

Sociedad_Entrevista



Patricia Esteve

Ferran Adrià, cocinero

“Pensé tirar la toalla, pero hubiese sido una decisión egoísta”

Irina Moreno. Barcelona. Encontrar excentricidades en el que muchos llaman genio puede resultar tan difícil como averiguar qué ingredientes componen sus platos. Le comparan con Picasso, con Dalí, pero Ferran Adrià no se considera un artista. “Soy, simplemente, cocinero”, responde mientras juguetea con un cubierto. Es un tipo normal que con su honestedad creativa ha protagonizado una revolución. Optimista (“yo positivizo todo”), hiperactivo (“me va la marcha”), humilde (“soy una persona cualquiera”), pero consciente de quién es (“yo tengo un nombre, o cuatro, o cinco”), este catalán ha conseguido alzar a la cocina española al primer puesto de la gastronomía.

En la que dice que probablemente sea su última entrevista antes de la transformación de El

Bulli, Adrià analiza desde la atalaya del tiempo la trascendencia de la decisión de cerrar el mejor restaurante del mundo.

-El Gobierno le ha escogido como la nueva marca publicitaria de España. ¿Cómo se digiere algo así?

-Es un trabajo de una responsabilidad muy importante. No puedo fallar. Es el premio más importante de mi vida. Que te escoja un país, que la gente crea en ti. Va muy en serio.

-¿La gastronomía de vanguardia ayuda a que el modelo de sol y playa se modernice?

-Ese modelo es un lujo, pero hay que mejorarlo con la gastronomía porque cada vez hay más turismo gastronómico. Hay que atraer a esos visitantes.

-¿Su cocina puede ayudar a España a superar el bache económico?

-Cuando vimos que éra-

mos portada del *Financial Times* fue cuando nos dimos cuenta de que no estábamos hablando de cocina ni de esferificación. Este tiempo en el que hemos anunciado lo de El Bulli ha servido para que toda la gente en este país entienda que todo esto de la cocina de vanguardia es un tema socioeconómico importantísimo para España. El otro día estaba en Madrid y el taxista que

Que te lo reconozca una persona que no es del mundo de la gastronomía quiere decir algo.

-¿La cocina española, entonces, podría echarnos una mano para salir de la crisis?

-A 10 o 20 años vista podría, pero seamos realistas, en un año no puede ayudar demasiado. Hay proyectos importantes en curso como el Basque Center, pero no son suficien-

“Hay que exigirle más al Gobierno, pero también al empresariado, a la sociedad, y aprender de EE UU”

me cogió me reconoció y me dijo: “Muchas gracias y felicidades por todo el trabajo que estás haciendo, aunque tengo que decirte que no me gusta nada la comida que haces”.

tes. Hay que crear más infraestructuras a nivel de formación porque son vitales para el futuro del país y de la gastronomía.

-Pregunta obligada: ¿receta anticrisis?

-Creo que tenemos que hacer una reflexión de qué hemos hecho mal. Por ejemplo, el esfuerzo a la hora de trabajar, entender que si no se trabaja no hay producción, y si no hay producción no somos competitivos. Yo conozco a personas que trabajan con la Fundación Bill Gates y dicen: “¡Hostias, este señor trabaja!”. Hay que exigirle más a la Administración, pero también al empresario. Y a la sociedad. Aquí también tenemos que aprender de Estados Unidos. El otro día coincidí con el propietario de Tuenti, un americano de 26 años, que me decía que en Estados Unidos el sueño de la gente es montar una empresa. Ni en España ni en Europa es así. Tenemos que cambiar estos valores.

-¿Cambiarán los valores de El Bulli con su mutación?

-En absoluto. Simplemente se va a convertir en un *think tank* a través de un modelo de fundación *non profit*. Es algo muy inteligente, basado en el modelo americano que existe en otros sectores.

-¿Por qué un ‘think tank’?

-Vimos que era peligroso que el formato actual se acabase. Entonces me pregunté cuál era mi sueño. Yo quiero seguir siendo feliz creando. Y para conseguirlo tenía que cambiar el escenario. Dentro de las tres o cuatro posibilidades que tenía, el modelo de fundación es el más bonito y el que también me va a permitir ser más generoso. Ya no voy a estar en la competición y eso me permite ser generoso. Porque yo los premios ya los tengo todos. El ego, porque al final se tiene ego, está cubierto. Las recompensas van a ser otras. La gente me dice que ya no estaré en la ola. Pero es que yo no quiero estar en la ola de los premios, quiero estar en la ola de la creatividad. Y vamos a tener presión, porque queremos que este *think tank* sea el mayor vivero de ideas de cocina del mundo. Queremos a los mejores. Pero, por otro lado, estaré relajado porque no competiré.

-¿Hubo algún momento en el que pensó tirar la toalla?

-Claro que se me pasó por la cabeza, pero era una decisión muy egoísta. Y, además, yo tengo pasión por lo que hago, no podría dejar la cocina.

-Su anuncio tuvo un impacto mediático brutal, ¿le sorprendió?

-Muchísimo. Fue increíble, tanto que se está estudiando en universidades de Periodismo. Uno controla lo que hace, pero no las consecuencias. Nadie se imaginaba que el *Financial Times* nos iba a dedicar su portada. Hay gente que dice que tengo un equipo detrás de marketing y lo que no saben es que la única persona que tengo en prensa es, además, uno de los responsables de sala de El Bulli.

-Hemos vivido casi un mes de afirmaciones y desmentidos que han acrecentado la expectación. ¿Una estrategia?

-No, sólo ha habido una confusión dialéctica sin mala fe de *The New York Times*, un medio al que tengo muchísimo cariño. **-Esos ‘errores’ han**

Sociedad_

dado pábulo a muchas críticas.

-Sí, pero he tenido mucho apoyo de todo el mundo. Las críticas sólo han venido de fuera. Cuando vi que se empezaba a especular con cosas que no eran verdad, que todo esto se utilizaba para atacar a la cocina española, me empecé a preocupar y pensé que no podía esperar un año a explicar el futuro de El Bulli. Me di cuenta de que tenía un compromiso con la gente.

-Ha habido periódicos extranjeros que han ligado el cierre a la crisis económica.

-No hay ningún trasfondo económico, al revés. Si fuese así, yo mañana monto una cadena de *bullis* y especulo. Esto es un tema socioeconómico que no tiene nada que ver con la cocina. Yo no quiero entrar en polémicas. Pero hoy en día ser el país líder mundial de la vanguardia de la cocina significa miles de millones de euros en imagen.

-¿España es ese país?

-¿Alguien lo duda? Por supuesto, pero no lo decimos nosotros. ¿Por qué, si no, somos portada en el *New York Times*? Si no fuéramos vanguardia, no hubiésemos sido portada en ningún medio.

-¿Teme que cale el mensaje lanzado por algunos países?

-Sí, mucha gente piensa que cerramos El Bulli y

que yo no vuelvo. Por eso ahora voy a viajar a varios países para explicar qué pasa. Otra vez España va a revolucionar el modelo. ¿El por qué hay estas críticas? Por temas económicos, claramente.

-Los periódicos franceses han resucitado viejos fantasmas, como el lío judicial con sus ex socios. ¿Ataque de celos?

-Es un tema personal en el que no voy a entrar. Pero es entendible que hay una serie de países turísticos donde la gastronomía es muy importante, que están preocupados, aunque también digo que en estos países hay mucha gente que nos apoya.

-Y hay un último órdago: la decisión de Italia de prohibir los aditivos.

-Ese es un problema de Italia. No creo que los españoles tengamos que entrar en él.

-¿Es un ataque a su cocina?

"No hay ningún trasfondo económico detrás del cierre. Si fuese así, montaría una cadena de 'bullis'"

- Sólo puedo decir que esa decisión no tiene una base científica. Esos productos son totalmente legales, se utilizan desde hace más de 80 años. Cuando le preguntas a un científico, se lo toma con sorna. Es como una broma.

**-¿A quién no le interesa que la cocina española sea un referente de la vanguardia culinaria?**

-Le interesa a todos los países que pueden competir. Pero es normal, debe haber una competición, lo que pasa es que debe ser sana. El problema es cuando se utiliza la salud para

competir. Eso es surrealista. Pero cuando hay una vanguardia, hay una contravanguardia.

-¿Santi Santamaría forma parte de esa contravanguardia?

-No voy a hablar de ese tema. La cocina es felicidad, es buen rollo. A todos estos temas extra no los dedico ni un minuto. Hacemos cocina para hacer feliz a la gente.

-Es fácil que surja la envidia cuando a un compañero le comparan con Picasso, ¿no?

-Eso son tonterías.

-¿Pero usted se considera un genio?

-¿Tú me ves como un genio? Claro que no. De lo que sí que nos damos cuenta es de la trascendencia que tiene El Bulli. Si no, no se hubiese formado este lío tan grande. Lo que pasa es que somos una gente que no hemos trabajado para esto, hemos trabajado para ser felices. La consecuencia, y eso es innegable, es que la cocina española de vanguardia, y no solo la de Ferran Adrià, ha influido en los últimos siete u ocho

años en el mundo de una manera brutal.

-¿Hasta cuando España seguirá siendo el referente gastronómico?

-Tenemos 15 o 20 años aún de ser vanguardia. Todas las vanguardias tienen dos referencias: la cocina española y la *nouvelle cuisine*. Son los dos movimientos más importantes. El *think tank*, sobre todo, lo que quiere es apoyar a España. Nuestro sueño es que cada dos o tres años salga un cocinero español que esté a la cabeza de la vanguardia. Es como el tenis femenino. Conchita y Arantxa fueron las que lo pusieron de moda. Ahora no hay y nadie habla de él. Si aquí no cuidamos esto, nos va a pasar lo mismo. Hacen falta esos líderes, esos iconos.

-¿Estamos en el punto álgido de nuestra hegemonía?

-Sí, pero debemos seguir manteniéndolo. Hay que hacer una inversión para que sea así, invertir en formación y educación. La Administración tiene que entender que tiene que invertir porque esto se traduce en miles de millones de euros. En España hay buenas escuelas, pero nos hace falta un grado superior para que España sea una referencia a nivel de turismo y gastronomía.

-Y en plena hegemonía, El Bulli cierra dos años. ¿Quién va a ser su sucesor?

-Los 10 o 12 restaurantes españoles que tienen estrellas Michelin.

-¿Cuál es su discípulo predilecto?

-Es como preguntarme que a quién quiero más, si a mi padre o mi madre. Hay muchos.

-Pero sí tendrá un cocinero predilecto.

-Mi padre en la cocina, a nivel humano, es Juan Mari (Arzak), pero a nivel profesional, es la *nouvelle cuisine*.

-¿Cómo resumiría su aportación a la cocina?

-Sobre todo, ilusión y libertad.

-¿Y por qué le gustaría ser recordado?

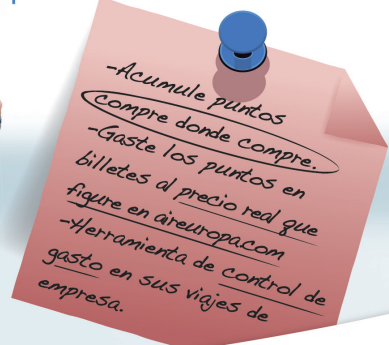
-Por la parte más humana. Por haber ayudado a la gente y porque, a pesar de los errores, yo creo que soy buena gente.

AirEuropa Empresas

El programa de fidelización para autónomos y empresas.



Su negocio siempre en lo más alto.



Patrón oficial del Equipo Olímpico Español

Infórmese en www.aireuropaempresas.com, en su agencia de viajes o llamando al 902 401 506

