

Ferran y Albert Adrià: "El Bulli Foundation revolucionará el panorama gastronómico"

ÒSCAR GÓMEZ ---- 21/03/2018



Rincón del chef. Ferran y Albert Adrià.

Con motivo de la cena a seis manos celebrada en Dos Palillos, conversamos con Ferran y Albert Adrià para conocer algunos de sus puntos de vista sobre la cocina y gastronomía del pasado, del presente y del futuro.

¿Qué razones les han impulsado a cocinar esta noche con Albert Raurich y Dos Palillos?

F- Hace diez años que Albert (Adrià) y yo no estábamos juntos en una cocina profesional, y once que no estábamos con Albert (Raurich), jefe de cocina en el Bulli durante varios años y uno de los bullinianos más notorios. Hoy es un día bonito porque somos unos enamorados de la cocina japonesa y se trataba de hacer algo nuevo y diferente. Estar los tres juntos y hacer que fuera un día chulo, porque se juntan muchas cosas a la vez. Es un ejemplo de lo que

solíamos hacer en Cala Montjoi, así como de lo que podría ser un restaurante japonés soñado por nosotros.

A- Me apetecía mucho una noche como esta, sabía que con profesionalidad y con actitud podíamos crear una propuesta nueva y única. Con la mano de Ferran, que ha sido la que ha dado forma al menú con su tenacidad y su perspicacia (hemos hecho muchas reuniones y muchas comidas de prueba), creo que va a ser una noche preciosa en la que todos vamos a disfrutar mucho. Somos como una banda de rock que de tanto en tanto se reúne para tocar juntos de nuevo.

F- Ha sido una vuelta a los viejos tiempos, a nuestro trabajo en equipo. En el Bulli hubo un equipo creativo que es difícilmente repetible. Hemos trabajado tres de los siete u ocho personas que lo formamos y, en mi caso particular, ha servido para darme cuenta de que no se me ha olvidado la restauración. Creo que será una noche mágica.

¿Cuál es la idea central del menú a seis manos con Albert Raurich?

F- Queríamos hacer algo grande, y nos pusimos a pensar en cómo sería una parrilla japonesa, o un sushi-bar gastronómico, o la cocina kaiseki que haríamos nosotros en Tokio. Hay pocas concesiones a lo mediterráneo, un trabajo conceptual de varias semanas.

A- Y de ayer a hoy hemos retocado cosas, llevándolas más a Japón. E incluso hoy, a 90 minutos del servicio, Ferran va a probar todo el menú para ajustarlo todavía más.

- Un par de preguntas sobre el pasado. Se les asocia con la disrupción, aunque varios de sus platos son homenajes a la cocina histórica (sin ir más lejos, el melocotón Melba del último servicio del Bulli). Si tuvieran una máquina del tiempo... ¿Qué personaje o momento histórico de la cocina les gustaría poder visitar en persona?

F- Llevo cinco años trabajando e intentando conocer los personajes históricos de la cocina. Veamos, creo que escogería la época alrededor del año 1700 o 1750. Con unas cocinas espectaculares, barrocas. Más que un personaje concreto, escogería ese momento. Serviría para ver que lo que hoy hacemos, que parece increíble a nivel de vanguardia, en aquella época ya existía y era normal.

A- En mi caso, obviamente, la última cena. Saber y experimentar lo que cenó Jesús junto a los apóstoles.

- Si les pidiéramos que nos recomienden un libro histórico culinario, ¿tienen alguno o algunos que consideren casi o totalmente imprescindibles para nuestros lectores?

A- Me quedo con "El Práctico".

F- Hay muchos, en el Bulli Foundation tenemos un proyecto de recopilación de los ciento cincuenta libros que consideramos más importantes para un cocinero occidental. Simbólicamente escogería uno de 1768 que trata sobre sorbetes y helados, en el que encontramos un helado de trufa negra y un helado de azafrán. Nos demuestra que muchas veces si miras el pasado te encuentras reflejado en él.

- Volvamos al presente. Mundialmente, ¿qué les resulta más interesante/attractivo del panorama gastronómico actual?

F- Quiero tirar bastante para casa. Nos tenemos que poner en valor, hay 200 o 300 cocineros y cocineras en nuestro país que tienen un valor excepcional, con una calidad extraordinaria.

A- No se puede cocinar igual ahora que antes. Las fronteras están rotas y nunca se ha cocinado tan bien. En Colombia, en EE. UU., en Australia, en Sudáfrica... La gente está haciendo cosas maravillosas.

- ¿Dónde está actualmente el punto de fuga principal en la creatividad culinaria?

F- Sobre el tema de la creatividad, que fue nuestro eje central, en ocasiones se llega a un nivel tan extremo, tan al límite, que se convierte en muy difícil hacer algo rupturista luego.

Estaríamos horas y horas hablando, y como he expresado en estos años en mis charlas hay conceptos, detalles, pero claro, lo que pasó en los noventa...

A- Se creó un lenguaje, una cosa es crear técnicas y otra es crear un lenguaje.

F- Creo que no hay que poner una gran presión a la gente joven, se trata de que disfruten cocinando, con una actitud creativa, cogiendo platos tradicionales y dándoles un toque.

A- Las grasas se reducen, la comida es más ligera. Los gustos cambian, la amplitud de elaboraciones aumenta. Los ceviches han venido para quedarse, para mi hijo algunos platos japoneses son comida tradicional. Esto es curioso, nosotros empezamos a probar comida de fuera cuando ya éramos mayores...



- Si no es un restaurante, ¿cómo conseguirá ser influyente el Bulli Foundation?

F- Llegué en el 83 al Bulli, la portada del *NY Times* fue en 2003 y el reconocimiento máximo llegó en 2008. Ese fue el tiempo que se tardó en reconocer el valor y el trabajo del Bulli que, además, es algo que aún hoy es polémico.

En la fundación llevamos cinco años intensos, y cuando encuentres 35 volúmenes de 300 páginas de nuevos contenidos nadie sabe cómo van a reaccionar los cocineros,

los periodistas gastronómicos, etc.

Este trabajo se hace para compartirlo. Será un gran volumen de información, y cada uno de los profesionales escogerá alguna cosa de todos esos conocimientos. Por el Bulli pasaron multitud de cocineros que luego han sido figuras mundiales, y cada uno se llevaba una cosa distinta para casa. Esto es lo que va a pasar con el proyecto de la Fundación, cada uno decidirá qué le interesa. Eso sí, esto va a ser revolucionario. Estamos preparando un volumen sobre qué significa cocinar, todos deberíamos leerlo antes de ponernos a cocinar.

-¿Cuál fue la primera vez que recuerdan quedar impresionados por su hermano en una cocina?

A- Son tantas veces... Esto funciona como un equipo de fútbol: mediante trabajo y entrenamiento, cuando sales al campo no te hace falta hablar. A veces cogíamos un plato y casi sin hablar, con la mirada, éramos capaces de evolucionarlo y proponer ideas.

F- A nivel filosófico, Albert y yo teníamos una gran complicidad. Con diez minutos al mes, teníamos suficiente para sincronizarnos.

- ¿Cómo se imaginan el uno al otro dentro de cuatro o cinco años? (Se detienen medio segundo y sonríen levemente)

A- Vivos

F- Vivos, sí, con eso nos conformamos.