

## «Io, cuoco felice combatto la crisi con l'innovazione»

*A Milano presenterò l'ultima mia novità: una tecnica di liofilizzazione che riguarda frutta e legumi. Ferran Adrià: «I miei piatti inconsistenti? Per me ogni cena è uno spettacolo teatrale»*

Il luogo “elBulli” si trova a Roses, nella Costa Brava. È aperto da aprile a settembre. Adrià impiega i restanti mesi mettendo a punto piatti nel suo laboratorio “El Taller” a Barcellona. Oggi è considerato uno dei migliori chef nel mondo ed è stato incluso nella lista, compilata dal Time, dei cento uomini più influenti al mondo. “elBulli” ha 3 stelle Michelin, e per tre anni consecutivi, dal 2006 ad oggi, si è posizionato primo nella classifica dei 50 best di Restaurant magazine. Il ristorante riceve più di 2 milioni di richieste di prenotazione, a fronte di 8.000 coperti disponibili nel corso della stagione. Il libro «Una giornata a elBulli», edito da Phaidon (pag 632, Euro 49.95, in libreria dal 19 marzo) è un racconto fotografico del lavoro nel ristorante. «Sto alla larga dalle polemiche, perseguo soltanto la felicità». Parola di Ferran Adrià, il rivoluzionario (in cucina) ragazzo di 46 anni, «miglior cuoco del mondo». La definizione - non presuntuosa, poiché gli è stata tributata da prestigiose riviste e istituzioni internazionali - campeggia sulla copertina del suo libro in uscita il 19 marzo, «Un giorno a elBulli», pubblicato in 5 lingue. Per i non addetti ai lavori, elBulli è il nome del ristorante (sito in una baia del nord est della Spagna), aperto soltanto sei mesi l'anno, dove Ferran incanta i pellegrini (non clienti, pellegrini nel senso religioso del termine) con esperienze gastronomiche multisensoriali. «Riceviamo più di 2 milioni di richieste di prenotazioni, a fronte di 8.000 coperti disponibili», avverte, con nonchalance. Eppure, non è un mistero che, dopo una cena di trenta e più «impalpabili» tapas, congedandosi da elBulli, si potrebbe passare in pizzeria per farsi una «Margherita» a quattro palmenti. L'immagine è un po' grossolana, ma rende l'idea circa le dispute - insensate - sull'«inconsistenza» delle pietanze preparate dall'avanguardista spagnolo. Ricercatore, alchimista, scienziato dei fornelli, artista. «Io mi sento un cuoco felice - afferma -. Se la mia è anche arte, lo lascio dire agli altri». Poi, c'è chi parla male di lei. Adrià velleitario, Adrià un bluff. «Non mi interessa piacere a tutti. A ogni modo, il 99 per cento dei miei detrattori non conosce elBulli». Dopo aver letto il suo libro, anche i diffidenti avranno motivo di ricredersi? «Penso di no. Il libro intende spiegare a chi già mi apprezza quale filosofia, quale tecnica, stanno dentro la mia cucina. È una sorta di visita guidata a una giornata lavorativa a elBulli: la spesa ai mercati, la preparazione degli ingredienti, i workshop con i collaboratori, le sessioni creative dell'ultimo minuto». Prima che si apra il sipario. «In effetti, una cena a elBulli è paragonabile anche a una rappresentazione teatrale». Noi la ricordiamo come un evento magico: le olive ricreate, le gelatine, le nuvole bianche che si dissolvono in bocca... Sapori, profumi, colori. Ma lei, oggi, non si chiede se, in tempi di crisi economica, la gastronomia «eterea» abbia ancora senso? «La crisi è forte, bisogna reagire lavorando sodo. La mia linea si fonda sulla ricerca e l'innovazione. Valori che vengono sbandierati per superare il momento difficile. Se ciò vale per altri settori, perché non per il mio?». Si dice che, a differenza dell'Italia, la Spagna sostenga i cuochi di talento. E Adrià, il capofila, ha avuto le copertine dei magazine mondiali. «La prima copertina me la dedicò Il Gambero Rosso, nel 1998. Insomma, mi avete scoperto voi. L'Italia? Si è affermata una generazione di chef che nulla ha da invidiare ai nostri: Cracco, Bottura, Cedroni, Alajmo, per citarne alcuni». Con un partner italiano, Giuseppe Lavazza, lei ha creato prodotti come il caffè solido e il cappuccino d'alta quota. Il sodalizio funziona? «Lavazza è la mia famiglia, non un partner. Ora, insieme, stiamo lavorando a un'altra idea. Top secret». La novità che ha in serbo per «Identità Golose»? «Una particolare tecnica di liofilizzazione puntata sulla frutta e sui legumi».

**Marisa Fumagalli**

### **Il ristorante**

Da lavapiatti a mago dei fornelli Il personaggio Ferran Adrià Acosta (46 anni, nato a L' Hospitalet de Llobregat) ha iniziato nell'80 come lavapiatti all'hotel Playafels di Castelldefels dove ha imparato i segreti dei piatti tipici. A 19 anni ha prestato servizio militare come cuoco. Nel 1984 si è unito allo staff dell'allora sconosciuto elBulli di cui 18 mesi dopo è diventato lo chef.