

# El millor cuiner del món

Salvador Garcia-Arbós

**F**erran Adrià és el millor cuiner del món, i El Bulli, on exerceix el seu ofici quan fa bo, el restaurant més fantàstic i màgic del planeta. Ho diuen americans i anglesos, molt avesats a fer llistes, rànquings. I ho diuen els francesos, als quals, com tothom sap, només els interessa tot allò que és francès, sigui l'Adamo, en Brel, en Buñuel, l'Hergé o en Picasso.

Ferran Adrià va revolucionar la cuina universal a final del segle XX, des del seu restaurant de la cala Montjoi, a la banda de Roses del cap de Creus. Va inaugurar un nou corrent culinari, més relacionat amb el món artístic que no pas amb l'alimentació, tal com se l'entenia fins aleshores, per sofisticats que fossin els plats. La cuina d'Adrià no és sofisticada per força: Per exemple, el rellotge de gelatines, en què cada petita cullerada de gelatina tenia un especiat diferent, malgrat que formalment eren d'aspecte idèntic.

Les maneres de fer de l'art han entrat a la cuina. *Concepte* o *desconstrucció* hi són ara termes corrents. Es juga amb el *trompe-l'oeil* o, més enllà encara, amb l'*enganyasentits*. Els ingredients d'un plat són conceptes. Els cuiners no es pregunten per la seva definició biològica, sinó que indaguen a nivell bioquímic, i es pregunten per què es comporten d'una manera o altra en unes condicions determinades. Què és l'ou? És albúmina. Per tant, és possible reemplaçar l'ou per altres albúmines de segons quines receptes, en què l'ou podia tenir una funció estructural i no pas organolèptica, és a dir, on, més que donar-hi gust, l'ou servia de ciment per al plat. I, per acabar-ho de complicar, es pot dir que l'albúmina és proteïna, per la qual cosa hi ha moltes proteïnes que poden fer aquella funció estructural. Les gelatines, per posar un cas.

A El Bulli es va més enllà del gust i de l'aroma. Hi importen les textures, les temperatures, els contrastos. La sorpresa. La tècnica i les innovacions científiques hi han tingut molt a veure. Ferran Adrià i el seu equip investiguen tot el dia: treballen amb enciams d'un hort de Banyoles i amb les algues

## MECENATGE CULINARI

Bancs, caixes, institucions i empreses solen finançar activitats culturals de gran volada, però no pas pel gust de fer-ho. Més aviat, la intenció d'aquests patrocinis és de propaganda, és l'obra social a què els obliguen les lleis o són ganes de quedar bé amb la societat... A l'entrada del segle XXI, doncs, el mecenatge cultural, finançar la cultura pel plaer de fer-ho, és un fet inèdit. L'empresari Josep Massachs, de Massachs Excavacions, de Santa Cristina d'Aro, ha rescatat el llibre *La cuina catalana*, del gastrònom nord-americà Colman Andrews, ja exhaurit, i n'ha patrocinat una reedició limitada. Escrita originàriament el 1988 en anglès, i traduïda el 1990 al català, *Catalan cuisine* és una obra essencial, i una visió neutral i sense distorsions localistes de la tradició culinària i de l'esperit creatiu dels Països Catalans.

d'un pagès del Japó, amb un espessidor tradicional de Tailàndia, o amb la llet de vaca d'un ramader de Camplong. La inspiració el té sempre ben enfeinat al Taller, l'espai on investiguen tot l'any, especialment entre l'octubre i el març.

Ferran Adrià ha ultrapassat el món de la gastronomia i s'ha situat en l'òrbita de l'art. Com que la seva obra és sensibilitat i té la capacitat d'emocionar, de sorprendre i d'innovar, aleshores és art. I, vet aquí, va ser convidat al Documenta 12, la fira d'art contemporani més important del món. Es fa quinquennialment a Kassel, a l'estat de Hessen, a Alemanya. Ferran Adrià va ser convidat al Documenta perquè ha creat un llenguatge propi, que s'ha convertit en quelcom molt influent en l'escena internacional. Segons el director de la mostra, Roger M. Buegel, la intel·ligència artística no depèn del suport: «No s'ha d'identificar l'art només amb la fotografia, l'escultura o la pintura... La cuina, en determinades circumstàncies, pot ser art».

Si algú pensa que a Kassel se'l va convidar com a provocació, invocaré Richard Hamilton, el pare de l'art pop. En un documental dels germans Esteve i David Pujol i Francesc Guillamet sobre El Bulli, presentat a la secció Kulinarisches Kino ('cinema culinari') del Festival Internacional de Cinema de Berlín, a la Berlinale 2008, el pintor britànic fa una interpretació de l'Adrià artista: «Ha construït un nou llenguatge i una gramàtica nova».

Francesc Guillamet, el fotògraf que treballa amb Adrià des del 1992 i que ha catalogat tots els plats que s'han servit a El Bulli des del 1983, hi afegeix: «En Ferran és artista, fa art. Catalogar l'obra només ho fan els artistes. Allò que marca la diferència és justament el catàleg».

AFP

