

Ferran Adrià: “China es la tendencia gastronómica por descubrir”

El chef español Ferran Adrià, uno de los más influyentes del mundo, dice que China es “la gran tendencia gastronómica por descubrir”.

Explicó a EFE los múltiples proyectos de elBulli foundation, con la que preserva el legado de su famoso restaurante El Bulli, que cerró en 2011 en Cataluña.

A su juicio, con su historia milenaria y 1.400 millones de habitantes, China tiene un enorme potencial como laboratorio de ideas en la gastronomía.

“No sabemos nada. Desde el punto de vista occidental, de China está todo por descubrir. Hemos de tener en cuenta que es la única civilización histórica que aún existe -Grecia y Roma ya no están- y tienen todo ese conocimiento acumulado”, afirmó.

Observó que, en la vanguardia gastronómica del país, “hay muchas chicas y es todo muy ecléctico, pues combina la cocina tradicional, la imperial, la ‘nouvelle cuisine’ francesa y la cocina tecnoemocional”, que es la que se originó en El Bulli y desde 2002 consagró a la alta gastronomía española como referencia mundial.

El chef (62) confesó que clausuró El Bulli cuando estaba en su punto álgido -coronó cinco veces entre 2002 y 2009 la lista de ‘Los 50 mejores restaurantes del mundo’- al constatar que “ya era muy difícil innovar al nivel” que lo había hecho.

Y desde entonces no para de emprender nuevos proyectos: un museo, inaugurado en 2023; o un campus gastronómico de la universidad MACC en Madrid, con la misión de “ayudar a las microempresas y pequeñas empresas en toda su labor, sobre todo el concepto económico y financiero”, y estudiar los mecanismos del proceso creativo.

“Todo lo que he hecho estos años, aparte de la innovación intrínseca de El Bulli, ha sido estudiar lo que po-

dríamos llamar la teorización de la innovación en todas las disciplinas”, explicó.

Adrià se ve a sí mismo, desde siempre, como “un teórico de la gastronomía”. “Yo tengo cinco doctorados ‘honoris causa’ y no he pasado por la universidad”, apuntó.

“Siempre he sido así. Desde el año 2002, que El Bulli coge una envergadura importante y somos 45 personas en la cocina, yo siempre me he preocupado de la parte teórica, tanto como conocimiento puro como para innovar”, mantuvo.

Ha hecho más de 40 libros, infinidad de documentales, ha enseñado en Harvard.

COMER ES COCINAR

La innovación en gastronomía, al altísimo nivel en que él la practicó, es compleja. “Ahora ya es muy difícil hacer algo disruptivo”, declaró.

No son solo los ingredientes o cómo se tratan, es el diálogo entre culturas, los avances científicos y tecnológicos, la sistematización de los procedimientos, el sofisticado trabajo en equipo, enumeró.

En la alta cocina “solo ha habido tres cambios de paradigma”, indicó: “Durante 400 años, fue Francia quien lideró todo esto. Y en los últimos 120 años, solo ha habido tres movimientos, dos también en Francia -uno fue inmovilista, con Escoffier; y la famosa ‘nouvelle cuisine’- y el movimiento español, que no hay un consenso sobre el nombre, pero que este año en Madrid Fusión se ha llamado tecnoemocional”.

Ferran confesó que el mejor restaurante del mundo está ahora en Londres: “A. Wong, sin duda. El chef es británico de origen chino y también antropólogo, de un gran nivel intelectual. Hoy mismo fui y comí un menú degustación con veinte platos. La mejor experiencia de mi vida. Y mira que he comido como en 7.000 restaurantes”. ☺