

‘Estoy en busca del ADN de la cocina’

El chef más creativo del planeta, **Ferrán Adrià**, vendrá por primera vez a Colombia en abril para hablar de innovación. Entrevista.

Liliana Martínez Polo
Cultura y Entretenimiento

Ferrán Adrià reconoce que se ha dado un lujo que pocos pueden permitirse. En el 2011, cuando estaba en la cima de la cocina mundial, cerró El Bulli –elegido el mejor restaurante del mundo cinco veces y merecedor de tres estrellas Michelin– porque, según él, “había llegado al máximo” en lo gastronómico.

Para muchos, era un salto al vacío; para él significó romper el molde con el fin de reinventarse a través de proyectos como El Bulli Foundation, dedica-

da a la investigación gastronómica –que abrirá en el 2014– y la Bullipedia, una especie de Wiki-pedia de la alta cocina.

Entre tanto, está recorriendo el mundo ejerciendo de gurú de la innovación. Ese periplo lo traerá a nuestro país por primera vez en abril, para participar en el Campus Creativity Colombia, donde dictará charlas sobre creatividad. EL TIEMPO habló con él a través de Skype sobre su receso, sus planes de futuro y sus ‘recetas’ para estar siempre a la vanguardia.

Han pasado casi dos años desde que cerró El Bulli. ¿Aún

cree que fue una buena decisión?

Había que cambiar el modelo; si no, podíamos tener tres o cuatro años a lo sumo de vigencia. No es fácil mantenerse en el mundo de hoy, donde las cosas solo duran cuatro años con un éxito increíble y luego desaparecen. Un iPhone 5 sale, es un boom y pasa. Vivimos en una sociedad *kleenex*. Con El Bulli Foundation nos transformamos para seguir creando al nivel al que lo hacemos hace algunos años.

¿Qué tan lejos se siente hoy de los fogones?

Estoy en la fase de la teoría y de pensar cocinando. Cocino mucho en casa, como ahora, mientras hablamos.

¿Cuál ha sido el foco de estos meses de reflexión?

Nos preguntamos qué es cocinar y cómo empezó todo. Entendimos que para avanzar teníamos que ir al origen, al ADN de la cocina, y saber, por ejemplo, qué pasaba en el año 1600: cómo, cuándo, por qué se da el gran cambio en el arte culinario.

Suena bastante complejo...

Sí, cuando te haces ciertas preguntas ves lo complejo que es. Los monos cogían cocos, los rompían y se comían lo de adentro. ¿Es eso cocinar? O se necesita que haya fuego para llamarlo cocina. Si es así, entonces: ¿qué son el sashimi y el ceviche? Preparar una lula da o algún plato con lulo, como hicimos muchas veces en El Bulli, ¿es cocinar? El aceite es un producto, pero elaborado a partir de la materia prima que es la oliva. ¿Significa esto que hay gente que cocina para ti y no lo sabes?

¿Por qué es tan necesario esta suerte de viaje a la semilla?



“Con el Bulli Foundation nos hemos transformado para seguir creando al nivel al que lo hacemos hace unos años”.

Lo hago para entender mi oficio. No se criarán en el futuro flamencos como si fueran pollos, pero hay miles de especies que se podrían criar y que no conocemos. La cocina colombiana dentro de 50 años será otra; lo importante es saber que en 1850 hubo esto y que en el 2013 hay estas otras cosas.

¿Y cómo se lleva a los fogones toda esta teoría?

Cuando nos pongamos a crear otra vez, en año y medio, que es cuando estará en marcha la Fundación, lo verás. Entonces, será el tiempo de compartir, de divulgar, de crear de otra manera... De pronto, me verás cocinar un cisne. Es un trabajo en el que llevamos meses, y estaremos rodando de aquí a tres años, cuando el nuevo Bulli estará en marcha. Sé que es tiempo. Pero es lo mínimo que necesitamos.

¿De qué va hablar en sus charlas en Colombia?

Lo que hacemos en estas conferencias sobre innovación es compartir nuestra experiencia con los jóvenes y los pequeños empresarios. Les contamos cómo enfocamos el tema en El Bulli. En nuestros años de trabajo, hemos descubierto los 30, 40 o 50 cajones donde está todo lo que requiere el proceso creativo. También sabemos dónde hay espacio para innovar. Todo esto lo tenemos bastante ordenado y vamos a explicarlo: lo llamamos ‘el método Bulli’.

¿La receta para innovar?

En este tema no hay dogmas. Cada uno tiene que hacer su proceso adecuándose a donde esté y al tipo de empresa que precisa. Es un error magnificar la innovación o creer que es para unos pocos. Hay innovación en la gente que investiga la cría de la hormiga roja y en quien busca la cura contra el sida. Lo que cambia son los resultados. Otra cosa: sin pasión es imposible la innovación.

Y sin asumir el riesgo a equivocarse, supongo...

En cocina, el error no es algo que se tenga que asumir: es parte del proceso. En El Bulli nunca nos obsesionamos con los errores, porque no sirve de nada fustigarse. Nos tomábamos nuestro tiempo: cerrábamos seis meses y reflexionábamos sobre lo que habíamos hecho. Ahora nos estamos tomando tres o cuatro años. Muchos no lo entienden, pero es el tiempo que necesitamos para seguir haciendo lo que hemos hecho siempre: cocina.



PRUEBA EL VIDEO AQUÍ Ferrán Adrià, junto a un grupo de alumnos del Telefónica Think Big, un evento para formar a futuros chefs que tuvo lugar en Londres, el pasado mes de octubre. AFP

“Un iPhone 5 sale, es un ‘boom’ y pasa. Vivimos en una sociedad *kleenex*”.

‘Quiero vivir la gastronomía colombiana’

ADRIÀ AFIRMA QUE NUESTRO PAÍS TIENE QUE EMPEZAR A REFLEXIONAR SOBRE SU COCINA

El chef español reconoce que sabe muy poco de nuestra gastronomía; sin embargo, asegura que llega con muchas expectativas. “Me dicen que Colombia es el próximo país importante en materia gastronómica. Entonces, en el Campus vamos a preguntarnos

qué es Colombia desde la innovación y desde la cocina: es una cuestión clave que ustedes tienen que empezar a formularse”. Adrià afirma que viene para compartir su experiencia, pero también para aprender. “La primera vez que fui a Brasil, en 1988, me sirvió

para incorporar la fruta en la alta cocina en España. En Europa solo las usábamos para preparar postres, pero nunca para hacer ensaladas, por ejemplo”, explica. “Voy a Colombia porque quiero vivir su cocina, y no voy a verla por Internet”, concluye.



Adrià, durante una presentación en Madrid Fusión. AFP

¿DÓNDE Y CUÁNDO?

Ferrán Adrià estará en el país en el Campus Creativity Colombia, un evento que se celebrará en Bogotá entre el 15 y el 17 de abril próximos. El encuentro se dividirá en tres bloques: la inspiración, la creación y la exhibición. Junto al chef estarán innovadores colombianos reconocidos, como el arquitecto Simón Vélez, la escritora Ángela Becerra y el académico Jorge Iván Ramírez.

BREVES

RESTAURANTES

40 años del primer tres estrellas de España

Zalacaín, el primer restaurante español que logró 3 estrellas Michelin, cumplió 40 años de historia y fina gastronomía. Por sus madrileños salones han pasado premios Nobel, miembros de la realeza y jefes de Estado. Hoy conserva una estrella Michelin y se puede comer allí por unos 90 euros por persona. –Efe–

SOLIDARIDAD

Alta cocina y alta moda por una buena causa

Este 11 de febrero, la alta gastronomía española se vestirá de solidaridad: 16 prestigiosos chefs ofrecerán, en igual número de boutiques de lujo de Madrid, unas cenas cuyo propósito es recolectar fondos para la ONG Acción contra el Hambre, que lucha contra la desnutrición infantil en América Latina. –Efe–

La otra Ribera del Duero



Hablemos de vinos

Patricio Tapia
Para EL TIEMPO

La verdad es que me tenían algo cabreados los vinos de Ribera del Duero. Y las razones son las usuales. Vinos demasiado concentrados, demasiado grandes. Mucha madera, mucha ambición. Del tipo de tintos que te dejan *knock-out* a la primera copa. Ni hablar de terminar la botella.

Pero el peso de las evidencias es sofocante. La mayor parte de los vinos de Ribera del Duero –esa zona de extremos climáticos, de laderas y suelos de cal y arcilla– responde a ese esquema, así que es completamente natural y creíble señalar que Ribera da esos vinos, que no hay que inten-

tar otra cosa porque la tierra y el clima no te lo dan.

He escuchado muchas veces esa afirmación: “Hacemos estos ladrillos de madurez y concentración, porque es lo que nos da el terruño”. Pero como ya estoy viejo en esto, rara vez lo creo. Más bien se trata de un asunto de mercado: los vinos así, musculosos y maderizados, son lo que el mercado necesita, no lo que la naturaleza entrega. Y eso, claro, no tiene nada de malo. Por último, esto es un negocio. Y hay que vender vino.

Y digo eso porque he visto en los lugares más impensados vinos que, en teoría, eran imposibles. En Ribera del Duero, por ejemplo, la tierra de los tintos como bombas de madurez y cuerpo. Pero no todos. Alfredo Maestro y Goyo García Viadero son dos de las honrosas excepciones.

Maestro no tiene nada que ver con el vino o, al menos,

La Guindalera es un tinto tan fresco y tan suave que, de un plumazo, borra todo lo que uno sabía de Ribera.

con la producción. Su familia es de Peñafiel, en el corazón de Ribera, y aunque hacía vinos como *hobby*, su trabajo es en finanzas. Pero hace unos años comenzó a producir más en serio y de inmediato se dio cuenta de que lo suyo era no agregar nada más que uvas, que le gustaba el frescor y que el tempranillo, más que una cepa de vinos fisicoculturistas, es una uva elegante, de suavidad y fineza. La Guinda-

lera, por ejemplo, es un tinto que dan ganas de beberlo por botellas. Tan fresco, tan suave. De un plumazo, borra todo lo que uno sabía de Ribera.

El mismo efecto tienen los vinos de Goyo García Viadero. La familia de Goyo es propietaria de Valduero, una de las bodegas más importantes de Ribera, y Goyo es socio, pero principalmente se dedica a asesorar bodegas en viticultura. Como dirían los franceses, entonces, Goyo es un *vigneron* y entiende el vino desde la planta.

Goyo cree también que todas las interpretaciones que se han hecho del tempranillo, si bien no están erradas, no lo representan. Y como prueba tiene Valdeolmos, un vino de tal elegancia y sofisticación que sorprende. Es lo más cerca de Borgoña que yo al menos he visto en Ribera, pero a la vez es un vino delicioso, jugoso, fresco. Ribera en otro lugar. Vamos a cruzar los dedos para que haya un importador aventurero en Colombia que lo haga llegar por esos lados.



Archivo particular

UN VINO

La bodega con que Parker festejó su cumpleaños

Por segundo año consecutivo, el influyente crítico de vinos estadounidense Robert Parker escogió al restaurante José María, en Segovia (España), para celebrar su cumpleaños. Y los vinos fueron de la bodega Pago de Carraovejas: una de las ‘top’ de Ribera del Duero. Clos Ltda. trae a Colombia el crianza (foto). Tel. 545-5155.