¿Reinar después de abdicar?

Posted on 1 de junio de 2011 by Pilar Bueno

El 26 de enero de 2010 Ferran Adrià anunciaba en Madrid que el 31 de julio de 2011 su restaurante, El Bulli, cerraba definitivamente las puertas para convertirse a partir de 2014 en un centro de investigación e innovación culinaria. El anuncio acaparó las portadas de numerosos diarios –incluso *The Wall Street Journal* y el *Financial Times* se hicieron eco de la noticia como si de una intervención de la Reserva Federal en el mercado monetario se tratase– y cadenas de televisión y emisoras de radio lo analizaron profusamente. El propio Adrià, sorprendido ante la amplitud de esas reacciones, se vio obligado a precisar que se trataba de un cambio de rumbo, no de un cierre total del mítico restaurante de Cala Montjoi. Lo sorprendente fue, en resumen, que una noticia que en principio debía interesar exclusivamente al mundo de la restauración tuviera tan amplia acogida mediática. La explicación acaso residía en que el cocinero barcelonés había sido considerado durante varios años por la crítica y, lo cual es más relevante, por sus propios pares, como el mejor y más innovador cocinero del mundo, a lo cual se añadía su papel como mascarón de proa de una cocina –la española– que estaba a la vanguardia de las grandes cocinas nacionalesEn agosto de 2003, un artículo publicado en *The New York Times* lo consideraba como el motor del despegue de la cocina española, basada en la innovación, mientras que la francesa, «que dormía la siesta», veía desvanecerse su tradicional supremacía. El artículo provocó una rápida reacción francesa y *Le Monde*, en su suplemento del 25 al 31 de enero de 2005, publicaba un largo artículo –con foto de Adrià en portada–, titulado «Ferran Adrià, l'alchimiste, est-il le plus grand cuisinier du monde?», que alababa las cualidades del chef de El Bulli, recogía opiniones de algunos cocineros franceses plagadas de reticencias y dejaba en el aire la pregunta de si la admiración norteamericana no estaría relacionada con la oposición francesa a la invasión de Irak. En todo caso, durante los últimos años cuatro cocineros españoles han sido elegidos entre los diez primeros del mundo por la revista *Restaurant*, a la que me referiré en una nota posterior. Ningún otro país había logrado colocar simultáneamente tantos chefs en tan privilegiadas posiciones, a lo que se une la elección en abril de 2010 de Ferran Adrià como «chef de la década». .

Pues bien, los dos libros aquí reseñados tratan de esclarecer la personalidad y la carrera de este cocinero que despierta tanta admiración, expectación y, en ciertos ambientes, recelo a través de dos enfoques diferentes. La primera de las dos obras se hace eco de la concesión, en junio de 2010, del título de doctor honoris causa por la Universidad Politécnica de ValenciaEn el mismo acto se otorgó igual honor al conocido repostero alicantino Francisco

Torreblanca. e incluye las palabras iniciales del rector de la universidad, así como el texto «Las voces de El Bulli», cuyo autor, Jaume Coll, es profesor de Filología de la Universidad de Barcelona y a cuyo cargo estuvo la *laudatio*. El libro, magníficamente editado en catalán, español e inglés, incluye al final veintitrés páginas con magníficas láminas de algunos platos de El Bulli desde 1985 a 2009Sorprende, salvo por razones difíciles de creer, que en la versión española se haya escrito (p. 78) Toquio para designar la capital japonesa. .

«Las voces de El Bulli» rememora los inicios del restaurante a través de la historia de un matrimonio alemán, los Schilling, que a mediados de la década de los cincuenta se asentó en Cala Montjoi y poco después abrió un bar de playa inicialmente frecuentado por alemanes. Ese bar se convirtió a partir de los ochenta en el actual restaurante gracias a la clarividencia y los esfuerzos de Juli Soler y Ferran Adrià. La *laudatio*, una pieza más extensa, rememora y analiza la evolución de El Bulli desde 1985 a la actualidad distinguiendo tres grandes etapas: de 1985 a 1993, que caracteriza como el paso de la imitación al inicio de los procedimientos de creación (resumida en el principio de fe adoptado por Adrià, según el cual «crear es no copiar»); la segunda abarcaría, según Coll, de 1994 a 2002 y podría titularse como «de la creación conceptual a la temporada retrospectiva» y definirse como el asentamiento de la deconstrucción y el juego cu-linario de «los falsos» (aspecto y sabor parecido a aquello que quieren representar) y «los miméticos» (imitación de la morfología y sabores de ciertos productos); por último, desde 2003 hasta prácticamente el cierre del restaurante en julio de este año, aparecen nuevas y deslumbrantes técnicas como el aire, la esferificación y la liofilación, además de incorporarse nuevos productos procedentes del Lejano Oriente. El elogiador concluye: «Es probable que en toda la historia de la gastronomía no haya habido ningún cocinero con la capacidad para decir tantas cosas en el minúsculo mundo de un bocado» (p. 85). Como en la conclusión de esta reseña tendré ocasión de razonar, adelanto mi acuerdo y mis temores respecto a esa afirmación.

La biografía autorizada escrita por el periodista y crítico alemán Manfred Weber-Lamberdière ofrece muchas coincidencias con los fragmentos de su libro y la *laudatio* de Coll. Así sucede con los capítulos dedicados a la biografía del cocinero, la evolución de sus procesos creadores, el ascenso de la cocina española, el reconocimiento de Adrià y la cocina por el mundo de los artistas (que queda ejemplificado en la invitación de la Documenta de Kassel a participar en su feria cultural), la rivalidad hispano-francesa en el mundo de la gastronomíaEl libro incluye un capítulo, titulado «Alain Ducasse se encuentra con Karl Lagerfeld», que pretende esclarecer lo que el «cocinero más premiado del mundo» [sic] y una leyenda de la alta costura entienden por «creatividad». En respuesta a qué importancia concede a las críticas, Ducasse afirma que una vez desafió a unos periodistas a que le dieran el nombre de diez grandes cocineros españoles y mencionaron a Adrià y Arzak, y añade: «Y luego, ¿quién

más? Yo le digo a usted que sólo existen esos dos. Pero deme un bolígrafo y le haré sin vacilar una lista de cincuenta grandes cocineros franceses» (p. 190). Pues bien, según la revista inglesa Restaurant, que desde 2002 publica anualmente una lista de los cincuenta mejores restaurantes del mundo basada en las opiniones de los chefs y críticos internacionales, El Bulli ha sido elegido el mejor en cinco ocasiones y, entre los diez mejores, los cocineros españoles superan a los franceses en una proporción de dos a uno. Es más, ningún restaurante de Ducasse ha sido seleccionado jamás entre los tres primeros y, con el paso de los años, la valoración del mejor de los que él regenta ha ido descendiendo del puesto séptimo al decimoquinto. o el reconocimiento del papel de los cocineros vascos en este renacer de la culinaria española. El libro concluye con un capítulo reveladoramente titulado «Para que la revolución no devore a sus criaturas. Una conversación», en el cual el autor conversa con el cocinero después de haber anunciado este que, en la nueva etapa, El Bulli no tendrá nada que ver con un restaurante normal, pues se volcará en la investigación y la innovación. O, como diría el propio Adrià, «El Bulli ya no estará en la competición de las estrellas», pues nos dedicaremos a la «cocina de vanguardia […] y a explorar caminos*Cinco Días*>, fin de semana, 6 y 7 de febrero de 2010, p. 53..»

Su trayectoria en El Bulli permite esperar de Adrià cualquier meta, por imposible que parezca. Ahora bien, la incógnita reside en aventurar en qué medida su nueva dedicación contribuirá a mantener la cocina española en el lugar privilegiado conseguido durante los últimos quince años. Ciertamente, grandes cocineros no faltan, pero la pregunta es doble: por un lado, ¿cómo podrá el gran chef de Rosas seguir influyendo en la restauración española a través del nuevo centro de innovación gastronómica? Y, de otro, habida cuenta de la profunda y duradera crisis económica, ¿no se decantará el futuro de la alta cocina por una combinación, seguramente excelente, de restaurante y bar mediante la cual nuestros cocineros de vanguardia, siguiendo la tendencia de «democratizar la alta cocina», acabarán convirtiéndose en gestores en lugar de creadores? El tiempo nos dará la respuesta.

Autor: Manfred Weber-Lamberdière

Autor-2: Jaume Coll

Edicion: Aguilar, Madrid

Edicion-2: Universitat Politècnica de València, Valencia

Paginas: 223 pp. 20 €

Paginas-2: 352 pp. 45 €

Titulo: FERRAN ADRIÀ, ?EL MAGO DE EL BULLI

Titulo-2: UN PASEO POR LA COCINA ADRIÁNICA

Traduccion-2: Trad. de Andreu Rosinyol