

FERRAN ADRIÀ & ORIOL CASTRO / MATEU CASAÑAS & EDUARD XATRUCH

"De maestro, nada. Odio el tema de maestros y pupilos"

Durante 15 años, los tres chefs que hoy están al frente de los restaurantes Disfrutar (Barcelona) y Compartir (Cadaqués) convivieron en elBulli. Allí se conocieron y no se han separado. Ferran Adrià los recibe en elBulliLab.

DE MAESTRO, nada!». Lo dice nada más empezar el encuentro. Ferran Adrià quiere que quede claro: «elBulli no funcionaba así. Aquí somos todos bullinianos. Los bullinianos son las personas que pasaron por ahí y ahora se encargan de seguir con el legado, aunque cada uno con su personalidad». Queda claro, pero Ferran lo subraya una vez

más: «Odiábamos el tema de maestros y pupilos».

Mateu Casañas, que empezó en el verano de 1997 haciendo prácticas en elBulli y menos de un año después ya era jefe de partida, lo dice de otro modo: «Nosotros llevamos elBulli en la sangre. Es nuestro ADN, donde nos hemos formado». Un año antes que él, Oriol Castro entraba también en prácticas: al año siguiente también era jefe de partida. Algo más tarde, ya en 1999 empezó a trabajar allí Eduard Xatruch. Hoy, casi dos décadas más tarde, regentan dos establecimientos —Compartir, en Cadaqués, y el más reciente: Disfrutar, en Barcelona—. Cuando llevaban solo un año abiertos, ya había recibido su primera estrella Michelin.

Entretanto, Ferran emprende una defensa del concepto de prácticas en los grandes restaurantes, lo que en el argot profesional se conoce como realizar un *stage*. «Es importante,



"A LA SEMANA DE ENTRAR EN EL BULLI FLIPÉ. ¡NUNCA HABÍA VISTO CONTAR LOS SEGUNDOS PARA ESCALDAR UN MEJILLÓN", COMENTA EDUARD

JUNTOS EN EL LABORATORIO DE ADRIÀ
El núcleo duro de elBulli lo componían 15 o 20 profesionales. Y entre ellos estaban los tres discípulos que hoy posan con él.

porque en los últimos años ha habido una corriente de opinión donde parece que a los *stagiaires* se los explote. ¡Pero yo mismo fui *stagiaire* en elBulli el año 83! Todos lo hemos sido, y por eso hoy estamos donde estamos». Consciente de la influencia que ha adquirido el establecimiento cuyas riendas él tomó para transformar para siempre el concepto de alta cocina, resume:

«Solo tenemos que ver los 2500 bullinianos que existen hoy día. La mayoría fue *stagiaire* en un momento u otro». Y entre ellos hay muchos grandes nombres. Por allí no solo pasaron Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz o Joan Roca, también figuras internacionales como Grant Achatz, Massimo Bottura (actual número uno según la lista *The world's 50 best restaurants*) o

René Redzepi, del Noma de Copenhague.

Eduard Xatruch trata de explicar lo que aprendieron. Y empieza negando la mayor: «El espíritu bulliniano no está en hacer un esférico o un aire, como piensan muchos, sino en amar la cocina, querer al resto del equipo e ir todos a una. Si a un compañero se le cae un papel, te agachas

UN PLATO HOMENAJE A NUESTRO MAESTRO

LA REMOLACHA QUE SALE DE LA TIERRA

«Un día, viendo *El hormiguero*, vimos que hacían emerger pelotas de porexpán enterradas en tierra. A partir de esto pensamos que, si sumergíamos una elaboración muy ligera, como los profiteroles de remolacha y yogur que hacíamos en elBulli, que gustaban a todo el mundo, en algo muy fino, podríamos conseguir el mismo efecto. Hicimos varias pruebas, hasta que sumergimos la elaboración bajo semillas de sésamo y el resultado nos fascinó. Hicimos merengues de remolacha y el resultado fue genial. Después decidimos acompañar este aperitivo con unos pétalos de rosa con perlas de ginebra».



tú a recogerlo», concluye con un gráfico ejemplo. Oriol Castro subraya otro ingrediente: «Cuando yo empecé a trabajar en cocinas, te enseñaban muchas cosas, pero no había libertad. En elBulli todos colaboraban, por eso era tan creativo».

El núcleo duro, explica al maestro que reniega del título, lo componían 15 o 20 personas. Y entre ellas estaban los tres discípulos que hoy charlan con él. «Todo el que pasaba por ahí ponía su grano de arena —explica Adrià—. El 80 por ciento de las decisiones se consensuaba. El 20 por ciento restante lo asumíamos Juli [Soler, socio de Ferran en elBulli, fallecido en julio del año pasado] y yo, pero por un tema más económico que otra cosa».

Eduard recurre a un símil deportivo para explicar cómo se mantenía la guardia en todo momento, para no bajar nunca el listón en una cocina con un elevadísimo nivel de exigencia: «Es como una carrera ciclista, en el pelotón hay uno que va tirando del grupo hasta que alguien le toma el relevo». ¿Broncas? ¡Por supuesto! «Cuando pasa algo, tiene que haber un toque de atención, sino la rueda se para». Con todo, pese a la tensión que existía en cada servicio, la máxima presión venía por la creatividad. «A la semana de entrar —continúa Eduard—, yo ya vi que aquello me iba a cambiar la vida. Recuerdo el primer día. Alguien estaba pelando mejillones. Y flipé: nunca había visto contar los segundos para escaldar un mejillón». Esa precisión tiene mucho que ver también con el espíritu bulliniano que hoy, años después de que cerrara sus puertas el restaurante, sigue vigente. ●