

elBulli: cocina al servicio de la innovación

Con tres estrellas Michellin, El Bulli se convirtió en el restaurante número uno del mundo. Su propietario es considerado como un maestro de la cocina mundial. ¿Cuál es el secreto de este éxito?

18 de noviembre de 2008

Aunque fue galardonado con su primera estrella Michelin en 1975, El Bulli no sería lo que es hoy si no fuera porque en los 80 Juli Soler, Ferran Adrià y su hermano pequeño Albert tomaron la dirección del restaurante.

Bajo la máxima "crear es no copiar", que Ferrán Adrià oyó una vez de un chef francés, la concepción de la cocina cambió por completo, hasta el punto de elevar la gastronomía española a la máxima expresión de arte.

El restaurante, que sólo abría seis meses al año, tenía una lista de espera de dos años. Además, Adrià creó una empresa de servicios de consultoría y edición, prestando su marca para la comercialización de productos alimenticios y abrió varios restaurantes de comida rápida de calidad, así como un hotel de lujo. Su última fue la puesta en marcha de una academia de formación para innovadores de todo el mundo que puedan aprender de su particular enfoque creativo la empresa independientemente del sector.

¿Se trata de una visión realista o tal vez otro sueño descabellado del denominado Salvador Dalí de la cocina? Los profesores del IESE [Julia Prats](#) y [Javier Quintanilla](#), junto con el ayudante de investigación Jordan Mitchell, abren el apetito de los lectores en el caso "[La receta mágica de elBulli](#)".

Explorando lo inexplorado

Fiel a las palabras "primero la creatividad y luego el cliente", Ferran Adrià y su equipo se han

alejado por completo del concepto de cocina tradicional y han improvisado platos siguiendo un proceso artístico conocido como cocina técnico-conceptual basado en la premisa de explorar lo inexplorado.

Inflar tomates con una bomba de bicicleta para obtener espuma o transformar un coctel de güisqui en un sorbete ante los propios ojos de los comensales inyectándole nitrógeno líquido son algunos de las muestras de la innovación constante que se practicaban en elBulli. Una comida aquí tenía 35 actos maravillosos ya que cada creación venía acompañada por unas elaboradas instrucciones sobre cómo consumir: morder suavemente, sorber, comer de un solo bocado y con celeridad o podría deshacerse. "Invitamos a 50 personas a nuestra casa cada noche" comenta Adrià, por tanto "debería ser el mayor acontecimiento de sus vidas".

A Adrià le encanta romper las normas. Una de sus declaraciones más descaradas es que su restaurante no es un negocio rentable ni aspira a que lo sea. De hecho, cobra menos de 200 euros por cabeza a pesar de que podría fácilmente aumentar el precio del menú y además, limita el número de comensales a 50 por noche. Así, de cada millón de aspirantes que solicitan una reserva cada año, sólo se conceden 8000 "experiencias gastronómicas". Aún así Adrià insiste en que quiere que elBulli se mantenga fiel a sus raíces humildes: "Empezamos sirviendo a los pescadores y no me gustaría que eso cambiara". Esa misma filosofía democrática es la que lleva a Adrià a hacer públicas todas sus recetas y aunque los beneficios reportados por sus numerosas actividades son importantes, él ve el éxito empresarial como el medio para comprar la libertad para ser más creativo.

¿Qué será lo próximo?

La teatralidad de lo innovación libre de toda norma es la base de la operación que llevan a cabo los 70 miembros del equipo, entre los que se incluyen 40 chefs, todos ellos multilingües y tan adaptables como el propio menú, para acompañar a los comensales a lo largo de su mágico viaje sensorial de 6 horas de duración. Todos trabajan fundamentalmente a cambio de comida y alojamiento, sin mencionar el prestigio que les supone haber trabajado una temporada en elBulli para su historial curricular.

Durante los seis meses del año en que el restaurante está cerrado, Adrià y su equipo se encierran como científicos locos en un laboratorio gastronómico cerca del mercado de la "La Boqueria" en Barcelona, para experimentar con cientos de nuevas recetas para la próxima temporada. De hecho, la palabra "laboratorio" es la que más se ajusta a la actividad que desarrollan en este centro, puesto que se alejan por completo de los utensilios de la cocina tradicional y en su lugar usan, por ejemplo, complejas máquinas farmacéuticas para la

producción de cápsulas.

Según Adrià, elBulli necesita una renovación profunda de cara al próximo año y ello implica no repetir absolutamente ninguna receta. No en vano, en los últimos 15 años sólo elBulli ha desarrollado más técnicas y conceptos que en todo el mundo durante el siglo pasado.

Pero cuando ya has alcanzado la cima de la creatividad, ¿cuál es tu próximo reto? ¿Qué viene después de la deconstrucción? Y ¿hasta qué punto está el genio de elBulli supeditado a las singulares personalidades del dúo dinámico formado por Juli Soler y Ferran Adrià?

Quizás no sepamos hacia donde se encaminan las ideas de elBulli pero hay algo innegable en toda esta cuestión: la experiencia será deliciosa.

www.iese.edu/es/insight