

La revolució de l'altre Adrià

És el germà de Ferran Adrià, però fa molt que té nom propi. Albert Adrià era el geni de les postres a El Bulli i ara és el cap visible de cinc locals barcelonins. Acaba d'obtenir una estrella Michelin per al Tickets i una altra per al 41 graus



Entre tomàquets. Albert Adrià a la Bodega 1900 Foto: Juanma Ramos.

Albert Adrià té quatre bates de cuiner diferents, cadascuna amb el nom d'un dels seus quatre establiments actuals, i se les canvia cada cop que va d'un lloc a l'altre mentre dura el servei, cosa que passa contínuament. Un no parar. Per sort (i per estratègia), tots els locals són a pocs metres de distància, en una zona del Paral·lel que ha convertit en una petita illa gourmet, amb el Tickets, el 41 graus, el Pakta i la Bodega 1900. I més que ho serà, perquè, al març, obrirà el Yauarcan i, després, durà el 41 graus a un local més gran.

El germà de Ferran Adrià ja fa temps que va deixar de ser el pastisser d'El Bulli, el més creatiu del món. Ara està centrat a dirigir

un conjunt de restaurants fets a la mida de les necessitats de cinc germans, “nosaltres dos i els tres Iglesias; ens complementem molt bé”. El 2010, els Iglesias, propietaris del restaurant Rías de Galicia, van saber veure el futur amb els ulls dels visionaris Adrià. En una època en què tenir aparcador de cotxes a l'entrada d'una marisqueria resultava ja excessiu, la cuina sorprenent, fresca i de qualitat que oferta el Tickets era una bona inversió. I la van encertar. Després, van arribant els altres locals, cinc. Per això el projecte es diu 5.0.

Aquest novembre, els durs inspectors de la guia Michelin han premiat la feina d'Adrià amb dues estrelles, una per al Tickets (on elabora tapes creatives de fama global en un entorn informal i divertit) i una altra per al racó avantguardista que té annex, el 41 graus. Allà fa còctels i recupera algunes de les propostes d'El Bulli per a 16 clients, i hi té treballant 19 persones. Els gastrònoms són habituals (aquests dies hi ha passat el tres estrelles basc Eneko Atxa). “La gent que valora el que hem fet en el món de la gastronomia van al 41 graus; és ple d'estrangers, però és el local més deficitari de tots.” Això ara canviarà, amb el trasllat a un local de 700 metres quadrats que permetrà una àmplia convivència entre el menjador i la cocteleria, i fins i tot amb una escola de cocteleria. “Necessito 8 coctelers cada dia i si no els tinc, els creo”, diu amb esperit empresarial.

Després d'haver format part del restaurant que va canviar el paradigma de la cuina actual, a l'Adrià del 2014 només li interessa el negoci? “No, però sí que podriem dir que estic avorrit de dir que no guanyem diners.” Diversificar és la manera de ser solvent. I cal fer-ho amb cap. “S'ha de planificar i aplicar sentit comú. N'aprens. Quan vaig obrir el primer local em vaig equivocar força; en l'últim, molt poc” (el 2006 va ser soci del bar de tapes Inòpia). Però no tots els establiments funcionen amb igual rendiment. La Bodega 1900 és l'aposta més de moda: “Fa cinc anys feia falta un Tickets, i ara el més hot és servir vermouths i embotits. Tinc un 90% de clients d'aquí.” Quan la va idear, ja va avisar que gastarien força en matèria primera, “i no m'he equivocat: el pernil, les garotes, les ostres... És producte fresc i car.”

Tot i l'èxit de la Bodega 1900, el restaurant amb més reserves, el fenomen, és el Tickets, amb un 70% d'estrangers. Potser per això no han notat gaire l'efecte màgic de la primera estrella, la que et col·loca en el mapa de la gastronomia mundial. Ells ja hi eren. “Ni ens l'esperàvem, ni ens afecta massa en el dia a dia, tot i que

és una alegria i una gran motivació. Treballem per ser cada dia millors i el reconeixement no es busca, es troba”, apunta, i assegura que han rebut felicitacions de tot arreu.

Adrià sap de què parla, perquè va viure en carn pròpia a El Bulli la importància de ser un tres estrelles, tot i que ara assegura que el seu paper ja no és “ser el motor i tirar del carro de l'avantguarda creativa”: “Jo ja sóc un clàssic.” Diu que, cada dia a l'hora del servei, té una “guerra” que ha de guanyar. I que els seus platillos i tapes evolucionen al gust del client: “Al Tickets tenim propostes que m'encanten que hem hagut d'anar derivant cap a la Bodega 1900 perquè el públic les troba massa tradicionals.” Volen les esferificacions més avantguardistes en detriment dels meravellosos pèsols, de la cua de bou i dels rovellons de temporada. “S'accepten millor els que conceptualment són més moderns: el conill en salmorejo, els calamars amb la seva tinta o els guisats fets amb wok.”

Però fins i tot la cuina de sempre s'ha d'actualitzar. “A la Bodega, que és molt de producte, la gent vol que tot sigui més lleuger, també hi ha vegetarians... Per molt que jo vulgui fer una vermuteria, sempre em demanen més entrepans de pollastre.” I això que l'Adrià petit es declara fan de la cassola de la seva mare, que no va ser cuinera, sinó perruquera. “Amb el temps, he descobert que el que realment m'agrada és fer guisats. Ho he heretat d'ella. Per exemple, una galta amb bolets. Primer dibuixo el plat, com faig sempre, perquè necessito visualitzar el que vull cuinar: com tallaré la pastanaga, l'all, la ceba, quant vi ranci hi posaré... Apunto la recepta, en modifico el que calgui i després la cuino.”

Ho explica apassionadament el cuiner que va revolucionar el món de les postres. L'home que va emplatat propostes revolucionàries, que es va inventar noves tècniques i que va elaborar autèntics paisatges dolços, plasmats al seu llibre Natura. Encara que digui que el client sempre té raó i que El Bulli és passat, ningú es creu que ha llançat la batuta creativa. No ho ha fet. No es pot deixar de ser imaginatiu, perfeccionista i enginyós d'un dia per l'altre. I li fa il·lusió ser en el lloc 77 de la llista Restaurant, la que encapçalen els germans Roca, i que destaca les cuines d'avantguarda. “Les guies i els llistats només són dolents si no ets el primer”, riu. Acaben d'arribar costelles de vaca de Galícia. Se les emporten cap a la cuina per estudiar com les faran, mentre Adrià parla meravelles d'en Xisco i en David, els joves que fan les postres al Tickets i que aviat trauran un llibre. “Són uns treballadors incansables. El seu torró gelat és brillant. Jo ara tinc aquesta part bloquejada.” Els nois no ho veuen igual. “L'Albert ens marca el camí”, diuen. L'admiren.

“No és fàcil trobar bon personal. Aquí tinc la sort que m'arriben molts nois entusiastes, atrets pel nom d'El Bulli.” Els visita força, en Ferran? “Quan ve i s'interessa pel que fem hi ha un repunt d'ànim general. El projecte és de tots, com ho va ser El Bulli, tot i que aquí jo sóc el cap visible.” Un cap que no para. En ebullició constant i ara ficat en un nou projecte al Benelux: “M'agrada com treballa allà la gent, la puntualitat i l'eficiència.” Es tracta de treure al mercat elaboracions que costen molt de fer i que ell mateix compraria: cristalls de soja, merenga de fruita... Amb el temps, voldria fer guions de cinema i també dedicar més temps al seu nen. Ara la feina s'imposa. Aviat haurà d'incloure en la seva ruta diària, amb canvi de bata, el Yauarcan (el cau del jaguar) on servirà la cuina mexicana, que li agrada. Ja fa temps que té el xef triat.

Adrià (que al Pakta fa cuina nikkei, peruanonipona) és un enamorat de la revolució gastronòmica peruana de Gastón Acurio i també de la força emprenedora de José Andrés. Constata que hi ha països amb molt potencial pel davant, com ara Mèxic, el Canadà o Austràlia. L'avantguarda no morirà mai. El seu territori, Barcelona, el veu molt bé: “Mai no s'havia menjat millor que ara, amb estrelles i sense. L'alta cuina ha semblat una llavor que ara recollim. Van sortint nous xefs, s'amplia l'oferta i això és bo si volem seguir sent una potència turística mundial.”

Publicat a:

-Presència 05-01-2014 Pàgina 32

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/706992-la-revolucio-de-laltre-adria.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui