

Ferran Adrià (64 anys) parla de quants diners cobrava a El Bulli: «Es van guanyar molts diners, però no som ni Messi, ni Michael Jordan»

El cuiner explica que durant anys el seu sou era l'equivalent actual d'entre 2.000 i 2.500 euros nets al mes i que els grans ingressos van arribar sobretot de les seves tasques d'assessorament

La imatge d'El Bulli com una màquina de fer diners no encaixa del tot amb el record de Ferran Adrià. El cuiner català ha explicat quant cobrava durant una part important de la seva etapa al restaurant de Cala Montjoi i ha assegurat que els ingressos personals que obtenia estaven molt lluny del que molta gent podria imaginar. «Es van guanyar molts diners per al que és un restaurant, però no som ni Messi, ni Michael Jordan ni Brad Pitt, que això és una altra cosa», ha explicat Adrià en una entrevista amb El Periódico. La seva reflexió arriba coincidint amb l'èxit de Gènesi, la sèrie de 3Cat que recrea la història d'El Bulli i la transformació del restaurant en un dels grans referents mundials de l'alta gastronomia. La dada més sorprenent arriba quan parla directament del seu sou. Adrià explica que entre 1984 i 1998 cobrava una quantitat que, traslladada als diners actuals, equivaldria aproximadament a 2.000 o 2.500 euros nets al mes. No es tracta, per tant, del sou que cobra avui ni d'una nòmina actualitzada, sinó de l'equivalència que ell mateix fa dels ingressos d'aquella etapa. Això significa que, en termes actuals, estaria parlant d'uns 24.000-30.000 euros nets anuals. Per entendre aquesta dada cal tenir en compte que aquells anys corresponen a una etapa molt diferent d'El Bulli, abans que el restaurant es convertís en el fenomen internacional que acabaria sent. De fet, Adrià ja havia explicat anteriorment que els primers anys al capdavant del restaurant van ser econòmicament molt complicats. «Del 84 al 98 no guanyàvem ni un duro», va assegurar en una entrevista amb l'Ara. El cuiner recordava fins i tot que hi havia moments en què tenien problemes per pagar les nòmines i havien d'abonar els sous en dues parts. La situació contrasta amb la imatge que es pot tenir avui d'un restaurant que va arribar a ser considerat el millor del món en diverses ocasions. El Bulli va aconseguir tres estrelles Michelin i va encapçalar la classificació del millor restaurant del món en cinc ocasions, els anys 2002, 2006, 2007, 2008 i 2009. Un dels aspectes fonamentals per entendre les finances d'El Bulli és que el restaurant no era necessàriament la principal font d'ingressos personals d'Adrià. Amb el temps, el cuiner va construir un model de negoci que combinava la restauració amb activitats d'assessorament i col·laboració amb grans empreses. Ell mateix ha explicat que va arribar a treballar com a assessor de diverses multinacionals, entre les quals hi havia Nestlé i PepsiCo. En una entrevista recent, Adrià explicava que va guanyar «moltíssims diners per al que és la nostra professió» especialment durant el període comprès entre 2003 i 2009, quan va treballar amb empreses de la indústria alimentària. Així doncs, una cosa era el prestigi internacional d'El Bulli i una altra, molt diferent, els ingressos personals que permetia generar directament el restaurant. Adrià ha insistit en diverses ocasions que la prioritat d'El Bulli no era maximitzar els beneficis, sinó crear i investigar. En una entrevista anterior explicava que, si haguessin volgut, tenien una demanda suficient per augmentar molt el preu dels menús. Durant els últims anys de funcionament, milions de persones intentaven aconseguir una reserva i el restaurant tenia una capacitat molt limitada. Però el model era un altre: la creativitat estava per davant del negoci. El Bulli funcionava com un restaurant i alhora com un espai d'investigació gastronòmica. Les dades econòmiques de l'empresa també ajuden a entendre aquesta particularitat. El 2009, per exemple, El Bulli va registrar unes vendes superiors als 3,3 milions d'euros, mentre que les despeses de personal arribaven a aproximadament 1,38 milions. La relació d'Adrià amb els diners ha canviat amb els anys, però ell assegura que mai ha volgut convertir-los en el centre de la seva vida. «Al final he après que els diners només serveixen per a una cosa: per no pensar-hi», explica. També considera que disposar de molts recursos econòmics pot comportar

una situació ambivalent. Tenir la possibilitat de rebutjar qualsevol proposta pot semblar una forma absoluta de llibertat, però Adrià assegura que tenir molts diners també pot convertir-se en una càrrega. El Ferran Adrià actual està molt allunyat del ritme frenètic que va viure durant els seus anys a El Bulli. El cuiner es dedica sobretot a elBulliFoundation, l'organització que conserva el llegat del restaurant i treballa en projectes relacionats amb la creativitat, el coneixement i la gestió gastronòmica. Ha explicat que actualment no cobra un sou de la fundació i que la seva situació econòmica es basa en els recursos que ha generat al llarg de la seva trajectòria. Però el record dels anys d'El Bulli continua molt present, especialment ara que Gènesi ha tornat a posar la seva història al centre de l'actualitat. I entre les moltes llegendes que envolten aquell restaurant n'hi ha una que Adrià ha volgut matisar: haver dirigit un dels restaurants més famosos del món no significava cobrar com una estrella mundial de l'esport o de l'espectacle. «No som ni Messi, ni Michael Jordan», recorda el cuiner. I les seves pròpies xifres expliquen fins a quin punt la realitat econòmica d'El Bulli era més complexa del que podia semblar des de fora.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/fets-gent/2026/09/30/ferran-adria-64-anys-bulli-diners-messi-134848698.html>