

«Avui la gent és famosa per no fer res; almenys, el cuiner cuina»



Ferran Adrià, en una de les seves visites a Girona.

Nascut a l'Hospitalet de Llobregat, Ferran Adrià confessa en aquesta entrevista que en aquest moment no li interessa gaire la restauració. «Després d'El Bulli, no tinc necessitat», apunta el reconegut xef. Actualment és ambaixador corporatiu de Telefónica i tira endavant el nou projecte d'El Bulli a Roses.

«En aquest moment no m'interessa gaire la restauració, després d'El Bulli no tinc necessitat», reconeix Ferran Adrià (Hospitalet, Barcelona, 1962), un dels xefs més reconeguts del planeta. Fins al 2011 va ser copropietari del restaurant amb més prestigi adquirit en les últimes tres dècades. Ara és ambaixador corporatiu de la multinacional Telefónica i parla d'innovació. En realitat el seu tret sempre ha estat innovar.

Què és la innovació?

És necessari comprendre-ho perquè la majoria de les innovacions són incorporacions de models d'èxit que un aplica a la seva empresa, això no és innovació, canvia molt. Igual és millor fer això, no està clar que si jo demà muntés una empresa i anés a buscar una innovació disruptiva, d'aquestes que canviessin, per exemple un restaurant que al seu torn canviés la gastronomia. Miro els models d'èxit que funcionen, aquí fan així el pa, jo li incorporaré això, i als postres això, i a la carta de vins una altra cosa. Agafó aquests models d'èxit i faig el millor restaurant. Quan es parla d'innovació és el glamur, el talent, però resulta que vostè muntarà una empresa i no sap el que és un pressupost o un model de negoci. Amb Telefónica treballem des de fa 4 anys en innovació, tenim una orientació molt pragmàtica, molt realista, res de vendre fum.

La clau és sempre el coneixement: saber més i més?

Comprendre, i per això has de tenir un coneixement connectat, pots tenir molt de coneixement però no estar connectat. Ho explico: tu dius vull comprendre un tomàquet, què és un tomàquet?

Una verdura?

És una planta, un fruit, una verdura no sent verda que per a una botiga de verdures seria un dels productes a vendre, per a un comensal un producte a degustar, per un restaurador un recurs per crear, cuinar i vendre. Si jo tinc tot això connectat pensaré, és natural un tomàquet?

Diria que sí.

No, natural és allò que està al mig del mar: el punt gris de natural o no natural són les bats, estan a la natura, però no les crea ella sinó els humans. Què és la resta? Artificial, com el tomàquet, perquè el tomàquet natural existeix, està als Andes i és incomedible. La majoria de plantes en naturalesa són incomedibles Veus com estem connectant? Puc crear un tomàquet jo? Sí, hi ha 10.000 varietats, amb un enginyer agrònom en creo un, però he de saber què és crear. Si tu ets un empresari amb actitud innovadora has de comprendre: què és una empresa, què és la innovació i què és la teva activitat. Jo sóc cuiner i he de comprendre què és la cuina, allò essencial, una recepta és un algoritme, si jo tinc aquest coneixement connectat quan llegeixi una recepta ho comprendré, em caldrà una pràctica, i és fascinant perquè pensàvem que això era supernormal, i no. Soc professor a Harvard des de fa 8 anys, estic en contacte amb les millors universitats del món i és increïble com hem arribat a un moment en la humanitat en què la gent molt bona és especialista.

El bé més escàs és el talent o és la motivació, la perseverança, l'entusiasme...?

Mai en la història de la humanitat havíem estat tan bé, de vegades la gent diu que és un desastre i jo dic sí, però com estàvem fa 100 anys, com estàvem, per exemple, a la meua ciutat, l'Hospitalet. Jo vivia en una casa on hi havia porcs, fa 50 anys, i avui és increïble. La gent ho passa malament? Sens dubte, però hem avançat, se'ns pot criticar que podent estar millor per què no ho estem, però mai hi ha hagut tant talent, capacitats extraordinàries: mai va haver-hi tan bon periodisme o tan bona cuina, hi va haver casos excepcionals de persones fa 100 o 150 anys; va sortir un Picasso i fa anys que no surt, però si comparem els mil pintors actuals amb els altres mil de l'època de Picasso no hi ha color, igual que en el futbol.

El que sembla segur és que els cuiners no havien tingut tanta fama com avui.

Vigila, això és el que jo també pensava, però cal tenir en compte que els cuiners en la cort havien estat els personatges més importants que hi havia. No hi havia restaurants, els restaurants gastronòmics només tenen 220 anys, abans els cuiners eren a la cort i sembla que eren personatges importants perquè la cuina era molt important, cal tenir en compte que l'art culinari és de les primeres associacions de la paraula art. Una altra cosa és el tema mediàtic, però és que avui és famosa gent que no fa res, almenys el cuiner cuina.

Els Adrià projecten un restaurant amb José Andrés a la ciutat de Nova York.

El meu germà. Joestic retirat de la restauració. El de Nova York és un projecte cultural, una mica més que un restaurant, volem posar en valor totes les cuines de l'Estat, aquesta particularitat tan brutal que hi ha. Andalusia amb mil anys del món àrab darrere etcètera, cal posar tot això en valor, el marisc gallec és el millor del món sense discussió, no conec altre lloc del món amb tanta varietat i qualitat. Cal valorar les nostres cuines més enllà d'aquest patriotisme nacional, hem d'estar a favor de les civilitzacions, de les persones, no de les pàtries.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2017/06/09/avui-gent-famosa-no-res/850762.html?utm_source=rss