



LOS JUEGOS DEL HAMBRE

por Antonio Georra

CRÍTICO GASTRONÓMICO

EL 31 DE JULIO DE 2011 elBulli cerró con una gran fiesta capitaneada por los dos grandes fundadores: Ferran Adrià y Juli Soler –este último fallecido hace dos meses–. Pero pese a la desaparición de Cala Montjoi, elBulli sigue vivo. Y no solo por los centenares de cocineros que pasaron por él y que llevan en su ADN el espíritu *bullmiano* sino porque en Barcelona ejercen, en sus respectivos restaurantes, los jefes de cocina que dirigieron los fogones en los últimos años de la casa.

Albert Adrià, que acaba de ser nombrado mejor pastelero del mundo y fue parte de la terna fundacional, confiesa que elBulli es "parte de su vida". Y cuando, en 2016, elBulliFoundation se instale en Cala Montjoi "lo volverá a ser". Entre tanto, elBarri, el nuevo mini imperio de los Adrià y los hermanos Iglesias, sigue creciendo. A estos restaurantes (Tickets, una estrella Michelin y la taberna más *bullmiana*; Pakta, peruano-japonés con otra estrella; la cantina Niño Viejo y su hermano gastronómico, Hoja Santa) se sumará en 2016 Enigma que, según Albert, pretende ser "un referente de la alta cocina española, salvando las distancias y el tiempo".

Albert Raurich –once años en elBulli, dueño y señor cocinero del japonés Dos Palillos desde 2008, dice bien alto que son "*bullmianos* hasta la muerte". Los últimos años del restaurante estuvieron marcados por la gastronomía japonesa, con gran conexión con la escuela Hattori. Albert, que viajó con Ferran al país del Sol Naciente, recuerda la introducción de aquellos nuevos productos en el restaurante: "bulbo de lino, sisho verde y morado, alga kombu, carne de kobe, el cuny rojo..."

Otros que estuvieron hasta el final fueron Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch (18, 17 y 16 años en la casa respectivamente) y los tres formaron parte del núcleo duro del equipo creativo. En diciembre de 2014 abrieron Disfrutar, donde está muy presente el estilo elBulli, con sus esferificaciones o gelatinas calientes. "Nuestra forma de cocinar puede recordar la de elBulli porque con Ferran Adrià y Juli Soler no solo aprendimos a cocinar, nos enamoramos de la gastronomía". **GG**