

# Què ens dei

Cuiners iniciats a l'establiment de cala Montjoi però creadors avui d'un estil propi

TRINITAT GILBERT

El cuiner Ferran Adrià va envoltar-se de xefs de volada internacional el 30 de juliol per explicar que tancava el restaurant El Bulli. Eren cuiners que s'havien iniciat al restaurant o que hi havien passat alguns mesos –entre els quals hi havia cinc dels sis millors cuiners del món– però que a partir d'allà havien volat sols, tot emportant-se l'esperit de no conformar-se amb res, de preguntar-s'ho tot, d'apassionar-se per la feina, d'assumir riscos i, a última hora, de compartir les novetats amb tothom. És el “codi Bulli”, com l'anomenava el mateix Adrià, o l’“esperit bullinià”, com el van anomenar d'altres, que van recollir aquesta manera de fer i d'entendre la gastronomia i la van transformar en una cuina pròpia i diferent.

Ara bé, el cuiner de l'Hospitalet de Llobregat assegurava que d'aquí deu anys “veurem 1.000 esperits d'El Bulli”, perquè la fundació –a la qual va donar la benvinguda en aquest comiat– ho impulsarà i anirà molt més enllà de la seva personalitat. “Ara que tindrà tancat el restaurant respondré algunes de les crítiques que m'he sentit dir tots aquests anys. Ni jo ni El Bulli hem fet cap mal al món de la cuina ni als cuiners joves; tot al contrari”. És més, Adrià també comentava la transformació que ha fet el cuiner actual: “Ara són molts els que han agafat les regnes d'una empresa, són cuiners i empresaris, mentre que abans només eren cuiners, desconeguts”. Mentre els esperits bullinians creixen, els cuiners que van reconèixer el dissabte 30 de juliol que recollien la idea bàsica d'El Bulli, “la llibertat mental d'expressió”, van ser els recollits aquí.\*



**RENÉ REDZEPI**  
NOMA (COPENHAGUEN)

El danès René Redzepi, millor cuiner del món segons el *Restaurant Magazine*, fa cuina danesa revisada. El René ha partit de productes autòctons i els ha aplicat unes tècniques, coccions i emplatats que parteixen del seu bagatge a El Bulli. “El dia que vaig arribar a El Bulli pensava que em trobaria amb una cuina francesa revisada, perquè era això el que pensava que feia tothom, i em vaig quedar glaçat quan em vaig adonar que estava molt equivocac”, afirma.



ESPÀRRECS VERDS AMB BRANQUILLONS DE PI

Mentre es mengen els espàrrecs es pot notar la olor de pi, de resina, perquè els branquillons de pi estan cremats lleugerament i fan volar la memòria cap a un bosc, cap a una pineda. És un plat en què participen la vista, l'olfacte i el gust, conceptes molt bullinians.



**MASSIMO BOTTURA**  
OSTERIA FRANCESCANA (MÒDNA)

L'italià Massimo Bottura, el quart millor cuiner del món segons el *Restaurant Magazine*, explica: “El Bulli em va aportar llibertat, la idea de trencar motlles i barreres. Sempre vaig pensar que el cap de Creus aportava una certa bogeria, com a Dalí”. Bottura sempre ha defensat la cuina de Ferran Adrià a Itàlia.



CREMA ROYALE AMB FOIE GRAS DE PEU DE PORC I MONGETES, PER SOBRE UNA FINA BRUNOISE DE RAVE VERMELL SALTEJAT AMB VI (PER PODER TASTAR L'ÀCID I L'AMARG), UNS DAUS CRUIXENTS DE BACÓ I AIRE DE ROMANÍ.

“Em vaig sentir lliure per expressar-me amb uns ingredients que són part de la meua vida emocional però que mai s'havien usat abans en la cuina gastronòmica



**ALBERT ADRIÀ**  
TICKETS (BARCELONA)

Albert Adrià, germà del Ferran, va treballar 23 anys a El Bulli, i “la psicologia de grup” és un dels conceptes que ell hi va incorporar i que recull el seu restaurant Tickets. El seu estil de cuina està per definir, diu, perquè tan sols fa cinc mesos que va obrir les portes. “He de trobar el meu camí, i sobretot ara que El Bulli ja està tancat”, afirma. La idea inicial era fer un Bulli de barri, però amb una identitat pròpia. No recull les receptes fil per randa, ni tampoc abaixa el nivell de tècniques i ingredients, i explica: “Encara ens falta temps per definir-nos”.



OLIVES ESFERIFICADES

El plat és diversió, emoció, perquè barreja la tradició (una oliva) amb la novetat (consistència de flam que explota un cop el poses a la boca). És innovació i tradició junta, i “convenç el 99% de persones que el tasten”, segons Albert Adrià.



**XAVIER SAGRISTÀ**  
MAS PAU (AVINYONET DE PUIGVENTÓS)

Xavier Sagristà va ser a El Bulli en l'època inicial, del 1984 al 1993. Hi va ocupar el càrrec de cap de cuina, tot i que ell reconeix que “a El Bulli no hi havia jerarquies, només treball en equip, esperit de superació i de llibertat”. La seva és cuina catalana revisada.



PEUS DE PORC AMB ESCAMARLANS

Es desossen els peus de porc i es piquen ben finets fins que es converteixen en un paper que embolica l'escamarlà. La fina làmina cruixent dels peus de porc embolcallen l'escamarlà cuit: “És un plat que surt de la inspiració dels anys que vaig passar a El Bulli”.

# xa El Bulli?



## JOAN ROCA

CELLER DE CAN ROCA (GIRONA)

Joan Roca, segon millor cuiner del món segons el *Restaurant Magazine*, va estar a El Bulli el 1988, quan tan sols feia tres anys que Adrià n'era el cap de cuina. Va palpar la inquietud, l'inconformisme i el fet de sentir que El Bulli tenia un equip poc convencional. Tot plegat era fascinant, perquè ell venia del món acadèmic i es va trobar amb noves maneres de tractar la cuina. Es va quedar amb el concepte de la "passió" i la idea que tot es podia qüestionar, que s'havia de repensar la cuina i sobretot la *nouvelle cuisine*, que llavors estava en vigor.



### XAI AMB PEBROT I TOMÀQUET

Petites esferificacions de pebrot deshidratades, que donen semblança d'escalivat, al voltant d'una ventresca de xai cuïta durant molt temps al buit i amb textura cruixent. Les esferificacions esclaten a la boca i donen el sabor de pebrot i tomàquet escalivat, juntament amb el cruixent del xai. En fi, un plat tradicional passat pel sedàs dels germans Roca.



## CARLES ABELLAN

COMERÇ 24 (BARCELONA)

Carles Abellan va treballar a El Bulli durant 15 anys i això li va aportar "amor a l'ofici". Al seu restaurant elabora plats petits amb una tècnica creativa i contemporània.



### OSTRA FREDA AMB FULLA I FLOR DE CAPUTXINA

“Servim l'ostra freda en un plat amb gel fumejant, amb flor de caputxina amb la seva fulla i wasabi fresc



## GRANT ACHATZ

ALINEA (CHICAGO)

El nord-americà Achatz va estar molt poc temps a El Bulli, i, per tant, més que amb tècniques i receptes, es va quedar amb la filosofia. “Va ser la primera vegada que vaig veure que les emocions es convertien en prioritàries a l'hora de crear un plat”, recorda. També va prendre nota de com assumien riscos i de com expressar-se a través dels plats.



### PATATA CALENTA-PATATA FREDA

Se serveix en un bol de cera de la mida d'una ostra gran. Hi ha una sopa de patata amb trufa negra que es refreda i, suspesa a sobre de la sopa, en un pin hi ha una esfera feta de patata, que s'escalfa amb mantega. Els comensals estiren el pin, alliberen la bola de patata a dintre de la sopa freda i després se l'empassen com si es tractés d'una ostra. La idea és tastar al paladar la dualitat de les temperatures alhora.

“Tots els meus plats reflecteixen l'estil bàsic de la cuina progressiva d'El Bulli, però he treballat de valent per ser original a partir de les meves pròpies idees



## JOSÉ RAMÓN ANDRÉS

JALEO (WASHINGTON)

José Ramón Andrés, amic d'Adrià, que l'anomena Pep i el considera una referència, ha exportat el món de les tapes als Estats Units, on disposa d'uns quants restaurants.



### OLIVES ESFERIFICADES

“Ningú ha donat més olives esferificades que jo, perquè les vaig aprendre d'El Bulli, de Ferran Adrià



## ALBERT RAURICH

DOS PALILLOS (BARCELONA)

Albert Raurich, cap de cuina d'El Bulli del 1997 al 2007, diu: “El temps que vaig passar a El Bulli em va canviar la vida, perquè em vaig adonar que qualsevol ximpleria que em pogués passar pel cap podia tenir importància més endavant”. A més, declara: “Si no hagués estat a El Bulli no tindria l'exigència que em demano ara en tots els plats”. La seva cuina és asiàtica, però agafa la forma de tapes. El projecte va néixer arran d'una visita dels cuiners d'El Bulli a Nova York. Allà es van adonar que a Catalunya no n'hi havia, de cuina asiàtica, més enllà del sushi i de les tres delícies de la cuina xinesa. I, curiosament, “la cuina asiàtica i El Bulli s'assemblen per la manera com tracten el producte, per l'emplatat, per les coccions”. Per això van optar pel nom Dos Palillos, perquè amb dos bastonets només pots pinçar producte per producte, i és llavors quan el comensal reté més a la memòria el que menja.



### SUNOMONO D'ALGUES FRESQUES I MOL·LUSCOS

Su vol dir *vinagre*; mono vol dir *coses*. Vintria a ser una amanida amb oli i vinagre, però que Raurich la fa amb algues fresques de Galícia, cargols punxencs, percebes, escopinyes i ostres. Cada ingredient té una cocció diferent, “la necessària perquè no perdi l'aigua”, explica.



## ANDONI LUIS ADURIZ

MUGARITZ (GUIPÚSCOA)

Andoni Luis Aduriz, el tercer millor cuiner del món segons el *Restaurant magazine*, va estar dos anys a El Bulli i recorda que la primera feina que li van encomanar va ser refer un cargol de pedra, situat al pati del restaurant, que està muntat com si es tractés d'una paret de pedra tradicional, sense cap argamassa que la sustenti.

