A black and white portrait of a man, likely a chef, wearing a white chef's coat. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a plain, light-colored wall.

REVOLUCIONARIO
ADRIÀ

Ferran Adrià ha traspasado límites. Un chef al que invita la Documenta de Kassel y recibe premios internacionales de diseño no es sólo un cocinero, es todo un síntoma de los nuevos rumbos de la creación del siglo XXI. En esta entrevista habla de cocina, arte y diseño. Y también de su colaboración con arquitectos, diseñadores y paisajistas.

Por ANATXU ZABALBEASCOA

Hace ya un par de años que dejó de ser sólo el mejor cocinero del mundo para convertirse en un fenómeno creativo sin precedentes. Y, por supuesto, en un inagotable bombazo mediático. Sus aportaciones al mundo gastronómico en forma de mousses de humo o caviars de fruta y espumas han sido tan revolucionarias que se vivió la tentación de exprimir su creatividad en otros campos. Hace un año, el verano pasado, Ferran Adrià (Hospitalet de Llobregat, 1962) fue el invitado de la Documenta de Kassel, el lugar donde se mide la temperatura del estado del arte actual. En esta entrevista, Adrià se para a explicar a Diseño Interior quién es, de dónde salen sus ideas y cómo juzga sus méritos.

El encuentro es en Madrid. Adrià ha llegado al Istituto Europeo di Design para dar claves a los futuros diseñadores que allí estudian. ¿Un cocinero en una escuela de diseño? Uno de los mayores creativos del mundo: un chef de lo impensable –polémicas aparte–, un tipo con los pies en el suelo y la cabeza siempre en marcha.

¿Cuál es la aportación de la vanguardia culinaria al mundo del arte?

Host... Para empezar. No veas. Yo creo que es un mundo muy nuevo. Esta relación es incipiente. Es una experiencia muy diferente a lo que es alimentarse. Es un mundo muy joven que no sabemos bien dónde va a llegar ni el interés que tiene. Personalmente, mi conclusión después

de un año y medio de jugar al ping pong con las ideas, es que el mundo de la cocina es un mundo sin paraguas.

¿Paraguas?

Sin techo, sin límites, sin marco prácticamente. No estás dentro del diseño, ni del arte. No estás dentro de nada.

¿Y eso es bueno o es malo? ¿Le parece que es fundamental acotarlo?

Claro. ¿Es necesario colocarle un paraguas? Esa sería la primera pregunta. Cuando el año pasado me dieron el premio Lucky Strike, que seguramente es uno de los premios que todos los diseñadores querían tener, me sorprendió porque pensé: ¿Qué hace un cocinero con un premio de diseño? El año anterior lo había recibido Philippe Starck. La verdad es que veías la lista y te impresionaba.

¿Pidió explicaciones?

Pues sí. Y me las dieron. Me dijeron: mira, hemos dado un premio a quien hace el interiorismo, a quien hace el grafismo, a quien hace las sillas, a quien hace los manteles, a quien hace las cuberterías, los platos... y no hemos dado nunca un premio al motivo por el que se diseña todo eso, que es la comida. Seguramente lo que los cocineros debemos plantearnos es si nos interesa tener un paraguas o no.

Y ¿les interesa?

Hoy, la verdad es que no lo sé. En todo caso, a mí el único paraguas que realmente me interesa es el de la cultura.

Ferran Adrià no sólo piensa en el sentido del gusto en sus platos –caipirinha (1), sopa de letras (2), *spiral* (3)–. La vista también cuenta.



“La cocina de vanguardia debe dar de comer muy bien. Pero ¿qué más? Tenemos que situarnos y pensar qué queremos ser de mayores”

¿No se siente ya una herramienta cultural? Tras su paso por la Documenta de Kassel el pasado verano, en diciembre le concedieron la medalla de oro de las Bellas Artes en Madrid y el doctorado Honoris Causa de la Facultad de Químicas de la Universidad de Barcelona. Difícilmente se puede llegar a más y en más sitios...

Eso, efectivamente, es juzgar la cocina como cultura. No como la cultura popular de las tradiciones, con todo el respeto, sino como alta cultura.

¿Y qué tal se vive en ese marco más amplio?

Pues algunos compañeros me comentan: cuidadito, cuidadito, a ver si nos vamos a liar. A ver si al final no nos va a interesar.

¿Podría ocurrir?

No lo sé. Pero son hechos consumados.

Es cierto que nosotros, los cocineros, somos un mundo aparte. Seguramente la reflexión grande es esa: somos un mundo sin límites. Igual me dan un reconocimiento los químicos que los artistas. Pero yo no soy ni una cosa ni la otra. Continuamente recibo invitaciones y distinciones por algo que no es estrictamente cocina.

¿A qué lo atribuye?

La cocina forma parte de la vida. Y la vida tiene absolutamente de todo. Y en ella todo está relacionado. Las disciplinas lo barajan todo. Y la cocina, también.

¿Eso le incomoda?

Es lo que es. Pero esa mezcla y esa ampli-

tud de miras hacen que la alta cocina atraviese un momento difícil. Tenemos que situarnos, pensar y decidir qué queremos ser de mayores. La cocina de vanguardia debe dar de comer muy bien. Eso es evidente. Pero ¿qué más?

Una relación demasiado estrecha con el diseño ¿podría llevar al punto de juzgar un plato sólo formalmente?

Una manera de definir la cocina es precisamente diseñar un alimento. La cocina, en sí, ya es diseño. Lo que ocurre es que no es lo mismo Ron Arad cuando hace una de sus piezas con el soldador que cuando hace una pieza industrial. En la cocina sucede lo mismo. No es lo mismo elBulli que diseñar algo para el gran público o comida rápida. ¿El límite? Definir qué es hoy diseñar sería complicado. Para mí el gran paraguas de este siglo es la creatividad, no el arte ni la cultura.

¿Y qué es creativo?

Muchas cosas. Hay mitos al respecto que convendría deshacer.

¿Por ejemplo?

¿Lo comercial no es creativo? ¿Quién lo dice? ¿No se venden los cuadros?

¿Las esculturas? Lo que es creativo, como todo lo elevado, escapa a una definición clara. Pero se ve, se respira. Hasta la publicidad puede ser creativa. Para mí hay anuncios mucho mejores que muchas piezas de video arte. El problema con la eti-

queta comercial es que alguien tendría que atreverse a decir que no es más que una excusa. Alguien debería ser descarado. **Usted no tiene problemas con mostrarse descarado.**

Claro, porque yo, al final, soy cocinero. Y no quiero ser nada más. Me encanta serlo.

La excusa de lo comercial la utiliza quien vende poco, quien no tiene una obra que llegue a conectar...

La utiliza quien prefiere vivir en un gueto. Las mejores cosas de la humanidad terminan por conocerse, por admirarse masivamente. ¿Eso las hace comerciales?

¿Qué es una obra creativa para usted?

Lo que tiene una influencia. Lo que inaugura caminos. Lo que yo valoro en un grafista, en un cocinero o en un escultor es lo mismo: la gente que es capaz de hacernos ver cosas que normalmente no vemos.

Usted evidentemente está entre los que han abierto caminos. Pero ¿no genera también un efecto eucalipto? ¿Puede crecer algo a su alrededor? ¿No estarán condenados a ser epígonos los cocineros que sigan su camino?

Yo soy el menos indicado para hablar de mí mismo. Pero le puedo contar cosas. En la Universidad de Harvard se estudia mi caso como un caso de creatividad. Y la conclusión es que es algo anormal. Yo hago un trabajo que, al año, sólo pueden llegar a ver, no ya a conocer, 8.000 personas, las que pasan por elBulli.

Diseñada hace quince años por Dolors Andreu, la cocina de elBulli (4 y 5, en esta última con la plantilla del restaurante) es para Adrià una obra maestra de exquisita sencillez. En el taller de Barcelona (11 y 12), montado en 1995, se dedican a la investigación y experimentación.





6



7



8



9



10

¿Cuándo es la comida creativa?

Cuando deja de ser una simple necesidad. Llevó veinte años escuchando reiteradamente que la cocina es una moda. ¿Cómo va a ser una moda si es lo que hacemos cada día? La cocina de vanguardia es la punta de la pirámide. Pero es evidente que nuestra influencia llega hasta la calle.

De todos modos, usted es un cocinero de vanguardia, pero en la línea de Ron Arad. Porque tiene su taller en elBulli, pero también trabaja para el gran público asesorando a empresas y organizando caterings...

Mi idolo en el mundo del arte es el británico Richard Hamilton, que hace veinte años que no vende un cuadro. Porque no quiere. Eso es realmente la libertad.

Para un cocinero no tener comensales...

No es eso. Es hacer lo que quieres. Ser libre. Naturalmente la libertad hay que conquistarla. Para ser libre hay que hacer cosas. Y yo estoy orgulloso de lo que he hecho. El mundo de la cocina más allá de mi taller es complicado. Uno puede escuchar a una gran empresa que le pide consejos. Pero el mundo de las novedades alimenticias del supermercado no se decide en la fábrica. Se decide en las cadenas de distribución. Hoy, por ejemplo, no estar en Mercadona, que concentra el 35% de los supermercados, es perder un negocio. Por innovadoras que sean las soluciones gastronómicas que quieras vender. Me re-

fiero a que yo soy una persona a la que no le gusta hacer dos veces lo mismo. Nuestra influencia hoy ya no es tanto hacer cosas como hacer reflexionar a la gente.

¿Cómo hace para no repetir lo mismo?

Es una de las presiones más maravillosas que existen. Como creativo, si no tienes presión estás muerto. Vicente Todolí, el director de la Tate Modern de Londres, lo suscribe. Cree que cuando un pintor ya vende mucho y no tiene presión está muerto. Y es así.

Pero usted sí vende mucho.

Bueno... mi caso es especial. Yo he conseguido lo que podía aspirar multiplicado por cien. Pero eso me genera más presión. Hay que ir con cuidado. Uno tiene que saber dónde pisa. Que reinventen el mundo ha habido muy pocos en la historia. Picasso, a partir de los cuarenta y cinco, pasó cuarenta años pintando más. Ya es bastante. No se trata tanto de hacer cosas distintas y de reinventarte como de calar hondo con nuevas propuestas e ideas. En la profundidad de las propuestas está la influencia. Una persona puede tener el ego creativo lleno o no. Yo, por ejemplo, lo tengo súper cubierto.

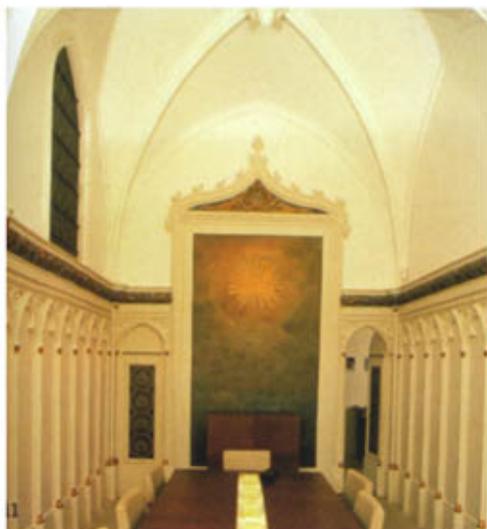
¿Y eso influye en su vida?

Te hace ser diferente. De otra manera.

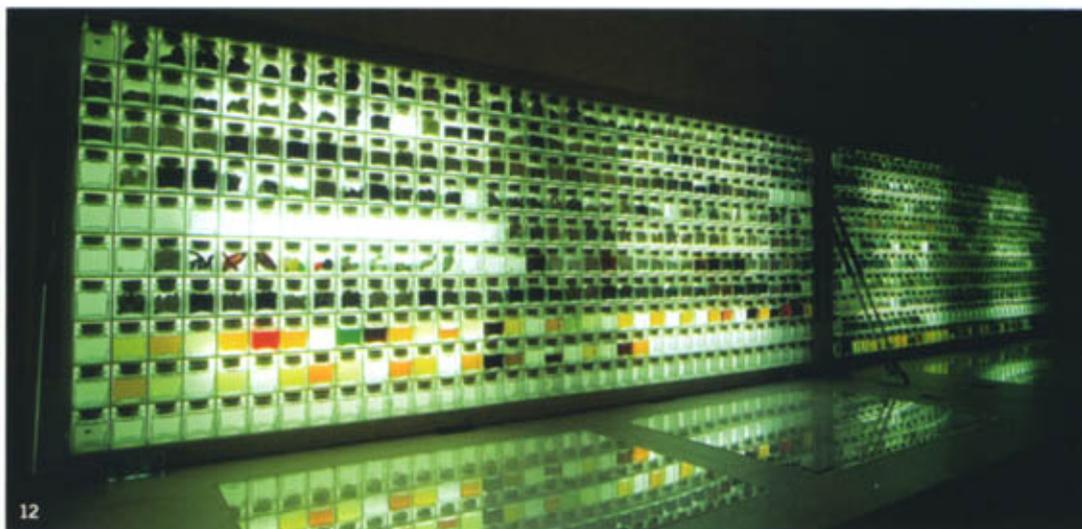
No digo que mejor. De otra manera.

¿Es posible un arte culinario con un sentido más desarrollado que el gusto?

En *Faces* hay cucharas para todos los gustos: aperitivo (6), que permite controlar las proporciones de los ingredientes; con pinza (8), para comer y oler a la vez; coladora (9) –estas tres de Luki Huber–; o la pensada para escribir (7), de Julia Mariscal. Los boles (10) son de Azúa-Moliné.



11



12



13



14

Sí, por supuesto. La cocina de hoy es precisamente eso: todos los sentidos.

Eso cuesta explicarlo.

Para nada. Es una cuestión de concentración, de predisposición. Y el marco, el diseño, predispone. Ponte delante de un vaso de agua. Concéntrate y bébetelo. Será una experiencia nueva. El agua es un producto único. No tiene color, no tiene gusto, no tiene aroma. Es increíble. Pero si no te concentras, te lo bebes sin pensar. Lo mismo ocurre con un cuadro. O te pones delante de él y te concentras, te metes en él, o las *Señoritas de Avinón*, por ejemplo, te dejan frío. Hay que saber mirar. Sin duda alguna, la gran diferencia de la gastronomía de siempre con la de hoy es el hecho multisensorial. Pero es la concentración hacia un recorrido intelectual lo que hace que la cocina sea la disciplina más compleja. Piense en el arte. El sueño de cualquier artista es introducir la propia obra en su cuerpo.

El diseño del que ha elegido rodearse: el jardín de Bet Figueras, un obrador de Garriga y Foraster, los cubiertos de Claramunt, los instrumentos de Arola o los utensilios de cocina de Ruiz de Azúa ¿le sirven para fomentar la concentración en sus comensales?
En los sitios dónde puede comerse cocina de vanguardia, fuera de Michael Braques, los comedores no son muy modernos.
¿Por qué los comedores suelen ser tradicio-

nales? ¿Un comedor tiene que ser un espectáculo o tiene que ser monacal?

Contésteme usted. Hasta hace poco yo creía que debía ser espectáculo. Pero hoy pienso que sucede como con los museos: la arquitectura no debe distraer. La cocina es tan compleja que es mejor situarse en un marco monacal. Un sitio monacal no tiene por qué no ser exquisito. Piense en Japón. Japón es un modelo.

¿Cómo sería el restaurante ideal?

Yo no creo en la gastronomía como en un hecho social. Para mí, lo ideal es conseguir la concentración de la que hablábamos. Y para eso es mejor estar solo. No más de cuatro personas por mesa. Imagínese ir al cine para hablar con el de al lado. O a un museo para ver al lado de quién te pones a mirar un cuadro. Eso ya no tiene sentido. Hablo de la experiencia culinaria.

Su gusto por un cierto tipo de diseño ha ido evolucionando y también su manera de adentrarse en el diseño, que ha sido atípica. Ha pensado antes en el jardín, en los cubiertos, incluso, que en el propio comedor del restaurante. ¿Por qué?

Porque no tenía las ideas claras. El comedor, que no he cambiado nunca, creo que hoy ya roza la vanguardia. Jaime Hayon no conseguiría hacerlo igual de neobarroco. El kitsch de mi comedor es muy difícil de alcanzar. El arte, en el restaurante, lo tenemos en la cocina. Nuestra cocina, físi-

FACES. CUCARADAS DE AUTOR

Como la cocina para la que está pensada, la colección de menaje *Faces* (faces-design.com) pretende ser innovadora, formal y funcionalmente. Mostrando su pasión por el diseño, Ferran Adrià crea en 2005 *Faces*, y se erige como director de una orquesta en la que los intérpretes son diseñadores industriales. Xavier Claramunt y Miquel de Mas se han encargado de la cubertería: mirando piezas clásicas y contemporáneas, han diseñado una familia de formas contundentes –que pueden incluso tatuarse–, pero fácilmente combinables. El trabajo de Julia Mariscal también es un cubierto: una cuchara con la que escribir. A Antoni Arola le ha tocado entrar en la cocina: él ha diseñado herramientas como la espátula, las pinzas o el cuchillo de cocinar para el que ha buscado inspiración en la tradición japonesa y ha aguzado el ingenio incorporando en el filo una regla-medidor. La parte de Azúa y Moline es la de servir: boles, bandejas, panera y una delicadísima champañera, la *Gelida*. Luki Huber forma parte del equipo de elBulli y entre las herramientas que inventa, se encuentran piezas de *Faces* como la cuchara colador o la de café “transmaterializada”: de la versión de plástico de un solo uso se pasa a una noble de acero inoxidable. (DI)

Las pinzas-palillo de *Faces* (13) se presentan como un nuevo cubierto para comer productos frágiles y resbaladizos. Los ha diseñado Luki Huber –del equipo de elBulli–, como *Mars* (14), plato pensado para acoger tapas y delicatessen, y la brocheta barroca (15). La cubertería *Frankie*, de ClaramuntDeMas, se puede tatuar. La primera propuesta de tatuaje, *Barroca* (16), se basa en el diseño de los papeles pintados.



15



16



ca [el espacio], es una auténtica obra de arte. Pero de ella habla muy poca gente.

¿Qué la hace una obra de arte?

Es del año 93 y todavía no he visto otra en el mundo que haya sabido alcanzar su exquisita sencillez. La hizo una arquitecta que trabajaba con Bet Figueras, Dolors Andreu. Es una de las obras maestras desconocidas de la arquitectura española.

¿Por qué?

Es el pabellón Mies van der Rohe hecho cocina. Una obra de arte. Quince años después no hay nada más vanguardista.

¿Y por qué no le encarga a ella que le rediseñe el comedor?

Porque si tú me dieras mañana diez millones de euros tampoco lo haría. No sé cómo tiene que ser hoy un comedor. Y, en esa tesitura, ¿por qué cambiar el que tengo?

¿En España no ha visto nada que le guste?

Es difícil porque ya digo que no creo en un comedor social. Sin embargo, para tomar café, sí creo en un sitio social. Todo por la concentración. Cuando se come, sólo se come. Si tú entiendes eso, estupendo. Si no, hablamos idiomas distintos.

¿Cómo fue la experiencia en la Documenta?

Maravillosa. No tiene precio.

¿Qué aprendió?

A conocer cómo funciona el mundo del arte. Como todos los mundos tiene cosas

maravillosas y cosas escandalosas.

Su proyecto consistía en un sorteo para comer en elBulli.

No tenía otra salida. ¿Qué iba a hacer? La frivolidad de ponerme a pintar o a hacer esculturas. Yo nunca he jugado. Y le aseguro que no faltaron artistas que se me ofrecieran para hacer la pieza conmigo. Esas tentaciones, quien las tenga, debe evitarlas. Cocinero a tus fogones. Yo soy cocinero. Pero la experiencia ha sido espléndida. Tanto es así que hoy hay dos personajes fundamentales del mundo del arte que están haciendo un libro sobre esa experiencia mía. Son el máximo nivel. Fui a pedirles consejo y me dijeron que ellos lo harían. Ya sólo esto da qué pensar. Yo he tratado con mucho respeto el mundo del arte. Para mí era muy importante no jugar. Ser yo. Me invitaron a Documenta por lo que hago. Mi labor era hacer ver a la gente que la cocina de vanguardia es un mundo completamente nuevo. Lleno de energía. No se trata de saber si la cocina es arte. La cocina es una disciplina maravillosa y cargada de energía. Un mundo nuevo. Entiendo que hubo gente que se enfadó.

Documenta se organiza cada cinco años. Es difícil ir allí. Que te inviten es, posiblemente, lo más importante para un artista. Y, que en lugar de a un escultor o alguien



El restaurante elBulli se encuentra en la cala Montjoi (17, 18). De mini-golf con chiringuito en 1961, pasó a ser un restaurante que en 1975 recibía su primera estrella Michelin (ahora, con Adrià, que se incorpora en 1983, tiene tres). El jardín (19-20-21) es obra de Bet Figueras.

