

## Entrevista

**L'hospitalenc Albert Adrià és una de les 13 persones més influents del món en gastronomia i alimentació, segons la revista**

**'Time'. És el germà de Ferran Adrià, el millor cuiner del món, però ja vola sol. Ha fet de la tapa un art als seus locals: Tickets, Pakta,**

**Bodega 1900, Niño Viejo i Hoja Santa. Ara, amb el seu germà, inicia el projecte Heart a Eivissa amb el Cirque du Soleil**

# “La vida de barri em va motivar a fer cuina de tapes”

MARGA SOLÉ

**- D'on li ve l'afició a la cuina?**

- Es pot dir que és adquirida, no innata. Als 15 anys començo al Bulli i a poc a poc vaig aprenent l'ofici.

**- Deixa l'escola del barri de Santa Eulàlia per fer de cuiner? Però vostè no és al·lèrgic al marisc?**

- Sóc al·lèrgic als crustacis, però només a cinc coses. Vaig fer la meva formació però com que l'al·lèrgia era un problema em vaig especialitzar en pastissos i ho portàvem bé. El Ferran a la cuina i jo a la pastisseria. A més, el meu germà necessitava personal barat i jo ho era [riu].

**-L'any 1994 se'n va del Bulli.**

-Vaig patir una crisi, vaig fer altres coses, però el 1998 m'adono que la cuina cada vegada m'agrada més i tinc la sort que, a més a més que és feina, és la meva passió.

**- Els germans Adrià són com el rei Mides que tot el que toquen es converteix en èxit?**

- No, no és veritat, ens hem equivocat i crec que és necessari equivocar-te per trobar el camí. La veritat és que els èxits han estat més que els fracassos perquè cada vegada sospeses més el possible error. Porto 30 anys a l'ofici i el Ferran, 35, i és cert que ara ens equivoquem menys.

**-També ha escrit llibres: 'Els postres del Bulli' o 'Tapas, la cocina del Tickets'. Li agrada escriure?**

-Ho vaig fer durant tres anys. No és que m'agradi però a l'hora de fer re-

ceptes has d'omplir moltes pàgines. No sóc una persona d'escriptura fluïda però com que escric del que conec... Si he de pujar a un escenari m'imposa, però si haig de parlar de cuina no em fa res, al contrari, m'apassiona.

**-Deixa el Bulli per crear el restaurant Inopia?**

-No, el tenia obert mentre treballava al Bulli. El vam fer amb un amic de Santa Eulàlia, Joan Martínez. Sortíem cada cap de setmana, anàvem de tapes i en un bar les anxoves eren bones però la resta no estava a l'altura. En un altre hi havia unes braves boníssimes però la resta no, i ens

**“M'agradaria tenir temps per poder passejar pels barris de L'Hospitalet i conèixer i aprendre...”**

vam plantejar crear un lloc on tot estigués a la mateixa altura i vam obrir Inopia. Vam tenir molt d'èxit i em va donar confiança per atrevir-me a fer més coses.

**- L'Hospitalet té tradició de tapes i ara s'organitzen rutes de la tapa i 'platillos' als barris.**

- Sóc conscient que s'estan fent moltes coses a L'Hospitalet en el tema de la gastronomia, hi ha una gran base i m'encantaria tenir-hi relació. Mira aquesta zona del Paral·lel, abans estava mig abandonada, ni s'hi veien turistes i fixa-t'hi ara. Si Barcelona té aquest potencial, per



Albert Adrià, al restaurant Tickets de Barcelona

què a L'H no es pot fer una zona així? Ens hi haurem de posar.

**-Ve a L'Hospitalet encara?**

-Vinc sovint a veure la meva mare. Recordo que el dia que va morir el meu pare, a les 4 de la matinada, vaig sortir a passejar per aquells carrers

de la meva memòria i va ser emocionant. Primer, veure com ha canviat tot, però també recordar aquella cantonada on hi havia una botiga de joguines que es posaven a l'aparador per Nadal, la marisqueria que ensenyava els llamantols, la fruiteria de davant del mercat, el bar Serra

que era el lloc de trobada i sortida de la colla. M'agradaria tenir temps per poder passejar pels barris i conèixer i aprendre, perquè se n'aprèn de veritat, d'aquesta gent que té la saviesa de barri, de poble que fa el que feia la seva àvia o la seva mare.

**-La vida de barri a Santa Eulàlia l'ha motivat per fer les tapes?**

-Sense dubte, les vivències i la cultura que vam tenir; aquesta manera de menjar compartint tapes als bars m'agradava molt i també el vermut del diumenge amb calamars a la planxa, pincho moruno... i després toca a anar a fer l'arròs a casa.

**- Tickets, Pakta, Bodega 1900, Niño Viejo, Hoja Santa, tots al Paral·lel. La gent es queixa que no es pot reservar per telèfon.**

- Es pot entrar al web i fer una reserva. El que és un fenomen és el Tickets però, als altres, s'hi pot anar quan es vulgui. El problema és que si al Tickets hi caben 100 persones i n'hi volen venir 10.000, no hi puc fer res. La meva feina és intentar convèncer el públic que, com els cantants, no sols tinc una cançó, en tinc cinc i totes són bones.

**-La cuina dels germans Adrià tindrà continuïtat?**

-Tinc un fill, el Ferran no en té, però en certa manera molts d'aquests joves de darrere la barra són fills meus. El Bulli va servir també per crear aquesta llavor i que molts cuiners poguessin germinar professionalment. Molts d'ells són reconeguts. Vam posar-hi un granet de sorra i jo ara estic fent el mateix.

**-Al seu fill li agrada la cuina?**

- Si, té 8 anys i diu que serà com el seu pare, arquitecte. Vaig pensar: "serà arquitecte i construirà restaurants" i em va dir: "no, jo vull ser com tu, que construeixes plats, jo seré arquitecte culinari". La veritat, per a mi, que sigui el que vulgui, mentre sigui feliç... I