

Medio: Revista / Pág. 100 a 105

Sección: Alta Cocina

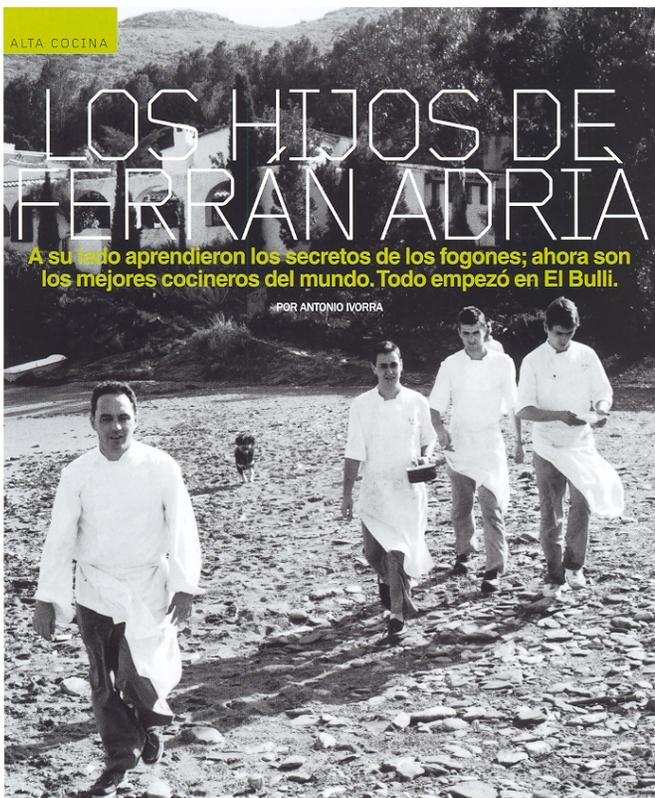
Espacio: 403'16 cm²

GQ
Abril de 2006

Audiencia: 114.000

Difusión: 38.000

Valor Publicitario: 5.700'46 €



ALTA COCINA

LOS HIJOS DE FERRÁN ADRIÀ

A su lado aprendieron los secretos de los fogones; ahora son los mejores cocineros del mundo. Todo empezó en El Bulli.

POR ANTONIO IVORRA

La sombra del Bulli es alargada, así que hayan pasado veinte largos años. Desparrramados por el ancho mundo hay casi 2.000 cocineros (80 por año) que pasaron por el faro gastronómico de Cala Montjoi. Españoles y extranjeros que han compartido conocimientos y sabiduría culinaria con Adrià, ya sea durante un mes o durante ocho largos años. A nivel profesional, cada uno tomó su destino, unos siguen en la casa mientras otros, la mayoría, se lanzaron a su propia aventura

Una imagen de aprendices que hoy son maestros en la treintena. A la izquierda, Ferrán Adrià; a la derecha, Bixente Arrieta, Aharo Martínez y Andoni Luis Aduritz.

profesional. "El que ha pasado por El Bulli sabe que puede volver cuando quiera porque forma parte de la familia", se sincera Ferrán Adrià. Ésta es la historia de sus retoños gastronómicos. Los últimos años ochenta y los primeros noventa del siglo pasado fueron los del "equipo lanzadera", en opinión de Rafael Clarasó, aunque la versión de Carles Abellán habla más bien de la "quinta del porro". Los Quim Marqués, Xavi Sacristá, Tony Jerez, Rafael Clarasó, Albert Adrià, José Ramón Andrés... "dor->

ALTA COCINA



Los platos de Adrià y sus aprendices son creaciones plásticas.

míamos en barracones, en literas, era como un seminario laico", en palabras de Abellán. Había complicidad y camaradería en aquellos años de estrecheces. "Todos nos apretábamos el cinturón, Ferrán incluido, porque no había un duro, pero fueron años maravillosos y todos estábamos allí para sacar adelante El Bulli", así lo revive el actual cocinero y dueño de Comerç 24. Esta situación también la vivieron Marc Puig-Pey, Eduard Bosch y Marc Cuspinera (entraron en 1988-1989), así como Andoni Luis Aduritz y Bixente Arrieta (1992-1993). "Trabajábamos mucho, era alucinante, creíamos en un proyecto por encima de todo, robábamos horas de sueño (tal vez porque dormíamos en camastros) para dar un pastiso más, un pastiso más", rememora con agrado el genio de Mugaritz.

Ferrán Adrià es muy claro al definir El Bulli, "lo componen tres personas: El (Albert) Bu (Ferrán) li (Juli Soler, la piedra filosofal)". Las tres piezas clave de esta casa son además un referente de la cocina mundial. Pero hay otros puntales sobre los que se apoya el entramado cotidiano del restaurante y son los maitres: Luis Biosca (20 años en la casa) y Luis García (15 años), sobre el que recae además la engorrosa tarea de acomodar las más de 400.000 peticiones al año en las tan sólo 8.000 plazas que hay en los únicos seis meses del año en que permanece abierto El Bulli (del 30 de marzo al 30 de septiembre, sólo 45 personas por noche). "Los dos Luises son insustituibles, sin ellos no habría Bulli", afirma Ferrán. En la cocina, los tres pilares son Marc Puig-Pey (1988), Oriol Castro (1996) y Albert Raurich (1997). Puig-Pey es el segundo de a bordo. Ferrán Adrià dice de él: "Fue de la pandilla inicial. Se trasladó a elBulliacamen y luego volvió a elBullirestaurant, todo un puntal. Conoce bien la casa". Castro y Raurich son los jefes de cocina actuales. El primero está con Ferrán y Albert en la creatividad del Taller. Cuando abre El Bulli está

OS HISTÓRICOS. Xavier Sacristá y Tony Jerez están ahora al frente de Mas Pau, pequeño hotel restaurante (Ctra. de Figueras a Olot, s/n, a 4 km. de Figueras. Tel.: 972 546 154). Xavier en la cocina y Tony en la dirección realizan una restauración de referencia en un hábitat singular como Mas Pau. Llevan a cabo una cocina con raíces pero abierta a lo nuevo, con un gran respeto hacia el producto y a las personas que quieren conocerla. Ambos eran dos puntales en los comienzos de El Bulli (1984). "Fue una gran aventura en la que todos compartíamos ilusiones. La etapa donde vimos, tocamos y probamos

membros. Ferrán confiesa: "No conozco cocinero como él que haya puesto el orden imprescindible en la cocina". En el negocio hay otras dos ramas: elBulliacamen, una división que se dedica a poner en marcha otros proyectos paralelos de restauración, y elBullihotel. De la primera se encargan Marc Cuspinera (1989), otro de los históricos, que fue jefe de cocina y responsable de la organización de El Bulli,

LOS GRANDES

Estadon en El Bulli en su mitica primera época. Ahora triunfa por su cuenta.



RAFA MORALES

En 2000 se hizo cargo de La Alquería, donde ostentaba la licencia de El Bulli. Tiene dos estrellas Michelin.



JOSE ANDRÉS

Se marchó a hacer las Américas, y empezó su largo camino al estrellato. En España, su programa televisivo también es un éxito.



CARLES ABELLÁN

Entró en 1987, inauguró el Talaia-Marin en Barcelona y la licencia Benetosa en 1997. Hoy posee el Comerç 24.

"TODO EL QUE HA PASADO POR EL BULLI SABE QUE PUEDE VOLVER CUANDO QUIERA PORQUE FORMA PARTE DE LA FAMILIA".

al frente de la cocina. Dice que disfruta siempre aprendiendo, "lo importante es ser feliz así". Ferrán lo describe como "la identidad de cocinero, uno de los grandes de la cocina del mundo". Albert Raurich, por su parte, está considerado como el gran motor de la cocina, todo un director de orquesta, con cerca de cuarenta

más productos diferentes. Aquellos años nos dejaron secuelas positivas: recuerdan Xavi y Tony. De El Bulli pasaron a Mas Pau. Fueron dos piezas imprescindibles entre 1984 y 1993. Son los máximos representantes del espíritu de El Bulli", puntualiza Ferrán. También parte de la época legendaria de El Bulli >



LOS DE LA TRANSICIÓN

No pertenecieron al "equipo lanzadera", pero igualmente se han ganado un puesto de honor entre los 2.000 cocineros que Ferrán tiene repartidos en el mundo:



SERGI AROLA
Su cocina está muy inspirada en las técnicas, el concepto y la forma de El Bulli, donde compaginó su estancia, no muy larga, con el Taliaa en la época de Abellán.



PACO RONCERO
Confiesa: "Mi profesión dio un giro de 180 grados cuando entré en El Bulli. Ferrán es un genio en la cocina y un gran compañero (...) Me ciego hacer e intento desarrollar algunas técnicas".



fue Carles Abellán, ahora en Comerç 24 (Comerç 24, Barcelona. Tel.: 93 319 21 02), un moderno restaurante donde Abellán realiza alta cocina de vanguardia en miniatura. Es un cocinero de largo alcance. Abellán rezuma sinceridad al decir que "nunca he dejado de pensar como los de El Bulli; es más, estoy vinculado a ellos, primero porque somos amigos, y segundo, porque si tengo dudas de alguna composición, llamo al Taller, como colega y siempre obtengo respuesta". Adrià es categórico al decir que "es toda una pieza. Le queremos, cuando abrió Comerç 24, lo considerábamos como si fuera nuestro. Es el Nobu español".

Al otro lado del Atlántico también hay representación de El Bulli gracias al Jaleo de José Ramón Andrés en Washington, que tiene otros cinco locales. En la capital de los Estados Unidos Andrés ha hecho mucho jaleo con sus "jaleos", El Jaleo, Jaleo Bethesda y Nuevo Jaleo Crystal City, de cocina española tradicional. La cocina bulliciosa de vanguardia la ofrece en el Mini-Bar, para seis comensales, dentro del restaurante Café Atlántico. También tiene Zaytina, restaurante informal de tapas, de inspiración griega, turca y de Oriente Medio. Y no podía faltar el mexicano de tapas: Oyamel.

Estuvo en los principios de El Bulli (1987) con el "equipo lanzadera". No olvida aquellos bulliciosos años donde se hizo cocinero "con el genio Adrià". Es contundente al decir que Adrià hoy, y Arzak ayer, han marcado el prestigio y el futuro de la cocina española. Para cocinar prefiere "música, una copa de vino y una buena conversación". De él, Ferrán Adrià dice que no tiene palabras. "Ha colocado a nuestro equipo en Estados Unidos. Es uno de los grandes de la cocina que difunde la imagen de España en el mundo. Ha conseguido que tanto aquí como allí entrara la alta cocina en las casas. Otro de la familia que ha seguido el 90 por ciento de nuestros consejos".

Más cerca, en Barcelona, se encuentra La Murgula de Rafael Clarasó (Petxina, 7, Barcelona. Tel.: 93 317 95 09). El restaurante está a dos pasos de La Boquería, donde da cursos de cocina para amas de casa y profesionales. Su cocina es tradicional de mercado fresco y de temporada. Estuvo en El Bulli cinco años: "Aprendí una técnica impresionante en cocina que te marca para siempre". Ferrán Adrià le define como "un cocinero de casta y un amigo. Las circunstancias familiares le inclinaron a la cocina no creativa". En la misma ciudad se encuentra Tram Tram, obra de Isidre Soler (Major de

20, Caserío Oztazuqueta, Rentería, a 13 km. de San Sebastián). En su caserío, con un impresionante jardín de mil y una hierbas, flores y verduras, ofrece la cocina más creativa de los "cinco sentidos", plena de naturaleza. Recuerda sus dos años en El Bulli, que



El equipo actual de El Bulli al completo.

Sariá 121, Barcelona. Tel.: 93 204 85 18). Isidre realiza unos platos mediterráneos con sabor, la tradición actualizada. "Aquí hacemos una cocina de sentimiento, que está volviendo ahora". Hace 17 años que estuvo en El Bulli, "donde técnicamente estaba por encima de todos, era impresionante", confiesa Isidre. Por su parte, Ferrán comenta que "Isidre, que estubo un año, asimiló bien la técnica".



Temperatura y textura. La cocina vive una nueva dimensión.

LOS HÉROES DE LA TRANSICIÓN.

Andoni Luis Aduritz, un joven treintañero, realiza una cocina personal e intransferible en Mugaritz (Altura Aldea,

20, Caserío Oztazuqueta, Rentería, a 13 km. de San Sebastián). En su caserío, con un impresionante jardín de mil y una hierbas, flores y verduras, ofrece la cocina más creativa de los "cinco sentidos", plena de naturaleza. Recuerda sus dos años en El Bulli, que

ABELLÁN ES EL NOBU ESPAÑOL; RONCERO, EL BULLI EN MADRID; AROLA, EL EMBAJADOR; Y ADURITZ, UN PUNTO Y APARTE.



TAMBIÉN PASARON

Durante veinte años El Bulli ha hecho stages con todos los cocineros en demés que han pasado por sus fogones. Muchos han conseguido hacerse un nombre en la historia de la cocina. Estos son algunos de los más interesantes. En España destacan **Quim Marqués** (El Suquet de l'Almirall), **Jordi Butrón** (Espai Sucre), **Oriol Balaguer** (Obrador), **Sergio Santamaría** (Las Golondrinas), **Juan Pablo de Felipe** (El Chaffán), **Íñigo Lavado** (Íñigo Lavado), **Josean Aljaja** (Guggenheim), **Dario Barrio** (Dassa Bassa), **Nino Redruello** (Las Tortillas de Gabino), **Jaime Renedo** (Asiana). Y también: **Ávaro Martínez Benet** y **Vila Reyes**, **Marc Joli**, y **Zopeti**.

Pero El Bulli no es sólo cantera de cocineros de la geografía nacional. Su influencia traspasa fronteras con discípulos aplicados como **Sebastien de Pierre Herme** (Francia); **Máximo Botura** y **Enrico Crippa** (Italia); **Sergio Herman** (Holanda); **Anthony Flinn** (Inglaterra); **Grant Achatz**, **Ken Oringer** y **Jean George Klein** (EEUU).

compartió con Bixente Arrieta, en los siguientes términos: "Una cocina muy cerebral, muy trabajada. Todo pasaba, como un filtro, por la prodigiosa cabeza de Ferrán". Es sincero al afirmar que "cualquier cosa que toques, que quieras hacer, tienes que pensar que la ha hecho Ferrán, pero no importa, haremos nuestro bogavante...". Toda una confesión: "El amor a mi familia y a mi cultura pudo más que El Bulli, si no, me habría quedado allí". Para Ferrán, tanto Andoni como Bixente formaban el cuerpo de lo que iba a ser el mundo de la creatividad de El Bulli. "Andoni es un punto y aparte en la cocina mundial".

Pero quienes verdaderamente han situado a la inspiración de El Bulli en el centro de Madrid han sido, sin duda, **Sergi Arola**, con su restaurante La Broche (Miguel Ángel, 29, Madrid. Tel.: 91 399 34 37), y **Paco Roncero**, con La Terraza del Casino (Alcalá, 15, Madrid. Tel.: 91 532 12 75). Hasta tal punto es la identificación de Arola con El Bulli que dice: "Puedes ser una calcomanía o un tatuaje, yo soy tatuaje entero". Reconoce que "trabajar con ellos, a nivel profesional o humano, es lo que más me ha influido". Su revisión de la cocina actual coincide con el primer libro de Ferrán: *Sabor del Mediterráneo*. Adrià lo considera "como si fuera nuestro embajador en Madrid, como si lo hubiéramos mandado nosotros. Es bulliciosísimo. Está haciendo un modelo de cocinar de cara al futuro. Y es amigo de sus amigos" **GG**

FOTOS: D.R.