

Albert Adrià, del Bullí a llevar seis restaurantes y ser el Mejor Jefe de Cocina de España en 2018

El hermano pequeño de Ferran Adrià nos dice que ya no quiere cocinar como en el Bulli: "Ese sueño ya lo viví".



POR GEMMA CARDONA
25/10/2018

Premio Nacional de Gastronomía 2018 al Mejor Jefe de Cocina, al frente de seis restaurantes con el Grupo Elbarri y otros cuantos proyectos en perspectiva, Albert Adrià no para. mirar hacia atrás no es lo suyo.

El hermano pequeño de Ferran Adrià cuenta con una media sonrisa que lo único que él quería era montar una pequeña empresa y ser feliz. “Pero... ¡la que he liado!”. Y es que en menos de diez años dirige seis restaurantes y los proyectos, ideas y propuestas se amontonan en su mesa (y en su cabeza). En todos, la exigencia es siempre máxima.

Este mes de octubre abres una pastelería en Londres. ¿Una vuelta a tus orígenes como repostero?

Ahora que lo dices, es curioso, sí. Como cerrar el círculo. Abrimos en pleno centro. Es una especie de salón de té. Su especialidad será la tarta de queso del Tickets, porque todo el mundo que la prueba alucina. Estoy muy ilusionado.

También has iniciado otro proyecto interesante: el Bacardí Innovation Lab.

Sí, un taller creativo de coctelería en el que nos lo vamos a preguntar todo, como hicimos en El Bulli. Por ejemplo, ¿qué tipo de hielo enfría más? ¿Cuál se deshace más rápido? Seguramente nos llevaremos sorpresas y sabemos que hay mucho por hacer. Buscaremos dar herramientas para que los cocteleros de todo el mundo puedan innovar.

Y para el año que viene, más traca.

Sí, desde luego. ¡No nos vamos a aburrir! Primero abrimos restaurante en Nueva York, y en septiembre el nuevo Bulli. Cuando llegue el momento nos volcaremos todos. Ferran ya me ha dicho que no me esté con tonterías, que nos va a necesitar y que si es imperativo... ¡nos secuestrará!

Decían que Enigma era el nuevo Bulli.

Sí, yo fui el primero en decirlo, para que la gente entendiera que iba a tope. Enigma es la guinda del pastel, pero necesita madurar. En su naturaleza está no pararse. El problema es que voy lento porque también tengo que dedicarme a mis otros restaurantes. Calculo unos cinco años para ganar credibilidad. Lo que no paro de preguntarme es cómo sería El Bulli de 2018. Porque no quiero mirar al pasado y cocinar como cuando estaba en el de 2008. Ya viví ese sueño. No puedo vivir de lo conseguido.

Claro, no olvidemos que la creatividad y tú vais de la mano.

Sí, ser creativo es una necesidad que responde a la curiosidad que tengo. Si uno es curioso, se pregunta cosas y, después, las investiga. Yo me llamo Adrià, e históricamente mi apellido viene de la mano de la creatividad. En este sentido me siento muy cómodo con ella. Pero es cierto que es una agonía estar ahí, con Tickets en el 50 Best, Enigma en la lista de los cien en su primer año... Y, por desgracia, ser así comporta que los negocios sean menos negocios.

¿En qué sentido?

El movimiento genera pérdidas; la rutina, por el contrario, crea seguridad y negocio. No es lo mismo tener la misma carta durante un año que ir periódicamente cambiando platos.

O sea, que te complicas la vida.

A ver, tampoco quiero ser un mártir de la creatividad. Yo me levanto cada día, me miro al espejo y me digo que soy un afortunado. Me obligo a hacerlo. Pero para que esto tire adelante sé que tengo que encontrar un equilibrio entre imaginación y rutina. Lo que he conseguido hasta ahora es mucho.

Y en muy poco tiempo.

Mirando con perspectiva, ahora mismo no sé cómo lo hice ni cómo aguanté. Yo quería tener una pequeña empresa. Ser feliz y, a ser posible, ganar dinero. Y mira, sin quererlo... ¡la que estamos volviendo a liar! [ríe]. Somos así. Hemos hecho locuras que otros ni se plantearían.

Ya no podrás ser ese *outsider* que siempre te había gustado ser...

Es verdad. Ya no molo, ¿eh? [ríe]. Es que con 48 años ya no toca llevar pendiente. Ya lo llevé en su día. Ahora me he vuelto bastante introvertido y serio. Aunque lo importante es sentirte joven, y yo mentalmente lo soy, y mucho.

¿En qué momento vital estás?

De madurez. Voy a correr a diario. Con ello he bajado peso y me encuentro mucho mejor. ¡Y he redescubierto Barcelona! Luego, le hago el desayuno a mi hijo. Le dedico tiempo de calidad. También en mi cocina hay madurez. No cocinas igual con 48 que con 28. A los veinte tienes menos conocimiento, pero eres más explosivo y crees que todo es posible.



<https://www.esquire.com/es/donde-comer-beber/a24054096/albert-adria-entrevista-nuevo-bulli-mejor-jefe-cocina-2018/>