

CONTRASTES

POR RAFAEL ANSÓN*



Como ya he contado en alguna ocasión, hablando de si prefiero la cocina creativa o la tradicional, la cocina popular o la cocina de autor, recuerdo que Joël Robuchon, en la actualidad el mejor cocinero francés, me dijo: “Rafael, desengañate, solo existen dos tipos de cocina: la buena y la mala”. Yo pienso lo mismo. Si la buena es original y creativa, sin duda, mejor. En el fondo, la innovación es lo que mueve el mundo. Pero, como es lógico, a la hora de sentarme a la mesa, lo que me interesa es “lo que me ponen en el plato”. Según otra frase de Robuchon, al que tuve el honor de entrevistar el otro día en Madrid Fusión.

Y viene esto a cuento de dos experiencias que he tenido en Barcelona en el plazo de una semana. Conocí a Ferran Adrià a principios de los años 80, cuando volvió del servicio militar en Cartagena, donde *aprendió* a cocinar para el almirante Liberal Lucini y su esposa. Es asombroso cómo, en pleno servicio militar, Adrià demostró lo que sería capaz de hacer en el futuro. Después, he tenido contacto permanente con él y asistí a esa explosión, a ese *big bang* de la cocina de la libertad, del que fue pionero y protagonista.

El otro día, contemplando la exposición que tiene en el Espacio Fundación Telefónica, en Madrid, una de las cosas que más me llamó la atención fue ver a las personas que han trabajado con él en elBulli a lo largo de los años. En su cierre permanecían Ferran y su hermano Albert, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas. Me refiero a colaboradores permanentes. Los cocineros y profesionales que han pasado por elBulli son infinitos y, prácticamente, todos se fueron consagrando a partir del año 2000. Pues bien, Albert Adrià, con Ferran al fondo, se ha revelado como un gran emprendedor y ha abierto algunos de los restaurantes de más éxito de Barcelona. Tickets, además, figu-

ra en el número 57 del mundo según la lista que elabora anualmente la revista *Restaurant*. Los tres que seguían colaborando con Ferran, y están presentes en el proyecto de elBulli Foundation, abrieron hace más de dos años un restaurante en Cadaqués, Compartir. Y acaban de inaugurar Disfrutar, en Barcelona. En cualquier caso, puedo decir que se trata de un proyecto extraordinariamente interesante, que aspira a la excelencia y que casi seguro lo conseguirá. Una semana después de visitarlo, pude celebrar un estupendo almuerzo en Via Veneto, también en Barcelona, acompañado del presidente de la Academia Catalana de Gastronomía. Tuve ocasión de recordar, junto a José Monje, que hace 25 años creamos dicha Academia de Gastronomía, con Néstor Luján como presidente y otra serie de personajes de la vida catalana.

Disfrutar es un ejemplo claro de la buena cocina, de la mejor cocina, en términos de creatividad y de innovación. Via Veneto está al mismo nivel en términos de respeto a la materia prima, calidad y técnica en las preparaciones. Todo ello, acompañado de un servicio que raya la perfección, dirigido por José Monje y su hijo Pedro. Cuando los contrastes se disfrutan a ese nivel de ex-

celencia es absurdo plantearse si es mejor uno u otro tipo de cocina. Disfrutar es un proyecto con garantía de éxito. Via Veneto es una realidad en ebullición de la mano de Pedro Monje, que está siendo capaz de llevar a cabo cambios y aportaciones creativas y modernas sin que casi se note, sin llamar la atención, sin que se *mo- leste* su padre. Estos dos espacios gastronómicos ponen de relieve que la capital de Cataluña ha sido y continúa siendo un lugar de ensueño, un destino privilegiado para el turista gastronómico. ◀



VANGUARDIA. Interior de Disfrutar, en Barcelona.

* Rafael Ansón es presidente de la Real Academia de Gastronomía.