llegué a casa y rompí a llorar”.

Y también contiene y sirve, quizá principalmente, para radiografiar la presión y la disciplina de un oficio. Aunque sin demasiadas escenas de cocina, el ambiente se palpa y Albert se enfada. Por ejemplo, al probar un plato que no le gusta: “Para el próximo (plato) me llamas primero y lo hacemos juntos”, le espeta a un cocinero. Es así. No se llega a la cima porque sí. “No me conformo con una Estrella, vamos a por la segunda”. Albert Adrià. El apellido tiene dos nombres.