

Ferran Adrià

"En 2 o 3 años lo dejo... espero no trabajar más por dinero"

Las 15 horas. Ferran Adrià nos cita a esta hora para hablar con él. El lugar: la paradisíaca Cala Montjoi, es decir, la terraza de El Bulli. A las 15h El Bulli empieza a carburar, llegan los cocineros, las chicas... y en 2 minutos todo está en marcha. La cocina, un espectáculo.

Concentración absoluta para crear pequeñas obras de arte. Las 15h, no sabes si comer antes o después de hablar con él. Al final, ni una cosa ni la otra. Él tampoco lo ha hecho.

- Has comido?
- Que si he comido? No, Comer, comer, no
- No sueles almorzar normalmente?
- Hoy no, Como el restaurante estaba cerrado... con las pruebas, bocadillos... almorzar es difícil, al menos los días que abrimos.
- Y cuando puedes, que almuerzas generalmente?
- Lo mismo que tú o que cualquiera, lo de la gente normal. Una cosa es el trabajo y otra el día a día.
- Difícilmente debes tener tiempo de almorzar o cenar en casa...
- En casa? Normalmente lo hacemos aquí, pero cuando el restaurante está cerrado lo hago bien. Es el único tiempo que tengo en todo el día
- Sueles cocinar en casa?
- Si cocinamos, cocino yo. Si estamos en casa, cocino yo. Alguna vez cocina ella, pero no demasiado
- En casa, cocina rápida o elaborada?
- Como debes imaginar, cocina rápida. Alguna cosa de media hora...alguna cosa buena y ya está
- Después de tantas horas aquí, en la cocina...
- Sí, claro...pero depende... a mi hermano, por ejemplo, le encanta cocinar en casa, y está todo el día pensando en qué hará
- Con tanta comida delante todo el día, probándola... es difícil llevar una dieta equilibrada?
- Sí, una dieta equilibrada es difícil, pero al final, si lo que has comido es bueno, ya haces más o menos una dieta equilibrada.
- Y qué opinas de la famosa dieta mediterránea?
- Que es una dieta más, lo que pasa es que es una dieta muy amplia. Va desde Túnez a Grecia... es una dieta que se ha ido formando con el tiempo. La pasta es muy joven... continuamente se va reinventando la dieta mediterránea.
- Crees que realmente hay una buena cultura gastronómica y sabemos bien el que comemos?
- Más que cultura, es información. Quizás falta información, pero eso no es culpa nuestra. Cuando vas a comprar al mercado no te informan bien. Se está mejorando poco a poco y pienso que esto es fundamental. Es una de las cosas que la administración debería mejorar.
- Se tendría que apostar por la calidad del producto...
- Lo importante es la información y después que cada uno decida.
- Sería importante, también, implantar un poco la cultura gastronómica a nivel de escuela...
- De alimentación, principalmente. Es una parte importante del tiempo libre. Una vez tenemos una buena alimentación es importante pasarlo bien a través del comer. La buena gastronomía no ha de ser una obligación, en cambio, la buena alimentación sí que tendría que serlo.

"La prensa rosa?... no tengo ni tendré amantes, estic muy bien casado y llevo una vida muy normal"

- De alguna manera estás contribuyendo es este aspecto con libros, vídeos, dvds...
- Lo intento... los cocineros somos bastante transcriptores y podemos ayudar a la gente, bajar a la calle y decirle que la podemos ayudar y pienso que es lo que está pasando.
- Dices que los cocineros han de bajar a la calle para llevar la gastronomía a todas las casas?
- Sí, porque incluso quedaba mal, por ejemplo, lo que hice con El Periódico es una desmitificación de que la gastronomía es solo para gente elitista. Hasta ahora, parecía que quedaba mal que un cocinero bajara a la calle y pienso que lo que hice motivará mucho a la gente.
- Has acabado ya el último libro?
- Lo estoy acabando. Estoy acabando el último de la trilogía y estoy empezando el proceso de lo que será un libro al año. De El Bulli se habla este año, y la gente lo conoce por la cena que han comido pero queremos explicar a la gente que ha pasado durante el último año.
- Se trata de hablar de la historia de El Bulli?
- Lo hice en el primer libro. Se hizo porque habíamos escuchado muchas informaciones que no eran ciertas. No había mucha información y desde entonces he hecho tareas de investigación para que la gente sepa que se abrió en 1961, que era un minigolf con restaurante, después un chiringuito y que hasta el 75 no fue un restaurante como el de ahora. Se

trata de desmitificar algunas cosas.

- Se ha hablado mucho de El Bulli y se comenta que es necesario tener un mínimo de cultura gastronómica para cenar aquí...
- El que piense que tiene cultura gastronómica, malo. Ahora estoy haciendo un trabajo sobre los productos que hay y, por ejemplo, yo no sé de menta, y hay 60 clases. Hay 100.000 clases de arroz... Tener cultura gastronómica es una de las cosas más imposibles. Los que tenemos un poco más de cultura podemos ser las personas que nos dediquemos a esto.
- Quizás para la gente es más importante el placer del sabor, si le gusta o no...
- Entender o no, es imposible. El comer no se entiende. La paella te gusta o no, pero no se entiende de paellas.
- Pero venir a cenar a El Bulli sí que supone un desembolso económico...
- No. Siempre valorando que, por desgracia, hay mucha gente que no llega a final de mes... tengamos en cuenta que un señor que fuma un paquete diario de rubio puede venir una vez al mes a un buen restaurante si deja de fumar. Yo no tengo móvil, no lo encuentro necesario excepto en trabajos como médico, periodista... y si yo no lo tengo es que se puede vivir sin móvil. Tener móvil o no te puede suponer ir o no a un restaurante. La ropa... te puede costar 50 o 200 euros. Si compras la de 50 en vez de la de 200... creo que es una cuestión de prioridades en la vida, pero no se puede decir que ir a un buen restaurante sea una cosa inasequible para todos. Es más, ir a uno de estos restaurantes lo haces una vez al mes, como mucho... no vas cada día.
- Evidentemente hay que escoger y quizás la sociedad actual prefiere otro tipo de placeres...
- Empieza a cambiar... pero es una cuestión de información. Quizás si la gente lo conociera cambiaría de opinión. Los restaurantes de hoy suelen gustar a todo el que va el primer día.
- En este caso, crees que un buen paladar va relacionado con el nivel económico?
- No... lo que pasa es que... No. Quizás con dinero sí tenemos más referencias de comidas, pero la sensibilidad no se compra. Puedes ser el más rico del mundo pero si no tienes sensibilidad...
- El príncipe, los Reyes... tienen buen paladar?
- Sí, les gusta comer... pero ya digo que tener buen paladar es comer lo que te gusta.
- Quedaron contentos de la visita a El Bulli y el día de la boda del Príncipe?
- Sí... a Leticia le gusta mucho la comida moderna, pero también hay mucha gente a la que no le gusta esta comida.
- Ta ha tratado siempre bien la crítica?
- Me han tratado maravillosamente. Seguramente porque cuando comencé la locura, sobre el 97 y hasta ahora, he continuado con mi filosofía de recibir a todo tipo de prensa, también a la de menor rango. Y aunque no lo parezca, no tengo gabinete de prensa. Nunca he llamado a un periodista para que me haga un reportaje. Al contrario, se cabrean porque no los llamo. Tampoco nunca he llamado a ningún periodista cuando no me ha gustado un artículo, y supongo que al final, te tratan como a los otros.
- Pero la prensa especializada suele ser más crítica, has tenido problemas con ellos?
- Llega un momento que cuando haces un espiral ya es muy difícil que te machaquen, a no ser que quieras hacerte el gracioso. El Bulli es totalmente discutible, a mí me gustan los artículos, me gustan los debates sobre El Bulli y de su evolución, siempre que se haga con educación.
- Y queda la prensa del corazón, más peligrosa, no se te ve mucho en ella...
- No es que no me interese, pero es como todo... si tú no entras, ellos no entran. Yo tengo conocidos que se decían a esto y lo importante es no dar nunca el primer paso. Si das un primer paso demuestras que estás dispuesto. Yo no he tenido ni tendré amantes, estoy muy bien casado, llevo una vida muy normal... fuera de mi vida profesional llevo una vida muy normal.
- Tu vida privada siempre las has llevado muy bien escondida...
- Es que yo tengo poca vida privada... (ríe)
- Pero se saben pocas cosas de tí, excepto anécdotas de juventud en Ibiza...
- Sí, pero es que yo he sido como tú... La gente se piensa que porque haces vanguardia he tenido una vida estrambótica. Como cualquier chico de mi edad me gustaba pasarlo bien. No tenido nunca cosas raras.
- Cuál fue el momento que te decantó finalmente para dedicarte a la cocina?
- Toda mi vida, hasta el 95 o 96, han sido circunstancias que se han dado. Fui a Ibiza de vacaciones y encontré un trabajo, vine al Bulli porque en la mili conocí a un chico que trabajaba aquí, Fermí Puig... compré El Bulli porque la Marquetta no tenía hijos... Me quedé El Bulli porque se fue el jefe de cocina... Mi vida es un mundo de circunstancias, yo no estaba programado para saber lo que haría.

"Caro?... si dejas de fumar un mes puedes venir a cenar a El Bulli"

- Hasta el 2004, el año Adriá...
- Llevo años escuchando lo del año Adriá, y no sé. Yo soy cocinero. Lo que sí es cierto es que es difícil tener 3 portadas como el New York Times, Le Monde y Times, como me pasó en el 2002.
- De hecho aquí estás aislado...
- Aquí puedo estar hablando contigo, con la gente que viene a cenar... y no he de estar haciendo ruedas de prensa...
- A nivel de cocina catalana, ha supuesto también pasar delante de otras cocinas intocables como, hasta ahora, la francesa...
- Esto no es mérito de Ferran Adriá...
- Te da miedo que esto acabe?
- No, que va. Es muy diferente a cuando uno lo busca... un cantante quiere ser el número 1, pero para mí esto es un

regalo. Si se acaba, pues me instalo aquí, que como en casa en ningún sitio, y miraremos y nos diremos... éramos buenos, eh?... e igual nos ocupamos de los niños, de otras cosas... Hay muchas maneras de ser feliz sin estar en primer nivel.

- Tu instinto profesional lo has sabido explotar al máximo...

- Más que nada, este año he decidido comprar mi libertad creativa. Sin dinero, no tienes libertad creativa, yo he decidido hacer eso y estaré 2 o 3 años más así. Quiero comprar tiempo.

- Es decir que de aquí 2 o 3 años lo dejas...

- Quiero mantener El Bulli, el Taller... pero espero no trabajar más por dinero. No tengo un Ferrari, ni grandes barcos.. llevo una vida normal, muchos años trabajando 15 horas diarias y pienso que me lo he ganado.

- No has pensado ampliar El Bulli?

- No, al revés, me gustaría tener 30 personas cada noche en vez de 50. Es importante el trato personal.

Oriol Piera