

Ferrán Adrià: Sóc un cuiner obsessionat amb l'eficàcia i la creativitat

Actualidad España | 16-11-2011 | 11:31



Ferrán Adrià, el xef de l'ara tancat temple gastronòmic de tres estrelles El Bulli (Roses -Alt Empordà-), s'ha definit com un cuiner que "busca els límits de la cuina" i que està "obsessionat amb l'eficàcia en la creativitat i la innovació".

Després de la gravació d'un programa sobre innovació per a Canal Plus a la Universitat Complutense de Madrid (UCM), Adrià ha recalcat avui en entrevista amb Efe que no se sent un artista.

"No vull ser un intrús en el món de l'art, encara que a la cuina del Bulli hem tingut un diàleg amb el món de l'art", ha recalcat el xef que va participar en qualitat d'artista convidat el 2007 en la Documenta.

Creativament, Adrià ha estat el primer cuiner que va assistir a una trobada d'art contemporani d'aquesta magnitud, la Documenta, que se celebra cada cinc anys a la ciutat alemanya de Kassel i és comparada en rellevància amb la Biennial de Venècia.

Fruit d'aquesta fita històrica, el xef de 49 anys ha produït el llargmetratge "Documenting Documenta: El Bulli a Kassel", que recull les reflexions abocades per part d'un elenc ric i variat de representants de l'escena de l'art contemporani sobre la seva cuina.

Dirigit pel realitzador David Pujol i Vicent Todolí, exdirector de la Tate Gallery de Londres, la pel·lícula té un valor afegit: el fil conductor és el recentment mort Richard Hamilton, l'artista considerat pioner de l'art pop abans que Andy Warhol.

"Documenting Documenta: El Bulli a Kassel", que emetrà el pròxim 7 de desembre Canal Plus (cadena que no ha concretat quan llançarà el programa gravat avui a la UCM), és un de la desena de projectes que Adrià està promocionant aquests dies com el seu llibre "El menjar de la família" i el videojoc "Save the PKU Planet" de la seva Fundació Alicia.

El xef, que "entre 1987 i 2011 ha creat 1.846 plats", ha assenyalat que "l'art mai no va ser una font d'inspiració (de la seva cuina) perquè és creativitat en estat pur".

"La creativitat no és copiar", ha assenyalat Adrià, per a qui la seva fórmula secreta és "l'eficàcia brutal" que se sustenta en dos pilars: "l'ordre" i "l'autoauditoria o auditoria creativa", és a dir, un dia al mes revisa "el mapa evolutiu" de les despeses i plats.

Ara que ha aconseguit "el màxim" i sap el que és cuinar amb 40 graus de temperatura durant catorze hores diàries, el creador de les piruletes amb gust a paella o el paper de flors comestible ha confessat amb senzillesa que "la finalitat del Bulli no és guanyar diners".

"El fenomen del Bulli no és una estratègia sinó que és una història molt maca", ha assenyalat el xef, qui se sent "molt afortunat" i per això vol "tornar a la societat" el que ha rebut amb iniciatives com aquesta pel·lícula i la seva fundació, entre d'altres.

Perpetuant la seva fama de no donar-se ni un respir, Adrià ha enumerat jovialment les seves metes a curt, mitjà i llarg termini: des del curs que oferirà la setmana que ve a la Universitat de Harvard, titulat "L'eficàcia en la creativitat", a la reobertura del Bulli el 2014.

Però entre línies, el xef, que no oblida els seus orígens humils a l'Hospitalet de Llobregat (Barcelonès), ha donat pistes del seu nou camí inspirat en l'art: el 2013 i de la mà del seu amic Vicente Todolí, exdirector de l'Institut Valencià d'Art Modern (IVAM), va a "estudiar els treballs de certs artistes conceptuals" i, sobretot, el mètode, "el com ho van fer".
Belén Palanco.

Fuente: Efe

Autor: Efe