



Adrià, ayer, en la Facultad de Económicas y Empresariales.
// Marta G. Brea

FERRAN ADRIÀ ■ Chef

“He vivido en Galicia una de las mejores experiencias gastronómicas del mundo”

A. BLASCO

Cuando habla de innovación y gestión permanece serio. Un consejo que recibió de Steve Jobs. Cuando lo hace de cocinero, sonrío: “Es felicidad”. Aunque también sea un negocio. A profesores, estudiantes y otros curiosos que ayer se congregaron en el salón de actos de la Facultad de Económicas para escuchar su conferencia “Imaginemos sin límites”, convocada por la Red de Cátedras de Telefónica, Ferran Adrià les recortó que esta actividad supone el 33% del PIB español. Desde sus fogones, él persiguió la vanguardia sin límite y lo logró. Y eso no puede ser un negocio”, señaló y les confesó que el Bulli vivía de asesorar a grandes empresas. Hace 14 años cerraba las puertas de este restaurante, que recibía dos millones de peticiones de reserva al año, no sirven comidas. Ahora está centrado en servir conocimiento.

Vistiendo de rigoroso negro, el que adoptó casi como uniforme tras colgar la chaqueta blanca, se sienta a esta entrevista con FARO con las tablas del que ha concedido miles. Lo primero que quiere destacar es el “maravilloso fin de semana” que acaba de disfrutar con su mujer alojados en A Toxa. “He vivido una de las mejores experiencias gastronómicas que se pueden hacer en el mundo”, destaca. Probó la alta cocina de Culler de Pan –uno de los restaurantes con más personalidad que hay en el mundo ahora– y la tradicional en D’Berro –puede haber alguna marisquería igual, pero no mejor–.

“La cocina gallega tradicional tiene algo que es brutal: los mejores productos del mar sin discusión que yo conozco y unos vegetales también brutales”, subraya y añade: “Sin duda

El embajador de Telefónica sostiene que “innovar es una palabra sobada” y “lo importante es ser valiente sin llegar a descerebrado”

alguna, en cinco años va a ser destino turístico gastronómico. Apuesta con quien quieras, en cinco años veréis norteamericanos por aquí”.

A él no se le pasa por la cabeza volver a dirigir una cocina. “Cuando uno ha tenido el Bulli, ¿para qué montar un restaurante?”, pregunta. Se lo han ofrecido “cientos de veces”, pero “no tiene sentido”. A nivel profesional he conseguido mil veces lo que yo podía soñar”, subraya. El establecimiento de Cala Monjoi fue distinguido cinco años como el mejor del mundo y recibió el mejor premio de diseño, el Lucky Strike Award. El fue incluido por The Times entre las cien personas más influyentes en innovación en 2004 y el empujador al que le concedió la Orden del Sol Naciente.

Dirige ahora su creatividad a otros ámbitos. El año pasado abrió el Bulli 1946, un museo para preservar el legado. También están “trabajando mucho en la bullipedia, que es una enciclopedia de la restauración”, y en la mejora del sistema creativo que usan en el restaurante. “Generamos una cantidad de producción creativa de locos. Está muy bien, pero ¿qué podemos mejorar?”. En eso están.

Pero uno de los proyectos a los

que más tiempo dedica es el Madrid Culinary Campus, una universidad gastronómica con la Pontificia Comillas. “Queremos ser bastante innovadores. Cosas que no son normales ya no en una universidad gastronómica, sino en una universidad”, señala y pone como ejemplo “que los trabajos de fin de grado no se hagan en el último curso, no tiene lógica”. Considera que cuando un alumno entra en el campus tiene que tener una idea de lo que quiere. “Un primer camino, aunque cambies” porque “hay que cuestionarse todo desde el principio”.

Parece que se siente igual de cómodo en el ámbito académico que en los fogones. “Vengo de haber sido 8 años profesor en Harvard”, responde. Considera “importantísima la educación”. “Hay una frase muy bonita que no sé a quién oír: la educación iguala a la humanidad”, apunta. Él no fue universitario. “Pero desde los 17 años estudio cinco horas cada día cuando estoy en Barcelona. Me levanto a las 5:30 y hasta las 10:30 los temas que toquen”, descubre. Ha sido investido cinco veces doctor *honoris causa*.

Echa de menos la educación empresarial y económica de los jóvenes, que defiende incluso en el seno de la familia –“yo nunca hablé de dinero con mis padres”–. “Quiere que vuelvan a sentir ‘placer por estudiar’ y cree que ‘se escucha poco a la gente’”. Da un consejo: “Innovar es una palabra muy sobada, lo importante es ser valiente sin llegar a descerebrado”.

Ayer, como embajador “agitador” de Telefónica, explicó a los de la UVi-go la metodología Sapiens, que él y su equipo desarrollaron en 2017, que consiste en conectar el conocimiento para alcanzar la comprensión. “¿Cómo? Ellos proponen un ‘pensamiento sistémico de barrio’”.