



SABOR
ENTREVISTA

Adrià

o mágico

No fim de junho, fecha o El Bulli, o templo da alta gastronomia. Numa entrevista exclusiva ao Expresso, o genial Ferran Adrià, eleito o melhor chefe do mundo, fala do seu novo projeto, da arte de criar paladares e do amor pela cozinha. ENTREVISTA DE **KATYA DELIMBEUF**

FOTOGRAFIAS DE **RUI DUARTE SILVA**, EM GIRONA

INOVAÇÃO MUITO MAIS
QUE UM CHEFE, FERRAN
ADRIA É UM GÊNIO
CRIATIVO. PARA ELE,
TUDO O QUE FOI INVEN-
TADO É PASSADO.
É POR ISSO QUE NÃO
SENTE MÁGOA EM
FECHAR O EL BULLI.
VEM AÍ A FUNDAÇÃO



Na estrada serpenteante que antecede a chegada ao El Bulli, o restaurante mais famoso do mundo, a paisagem e o silêncio parecem combinadas na antecipação do momento. Entrámos no Parque Natural del Cabo de Creus, em Girona, e a vegetação altera-se a cada quilómetro. Primeiro rasteira e agreste, como o nosso Sudeste Alentejano, depois pejada de imponentes pinheiros mansos e oliveiras. Para trás ficou Roses, uma estância balnear de veraneio, muito turística, a fazer lembrar o Algarve. Lá em baixo, do lado da estrada onde a montanha cede lugar ao abismo, o mar.

Numa dessas enseadas sobre a praia, um portão e uma cerca modernas anunciam que chegámos. O portão está, contudo, fechado e o silêncio é sepulcral. Espreitamos e não se vê um carro nem se ouve outro som que não o das ondas. São 15h30 de uma segunda-feira, hora da entrevista marcada com um mês de antecedência na apertadíssima agenda de Ferran Adrià, e por momentos os suores frios ameaçam invadir-nos. Seria possível que se tivesse esquecido, entre centenas de compromissos? Quinze longos minutos mais tarde, um funcionário surge à porta e manda-nos entrar. Lá em baixo, junto à entrada do restaurante, aguardam Juli Soler, sócio de Adrià desde 1992, e Pol, um dos chefes de sala. Cumprimentam-nos com um aperto de mão e dão-nos as boas-vindas ao El Bulli.

Lá dentro, a atividade é fervilhante — dezenas de pessoas trabalham, apesar de não se ouvir absolutamente nada cá fora. A cozinha está habitada pelos seus 45 ‘residentes’ nas suas tarefas habituais para servir os 50 jantares da noite, a partir das 19h30. Pelo restaurante há pessoas sentadas de computador portátil à frente, ocupadas a pensar projetos novos, duas jornalistas filmam um documentário, empregados limpam copos.

Ferran anda lá no meio, de um lado para o outro, a dirigir, qual chefe de orquestra. É um homem pouco alto, nervoso — com o cérebro em permanente ebulição.

Pol encaminha-nos para uma das salas. Passamos por uma banca cheia de livros sobre o El Bulli — Ferran orgulha-se de ter to-



das as suas receitas publicadas. De resto, uma das razões que o levou a querer fechar o restaurante em julho de 2011 — para desgosto dos inúmeros fãs de todo o mundo — e erguer uma Fundação, em 2014, foi para partilhar o seu conhecimento. A afirmação causou um terramoto no mundo da alta gastronomia — ou não tivesse aquele homem sido considerado o melhor chefe do mundo quatro anos consecutivos. Ferran surge então, de lápis atrás da orelha, qual merceeiro. Usa-o para as anotações que faz permanentemente nos seus cadernos — tem centenas, desde que começou na profissão, aos 18 anos, como lavador de pratos num hotel de Ibiza.

Conheceu uma ascensão meteórica, mas nem por isso ganhou vícios ou luxos. Não

tem carro, não liga a roupa de marca, vive num apartamento de 50 m² em Barcelona. O homem que faz 50 anos em 2012 não tem qualquer meta por cumprir até lá. Nem vive obcecado por isso. Mergulhámos no universo fantástico de Ferran Adrià.

Qual foi o seu primeiro contacto com a comida, recorda-se? Não. Tenho memória de aos 6, 7 anos comer esparguete, mas nenhuma recordação muito viva...

Ser chefe não era portanto um sonho? Não, de todo. Eu não queria ser o que sou. Este sítio [El Bulli] marca toda a minha trajetória. Eu queria ser futebolista.

Se não fosse chefe, acha que poderia ser físico ou químico [atribui-se a Adrià a ‘paternidade’ da comida molecular]? Sou daqueles que



HOMEM SIMPLES NÃO TEM CARRO, NÃO LIGA A ROUPA DE MARCA, VIVE NUM APARTAMENTO DE 50 M² EM BARCELONA. PARA FERRAN ADRIÀ, LUXO É FAZER O QUE LHE APETECE A CADA MOMENTO. O SEU MOTE É “CRIA E SÊ FELIZ”

acham que não vale a pena preocupar-nos com o que não podemos mudar.

Gosta muito de comer, suponho. Gosto mais de comer que de cozinhar, até!

Consegue eleger um prato preferido? Não sou absolutista. Mas adoro marisco. Uma pessoa que se dedica a criar não pode ser fundamentalista nem preocupar-se com o passado, tem que ser livre.

Cozinha, em casa? Nunca estou em casa. É um mito que os chefes cozinhem em casa. Eu cozinho aqui todos os dias da minha vida. Como aqui.

E o que come? Estamos a fazer um livro sobre isso, para explicar o que come a equipa, e as diferenças entre fazer comida em casa ou no restaurante. Mostramos 31 menus a três euros

“Não sei porque amo a cozinha. É como no amor. Nunca sabes porque amas alguém”

— uma coisa pragmática, para mostrar o que comemos nós, não os clientes. No restaurante, perdemos imenso tempo com a *mise en place* (empratamento), algo que em casa não existe. Hoje, por exemplo, comemos frango assado e ananás com lima e mel. Acho que se não cozinhassem para ti, não cozinhassem bem para os outros. E se comeres bem, acordas feliz.

Ferran Adrià também come esparguete à bolonhesa? Sim, claro... Uma coisa é a minha vida profissional, outra a minha vida pessoal. E na vida pessoal, sou uma pessoa muito normal.

Perdeu 15 quilos no último ano. Tomou essa decisão. O que alterou na sua dieta? Se tudo correr bem, vamos viver muitos anos — e quero chegar muito bem aos 70... Não alterei nada, apenas introduzi o exercício físico. Faço uma hora de exercício de manhã: corro, ocupo-me do jardim...

Descreva-me um dia ‘normal’ seu, durante a metade do ano em que o El Bulli está aberto. Acordo pelas 9h, faço uma hora de exercício, às 10h30 ponho-me a caminho e às 11h estou aqui. Reúno com a minha equipa de criatividade — o núcleo duro são 5, 6 pessoas —, vou para a cozinha, tenho entrevistas, reuniões de negócios, e depois é cozinha, cozinha, cozinha... Às 19h30 chegam os clientes, cozinha, cozinha, cozinha até à 1h30 da manhã. Quando chego a casa, vou direto para a cama.

E nessas horas todas de trabalho, não há tempo para ir 5 minutos à praia ver o mar? Psicologicamente, é muito difícil. Como estou concentrado, não consigo relaxar. No novo formato [a Fundação El Bulli, que abrirá em 2014], aí sim. Essa é uma das mudanças que tenciono introduzir.

Ao fim de tantos anos na cozinha, consegue perceber porque é tão feliz aí? Eu continuo feliz a fazer o que faço. Não sei, é como no amor. Nunca sabes porque amas alguém. Ou como nos clubes de futebol. Porque amo o Barça [Clube de Futebol de Barcelona]? Não sei. Se for outro clube a jogar, não ligo nenhuma. Não sei porque amo a cozinha. Pergunto-me todos os dias porque faço o que faço. Sou cozinheiro porque gosto. Mas sem entrar em obsessões. Isso já é entrar na paixão como doença. E eu gosto de ser pragmático, frio — embora me agrade trabalhar com paixão. Além disso, não faço só cozinha — faço 100 coisas. Contacto



com muita gente, muitas disciplinas — por isso, não sinto falta de mais. Aqui, estou em contacto com teatro, arte, desenho, arquitetura... Quando começou aos 18 anos, a lavar pratos num hotel de Ibiza, alguma vez pensou que poderia vir a ser um chefe reconhecido? Nunca. Este sítio marcou definitivamente a minha trajetória. Poucas foram as pessoas que venceram na vida e não queriam muito lá chegar. Isso faz com que sejamos feitos de uma substância especial, que sejamos “estranhos”... Porque sonhámos com muito, e conseguimos mil vezes aquilo que a maioria das pessoas consegue. O ego criativo, o ego da fama, tudo isso é descoberto. Hoje, um jovem cozinheiro o que almeja? Ser Ferran Adrià. Isto significa o quê? Ser capa dos jornais, participar na Documenta [prestigiado Festival de Arte na Alemanha, para o qual foi convidado em 1997, como artista e não como cozinheiro], três Honoris Causa... Não pode ser, é de loucos... Eu apenas queria ser cozinheiro. Hoje, se fores um grande chefe mas não tão bom como outro, sentes que ficaste aquém... É uma busca que não para. E assim andamos a criar monstros... Egos monstruosos. Eu não posso ser ator e querer ser o Robert de Niro. Robert de Niro só há um...

“Sou capa dos jornais, tenho três Honoris Causa... Não pode ser, é de loucos... Eu apenas queria ser cozinheiro”

E Ferran Adrià também? Há circunstâncias específicas da vida de cada um. Ferran sem o El Bulli não seria Ferran Adrià.

Alterou alguma coisa na sua personalidade com a fama? Julgo que não. Mas é muito difícil resistir a certas coisas. Arriscas-te a achar que és incrível... A família é muito importante, porque é quem te mantém com os pés no chão. A minha mulher [Isabel], o meu irmão [Alberto, que trabalhou anos com ele, antes de abrir o seu próprio restaurante, Inopia, em Barcelona], os meus pais. E a minha equipa.

Como é o seu processo criativo? Muito complexo. Há um filme muito interessante, chamado “El Bulli: Cooking in Progress”, do alemão Gereon Wetzel, que está agora ser exibido no MoMA de Nova Iorque, e que mostra como isso pode ser muito complicado — ou muito simples.

Tentemos a versão simples. Tens uma ideia, desenvolve-la e, se funcionar, tens um prato novo. A questão é como tens a ideia.

Claro... Mas isso não se explica. Tens a ideia. **Mas isso acontece-lhe quando? Até em sonhos?** Há de tudo. Pode ser em sonhos, no trabalho, a viajar... Não há uma regra, há muitas regras. Com a Universidade de Harvard, por exemplo [onde foi professor convi-

COZINHA NÃO HÁ OUTRA IGUAL. A COZINHA DO EL BULLI FERVI-LHA DE ATIVIDADE: 45 PESSOAS REPARTEM O ESPAÇO. SERINGAS, BALANÇAS DE PRECISÃO, NITROGÉNIO OU ALGINATOS SÃO INSTRUMENTOS DE TRABALHO

dado num curso de Ciência e Cozinha, que decorreu de setembro a janeiro], vamos prolongar o curso para 5 anos. O anúncio vai ser feito aqui em Girona, a 22 deste mês. Será sobre “Criatividade e Processos Criativos”. Isso vai servir também para mim, para organizar o meu processo criativo. Mas, na criatividade, acho que é preciso falar muito pouco e fazer muito.

Tem milhares de sabores memorizados. Como se armazenam tantos paladares? Dedicaste-te, estás treinado para isso... Tu não estás treinada para isso, mas também conseguirias.

Protege as suas papilas gustativas de alguma forma? Não.

Fuma? Não. Não é preciso dramatizar...

Quando começou a introduzir a física e a química na sua cozinha? Acho que se criou um grande equívoco em torno desse discurso. A única coisa que eu trouxe à cozinha foi o conhecimento — e um deles é a ciência. Mas quando entras na minha cozinha, é uma cozinha normal. Depois, se precisares de especialistas, consulta-los.

Mas as espumas, as esferificações, as bolas de gelado feito com nitrogénio, são tudo técnicas que o Adrià introduziu na gastronomia. Nada disso é química. Ou tudo é química. A água é química: H₂O. Um mil-folhas é mais complexo do que fazer caviar de azeite. A esferificação e um ovo estrelado são coisas muito parecidas. E o nitrogénio líquido é só um produto, um gás.

Porque acha que a cozinha molecular causou tanta celeuma? Porque foi uma forma que se arranjou de atacar a vanguarda, através do tema da saúde. Dizer que a ciência era nociva na comida. É o que faz a contra-vanguarda — ataca. Eu lembro-me: as espumas, em 1994, eram o “demónio”...

Qual é o seu lema? Criar é não copiar. Melhor ainda: “Cria e sê feliz”!

Essa procura incessante de coisas novas nunca se esgota? Não sei. Quando se esgotar, dir-te-ei...

E o dia a dia no escritório em Barcelona (onde passa metade do ano, a investigar novas técnicas), como é? Era. Com o encerramento do restaurante, não faz sentido manter o taller. A Fundação vai ser um grande escritório.

Quantos trabalham lá? Poucos — seis, sete.

Na metade do ano que passa(va) em Barcelona, vive num apartamento de 50 m². Não tem carro. Não liga a roupa de marca. Tem algum luxo? Adoro viajar e adoro comer. E não me importo de pagar muito por isso. Mas para mim, luxo é ser feliz cada dia. É o que te apetece a cada momento.

Como foi dar aulas em Harvard? Uma maravilha...! Não só é um sítio com imensa História, como tem apenas 5000 estudantes. E, deses, 700 inscreveram-se no meu curso. Foi inédito. E emocionante.

Ainda se emociona com distinções, auditórios cheio para o ouvirem? Sim, claro. A partir do momento que deixares de te emocionar, estás morto. Quando leio uma boa reportagem ou recebo um prémio emocionamo-me. Mas não trabalho para isso. Se quero ir para Harvard, é pelo desafio.

Ensinar motiva-o? Em Harvard, não vou para ensinar, vou para divulgar. Harvard não é bem uma escola, é um lugar de reflexão e diálogo.

É isso também que quer fazer na Fundação El Bulli? Não. A Fundação não vai ter nada de ensino — é um centro de criatividade, pura. Quanto mais, podemos tentar ensinar a pensar.

A pensar o quê? O que é comida? Tudo. Desde a lógica, a perceber que não há comida estranha, há gente estranha. O que é estranho? Nós é que tornamos as coisas estranhas... Um bacalhau seco é muito estranho. As coisas são o que são. A tua cultura é que as torna diferentes. Quando entendes isso, então podes começar a falar de cozinha.

Isso quer dizer que a comida que se serve no El Bulli é estranha? Sim.

E as pessoas que vêm são estranhas? Quem vem aceita conhecer coisas novas [o menu do El Bulli muda todos os anos]. E, então, o sentimento de diferença transforma-se numa inquietação.

Interessante... E é isso que os faz voltar, no ano seguinte? Têm uma elevada taxa de repetentes, não é verdade? Sim, cerca de 50% repete. Mas não acontece todos os anos. É importante ter *feedback* de *habitúes*, mas também de gente nova...

Qual o perfil dos clientes? Há de tudo. Não há muitas estrelas, por causa da antecedência com que é preciso reservar [cerca de um ano antes]. Há os clientes ‘normais’, os aficiona-

10 pratos loucos com assinatura Adrià

1. GIN FROZEN CALIENTE Cocktail com espuma doce e quente por cima de gim fresco, originando um contraste quente/frio.

2. MÚMIA Espinha de cabeça de peixe frita, enrolada em algodão doce, misturando-se o doce e o salgado; homenagem de Adrià à indústria conserveira da Catalunha, onde as espinhas de peixe fritas são comidas como petisco.

3. GOLDEN EGG Ovo de codorniz com crosta de caramelo, perfumado com sal, pimenta e noz moscada, para ser comido de uma só vez.

4. ELECTRIC MILK Bolacha de baunilha crocante, encimada com pimenta de Sichuan (China), que deixa uma sensação de cócegas na língua durante vários minutos.

5. RAVIOLI DE ERVILHAS Dois globos líquidos de ervilhas, um acompanhado com porco crocante e outro com sal marinho e menta (na foto).

6. CIGARRA UNILATERAL COM ESPUMA DE CHÁ MATE Gamba gigante servida quente, aberta ao meio e coberta com gelado de espuma por cima.

7. ORELHA DE COELHO FRITA COM ERVAS SECAS AROMÁTICAS Orelha de coelho desidratada, estaladiça e crocante, servida em pé.

8. SOPA DE FOIE GRAS Consomé de frango enriquecido com xarope de tamarindo e com pó de foie gras gelado por cima.

9. CAIPIRINHA-NITRO COM CONCENTRADO DE ESTRAGÃO Sorvete dentro da casca de um limão inteiro e que é feito com nitrogénio líquido.

10. TIERRA 2005 Foie gras gelado e gelatinoso, coberto por quatro farofas de várias cores, inspirado nos vários tipos de solos de Espanha.



Números & factos do El Bulli

350 euros é o preço do menu 2011, sem bebidas

35 pratos é a média do menu de degustação, entre tapas, cocktails, entradas, pratos fortes e sobremesas

50 jantares são servidos por noite, durante seis meses (8400 jantares servidos por ano)

1.000.000 de reservas feitas por ano

4 pessoas atendem os telefones só para dizer que já não há lugares

45 pessoas trabalham na cozinha ao mesmo tempo

8000 candidatos a 35 lugares de estagiários

2500 experiências feitas no laboratório de Barcelona, durante os seis meses de criação, transformam-se em 500 pratos, dos quais apenas 25 a 50 figurarão na ementa do El Bulli

dos, os que estão interessados em conhecer... **Há más reações?** Muito poucas. Três ou quatro por ano. Há quem não goste.

O que pode adiantar sobre a Fundação El Bulli? É uma evolução natural do restaurante e de toda a nossa trajetória. Desde 1994 que a nossa missão é criar. Depois, à volta, criámos um cenário... As pessoas vêm comer, etc. Mas nós, que fizemos muitas mudanças ao longo do nosso percurso, precisávamos de uma mudança radical. Senão, muito honestamente, não conseguiríamos continuar a criar a este nível... É natural que muita gente não entenda esta mudança tão radical.

O cansaço também é um motivo? Não. Mas é verdade que, quando começámos, o meu núcleo duro não tinha filhos, e o nosso *modus vivendi* não era possível de manter. Cada ano criamos 100, 120 pratos, que mudam todos os anos, que queremos que sejam uma referência no mundo... É muito exigente.

E financeiramente? Diz-se sempre que o El Bulli perde dinheiro. Nunca percebi essa afirmação. O El Bulli custa dinheiro, não perde.

Já há duas vertentes conhecidas da Fundação: Ecologia e Tecnologia. Porque quer que esteja permanentemente ligada à Internet?

Para partilhar? A missão da Fundação é partilhar todo o conhecimento. Como se fazia antes através dos livros. E até 2014, a Internet vai mudar — não se sabe se será paga, se não será... É isso que estamos a trabalhar com a Telefónica [a maior empresa de telecomunicações espanhola]. Há vários caminhos possíveis. Posso dizer que haverá um jornal online com vídeos e haverá estágios com jornais e televisões.

Onde será a Fundação? Aqui mesmo. Construir-se-á por cima donde estamos agora, no terreno do El Bulli. Não será uma coisa muito grande. Mas será mais que suficiente. E terá 30 pessoas a trabalhar cá, de todo o mundo. Gostava que isto fosse um pouco como Harvard. De acesso muito difícil, muito exigente, onde o amiguismo não entra.

Como serão selecionados esses 'eleitos'? Com exames na Internet, e depois com um exame prático, de criatividade, aqui.

E as estrelas Michelin, o El Bulli que serve jantares, acaba a 30 de junho deste ano? Sim.

Sem dramas? Antes pelo contrário! Estamos muito contentes porque temos um projeto tão ou mais bonito que o restaurante... Agora, fa-

zemos seis meses de criatividade e seis meses de execução. [Na metade do ano em que o El Bulli está fechado, Adrià investiga novas técnicas no seu escritório de Barcelona]. Na Fundação, vamos ser nós a marcar o *timing*. Eu direi como, quando e onde. É isso que muda: a estrutura mental e a liberdade. Isto nunca tinha acontecido com um chefe. É outra etapa.

Lembra-se do que sentiu quando recebeu a sua primeira estrela Michelin? O que sinto em todos os prémios: muita emoção. Talvez o mais especial tenha sido o da Documenta, porque o desafio tinha que ver com criatividade e não com cozinha... Foi interessante e difícil.

Também diversificou a sua atividade noutras áreas: tem uma parceria com a Hacienda Benazuza, em Sevilha, com os Hotéis NH, para quem criou o conceito *fast good*, de boa comida rápida, colabora com a Lavazza... Tudo isso vai passar para baixo do guarda-chuva da Fundação...

Na sua cozinha, quantas pessoas estão, em permanência? 45. Há estagiários que estão seis meses, outros um mês...

E como se consegue selecionar — entre os 8000 pedidos que recebem anualmente? Há muita gente que nos telefona, entre os melhores cozinheiros do mundo, a dar indicações: "Este miúdo é muito bom"...

Há muitos chefes conhecidos hoje que estagiaram no El Bulli... Sergi Arola, o nosso José Avillez... Sim. Aliás, se se for ver a lista do "Restaurant Magazine" dos 10 melhores chefes do mundo, sete estagiaram aqui... Passaram por cá 1300 estagiários — e eu presto-lhes uma homenagem, no livro "Aprendizes de Feiticeiro", que será publicado em março, em Nova Iorque. Quando vês a lista de quem por aqui passou, perguntas: "Quem é que não passou?" É bonito. O que se leva daqui é o espírito do El Bulli. E isso vai passar para a Fundação. Isso não morre.

Se tivesse que resumir o espírito do El Bulli numa palavra, qual seria? "Challenge". É preciso arriscar. A vida é para os que arriscam. **É muito rígida a hierarquia numa cozinha, não é?** Tem que ser, é um trabalho muito rigoroso.

Na sua cozinha os estagiários usam a palavra "Queimo" de cada vez que se movem... Sim, para evitar acidentes. Em 25 anos, só uma pessoa se queimou no El Bulli.



45 pessoas numa cozinha... sem qualquer vestígio de caos

Quando se entra na cozinha do El Bulli, a sensação é totalmente diferente da que se tem noutras cozinhas. O elevado número de pessoas atarefadas e em movimento é uma das primeiras marcas: 45 pessoas dividem o espaço, cada uma concentrada nos seus afazeres. Ninguém se move sem dizer “Queimo”, a palavra-passe que garante a segurança de todos. Em 25 anos, só uma pessoa se queimou, orgulha-se Adrià. Uma fileira inteira de empregados, de seringa em riste, faz bolinhas de gelado de coco (“esferificação de coco”), com as gotas que caem no nitrogénio líquido. Um estagiário ocupa-se a estender *sishos*, folhas japonesas liofilizadas que serão servidas numa seringa de soja, sésamo e wasabi... É uma cozinha, é certo, mas também pelos instrumentos dá ares de laboratório. Embora as ostras e as conquilhas nos resgatem

ao nosso território conhecido... Maria Florencia Ravioli é uma das quatro mulheres entre os 45 estagiários do El Bulli. Foi seleccionada no seu país e tem noção do privilégio que é estar ali — são 8000 os candidatos todos os anos. É argentina, tem 34 anos, e está há quatro meses no El Bulli. Desde então, já aprendeu a trabalhar todas as técnicas cunhadas de Adrià: “esferificações, alginatos, nitrogénio...” “É duro” trabalhar aqui, confessa. “São muitas horas, e é preciso muita concentração. Entramos às 12h — o que significa estar preparada uma hora antes, com a farda impecavelmente limpa e passada a ferro e o cabelo irrepreensivelmente apanhado — e saímos à 1h da manhã, depois de a cozinha estar absolutamente limpa. Não é para qualquer senhorita!”, graceja. Mas Maria Florencia está convencida que as portas que esta

experiência lhe vai abrir vão valer o empenho e o trabalho. Pol Perello é o chefe de sala mais novo do El Bulli. O seu ar de miúdo engana. Mas Pol tem 33 anos e trabalha ali desde os 18. “Os meus pais tinham um restaurante em Roses, e o Juli [Soler] precisava de mais uma pessoa...” Começou como ajudante de empregado. Aqui, aprendeu “a trabalhar em equipa”, “sob muita pressão”. E “a viver uma história muito linda”. Apesar do ritmo intenso, “todos os verões, no fim do dia de trabalho, eu e os outros dois chefes de sala vamos dar um mergulho à praia. É tradição”, partilha. É uma das quatro pessoas que atende os telefones na altura das reservas, para dizer que já não há lugares. “Nesses dias, não há um minuto sem que o telefone toque”, conta. De Ferran, diz que “não é só um cozinheiro, é um comunicador.”



ANINHADO NUMA ENSEADA NO PARQUE NATURAL DO CABO DE CREUS, EM GIRONA, O EL BULLI É UM RESTAURANTE DISCRETO FRENTE AO MAR. A ARQUITETURA É MEDITERRÂNICA, DOMINADA PELAS PAREDES DE REBOCO BRANCO E COM UM PÁTIO, PERFEITO PARA O VERÃO

Tem sido a sua companheira de vida. Conheceram-se como? Aqui em Roses, enquanto veraneantes. Tínhamos 19 anos.

No fundo, ela acompanhou toda a sua carreira. Sim, ela conhece o Ferran, não o Ferran Adrià.

E convive bem com a sua ausência? Eu não acho a ausência algo mau para os casais...

Tem pena de não ter tido filhos? Não. Na vida, não se pode ter tudo. Vi tantos amigos que destruíram os seus casamentos por quererem tudo... É muito difícil. Não digo impossível, mas uma vida como a minha, com o nível de exigência que tenho, é muito difícil de conciliar com filhos... Provavelmente já estaria divorciado...

Continua a colecionar os lápis dos hotéis onde fica hospedado? Devem ser centenas...

Sim. Começou por brincadeira, mas acaba por ser uma maneira muito fácil de guardares a tua vida. Está tudo no *taller*, que funciona um pouco como uma casa onde recebo as pessoas. É lá que estão os livros. Há muito espaço.

Tem ideia de quantos blocos de notas acumulou, ao longo da sua carreira? Não... Estão todos no escritório e farão parte do arquivo da Fundação, com a história de El Bulli.

No seu tempo livre, o que gosta de fazer? Não tenho esse conceito de tempo livre. Isso só existe quando o teu trabalho é uma carga. Quando estou aqui, gosto de estar aqui, quando viajo, gosto de estar lá...

Para o ano festeja 50 anos. Há algo que gostasse de fazer para assinalar a data? Estes próximos dois anos e meio [de paragem, ou sabática, entre 30 de junho de 2011 e 2014] são a melhor prenda que posso pedir. É o sonho de qualquer pessoa.

Está a preparar alguma ementa especial para dia 30 de junho? Não. É que não tenho a sensação de que isto acaba... É como um jornal em papel passar a jornal online. Um projeto sucede o outro. Não há que ter pena.

O que faz quando está aflito, quando tem problemas? Na manhã em que acordar sem problemas, tenho um problema muito grande... [risos] Cada dia tem problemas diferentes. Faz parte da minha vida ter problemas. É a vida.

É católico, mas não praticante, certo? Sim. Só rezo em momentos de aflição. Sou muito pragmático. Um e um são dois. ■

unica@expresso.impresa.pt

É impressão minha ou a cozinha acaba por ser um universo essencialmente masculino?

A proporção de rapazes para raparigas na Europa é de nove para um. Porque a partir do momento em que elas têm filhos, é uma vida muito difícil de conciliar com a profissão. Nos EUA é diferente, porque há turnos e os horários são muito mais flexíveis.

Continuará a viajar, depois do restaurante encerrar? Claro. Nestes últimos dois anos e meio, viajei muitíssimo. Estive em mais de 70 países. Gosto muito da Ásia e da América Latina, mas também dos EUA.

Quando viaja, gosta de comer no restaurante gourmet, no tasco ou no mercado? Em todos.
Tem boas recordações de Portugal, creio... Sim. A minha viagem de núpcias foi em Lisboa. Cinco dias. Foram férias. Lembro-me de visitar a zona da Expo.

O que o marcou mais no nosso país? O desconhecimento que as pessoas têm da qualidade do peixe e do marisco em Portugal. E do mal que Portugal vende estes produtos no mundo. Diz-se que a Galiza tem o melhor marisco do mundo... Para mim, Portugal tem o melhor marisco do mundo. É maravilhoso! Impressionou-me. Tenho pendente uma viagem para ir conhecer a nova geração de chefes que surgiu no vosso país.

Acredita que os novos polos gastronómicos que vão surgir serão na América Latina — Amazónia, Chile e Peru —, e na China. São sítios que vão explodir... Mas a cozinha não vai ser nacional, vai ser pessoal.

A sua mulher, Isabel, também gosta de comer? Sim, muito. Senão, seria complicado... E qual o prato favorito dela feito por si? Julgo que será a “mousse de milho”, uma sobremesa icónica...

“Não há comida estranha, há gente estranha. As coisas são o que são. A tua cultura é que as torna diferentes”



VEJA O VÍDEO
www.expresso.pt/
adria