

fuera de serie

nº 257.
16 de
octubre
de 2009

El calzoncillo
adecuado

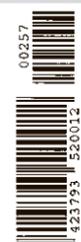
Relojes de
acero para
la crisis

Tres viajes
de ensueño

El bar de
barrio
del otro
Adrià



Albert, hermano
de Ferran Adrià,
en la barra de
Inopia, bar que
ha montado
tras su salida
de El Bulli.





GASTRONOMÍA

Un
Adrià

en el
mejor bar
castizo

Lo ha abierto en Barcelona Albert, el hermano del mítico Ferran y autor de muchas de las mejores recetas del Bulli. En él ha demostrado que también sabe ser el mejor tras una barra.

POR VIS MOLINA
FOTOGRAFÍAS DE
LANDER LARRAÑAGA



De izquierda a derecha: Jacobo, Silvio, Sergi, Chema, Albert Adrià y Juanito, los miembros del equipo del bar Inopia, en la barra del establecimiento barcelonés.

gastronomía albert adrià

"No he vuelto por El Bulli. El próximo 20 de octubre, día de mi 40 cumpleaños, iré a cenar allí por primera vez en mi vida como cliente. Estoy deseando probar lo que están haciendo en estos momentos"

ME CUENTA QUE, durante los 24 años que ha pasado en El Bulli, a menudo se despertaba a media noche con la cabeza dando vueltas como uno de esos robots de cocina que forman parte de su paisaje cotidiano. En su cerebro se mezclaban texturas, sabores, aromas y colores; y él se levantaba agitado y echaba mano de su bloc de notas para apuntar ideas y trazar bocetos. Después se volvía a dormir intranquilo, deseando que llegara el alba para hacer realidad lo que se le había aparecido en sus sueños. "Una noche, esa agitación fue más intensa que nunca. Había visualizado en mi mente un postre entero casi al 80%. A la mañana siguiente, mi ayudante y yo lo elaboramos prácticamente igual a como lo había imaginado en mi cabeza. Fue algo extraordinario. Creo que ese plato, el Tierra, ha sido mi creación más perfecta. Se trata de un postre helado con base de diferentes texturas de chocolate que parecen diversas tierras", explica.

El pasado febrero anunció que dejaba El Bulli. Una decisión difícil, gestada durante un año muy largo cuajado de

conversaciones con su hermano Ferran y sumergido de lleno en la creación del libro *Natura* (distribuido por RBA Editores), un proyecto ambicioso y agotador que lo dejó bajo mínimos. Una joya de papel que enseña a profesionales y aficionados 49 postres sublimes inspirados en la naturaleza y en el que se suceden, con fotografías de Francesc Guillaumet, el deshielo, la tierra volcánica, las arenas, las flores, las hogueras o las mariposas. "Yo era uno de los conductores de la locomotora de El Bulli y me dí cuenta de que estaba perdiendo la ilusión por estar en sus fogones. A eso se sumaba el hecho de no poder disfrutar de mi primer hijo y la creación de *Natura*, un libro muy elaborado en el que me he dejado la piel durante más de dos años y que ha sido algo muy obsesivo, porque me planteé que tenía que ser un producto totalmente vigente e innovador dentro de 10 o 15 años. Mi nivel de autoexigencia ha sido altísimo, por eso ha resultado tan agotador", asegura.

EL MEJOR REPOSTERO. Cuando la noticia de su adiós saltó a los medios, el revuelo no se hizo esperar. Albert Adrià entró en El Bulli recién cumplidos los 15 años, de la mano de su hermano Ferran, y allí se inició alternando el día a día de la cocina con periodos de formación en los mejores restaurantes del mundo, dibujando un currículum del todo apabullante. Pronto se decidió por la repostería, un paraíso que se abría ante sus ojos invitándole a soñar, un universo plagado de merengues, regalices, caramelos y cremas en el que podía zambullirse dulcemente. "Allí hacía y deshacía a mi antojo, exprimiéndome al máximo por dar un paso más en creatividad. Me pasaba cuatro meses al año encerrado en la cocina, con dos ayudantes, y con esos medios iba pariendo ideas", cuenta el catalán.

Sin embargo, ésta no ha sido la primera vez que Albert ha necesitado apartarse de su restaurante matriz. En 1997 lo deja durante seis meses para ultimar el que será su primer libro, *Los Postres de El Bulli*. "Me concentré en acabarlo y,

mientras tanto, vivía de coger mejillones y venderlos. Pero esa vez yo sabía que el alejamiento era sólo un paréntesis, mientras que ahora es un adiós definitivo. Mi marcha de El Bulli no tiene vuelta atrás, mientras que lo de retomar la alta cocina ya es otro tema. Volveré a ella", afirma rotundo el cocinero.

Su gran oportunidad llega en 1998, cuando se crea El Bulli Taller, que dirigirá Albert sin perder el contacto con el restaurante, en el que sigue trabajando varios meses al año para poner a punto las cartas. El objetivo de esta nueva andadura profesional será la creación y el ensayo, es decir, la búsqueda de nuevos conceptos, técnicas y recetas para construir los menús de cada temporada, como si de una colección de moda se tratara. El Bulli se convertía así en un verdadero creador de tendencias gastronómicas.

De ahí salen técnicas punteras como la esferificación o la liofilización. "Los creativos tenemos que abstraernos de lo que ya hemos hecho para no caer en lo mismo de siempre. A partir de ese momento, mi trabajo prioritario fue descubrir nuevas técnicas y nuevos conceptos para aplicar a la carta. Era una borrachera de ideas continua y se trataba de darle la vuelta a todo".

LAS TAPAS DE SIEMPRE. El pequeño de los Adrià no sabe estar quieto. Hace cuatro años, en una comida informal con sus amigos, empezó a bajar la posibilidad de abrir un bar de barrio donde ofrecer las tapas de siempre hechas con rigor. Y, ni corto ni perezoso, inauguró Inopia, que en su corta andadura se ha convertido ya en toda una referencia en el mundo de la tapa tradicional. A veces, hasta le abruma la afluencia de clientes que hacen cola en la puerta, lo que le ha obligado a poner un portero. "Empezamos como un equipo de cinco personas y ahora somos 14 profesionales que sabemos



FERRAN & ALBERT

Codo con codo

Recién cumplidos los 15 años, Ferran animó a Albert, su hermano pequeño, a integrarse en el equipo de El Bulli. No se lo pensó dos veces. Colgó los libros y dijo adiós a su instituto de Hospitalet de Llobregat. Lo suyo nunca había sido estudiar, por lo que la propuesta de su hermano le pareció soberbia. Tampoco al mayor de los Adrià le iban los libros, aunque llegó a matricularse en la facultad de Ciencias Empresariales. Poco a poco fue iniciándose en la cocina clásica: cocinero del Capitán General en el servicio militar, chef en el famoso Finisterre de Barcelona y de ahí a El Bulli. Sus padres no les inculcaron un amor especial por la cocina, pero los platos de la madre, Josefa, ya denotaban un profundo respeto por la calidad. Hoy, los dos hermanos confiesan seguir colocándose a diario frente a los fogones de sus respectivos hogares. Y lo hacen con gusto, cada uno a su manera, con el denominador común de que en sus recetarios personales siempre hay un lugar preferente para los sabores tradicionales.

perfectamente lo que tenemos entre manos. El truco en cocina no es más que control, método y excelente producto. Juanito, Chema y yo estamos al frente de Inopia y disfrutamos cocinando las tapas que a todos nos gusta saborear". Forrado de azulejos donde se estampan las firmas de los clientes, entre las que se distingue el garabato de Barbra Streisand junto al de los her-

manos de Estopa, Inopia es un local animadísimo a cualquier hora donde los boquerones, las ensaladas de tomates exquisitos, las gambas fritas, el jamón ibérico hervido y unas patatas bravas que cortan la respiración van saliendo a una velocidad de vértigo de una cocina completamente abierta.

EN CONSERVA. Pero la cosa no acaba aquí. Orgulloso de la salsa de sus patatas bravas, Adrià ha inaugurado con ella una línea de conservas para profesionales que comercializa bajo la marca Travol y entre las que se incluyen la salsa rosa, el sofrito para barbacoas y unas deliciosas croquetas de diferentes sabores. Y el repertorio irá en aumento.

Mientras tanto sigue trabajando junto a su hermano Ferran en dos proyectos. Uno es el de abrir en algún hotel de Barcelona un bar de tapas doble que se llamaría Gold & Finger. "En el Gold daremos ostras y *gintonic*, y en el Finger, alta cocina apta para comer con dos dedos. El típico montadito se verá sustituido por arroz japonés, un minibrioche al vapor o un minipanecillo que serán el soporte de distintas exquisiteces hechas al momento. La idea ya está, ahora sólo nos falta encontrar un buen local dentro de un hotel de Barcelona", afirma el cocinero con entusiasmo.

El otro proyecto se arrancará en 2011 y consistirá en exportar las tapas tradicionales españolas por las grandes capitales de los cinco continentes. Mientras tanto, no hay espacio mental para el aburrimiento: está empezando otro libro, en esta ocasión "un recetario de cocina básica, hecho de modo muy práctico donde figurarán desde mis trucos hasta los precios de los alimentos. Cualquier persona que no sepa cocinar, si sigue esas recetas, logrará un plato bien rico".

INOPIA
C/ TAMARIT, 104. BARCELONA.
TEL.: 93 424 52 31.

ts

Hoy tenemos...



1. Jamón a la gallega (9,50€). 2. Ensalada de tomate y ventresca (9,50€). 3. Boquerones en vinagre (1,60€/u). 4. Flan de huevo (2,65€).