

L'Intervista



La vita in 5 date

1962 Il 15 maggio nasce a Santa Eulalia, provincia di Barcellona.

1976 El Bulli viene nominato per la prima volta nella guida Michelin con Jean-Louis Neichel in cucina.

1984 Inizia a lavorare a El Bulli.

2000 Si realizza uno dei sogni di Ferran, creare un laboratorio di sperimentazione culinaria (El BulliTaller)

2009 Pubblica il libro "Un Giorno a El Bulli" (ed. Phaidon), distribuito in tutto il mondo in 5 lingue (Inglese, Italiano, Francese, Tedesco e Giapponese)

La buona cucina deve creare emozioni

FERRAN ADRIÀ Cuoco, 47 anni, proprietario di El Bulli. È stato nominato per la 4ª volta consecutiva miglior chef del mondo. Il Time l'ha inserito fra le 100 persone più influenti dei nostri tempi.

Lei è considerato il cuoco più famoso del mondo, come ha iniziato?

Veramente fare il cuoco non era nei miei piani, il mio sogno era fare il calciatore. Nel 1980 ho abbandonato gli studi in economia e mi sono fatto assumere all'Hotel Playafels come lavapiatti per pagarmi le vacanze ad Ibiza. Durante quell'esperienza il capo cuoco Miquel Moy mi insegnò i rudimenti della cucina classica.

In che modo?

Mi fece leggere *El Practico*, un manuale di cucina tradizionale ed ogni mattina che entravo in cucina mi interrogava. E' iniziato tutto così.

Quanto è importante il rispetto delle regole base in cucina e quanto invece la creatività, la sperimentazione?

Tutto è importante, una cosa è creare un piatto, un'altra cosa è interpretarlo. Allora diciamo così, perché una frittata preparata da lei dovrebbe essere migliore di quella preparata da me?

Non deve vederla così, la sua frittata può essere uguale o migliore della mia, quello

che faccio io è rendere felici le persone che vengono a El Bulli, voglio creare delle emozioni ad ogni boccone che il cliente mette in bocca. Vede, la cucina non si cerca di capire come non si cerca di capire un tramonto, ti emoziona e basta e lo godi intensamente. Noi al Bulli vogliamo ricreare proprio queste sensazioni, non cerchiamo solo di far bene da mangiare ma anche di provocare sensazioni di tutti i tipi, intellettuali, emozionali. Ci sono tante reazioni così come lo sono i clienti.

Il suo ristorante riceve due milioni di richieste di prenotazione all'anno per circa 8.000 coperti disponibili però voi siete aperti solo sei mesi all'anno, perché?

Inizialmente perché la maggior parte dei clienti era composta dai turisti che passavano le vacanze estive a Cala Montjoi. Dal 1987 in poi, però, aprire solo nei mesi caldi è diventata una necessità per poter gestire adeguatamente il lavoro di preparazione del menù annuale, che viene ideato nel laboratorio di Barcellona per tutto il periodo di chiusura.

Non solo siete aperti per sei mesi all'anno ma anche solo a cena, niente pranzo, non è limitativo visto le tante richieste?

La complessità del menù, il numero di portate, il lavoro di preparazione richiesto da ogni piatto e lo stile del servizio renderebbero impossibile aprire sia a

pranzo che a cena.

Quando è a casa le piace cucinarsi cose particolari o preferisce un panino veloce visto che passa circa dodici ore al giorno in cucina?

No, quando sono a casa faccio cose semplici, tipo il pesce alla griglia e mangio tanta frutta.

Il suo piatto italiano preferito?

Spaghetti al pesto, minimalisti e veloci, avanguardia pura...

Il piatto più difficile da cucinare?

Quello che ancora non è stato inventato.

Un ingrediente che non sta mai nella sua cucina?

I peperoni. Non li mangio, non li uso, diciamo che li odio.

Come sceglie le persone che lavorano nel suo staff?

I bandi per il personale vengono pubblicati sulla pagina web di El Bulli, che sceglie i migliori candidati tra le migliaia di domande che arrivano da ogni parte del mondo. Ogni stagione abbiamo persone che vengono da tanti Paesi del mondo e ognuno di essi lascia sempre un segno.

In cucina lavorano tra le sessanta e le settanta persone, a seconda del periodo dell'anno. Questo vuol dire che il personale è più numeroso degli ospiti in sala. Immagino avrà una lista di personaggi famosi da accogliere ogni anno..

A El Bulli tutti vengono trattati allo stesso

modo e non si ordina, si mangia quello che decido io, non cucino mai per qualcuno in particolare, ogni giorno viene stabilito il menù di circa trenta portate tra antipasti, tapas, dolci e morphing, una delle mie invenzioni che sostituiscono i pasticcini alla fine della cena, una via di mezzo tra spume al cucchiaino e cioccolatini.

E per questa stagione che sta per iniziare, visto che aprirete a metà giugno, cosa bolle in pentola?

Io sono il tipo che fino a pochi giorni prima, mette, toglie, disfa, sono piuttosto imprevedibile.

Perché il suo ristorante si chiama El Bulli?

E' una razza particolare di cani che la fondatrice del Bulli, Marketta Schilling, adorava e ha deciso di chiamarlo così.

Ora che è considerato il miglior cuoco del mondo cosa le manca?

Voglio continuare in questo ambito fino a quando avrò la passione per farlo, finita la passione lascerò.

Senta, mia dia un consiglio, stasera ho due persone a cena ed ho del normalissimo pollo in frigo, mi aiuti a fare bella figura...

Intanto spero che abbia acquistato una buona qualità di pollo, la materia prima è importante dopodiché deve fare in modo che chi gusta il suo piatto metta in funzione i cinque sensi, deve lavorare su questo!!

Federico Bastiani

"Dame, tratto tutti allo stesso modo. E non si ordina, si mangia quello che decido io"