



Desde el Centro Nacional de Hostelería y Turismo Hotel-Escuela Bellamar

Por Antonio Flores Sentí

## Ferrán Adrià y la Cocina de las Emociones

**T**odo artista, y gran parte de los cocineros lo son, pretende crear belleza. Una belleza que frecuentemente está ligada a la perfección, pero de forma absoluta y sin la menor duda, a la emoción.

Quizás sea la música la manifestación que más facilidad tiene para conseguir esa alteración del ánimo intensa y pasajera. Los sonidos nos entran por nuestro órgano más desprotegido: el oído. Podemos evitar mirar, oler, tocar o degustar. También podemos no prestar atención al significado de las palabras que oímos. No obstante, los sonidos -y de una forma particular- la música, penetra dentro de nosotros sin que podamos evitarlo, modificando nuestro estado de ánimo y creándonos cierta conmoción somática.

Si se lleva a un cantante a televisión, generalmente nos ofrece una muestra de su arte, lo que nos puede conmover en uno u otro sentido. Si se lleva a un tenista, ocurre que muchos de los telespectadores ya lo han visto jugar, conque poco importa lo que diga. Pero si se lleva a **Ferrán Adrià**, como ocurrió en el último programa de "59 segundos" del año 2007, llegará en franca desventaja ante un auditorio cuya inmensa mayoría no ha tenido la oportunidad de apreciar su arte culinario. Y tendría que ser un mago de la dialéctica para que algo de su mensaje llegara a quienes difícilmente pueden ni siquiera imaginar todo lo que hay detrás de él. Creo que lo hizo bien -no lo hubiera podido hacer mejor dadas las circunstancias- pero también pienso que fue una encerrona.

Hubiera sido más justo otorgarle una entrevista en solitario, no mezclando la cocina con el tenis y el paludismo, ni saltando permanentemente de un tema a otro. Los interlocutores tendrían que haber sido más especializados, más expertos en temas gastronómicos, con lo que quizás se hubiera podido crear un ambiente de comunicación más ágil, inteligente y enfocado a la materia en cuestión. Pienso que el propio Adrià tuvo que salir un poco o un mucho frustrado por la forma en que se desarrollaron las cosas. Al no ser entrevistado adecuadamente tuvo que intentar meter algo de lo que quería decir de forma un tanto forzada, aunque sin terminar de conseguirlo. Es de esperar que la próxima vez imponga sus condiciones. Incluso demostró su alta calidad humana al no ofrecer merecida respuesta al aparentemente clasista y poco adecuado comentario de **Margarita Saéz**, realizado cuando Adrià reafirmaba su pertenencia al noble gremio de los cocineros. Me refiero a cuando aquella apostilló "si, pero a partir de ahora tendremos que llamarle doctor", acompañado de una sonrisa ladina. Como si los doctores fueran, por definición, más importantes que los cocineros y, de forma particular, más importantes que Ferrán Adrià. Vamos, que antes de recibir esa merecida distinción -una más para él, por otro lado- nuestro embajador culi-



**“La cocina no es un espectáculo de masas. No puede emocionar a través de la televisión, la radio o Internet. Ni siquiera puede hacerlo con un libro de recetas lleno de maravillosas fotos. Para que una comida te modifique el estado de ánimo, hay que estar frente a ella o más bien, inmerso en ella.”**

nario era un "don nadie". La pena fue que debió sentirse, fuera de su ambiente y rodeado de extraños, como el "patito feo" de la noche.

Yo confieso que fui uno de los muchos espectadores frustrados. Esperaba más sin percibir que no se daban las condiciones para ello. Incluso había cancelado un compromiso para ver el programa y me tragué -una vez más- el cambio climático y las absurdas y ridículas medidas que quieren tomar para solucionarlo.

En cierto momento Adrià quiso hablar de la "cocina de las emociones". Era lo que yo esperaba. Como admirador, o antiguo admirador que por lo menos fue, del mítico **Frédéric Girardet**, tal y como se deduce de sus comentarios en la versión española de "Emotions Gourmande", traducido precisamente como "La Cocina de las Emociones", tenía curiosidad por conocer cómo Ferrán Adrià iba a retomar un término que el suizo había popularizado. Ya saben que éste se destapó en 'Le Monde', en septiembre pasado, con una dura crítica hacia los que "transforman su cocina en laboratorio" y cuestionando que

"el Bulli" encabece la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo (ya lo ha sido tres veces desde 2002).

Me quedé con las ganas. Volviendo a Girardet y a pesar de coincidir con sus recomendaciones de no rechazar las bases de la cocina clásica ni apartarse de lo natural, no termino de entender su ataque personal a Adrià. Tampoco he logrado percibir esa emoción que anuncia el título de su libro. Y es que gran parte de cualquier emoción procede de la sorpresa de lo inesperado. Eso ocurrió con Paul Potts (pueden verlo en youtube), un concursante del programa británico 'Britain's Got Talent', que ya

ca estuve en el Restaurant de l'Hôtel de Ville cuando era responsabilidad de Girardot, ni conozco « El Bulli ». Pero he de decir que jamás me he emocionado en los establecimientos que -con más o menos éxito- intentan emular a Adrià con experimentos para los que, según he leído, se anda buscando nombre. Para ello se barajan candidaturas que van desde "cocina emoción" propuesta por **Rafael Ansón**, a la de "la revolución de las espumas" por **Toni Monné**, lo que da una ligera idea de por dónde van los tiros en la interpretación del genio culinario.

Lo que está claro es que, a la altura en que ya se encuentra Ferrán Adrià, elegido -recientemente- unos de los 100 españoles más influyentes de 2008 (ya en el 2004 el Times lo consideró como una de las cien personas más influyentes del mundo), su responsabilidad es enorme. Probablemente él no sepa lo poco que

Las Pepitas de Oro son una de las muchas recetas magistrales creadas por Adrià. En la fotografía sobre una bandejas FACES diseñada por el propio Adrià.



en el "casting" provocó las lágrimas del público y las de parte del jurado con el aria de Turandot 'Nessun Dorma', de Puccini, y se convirtió en el claro e indiscutible favorito al triunfo cuando medio minuto antes nadie daba un penique por él.

Pero la cocina no es un espectáculo de masas. No puede emocionar a través de la televisión, la radio o Internet. Ni siquiera puede hacerlo con un libro de recetas lleno de maravillosas fotos. Para que una comida te modifique el estado de ánimo, hay que estar frente a ella o más bien, inmerso en ella. No hay la menor duda de que casi todos los lectores habrán experimentado un cambio de estado de ánimo frente a una experiencia gastronómica. Cambio que, de ser positivo, puede tener consecuencias insospechadamente favorables. Mi más memorable recuerdo al respecto es de una cena a la que yo asistí - y que también organicé- y que fue el primer paso de un importante proceso de paz seguido con éxito, en un país africano, hace unos veinte años. Por supuesto que el principal actor fue nuestro embajador, pero necesitaba para emitir su mensaje que se despertara la emotividad de los interlocutores. Y ese fue el papel de la cena, planificada al más mínimo detalle.

Quiero aclarar que las elaboraciones culinarias son sólo un componente, aunque muy importante, de la experiencia gastronómica. Nun-

el ciudadano medio conoce de su trabajo. Que tampoco sepa la legión de malos imitadores que le surgen como setas. Y que desconozca que, de la mucha influencia que se supone debe desplegar al ser uno de esos cien elegidos, la única positiva sea la que ejerce sobre aquella minoría privilegiada que ha podido beber (o comer) directamente de sus fuentes. Es más, hemos de aclarar que positiva no quiere decir también aprovechable, ya que si esa influencia no cae sobre terreno propicio, tampoco servirá de mucho.

La imagen de Adrià ha crecido de tal manera que ya ha dejado de ser patrimonio exclusivo de la élite gastronómica. Su autoridad moral no debe extenderse sólo a unos cuantos restaurantes. Si es embajador de la gastronomía española, debe tratar de preservar la cultura alimentaria de nuestro país. Debe luchar para que se mejore nuestra dieta. Estamos en unos momentos en los que los hábitos alimenticios de los españoles están deteriorándose gravemente. En un reciente estudio realizado por la Fundación Dieta Mediterránea, se ha puesto de manifiesto que uno de cada cinco niños barceloneses de 8 a 11 años no ha probado nunca un tomate, que el 15% no se ha comido nunca una naranja, que un tercio no sabe lo que son las espinacas, y que el 15% no conoce el sabor ni de la cebolla ni de la zanahoria. Esta es la dirección hacia la que Adrià debería orientar su influencia. Hacia la población en su conjunto. Ha llegado a un nivel desde el que no puede dejar de hacerlo. De lo contrario, su aureola podría desinflarse como las espumas con las que algunos pretenden identificar su trabajo. ○