



www.salvadorsostres.com

Trilogia d'El Bulli

Deixant de banda els clàssics (Neichel, Via Veneto i Drolma) cal dir que en aquests moments els restaurants millors de Barcelona són inspiració de Ferran Adrià. Primer fou el Comerç 24 de Carles Abellan, que significà la higienització definitiva de la cuina barcelonina, la cancel·lació de tanta pompositat inútil, i la màgia amb què un biquini podia esdevenir alta cuina. L'aportació d'una bellesa narrativa inèdita en un panorama que t'embotia l'estómac però et buidava l'ànima. Carles Abellan es va formar a El Bulli, fou un dels grans deixebles de Ferran Adrià i sempre ha tingut tot el suport de Déu, primer al Talaia i després i fins ara al Comerç 24. L'any 2001 obri el Shunka, del cuiner Hiraki, que no havia treballat mai a Roses, però que el Ferran apadrinà com si el restaurant fos seu. Tota classe de consells, i molta propaganda. Si avui el Shunka té sempre ple i ha assolit aquesta sofisticació és gràcies a la generositat del millor cuiner de tots els temps. I tenim finalment l'estel·lar restaurant oriental que l'Albert Raurich ha obert al 9 del carrer Elisabets (93 304 05 13). L'Albert fou cap de cuina d'El Bulli més de 10 anys i avui ofereix la cuina més intel·ligent i precisa de la ciutat. Ha comptat amb el total suport del Ferran: logístic, i espiritual. El rotlle de primavera, les navalles, el fetge de rap: l'Albert cuina com si fos immortal. La trilogia d'El Bulli és doncs l'elit de la ciutat. I bé, un cuiner és el que fa però també el que deixa fer, el futur que és capaç de projectar. Fa 13 anys vaig ser el primer a escriure que Ferran Adrià era Déu, que era infinit el poder de la seva creació; i encara que amb una mica de retard, el món sencer m'ha acabat donant la raó. Per massa pudor em vaig deixar d'escriure que és també la persona més generosa, bonica i tendra que he tingut l'honor de conèixer.