

“La llibertat d’El Bulli va canviar la gastronomia”



Ferran Adrià parla sobretot dels seus projectes actuals, del llegat d’El Bulli i del futur JUAN HERRERO / EFE.

Deu anys després del tancament d’El Bulli, escollit cinc vegades com el millor restaurant del món, un documental que acaba d’estrenar la plataforma Movistar+ explora el seu llegat a través dels seus projectes i s’acosta a la figura pública i a la personalitat de Ferran Adrià (L’Hospitalet de Llobregat, 1962). Dirigit per José Larraza i Iñigo Ruiz, es va presentar al darrer Festival de Sant Sebastià amb el títol de *Las huellas de elBulli* i vam tenir l’oportunitat de parlar amb aquest cuiner que ha revolucionat el món de la gastronomia.

Per què va acceptar la proposta dels directors de fer aquesta pel·lícula?

Perquè crec que era necessari un documental ara, que fa deu anys que El Bulli va tancar, perquè, sobretot les noves generacions, sàpiguen què va fer. I perquè la gent que té un interès relatiu per la cuina tingui una eina per entendre per què es parla tant d’aquest restaurant. I era necessària una visió exterior, no la meua. S’han fet

molts documentals. Ells han tingut la llibertat per fer el que volguessin i ha quedat molt bé, la veritat.

L’ha sorprès alguna cosa d’aquesta visió exterior?

Quan el mires pla a pla i veus per exemple només la influència sobre el Japó o la meua relació amb el món de l’art ja donaria per fer un documental. Quan ho veus tot junt estàs content. Al final és maco que tot el treball d’El Bulli sigui reconegut. S’han fet molts documentals sobre El Bulli, però la perspectiva que donen els deu anys, això sí que és nou. Podia ser que no haguéssim deixat cap petjada, passar de ser un gran restaurant mundial a tancar i ja està. Però hem tingut un impacte molt gran perquè 2.500 persones van passar per El Bulli i un 10% són gent molt important al seu país.

El documental mostra que vostè i el seu equip segueixen implicats en un munt de projectes...

Sí, he fet no sé quantes entrevistes aquest any i sempre acaben preguntant-me quan s’obrirà de nou el restaurant.

No ho he preguntat!

A vegades em demanen quan podran reservar-hi. No obrirem el restaurant, a El Punt Avui deu haver sortit publicat deu vegades. Nosaltres estem fent altres coses: portem vint llibres amb La Bullipèdia; hem fet més de 500 conferències... Hem fet moltes coses, un treball fantàstic d’administració i gestió del llegat. Ara al 2022 es veurà tot, s’acaba projecte El Bulli 1846, ho obrirem per invitació a la premsa, escoles... I al 2023 ho obrirem al públic. La Bullipèdia tindrà gairebé 30 capítols i ja caminarà sola, i després sortiran tres o quatre projectes que tinc d’innovació. I ja estic pensant que faig el 2023, perquè aquest cicle s’està acabant. Acabar les coses és difícil, però ja s’acaba.

D’on treu la seva energia inesgotable? És genètic?

És perquè m’ho passo bé. Però de vegades també em canso. El tema és fer coses amb les què t’ho passis bé, perquè per mi això no és una feina. Si fas una cosa que no t’agrada i no tens una família meravellosa que ho compensi, és molt difícil.

Menjant disfruta tant com cuinant?

Un gran cuiner creatiu ha de saber més menjar que cuinar. És molt important comprendre què estàs menjant.

Diuen els directors que una de les claus de la seva creativitat és que es pregunta sempre el perquè de les coses.

Això és molt periodístic, no? Les cinc W [una notícia ha de respondre les preguntes Who, What, When, Where i How]. Al final tota la meua carrera es basa en qüestionar-ho tot, preguntar-te el per què de les coses. Per què s'ha de beure aigua en un restaurant? [en té una copa a la mà]. Vaig estar en un hotel i clínica de relax, i no s'hi beu aigua, diuen que els aliments ja en porten prou. Per què s'ha de menjar pa? Perquè ho hem fet sempre? Qüestionar-te les coses és vital. I a vegades les respostes són difícils.

Al documental es parla de 'revolució global'. Vostè sent que ha creat o participat en una revolució de la gastronomia?

Sí, no podem tenir falsa modèstia, hem tingut impacte. Masterchefté audiències de 2.200.000 persones i un 20% de share, i hi ha cuiners creatius a tot el món, a països com Perú, Noruega, Corea del Sud, Marroc... que són fills d'El Bulli. El que vam dir és que s'ha de qüestionar tot, pensar i reflexionar i fer el que et doni la gana. Aquesta llibertat d'El Bulli va canviar la gastronomia. Abans era agafar una recepta i fer-la, aprendre dels francesos, de la cuina tradicional o l'alta gastronomia.

Crear creadors ha estat el més important que ha fet El Bulli, per escampar aquesta revolució?

Exacte. El cant a la llibertat sembla senzill, però estem en una professió que això no passava i va arribar a tot el món, no només a la gastronomia, a altres sectors. Lima o Copenhaguen es converteixen en llocs turístics per la gastronomia.

Modificar les coses per fer-les millor seria un dels seus lemes?

Més bé qüestionàvem les coses, obríem camins perquè altres hi passessin. Estàvem a l'avantguarda, procuràvem no matar-nos, que és el que passa sovint a l'avantguarda, resistíem allà, i la rereguarda venia pels camins que nosaltres obríem, i de vegades feien coses millor que nosaltres.

Heu estat afortunats?

Dins el nostre nivell de cuiners, dins l'elit mundial dels darrers 50 anys, no hem estat els que hem tingut més sort. Però en comparació a la resta, n'hem tingut molta. Vam tenir molts problemes, vam trigar molts anys a guanyar diners. Però això no és bo ni dolent, simplement és molt difícil.

Al documental es diu que poca gent coneix Ferran i molta coneix Ferran Adrià. Ha volgut que sigui així?

Jo tinc un cercle de gent molt petita, d'amics i família, que són els que coneixen Ferran. Una part de Ferran és a Ferran Adrià, però són diferents. La gent em veu com un creador, que fa coses rares, però a casa em veuen com a persona, no faig coses rares.

Tanta exposició mediàtica ajuda a dur endavant els projectes?

Sempre he procurat acceptar entrevistes, sigui del New York Times o de qualsevol altre diari. De vegades tinc molta exposició mediàtica i de vegades paro. Porto així des del 96. Ara les entrevistes són més fàcils que als 90, ja no em pregunten com vaig començar. Això ja està molt explicat i és tot a Internet.

Els grans cuiners sou com 'rock stars'? Aquesta idea també surt a 'Las huellas de El Bulli'.

Jo no vaig de rock star, si s'entén com fama, xuleria i ser capriciós. Si s'entén com a notorietat a la societat cultural, sens dubte. Es diu que la xarxa social més important del món és Facebook, però no ho és, és el menjar. Això s'ha vist a la pandèmia. El gran problema de la pandèmia és que no hem pogut anar a bars i restaurants, perquè són els llocs on fem vida social. Si algú dubtava de la importància de la gastronomia, ara ha quedat clar. Com ha afectat el sector, la pandèmia?

El gran problema que hi ha és que molta gent que treballava a l'hostaleria ha deixat de fer-ho. El tema de treballar vuit hores ha vingut per quedar-se, i és molt difícil fer viable econòmicament un restaurant treballant vuit hores i donant festes els dissabtes i diumenges. Hi haurà un gran canvi en tot això que ja està passant. Costa molt trobar gent per treballar en un restaurant, i a França, que sempre ha estat la nostra referència, encara més.

A què dedica més energies actualment?

En primer lloc, a guardar el llegat a través d'El Bulli 1846. Tenim 150.000 elements digitalitzats. En segon lloc, a crear contingut de qualitat a través de La Bullipèdia, i en tercer lloc, que no es veu ara, però que es veurà, compartir la nostra experiència en la innovació. Amb El Bulli 1846 hem tingut molts embolics, amb la pandèmia pel mig, però al 2022 ja s'hi podrà anar.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 11-10-2021, Pàgina 30

-El Punt Avui. Nacional 11-10-2021, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/cultura/article/19-cultura/2041280-la-llibertat-d-el-bulli-va-canviar-la-gastronomia.html>