



Alguns estudis diuen que tots no degustem igual, per raons físiques de tipus genètic. Pots néixer inútil en la degustació

➤ milions d'euros que es va retardant. El projecte conceptual, és veritat que ha anat evolucionant, una part per culpa nostra. Hauria d'haver estat fet a l'abril de 2014. Un decalatge de més de tres anys. I això què significa? Molt temps per pensar i per fer projectes. És la part positiva. En cinc anys ens hem pogut permetre fer recerca de veritat. Recerca sobre què? Sobre tot i principalment en innovació, treballant amb els experts millors del món.

I en què han estat treballant?

Doncs crec que amb les entitats més importants del món i conseqüencialment en el nostre ofici, que és el de restaurador. A la web de la fundació hi ha una *brochure* on es detalla tot plegat. Allà es poden veure els projectes sobre els quals hem treballant amb Esade i que són d'auditoria creativa –eina emprada a El Bulli per avaluar la capacitat d'innovació–, que hem fet fa tres anys amb Roca, en fa dos amb Sant Joan de Déu i enguany amb Hewlett-Packard. Es tracta d'un projecte que vam crear per disposar d'una metodologia per unificar com fer els casos, que encara ara treballen a la seva manera, les diferents escoles de negoci. Queda molt per fer i aquí també hi volem posar el nostre gra de sorra. Creiem que l'educació *on line* hi té molt a dir. Particularment tot allò que signifiquen els MOOC (acrònim de Massive Online Open Courses).

Què en pensa de programes d'èxit, com per exemple *MasterChef*, que porten la cuina al gran públic?

Miro poca televisió, de fet pràcticament només documentals. Tot i que avui pots escollir entreteniment... Ara bé, en relació a *MasterChef*, en soc un gran defensor, tot i que en un bon principi em varen dir de tot. La raó és ben simple. Mai no hi he trobat cap errada de cuina.

Quan es pregunta quant de temps va trigar l'home a dominar el foc, és una provocació intel·lectual?

En absolut. Per comprendre què és la cuina, necessito conèixer l'evolució humana. Per la Bulligrafia –l'arxiu-museu des de l'auditoria creativa d'El Bulli restaurant– hi han passat al llarg de tres anys unes deu mil persones. Entre aquestes hi ha sis premis Nobel, empresaris, directius d'empresa, intel·lectuals, catedràtics, científics... una mica de tot. Cap d'ells no m'ha pogut donar una resposta encertada; el cert és que l'evolució humana ha suposat 2,5 milions d'anys, amb l'arribada del primer *homo habilis*. Per la seva banda, el foc va necessitar uns 1,5 milions d'anys a ser con-

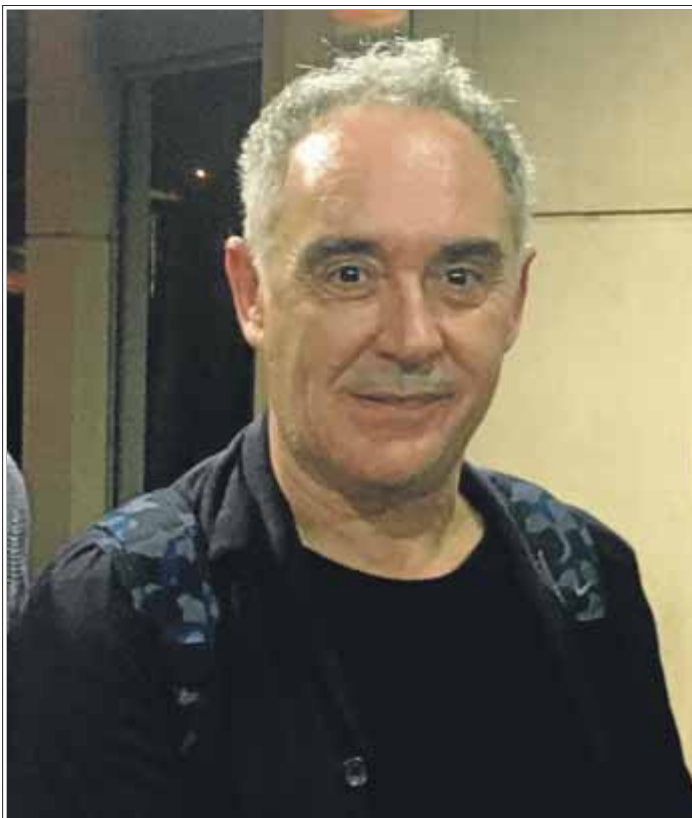
trolat (des dels primers indicis d'emprar foc, fa 1,9 milions d'anys, fins als indicis de tenir-lo controlat, ara fa uns 400 mil anys).

Sovint a la cuina es parla i es fan servir productes naturals.

I què es natural? La nostra metodologia que hem batejat com a *sapiens*, que significa connectar coneixement, intenta ajudar a trobar-hi algunes respostes. Si connectes coneixement, comprens les coses. El que jo digui no val, és subjectiu.

Però tothom parla de iogurt natural, no?

I tant, però el iogurt precisament, de natural, res: llet fermentada i tractada artificialment. És un tema de llenguatge acceptat.



El cuiner Ferran Adrià. ENRIC CALZADA

També es diu que per una alimentació sana cal menjar fruita i verdura.

I quina diferencia hi ha entre fruita i verdura? No n'hi ha cap. La diferència només està en el nostre cap, el que no en diem fruita és verdura. El llenguatge és meravellós, però també el pitjor instrument per entendre les coses. La nostra metodologia *sapiens* ens indica que no es pot ser dogmàtic. Les coses no són d'una única manera. I el problema actual és la tendència a veure les coses d'una sola forma.

Les fruites no serien les dolces?

Que no és dolça la carbassa? I el moniato?

Les que provenen de les flors, doncs?

El carbassó o la carbassa, no provenen de la flor?

I les que contenen fructosa?

Hi ha verdures que també en contenen, com el tomàquet o el porro. Però per exemple, se sap que la ceba té més sucre que el kiwi? Un cuiner ha de tenir un coneixement bàsic sobre tot això. Avui dia, afortunadament, ja s'ensenya. A més, però, cal saber què li agrada a la gent.

Per què ens agrada el sucre?

Senzillament perquè la llet materna és dolça. Semblant que no ens agrada l'amarg perquè alguns dels productes verinosos són amargs.

Tots pensem que sabem menjar, veritat?

Doncs no. Hi ha estudis, que es poden fer, de forma que et poden indicar la teva capacitat de degustació física i real. Així que hom pot pensar que ha nascut com un inútil en la degustació i per tant la seva percepció serà molt diferent a la d'un altre. Hi ha, doncs, una capacitat física, de tipus genètic, que és diferent entre les persones.

Sovint parla de la història de la civilització. Per què?

Doncs per contextualitzar i entendre-ho tot millor. Fa cinc mil anys, a Mesopotàmia, tenim la primera civilització on hi ha les primeres classes socials rellevants. Hi havia rics i pobres. Els rics menjaven de forma hedonista i els pobres s'alimentaven. No hi havia cap país al món que es pogués considerar com el líder per la forma de menjar. Arriba l'edat mitjana, i el mateix; de fet només es complien les ordres i els gustos dels seus senyors i monarques. Podríem dir que es menjava d'una manera bruta, rústica, de formes gens sofisticades. Ara bé, la cosa canvia amb el Renaixement, amb una cuina diversi-

ficada i moderna, amb nous ingredients i centrada en una elaboració més curosa, tot prestant atenció als processos que necessita cada matèria primera, procurant la lliure creació. Però arriba l'any 1600 i França s'apodera de tota la creació que hi ha en l'art culinari, i que és la cuina en actitud creativa i artística. I es mantenen 400 anys com a monopoli al món occidental! Fet únic en el conjunt de totes les activitats humanes de l'època. Sovint es parla de la *nouvelle cuisine*, la del segle XX, quan en realitat caldria parlar-ne de moltes i anteriors.

Què és el més important que va fer la *nouvelle cuisine*?

Bàsicament posar el menjar, que fins llavors es posava en grans safates, en plats individuals a la cuina i que es servien així a taula.



Als francesos els tinc un respecte increïble. Jo soc qui soc gràcies als francesos