



COMER

LOS CACHORROS DE «EL BULLI»

ALBERT RAURICH, EN SU «DOS PALILLOS» BARCELONÉS, ES EL ÚLTIMO DE LOS TALENTOS SALIDOS DE LA FACTORÍA DE CALA MONTJOI. FORMA PARTE DE UNA GENERACIÓN DE TRIUNFADORES DE LA COCINA CAPACES DE ENRIQUECER EL LEGADO DE SUS MAESTROS



IMPRONTA RAURICH EMOCIONA CON UNA VERSIÓN ESTRICTA DE ANA LEVI: «MAYEMENTE «TOCADA»»

¿Sería Andoni Luis Adúriz uno de los mejores cocineros del mundo si no hubiera estado dos años compartiendo cocina e investigación con Ferran Adrià en *El Bulli*? ¿Y Carles Abellán? ¿Y Sergi Arola?

El Bulli ha cambiado la vida a muchos cocineros que han tenido el privilegio de compartir Cala Montjoí. Efectivamente, muchos de los grandes chefs que hay por el mundo vislumbraron allí nuevos horizontes, colores inéditos que, aplicados a su propia cultura, han devenido parte orgánica de una revolución diversa, heterodoxa, pero con una filosofía esencial común: Adrià.

Aquí, en España, todavía es más obvio. Ferran, una de cuyas grandezas fue abrir por

fin el conocimiento culinario al mundo, ha querido y sabido apoyar personalmente las inquietudes de muchos de los que han compartido historia con él. Es el caso del recientemente inaugurado *Dos Palillos*, en el hotel Casa Camper de Barcelona, un explosivo bar de tapas asiático liderado por su último jefe de cocina, Albert Raurich. Ahí, al lado, está Ferran. Apoyando, aconsejando. «Sólo te exijo que uses los mejores productos, supremos», fue la condición de Ferran. Así ha sido, desde luego. *El Bulli* marca estilo. Marca compromiso.

Pero la historia de los hijos de Cala Montjoí empieza mucho antes. En el *Mas Pau* (Avinyonet de Puigventós, Gerona).

Con los grandes históricos de *El Bulli old times*: Xavi Sagristà en la cocina, Toni Gerez en la sala; Artur Sagués en los quesos. Allí, en aquella inquietante masía, se empezó a desarrollar la escuela *Bulli*, esa que parte de la audacia pero que puede adquirir todo tipo de tintes personales. Mas Pau, por ejemplo, optó por poner al día la rica tradición ampurdanesa. Más tarde fue Carles Abellán, que supo trasladar otra de las características *bulliciosas*, la diversión y la efervescencia, a una oferta singular de tapas en Barcelona (*Comerç 24, Tapaç 24*). Sergi Arola, por su parte, llevó la magia del Cap de Creus a Madrid, con aquel legendario *La Broche* de Fleming que ahora se expande en diferentes negocios (*Arola, Gastro, D'E*). José Andrés, hoy uno de los grandes en Estados Unidos, es otro de los alumnos favoritos de Ferran y personaje de amplia difusión pública, gran divulgador de la cultura *bulliniana* en Washington. O el gran pastelero Quim Vilaseca, que triunfa en Madrid. Oriol Balaguer... Tantos y tantos.



ORGULLO DE FAMILIA. EL CHEF, JUNTO A LA CHAQUETILLA QUE USABA EN «EL BULLI», FIRMADA POR SUS COMPAÑEROS.

LA HORA DE LOS DELFINES. Aunque también otros cocineros, más menos influenciados por Adrià, poseen su pequeña escuela a día de hoy. Santi Santamaría, ex cómplice y hoy antagonista, ha generado a Xavi Pellicer (*Àbac*, Barcelona) y a Sergio Torres (*El Rodat*, Jávea; *Eñe*, Sao Paulo; *Dos Cielos*, Barcelona); Andoni Luis Adúriz a Paco Morales (*Senzone*, Madrid); Joan Roca a Dani Redondo (*Maní*, Sao Paulo) y Bel Coelho (*Buddah Bar*, Sao Paulo)... Todos ellos, más que alumnos, delfines que siempre han contado con el apoyo directo de los maestros. Y, a la vez, con un *feed back* que engrandece el origen.

Sólo hace falta sentarse en la barra de *Dos Palillos* y observar la sensibilidad de Raurich para advertir ese amor bidireccional indisoluble. Allí, desde la tradición *japo*, china o vietnamita, Albert emociona y asombra con una visión estricta de Asia sólo levemente *tocada*, pero que simultáneamente expresa con grandiosidad la paternidad *adriática*... Afuera, en el escaparate, orgullo de familia, la chaquetilla. Albert Raurich. Jefe de Cocina. *El Bulli* 1997-2007. Albert, el último de los cachorros de Adrià. Un grande que no quiere dejar de crecer. Puro *Bulli*, ¿no? XAVIER AGULLÓ

CLUB DEL GOURMET EN *El Corte Inglés*

