

GASTRO

Albert Adrià: "La lista de mejores restaurantes del mundo es un circo"

El hermano de Ferrán Adrià posee 12 restaurantes y dos entre los 100 mejores del mundo, pero dice que le aburre "enormemente" lo que hace, no inventaría una hamburguesa para Mc Donald's sino "un batido energético" y se resiste a abrir "nada más en Barcelona"

• **BELÉN PARRA**

Miércoles, 20 noviembre 2019 - 13:29



Es el único cocinero español con dos de su casi decena de restaurantes entre los 120 mejores del mundo -**Tickets** se ha instalado en el puesto 20; y **Enigma**, en el 82-. Albert Adrià podría ser incluso el primer chef en alcanzar nuevamente el número 1 que ya conquistó con elBulli cuando la 50 Best no era aún lo influyente que es ahora. Ha abierto mercado en **Nueva York** y también en **Londres**, donde estrena concepto gastronómico y se atreve a ser embajador del café en el país del té de las cinco. Acaba de recibir el premio **Pierre Gagnaire** por su trayectoria, en el marco de la quinta edición del **Best Restaurant Dessert**.

Lo suyo es un no parar; también a la hora de recibir reconocimientos...

Todo me parece un regalo. El Pierre Gagnaire tampoco me lo esperaba y me ha hecho aún mayor ilusión porque lo deciden colegas de profesión. Respecto a la lista de los mejores restaurantes del mundo, hay que celebrarla como el circo que es.

¿No cree que alimenta el ego de los cocineros y pierde credibilidad al cambiar sus propias reglas para perpetuar el 'negocio'?

Podría entrar a criticarlo todo, pero prefiero verlo desde una perspectiva positiva. Todos los restaurantes necesitamos que se hable de nosotros y lo que dictaminen las listas estará bien porque lo que tengo claro es que mis equipos trabajan muy bien.

¿Intercambiaría las posiciones de Tickets y Enigma en virtud de sus respectivas cocinas?

No, porque no puedes subir tanto en tan poco tiempo. Si los chicos de Enigma quieren subir, que espabilen y trabajen como lo están haciendo. Confío mucho en ellos.

Entre tanta guía y tanta lista, ¿con qué debería quedarse el aficionado a la gastronomía?

En las listas se tiende a mezclar conceptos y modelos de negocio que no tienen nada que ver uno con otro. ¿Cómo se puede meter en el mismo saco a alguien que lleva 20 años haciendo lo mismo junto con alguien que arriesga cada año?; ¿O a un restaurante que apuesta por la creatividad con otro que sólo busca ganar dinero?

¿Entiende las renunciaciones que se producen en la élite gastronómica, como ha ocurrido con Gaggan Anand o Dani García?

Lo entiendo todo. Pertenece a una generación de cocineros y empresarios que ya tiene una edad, viajamos y vemos cómo va el mundo. Los sueños e ilusiones que tenías un día, de repente cambian y así también tus prioridades.

¿Ud. también firmaría una hamburguesa para McDonald's?

No digo que no. Aunque probablemente daría una vuelta a la propuesta y plantearía a la marca elaborar, por ejemplo, un batido saludable.

¿Qué le parece que haya 14 españoles entre los 50 mejores restaurantes del mundo?

Pues que son muchos, pero es que nunca se ha comido tan bien como ahora en España. La cocina española tiene que viajar y darse a conocer. Ya no basta con decir que somos buenos sino que tenemos que demostrarlo.

En Londres no puede haber más chefs españoles...

¡Y qué cocineros españoles! Mi percepción es que desde el extranjero se han acercado a nuestra cocina tradicional a través de la de vanguardia. Yo estoy muy bien en Londres porque trato directamente con la propiedad [del hotel Café Royal, donde ha abierto Cakes & Bubbles] y eso para mí es fundamental. Como me ocurre con la familia Lavazza, con la que hablamos el mismo idioma desde 2002. Es gente que te valora, te entiende y te cuida. El factor humano es muy importante para mí.

¿Se considera un buen jefe?

No. Si hago autocrítica debo reconocer que a veces no tengo sentimientos. En ocasiones siento hasta miedo de mi falta de empatía. Creo que ni la muerte de mis padres ni la pérdida de Juli Soler [socio de Ferran Adrià en elBulli] me han ayudado en este sentido. Soy muy introvertido y rehúyo la vida social porque lo paso mal.

¿Qué es lo que le impulsa a querer cada día más?

Intentar ser feliz. Yo soy feliz dando a probar a la gente cosas nuevas; también porque sé que vienen buscando eso a mis restaurantes. Con mis equipos asumimos cada nuevo reto con la máxima intensidad, lo que acaba quemando a la gente.

¿Se siente 'quemado'?

Estoy cansado mentalmente y cada día me planteo cómo acabar con el ritmo que llevo, pero al poco, cambio de parecer y me pongo a pensar en un nuevo proyecto...

¿Qué tiene ahora mismo en mente?

Quiero reabrir 41° con todo lo que sé ahora. También montar una fábrica de chocolate, para la que ya tengo el nombre registrado. La intención sería hacerlo fuera, aprovechando que ya tengo un pie en Londres y otro en Nueva York [con Mercado Little Spain]. No quiero abrir ya nada más en Barcelona. Como gremio, el Ayuntamiento nos tiene abandonados.

Heart parecía condenado al cierre y, en cambio, este año ha celebrado su quinto aniversario.

Ibiza marca sus reglas y hemos tardado cuatro años en entender lo que la gente quiere en la isla, que no son restaurantes con estrella precisamente. Esta temporada cerramos incluso los lunes para que todo el mundo descansara el mismo día y hacer también equipo.

¿De qué manera le afecta el registro horario de la jornada laboral?

En cocina cuesta más ajustar los horarios que en sala. La última mesa que recibimos es a las 22h y a la una de la madrugada cerramos el restaurante, cuando antes lo hacíamos a las 2.30h. El problema es que las leyes se hacen en Bruselas, donde a las 22.45h no queda ningún restaurante abierto. Está bien el toque de atención, pero habría que buscar el consenso del gremio.

Su aparición en 'Chef's Table' también ha sido crucial para su expansión internacional. ¿Por qué no le vemos más en la pequeña o la gran pantalla?

Porque odio la TV. Me han propuesto de todo, pero no valgo. Mi 'Chef's Table' lo montaron como quisieron tras entrevistas de cuatro horas durante seis días a la semana. Apenas lo he visto una vez, pero es cierto que es mejor tenerlo que no tenerlo. Sé de cocineros que cambiarían sus tres estrellas Michelin por un capítulo en 'Chef's Table'.

¿Alguien que le haya sorprendido en la mesa?

Me aburre enormemente lo que hago, así que imagínate lo que hace el resto... Me entra somnolencia con lo que hago. El único sitio donde ahora mismo me divierto de veras es en la Bodega 1900.