

El Bulli

En el templo de los fogones

Convertir una comida en una experiencia de placer continuo es algo al alcance de muy pocos. Ferran Adrià, para muchos el Picasso de la cocina lo consigue. Y para conseguirlo se cierra durante meses en su taller de Barcelona, único en el mundo, estudiando los secretos del gusto. Estuvimos con él.

Texto: Fèlix Merino

Fotos: Carmen Secanella

Ferran Adrià (14 de mayo de 1962, L'Hospitalet del Llobregat) está considerado el Picasso de la cocina. Su arte consiste en cocinar deconstruyendo los alimentos. Es decir, transforma las texturas de los ingredientes su forma y temperatura a través de armonías conocidas. Por ejemplo: el tradicional Melón con Jamón, Adrià lo presentará como una sopa de melón, con caldo de jamón de jabugo y virutas. Es como si cocinara para ciegos donde cada plato conserva el "gen" de sus productos y mantiene la intensidad de su sabor, pero presentándose de una forma nueva.

Pero que nadie se engañe, tras una creación de este genio hay todo un equipo y meses de investigación que se plasman en el Menú Degustación que cada año presenta renovado al completo en su restaurante El Bulli (Rosas, Girona), que sólo funciona de abril a septiembre. El factor sorpresa en su cocina es tan importante que ha se ha constituido su principal seña de identidad lo que cada año genera una enorme expectación. "La monotonía es la muerte de la creatividad", afirma Ferran Adrià.

El taller

Cada plato que firma Ferran Adrià se elabora durante todo un año. A partir de julio, todas las ideas se van anotando en una libreta. Una vez cerrado el restaurante a finales de septiembre, empiezan las primeras pruebas en el taller. El Bulli Taller es un espacio único en el mundo, destinado a revolucionar la alta gastronomía del futuro: "Es como el departamento de Investigación y Desarrollo de cualquier empresa, -explica Adrià-, con la diferencia de que aquí desarrollamos alimentos. Hacemos pruebas hasta conseguir acercarnos lo

máximo a la idea original del plato, pero no es hasta el restaurante que será terminado. Para poner un ejemplo, es como si aquí construyéramos el chasis”.

El Bulli Taller es lo que en la antigüedad equivalía al laboratorio del alquimista salvo con algunas diferencias básicas: en primer lugar, en el taller de Ferran Adrià todo tienen un orden y un porqué. En segundo lugar, no es un espacio oscuro ni apartado, todo lo contrario, está en una bocacalle de Las Ramblas de Barcelona, delante del famoso Mercat de la Boquería. Y, finalmente, en él no sólo trabaja el mago sino que encontramos un equipo de hasta 11 profesionales en diferentes departamentos que van desde la cocina, reserva de visitas, Internet y el de documentación para una biblioteca gastronómica. “Los cocineros siempre han estado en las peores dependencias. Nosotros aspiramos a humanizar nuestra profesión”, explica Adrià mientras nos muestra el taller.

La primera impresión que uno tiene al recorrer la factoría de los sueños culinarios de muchos gourmets es la ausencia de olores, su luz y su espacio. El taller, que ocupa las dependencias de un antiguo palacete, parece más un piso de diseño que una cocina. En la sala de pruebas hay cocinas de tipo industrial con leyendas grabadas en el acero inoxidable y unas sillas tapizadas en rojo diseñadas por Joan Lao. También hay una zona de reuniones y un altillo donde están los departamentos de asesoramiento a empresas (Adrià acaba de firmar un convenio de asesoramiento de la cadena de hoteles NH) e Internet. Para acabar, una gran terraza abre todo este espacio hacia un enorme patio interior. Otro de los ingredientes que mejor definen esta combinación de vanguardia, trabajo e investigación es la paz reinante. Nadie habla ni levanta la voz en un ambiente de estudio que sólo rompe Ferran Adrià con su constante ir y venir. “Dicen que somos revolucionarios, pero nosotros creemos que más revolucionó quien inventó en su día la tortilla de patatas. Más que revolucionar, nuestra cocina intenta evolucionar”.

Hablar con Ferran Adrià es hacerlo con un torrente constante que emana creatividad y energía por los cuatro costados. Atiende llamadas y preguntas sin despistarse en ningún momento demostrando una don natural por el equilibrio y el savoir faire. Trabajador infatigable, siempre había soñado con abrir un espacio como este y se enorgullece de haberlo alcanzado. “Lo hemos conseguido después de trabajar durante 15 años una media de 350 días, 17 horas a la semana”, aclara.

Los platos

Adrià rompe las fronteras entre los primeros platos, segundos y postres. Además le encanta jugar con los gustos y las temperaturas. “Si aceptamos que el vino es la fermentación de la uva con el fin de mejorar el sabor, ¿por qué no podemos aceptar que los helados pueden ser salados? Si mejoras el sabor original, descubres un nuevo camino para explorar”, añade el cocinero.

Para entender su vida y su cocina debemos partir de una fecha clave. Durante el verano de 1986, Adrià asistió a un stage que Jacques Maximin, chef del hotel Negresco de Niza, impartía para la Fundación Escoffier un asistente preguntó: “¿Qué es creatividad?”, a lo que Maximin contestó: “Creatividad es no copiar”. Esta respuesta, sencilla y directa, cambió la vida de Ferran Adrià quien de regreso al restaurante El Bulli, donde era el jefe de cocina desde 1983, intentó dejar atrás la correcta pero tradicional cocina catalana para crear su propio estilo.

El equipo

Otro de los secretos del éxito de este catalán universal radica en su equipo. Confiesa que sin su gente hoy no podría hacer otra cosa que abrir un restaurante con una sola mesa. De todos sus compañeros destaca desde la sombra Julio Soler, socio al 50% de El Bulli, y el responsable de que Ferran Adrià se pusiera al mando de los fogones del restaurante en 1983 tras la marcha del entonces jefe de cocina, Jean Louis Neichel. “Mucha gente me pregunta qué vi en él cuando le conocí durante un stage el verano anterior a su incorporación, -recuerda Julio-, la gente cree que tuvimos como un amor a primera vista pero fue más normal. Sencillamente percibí su talento y, sobre todo, ganas de trabajar. Luego todo fue llegando paso a paso”, reconoce Soler.

En el equipo de Adrià también destaca su hermano Albert, considerado uno de los mejores reposteros del mundo, y Oriol Castro, que será el encargado de cocina de esta temporada en El Bulli. “Mi afición fuera del trabajo es trabajar”, ríe Albert mientras explica con pasión desbocada como la naranja liga con el tomate a través de su gusto ácido.

Cada uno de los miembros de la factoría Adrià es importante. De hecho tres de los anteriores jefes de cocina de El Bulli continúan trabajando en El Taller renunciando a instalarse por su cuenta a sabiendas del prestigio que otorga haber sido jefe de cocina de uno de los restaurantes más prestigiosos del

mundo. “A veces me hace gracia pensar que un comensal que ha venido desde Japón o Estados Unidos expresamente en lo que menos gastará es en la comida (unas 120 euros./ cubierto)”, señala Soler.

Desde el año pasado, El Bulli sólo ofrece un pase de noche. Pese a ello, no aumentó sus precios. Entonces ¿por qué reduce horario? “Para descansar y que la gente pueda mantener el mismo nivel durante toda la temporada. Nuestra cocina tiene un precio porque soporta un proceso de elaboración muy costoso, pero no queremos que sea prohibitiva. Es más, algún día cuando me retire (dice que será en menos de 5 años), me gustaría crear un fast-food de lujo en las Ramblas donde puedas comerte unas hamburguesas por 6 euros. El otro día vi un local que podría servir”, revela Adrià.

La libertad

Que nadie lo dude: si los días de Ferran Adrià tuvieran 28 horas, la mayoría de ellas las pasaría trabajando. Como dijo Picasso, “a todos nos llega la inspiración, lo importante es que te sobrevenga trabajando”.

Ferran Adrià es el principio y el fin de su cocina. Con aspecto de genio despistado es cordial y humilde. Le gusta la gente y se le nota en la mirada. No es avaro y profesa un romanticismo que rompe esquemas: “Otro de mis sueños sería inaugurar un taller mucho más grande para que pudiera venir gente becada de todo el mundo. La vida es una opción que tienes que vivir apasionadamente y la ilusión es lo más importante”.

¿Cuál es el truco para saber cocinar? preguntamos en busca de la fórmula mágica. “Para cocinar bien tienes que ser un apasionado de la comida. Luego viene la instrucción y el tener buen gusto. Pero cuidado, no hay un gusto bueno. Pondré dos ejemplos: la Coca-cola se bebe en todo el mundo pero a muchos no les gusta. Segundo caso, el tofu (queso fresco con soja fermentada) no gusta al 90% de los españoles, y es devorado por 1.000 millones de chinos. Entonces ¿qué y quién tiene buen gusto? Todo y todos siempre que gusten a uno mismo. El gusto es la libertad del individuo”.