

Ferran Adrià, que amb el restaurant elBulli va obtenir tres estrelles Michelin, és considerat el millor cuiner i un dels personatges més innovadors del món. A través dels fogons i les seves tècniques gastronòmiques transgressores, ha aconseguit reconeixement universal. Està immers en elBulli Foundation, un projecte en què la tecnologia i la ciència són ingredients imprescindibles. Així ho va explicar en una conferència a la UPC.

l'entrevista



Ferran Adrià

Cuiner i impulsor d'elBulli Foundation

"Dialoguem amb la ciència per crear"

Als anys 90 vas posar en marxa el restaurant Dim Sum i el Nyam Nyam al Campus Nord de la UPC. Com recordes aquella aventura?

Amb molt d'afecte, perquè va ser molt revolucionari, va ser el millor menjador universitari de la història. Era de les primeres vegades que s'oferien *croissants* acabats de fer...

Quina és la teva experiència de la gira que estàs fent per universitats d'arreu?

És necessari que la societat civil entri a la universitat i que la universitat escolti la societat. El que fem a la gira amb Telefónica és compartir i crec que la iniciativa hauria de ser una icona per a altres empreses.

Creativitat i innovació, com es fomenten?

Pensant que no són res d'extraordinari. La teva manera d'innovar depèn del lloc on ets, de la situació personal, de la teva personalitat, de l'ofici al qual et dediquis, de la passió que hi posis... No hi ha una recepta única.

Has reconegut que si haguessis passat per una escola de cuina, això hauria frenat la teva llibertat per crear...

Sí, però això no val per a tothom. Sempre hi ha casos especials, com Bill Gates o Larry Page, que no van acabar la universitat. En el món de la cuina, el que nosaltres hem creat no existia abans. Si hagués anat a una escola de cuina segurament no m'hauria preguntat el perquè de les coses. Però és el meu cas particular; els joves han d'estudiar. Estem en un moment revolucionari de l'ensenyament i les universitats. Internet està canviant totes les regles. L'educació informativa ja no té sentit. Les classes canviaran i el concepte de professor i alumne, també. Formaran un equip que treballarà conjuntament. L'educació superior se centrarà molt més en la investigació.

Has introduït elements de química en la teva cuina...

No exactament. No hem introduït res de química perquè la cuina és pura química. Hi ha una confusió molt gran... El que hem fet és dialogar amb altres disciplines, una de les quals i molt important és la ciència. Ens hem envoltat d'especialistes als quals consultem i això no s'havia fet mai abans en cuina.

Creus que la gastronomia ha de ser multidisciplinària?

Totalment, això és el futur. Aquest diàleg no és fàcil, necessitem un model d'eficiència quan parlem de multidisciplinarietat.

Diuen que ets tan rigorós com un investigador. També segueixes un mètode científic?

Sí, però al final crec en la lògica. Volem ser eficients i orde-

nats. En el món de la restauració tenim una característica molt especial que és la immediatesa i això ho incorporarem al nostre mètode. El nostre equip som més creativitat que investigació.

Et va quedar alguna tècnica al tinter per desenvolupar a elBulli?

Moltes...! Però del futur no es pot parlar mai perquè el descoixem. La vida canvia contínuament i en la cuina, com moltes disciplines velles, s'està arribant a nivells en què l'evolució cada cop costa més. En el futur igual veurem que hi ha deu mil espècies al mar que es poden criar i que això canvia el món de l'alimentació. El que faré, llavors, serà dialogar i comprendre que això pot passar.

De Dalí al Media Lab

El cuiner català va fer una conferència magistral a la UPC, el 20 de febrer, en el marc del projecte 'Ferran Adrià & Telefónica. Junts per transformar', amb el suport de la Càtedra Telefónica UPC. Adrià va explicar les claus per ser emprenedor i va presentar algun dels seus projectes com ara la transformació d'elBulli en elBulli Foundation. L'edifici de cala Montjoi serà "una barreja entre el Museu Dalí de Portlligat, a Cadaqués, el Cirque du Soleil i el Media Lab de l'Institut Tecnològic de Massachusetts", afirma, "perquè té aquesta part boja, molt lúdica, però amb un treball d'investigació al màxim nivell, en un marc natural increïble".

La UPC, a través de l'Escola d'Enginyeria de Telecomunicació i Aeroespacial de Castelldefels, l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona i el Barcelona Supercomputing Center (BSC-CNS), s'ha incorporat al projecte BulliPedia, que també condueix Adrià, una enciclopèdia digital sobre cuina en la qual participen experts de diversos àmbits.

Els principals objectius del projecte de la Bullipèdia són difondre el coneixement o posar en ordre les tècniques culinàries?

En el vessant tecnològic ens preguntem el paper d'Internet en el coneixement i l'evolució de Google i la Wikipedia. Pel que fa al contingut i la filosofia, volem oferir informació bona, amb un model de navegar en què l'usuari pugui acumular coneixement i que també serveixi per crear. En tercer lloc, ens plantegem com es pot treballar en una xarxa tipus Wikipedia en una disciplina molt professional en la qual tu fas de *curator* o responsable. És un projecte faraònic quant a temps, recursos humans... Fa deu anys que hi treballem, endreçant el coneixement. Serà l'ADN del procés culinari.