

Ferran Adrià: “La recepta de l’èxit és treball, molt treball, i equilibri personal”

LAURA GANDUL I MARTA NAVARRO / Text i fotografies



Ferran Adrià, considerat el millor cuiner del món diverses vegades, va néixer el 14 de maig de 1962 a l'Hospitalet del Llobregat. És xef i propietari del distingit restaurant El Bulli, situat a Roses. Adrià és el creador de noves tècniques culinàries i el primer a parlar de cuina creativa, per això també és conegut com “l'alquimista”.

Darrerament ha estat notícia per la seva tasca de recerca a la fundació Alcía. Aquest projecte es dedica a la investigació gastronòmica i a la difusió d'hàbits alimentaris saludables. També és coprotagonista de la iniciativa endegada amb el prestigiós cardiòleg Valentí Fuster, l'objectiu de la qual se centra en què a les escoles s'imparteixi una assignatura sobre alimentació saludable. A més, amb l'ajut del seu germà petit, l'Albert, es llançarà ben aviat al mercat internacional amb un nou restaurant de tapes per donar a conèixer la cuina espanyola.

Quin tret de la seva personalitat ha estat decisiu per arribar fins aquí?

La meva carrera no estava predestinada. Quan tenia la vostra edat, el que volia era ser futbolista, anar de festa; aleshores jo no pensava mai que seria cuiner. Els meus pares m'havien inculcat una mica la serietat, però això no és suficient per arribar on he arribat. És un cúmul de casualitats, un cúmul de moltes coses... No es normal, es súper estrany voler entendre per què ha passat tot això, és súper complicat. Hi ha moltes universitats, escoles de negocis, Harvard... que han intentat entendre-ho. I mireu, ha passat! No és una estratègia, és la meva personalitat, nosaltres ens veiem gent molt normal, tant jo com els 4 o 5 que treballem junts des de

La meva carrera és un cúmul de casualitats, un cúmul de moltes coses

4 ENTREVISTA



fa molts anys en tota la part creativa ens veiem gent molt normal, no som extravagants.

D'on ha tret tot el que sap fer? Ho ha après o és un talent innat?

No existeix el tema diguem "autodidacta", és impossible, autodidacta seria déu, que un dia va començar de zero. Podríem dir que hi ha gent que no té un mestre concret, llavors si d'això se'n diu ser autodidacta, en aquest cas, jo seria això. Jo vaig mamar de tot el que era la *Nouvelle cuisine* per un costat, que era l'alta cuina al món, i per altre el que menjava a casa, la cuina catalana.

Quin era el seu plat preferit quan era petit?

M'agradava molt la truita de patates que feia la meua mare. Els pares són els pares i sempre trobes que tot el que fan és el més bo. I, en el meu cas, quan un es fa cuiner, i en el meu cas cuiner professional, és un horror!, perquè t'adones que coses que tu pensaves que eren meravelloses, tècnicament estan molt mal fetes, però això no significa res perquè no continuï sent el meu plat preferit: la truita de patates.

I ara quin seria el seu plat preferit?

Ara el luxe és el que et ve de gust en cada moment. Quan jo anava a buscar el pa, el pa sortit del forn i li agafava el crostó... no hi havia un luxe més gran que això! I ara, de vegades, et pots beure una ampolla de xampany, o anar a un bon restaurant, no? Depèn del moment, depèn amb qui, depèn de moltes coses...

Quins serien els ingredients de la recepta de l'èxit?

A veure, segurament serien un exercici continuat, capacitat, perquè si no hi ha capacitat, per molt esforç que un hi posi...

Treball, molt treball, i un equilibri personal. I dic personal pel tema del reconeixement, la fama, o l'ego. L'ego és una droga molt dura, i hi ha a qui li és molt difícil suportar-ho, per això crec que la família és molt important. Si cada dia em diuen que sóc el més guapo, el més guapo, el més guapo, al final dius, "Osti!", doncs m'ho crec. I també els amics, a més de la família, els amics...

Si hagués d'elaborar un menú sobre la seva vida, quins serien els entremesos, el primer plat, el segon i les postres?

Els entremesos segurament serien la primera etapa a Santa Eulàlia, fins que vam marxar a treballar a Castelldefels. La segona seria quan vaig arribar a El Bulli, és a dir, dels 17 anys fins els 22. Després seria la meua carrera a El Bulli fins avui, i l'última quan em retiri.

Defineix la seva cuina com a "tecnoemocional", ens podria dir, què significa aquest concepte?

Nosaltres aquí vam tenir un problema, a Catalunya, a Espanya, quan vam crear aquesta cuina durant els 90: no li vam posar nom, perquè ningú es va adonar que estàvem fent una cosa molt important. Nom, nom no n'hi ha perquè a fora d'Espanya no se li diu tecnoemocional, uns en diuen molecular, creativa... Per definir-la heu de venir a El Bulli!

S'ha plantejat mai fer alguna línia de restauració a preus més assequibles?

Vam inventar el concepte del "Fast good": oferíem hamburgueses, amb patates fregides naturals, i va ser tot un fenomen sociològic. Però dintre de les prioritats de la gent no hi ha el menjar bé. A més, en el dia a dia la gent no està disposada a pagar dos o tres euros més per una hamburguesa més bona, i prefereixen portar un mòbil d'última generació o comprar un nou videojoc. Sí que ho estem fent, per exemple, en el bar del meu germà, a l'Inòpia; el que passa que el que fem a El Bulli es diferent.

"La gent no està disposada a pagar pagar dos o tres euros més per una hamburguesa més mòbil d'última generació"

Quin ha estat el plat més reconegut o més exitós que ha cuinat?

No seria un plat sinó tot el que vam arriscar, perquè durant molt anys no guanyàvem diners i vam dir: "Això és i serà". Això ha estat el més exitós, però com a plat en concret hi ha un plat icona, que és la "menestra" de verdures amb textures, del 1994. La gent més o menys comença a tenir aquest plat com el plat icona que canvia tota l'alta cuina.

Hi ha algun ingredient perfecte?

La sal, encara que per a la salut no sigui massa bona, és el producte més increïble del món. Quan un no menja amb sal, la troba a faltar! A més, és un producte molt barat i assequible.

Segueix algun ritual a l'hora de cuinar?

Quan estic treballant doncs sí, perquè som un equip i cadascú fa les seves coses, però quan estic a casa faig cuina lògica i molt senzilla. Com que estic sol, doncs faig coses que siguin bones, que estiguin bé.

I no experimenta? Mai no se li ha acudit res mentre és a casa seva?

Alguna coseta, però una cosa és la nostra feina i una altra quan arribo a casa, que ja estic fins al "gorro" de cuinar! Els cuiners professionals que cuinen a casa no deuen cuinar massa al restaurant! Perquè hi ha cuiners que són més executius... però nosaltres estem tot el dia pensant en la cuina.

De què tractarà el nou programa que farà per televisió?

És un catàleg audiovisual. És una eina per a l'educació. Són 10 hores perquè tothom pugui entendre i saber bé tot això que hem fet. És un projecte molt interessant, són dos anys de feina, 600 hores de gravació, 160 personatges i serveix per entendre d'on ve tot això.

"Passen coses increïbles: vas al mercat i veus gent comprant peix congelat, que resulta que és més car que el fresc!"

El concepte de "sana" és molt complicat, perquè moltes vegades pensem que tot el que és bo és molt sa, però no és veritat. Es tracta d'educació. Els embotits són molt perillosos si en menges molts, per això n'has de menjar poquet. Es pot menjar de tot però amb cura. Es poden fer coses a un preu molt raonable, el que passa que, és clar, si vols menjar els productes més cars... Sabeu què passa?.. Coses increïbles!: vas al mercat i veus a la gent comprant peix congelat, que resulta que és més car que el fresc... no s'entén!

És a partir de l'èxit del restaurant Inòpia que vostè i el seu germà s'han plantejat obrir un restaurant de tapes a



l'estranger?

Sí, sí, sí... vull fer coses amb l'Albert i és molt més relaxant que tot això... tot això és molt gran. Ens ve de gust fer coses i després de veure l'èxit de l'Inòpia doncs ens fa il·lusió!

Què l'ha portat a liderar el projecte Alcía?

Quan un té sort a la vida, com en el meu cas, pot tornar-ho a la societat. No és obligatori ni molt menys. Jo ho vaig decidir. Sempre et demanen moltes coses i al final les fas perquè has de fer-les, però dius: Què faig? Penses que vols posar tot l'esforç en un lloc i Caixa Manresa em va proposar fer això i la veritat és que n'estem molt contents.

Com ajuda la Fundació Alcía a una persona que pateix algun trastorn alimentari?

Doncs mira, ara per exemple presentem un treball sobre la diabetis i l'alimentació, on s'explicarà tot el que s'ha de menjar, el que no s'ha de menjar... Parlarem d'educació, educació i també explicació, perquè de vegades sembla que l'educació sigui molt pretensiosa, i no!: l'educació és que t'expliquin "Un i un fan dos!".

En què es basa una alimentació saludable?

Es basa a menjar de tot, però poc.

Considera que vostè menja saludablement?

Menjo bé, menjo bé... però vaja, no ho sé, no ho sé... el menjar fa molt, però també és molt important fer exercici. S'ha de tenir un equilibri entre les dues coses. La veritat és que em cuido, últimament més que abans...

6 ENTREVISTA

Els problemes, la manca de temps, la pressió social, laboral o professional, influeixen en els hàbits alimentaris?

Això són "cuentos xinos", mitja horeta per cuinar es té sempre. Això són excuses que posem per no cuinar a casa. Hi ha estudis que afirmen que la gent es passa quatre hores mirant la televisió, doncs en mitja hora es pot veure la televisió però també cuinar. Això és una qüestió d'educació i mentalització.

Vivim en un món amb sobreabundància de menjar?

No, sobreabundància no, perquè hi ha molta gent que passa gana... El tema de la salut és molt important. Mireu, el Dr. Valentí Fuster sempre explica que el menjar és molt important, però la gent no fa exercici, no fa esport i això per a prevenir l'obesitat és molt important. Si tu menges però cremes les calories, doncs pots estar una mica grassonet, però no tens obesitat. S'ha de fer una vida sana dintre de la normalitat, però tampoc s'ha de ser radical: un dia pots sortir i fer un dia d'excés i després durant dos dies et cuides per recuperar-te.

" S'ha de fer una vida sana però tampoc s'ha de ser radical: un dia pots sortir i fer excesos i després durant dos dies et cuides per recuperar-te "



Quin aliment considera que és més perjudicial per a la salut? I el més beneficiós?

Crec que si no es menja molt no n'hi ha cap, de perjudicial. Tot s'ha de fer amb una certa mesura. Per exemple el vi, un ditet de vi doncs està bé, si te'n veus tres ampolles, doncs no...

Igual que la xocolata, que diuen que si te'n menges una mica cada dia també va bé...?

Clar, clar això és sa! Tots els productes en excés són dolents, mireu: la sal per exemple, mata, no és que sigui dolent, molta sal, mata!

Ens perjudica l'intercanvi de dietes amb diverses cultures?

Jo crec que no, crec que les cultures ho enriqueixen tot. Per exemple la cuina japonesa, els japonesos són els que tenen més esperança de vida! Potser hauríem de menjar molt de *sushi*!

Però, per exemple, als Estats Units, que mengen tant de menjar ràpid...

Ja, però per una hamburguesa que mengis no et posaràs com

es posen... És que allà es veuen un got gegant d'aquells de coca-cola, un pot enorme de gelat i, vaja, tenen com una ànsia de menjar.

Creu que és necessària més educació tant a casa com a l'escola?

Sí, sí, i tant! Però més no... perquè no n'hi ha cap! Al col·legi mai t'ensenyen res sobre el menjar, t'ensenyen "los reyes visigodos", però res més, i tot és important!

Creu que hi hauria d'haver una assignatura sobre alimentació?

Sí, sí, alimentació i salut, és que si no hi ha una educació... Per exemple, la vostra generació ja ha fet tard, perquè això t'ho han d'ensenyar des de petit, ha de ser una cosa normal, com el rentar-se les dents. Als petits se'ls hauria de dir que el normal és menjar bé i d'una manera sana, perquè si fas el contrari, quan siguis gran, per la teva salut, això serà dolent!

Què creu que s'hauria de canviar perquè modifiquéssim els nostres hàbits alimentaris?

No seria canviar, sinó inculcar que el menjar bé fa feliç, quan un menja bé no es pot aixecar de la taula més content! Pots menjar per menjar, o passar-t'ho bé!

Laura Gandul i Marta Navarro són alumnes de primer curs de la Facultat de Ciències de la Comunicació de la Universitat Ramon Llull