



2013 MERCÈ

PREGÓ DE LES FESTES
Ferran Adrià

Saló de Cent, 20 de setembre de 2013
Ajuntament de Barcelona

**Pregó de les Festes
de la Mercè 2013**

Ferran Adrià

Saló de Cent, 20 de setembre de 2013
Ajuntament de Barcelona

Restaurant la felicitat

1

Alcalde de Barcelona, autoritats de la ciutat, ciutadanes i ciutadans, molt bona nit. En primer lloc vull manifestar la satisfacció que tinc pel fet que m'hagueu convidat a pronunciar el pregó de les Festes de la Mercè. És un honor que no vull personalitzar només en mi, sinó que m'agradaria fer-lo extensiu en primer lloc a la meva família, a la meva dona, als meus pares, a l'Albert, la Sílvia i l'Àlex, també al Juli Soler, la Marta i els seus fills, i evidentment a tot l'equip d'elBulli, que són com una segona família, amb la qual gairebé he passat més hores que amb la meva.

Però sobretot m'agradaria fer extensiu aquest honor als meus col·legues de professió, a tot el món de la gastronomia del nostre país. De fet, la meva presència avui aquí té molt a veure amb l'extraordinari paper que ostenta aquest sector, tant a Barcelona en concret com a Catalunya en general.

No és cap secret que, des de fa uns quants anys, la cuina catalana és l'autèntica avantguarda arreu del món, ja que representa una manera d'entendre la gastronomia que s'ha estès als quatre racons del planeta. I aquesta posició capdavantera no és, ni molt menys, mèrit exclusiu meu. Només cal que us recordi que aquest any un altre restaurant català, El Celler de Can Roca, ocupa la primera posició de la llista més prestigiosa de la gastronomia de tot el món. I molts d'altres, tant d'avantguarda com de qualsevol tipus de cuina, han apostat de manera radical per la qualitat i l'excel·lència.

Però el fet de ser el pregoner de la Mercè també m'honora per una altra raó. De totes les manifestacions ciutadanes que se

celebren al llarg de l'any, no n'hi ha cap que trobi més fantàstica, més alegre, més rica, més estimulante que la festa major. Només cal que em vinguin al cap aquestes dues paraules, festa major, que ja se m'obre tot un món de records, de vivències de tota mena: família, amics, diversió, música, platja, concerts, teatre, vida al carrer... La festa major és la festa de les festes, com diu el seu nom. Un dinar de festa major, per exemple, ja sabeu el que és, són paraules majors.

I això que us he de confessar una cosa: per raons professionals, en els últims vint-i-cinc anys amb prou feines he pogut assistir a algun acte de la Mercè. I no és per falta de ganes, sinó perquè mentre teníem obert el Bulli, la darrera setmana de setembre solia ser també l'última de cada temporada, i havia de ser allà, al peu del canó, cremant els últims cartutxos.

O sigui que m'he perdut milers d'actes, de cites i de raons per gaudir i per ser feliç en aquesta època màgica de cada any a Barcelona. Però per sort, de felicitat no n'he quedat curt, perquè tinc la fortuna enorme d'haver exercit un ofici que no només m'ha fet molt feliç, sinó que m'ha permès donar felicitat a la gent. Ja veureu que aquesta paraula, felicitat, es repeteix força en el meu pregó. Curiosament, em sembla que no se'n parla prou, de la felicitat, cosa que potser vol dir que no la tenim tan present com caldria.

Però d'això ja us en parlaré més endavant. Com tots sabeu, jo sóc de l'Hospitalet, concretament de Santa Eulàlia, i en faig bandera sempre que puc, perquè sóc un fill orgullós de l'Hospitalet. De fet, els meus pares continuen vivint allà, i les meves arrels estan en aquells carrers que recordo de quan era petit i adolescent. Però Barcelona també és la meva ciutat, de la mateixa manera que és la ciutat de quasi tots els que hem nascut

en poblacions properes. Per a la majoria dels "metropolitans", Barcelona és la vila gran del costat, on molts hem estudiat o treballat en un moment o altre.

Això és com el que us deia abans de la família, que si tens sort a la vida, en tens més d'una, la de debò i la que a poc a poc es va convertint també en teva. Amb la ciutat passa el mateix. Evidentment, fins a l'adolescència la meua vida va tenir com a escenari l'Hospitalet, però de mica en mica els meus horitzons es van obrir, i avui, si fes el recompte, segur que m'he passat més temps a Roses o a Barcelona que no pas a l'Hospitalet. Dit això, ara que ja no em passo sis mesos a Roses, sóc veí de Barcelona tot l'any.

Així que, resumint, avui tinc la sort de ser aquí, un honor que no hauria imaginat mai quan era jove, perquè em pensava que això ho feien els senyors " importants". I resulta que jo sóc un tipus d'allò més normal, no ho dubteu ni un moment, una persona procedent d'una família normal, que es troba còmoda a la seva ciutat i que aprecia sobretot la companyia de la seva gent. La possibilitat d'estar pronunciant aquest pregó l'entenc, doncs, com un reconeixement a la meua dedicació a l'ofici de cuiner. I això em fa sentir una gran felicitat.

Ja us he dit que duc Barcelona al cor, i que sento aquest lloc, aquests carrers, aquestes cases i aquestes places, com a íntimament meus. Per a mi, Barcelona és el sol i el blau del cel, la Barcelona de Joan Miró, de les terrasses i els vermouths, dels carrers estrets i les persianes verdes de la Barceloneta, de les "golondrines" del port i de Montjuïc; Barcelona és anar a prendre una canya, unes braves i uns seitons, o un dry-martini, o una orxata; i també és la Boqueria, Santa Caterina, Sant Antoni i tots els altres mercats, la subhasta del peix, un passeig per la Ciui-

tadella o per la rambla de Catalunya, la rumba dels gitanos de Gràcia, Santa Maria del Mar i Gaudí, la vista des del Tibidabo... I el Mediterrani, és clar.

No crec que sigui gaire original, em penso que som molts els que sentim com a nostra aquesta Barcelona. És una ciutat que m'ofereix innumbrables plaers poc sofisticats, barats, saborosos, entranyables... Si a tot això hi afegim els atractius de la cuina, des de la dels locals típics de tapes fins als restaurants més moderns, passant pels establiments de tota la vida, els de cuina ètnica, sense oblidar les cocteleries, els bars de vins, les xocolateries, les pastisseries... els motius per trobar-se bé a Barcelona són múltiples i variats. I, no ho dubteu, si tots aquests locals han proliferat i són tan apreciats és perquè als barcelonins ens agraden les coses bones.

2

Segons diuen tots els experts, el gust de Barcelona per la bona cuina ve de molt lluny. Últimament estem treballant en la història de l'alimentació i, tot analitzant, hem retrocedit fins a la prehistòria. Potser tindria la temptació de recular buscant les traces de la cuina catalana, però tampoc és qüestió d'anar fins al Big Bang. Pel que sembla, les primeres notícies relacionades amb la cuina o l'alimentació a la zona de Barcelona provenen dels grecs, que destacaven la qualitat de les ostres que s'hi podien trobar (no només a Barcino, segons sembla també a Tarraco). En època dels romans, era cèlebre el *garum* de la zona de la costa barcelonina. El *garum* era una salsa molt popular en la cuina romana, feta amb peix blau en salmorra i fermentat, i que des d'aquí s'exportava a la capital i a les ciutats més importants de l'imperi.

Les influències que ha viscut la cuina barcelonina (i la catalana en general) han estat múltiples al llarg de la seva història, i responen a la gent que l'ha poblada: ibers, grecs, cartaginesos, fenicis, romans, jueus, visigots, àrabs... I en qualsevol època, els barcelonins hem anat assimilant tot el que ens arribava i ho hem anat adaptant, convertint elaboracions, productes i tècniques en pròpies de la nostra cuina.

A l'edat mitjana, la cuina que es feia a Barcelona era força sofisticada tenint en compte l'època. S'ha de pensar que ja l'any 1393 hi ha el Gremi d'Hostalers, i que en els segles posteriors les fondes, els hostals i les tavernes són freqüents als carrers més transitats de Barcelona. Eren locals on no hi havia una carta on es pogués triar, sinó que se seguia el sistema de "taula rodona", on tothom menjava el que hi havia aquell dia. A més hi va haver cuiners que es van dedicar a posar les seves receptes per escrit, i gràcies a això ara tenim constància de com era la cuina de fa sis-cents o set-cents anys. En efecte, alguns dels primers receptaris de cuina d'Europa estan escrits en català, com el *Llibre de Sent Soví* o el *Llibre de Coch*, de Rupert de Nola. Són dels primers i també estan considerats entre els més importants.

Sens dubte, el nostre entorn geogràfic i climàtic facilitava ja aquest gust per la bona cuina, pel conreu i el tractament de bons productes, i per les combinacions de sabors. En aquests receptaris trobem plats que encara estan a la nostra cuina popular, al costat d'altres receptes que ja han passat a la història o que s'han transformat molt. Una curiositat de la cuina catalana medieval: la presència molt habitual del gingebre, que avui associem tant a la cuina asiàtica i que en segles posteriors es va deixar d'utilitzar.

Cap als segles xv i xvi, Barcelona havia crescut tant que funcionava ja com a pol d'atracció de tot l'entorn més proper, i no només

això: els horts que hi havia a la ciutat ja no eren suficients per alimentar tota la població. Així, la conca del Llobregat, el Maresme, el Vallès es van convertir en certa manera en el rebost de la vila. Durant aquells segles van començar a arribar també els primers productes d'Amèrica, tot i que, curiosament, molts d'ells tardarien encara segles a entrar a la cuina de casa nostra. El pa amb tomàquet, que ens sembla tan “de tota la vida”, amb prou feines sí té cent cinquanta anys, segons diuen els experts.

Per cert, si ho mirem bé, aquests plats que tant ens identifiquen moltes vegades es fan amb productes que no són autòctons. El tomàquet és americà. El pebrot i l'albergínia de la nostra escalivada són, respectivament, americà i turca. El bacallà a la llauna es fa amb un peix dels mars freds del nord d'Europa... Però a ningú no se li acudiria dir que l'escalivada o l'esqueixada no són plats catalans. Tot plegat és una demostració més de la nostra capacitat d'assimilació, de la facilitat amb què hem fet nostres i hem adaptat els productes que han anat arribant al llarg de la història.

A partir del segle XVII la cuina de Barcelona comença a rebre influències estrangeres. Hem de pensar que en aquella època a França ja podem parlar de dos corrents molt diferenciats: la cuina regional, que neix del poble i és pròpia i característica de cada zona, i l'art culinari, que fan els cuiners professionals a les corts reials i aristocràtiques. Aquesta és una cuina molt més sofisticada, i curiosament molt més homogènia que la regional: per dir-ho d'una altra manera, hi ha plats que es podien menjar tant a la cort de Versalles com a la de Sant Petersburg o Estocolm.

En aquell moment, aquest tipus de cuina difícilment podia arribar a Barcelona, on ni tan sols hi havia cort. Ara bé, a mitjan aquest segle XVII sembla que una sèrie de cuiners italians

arriben a la ciutat i obren el que s'anomenava “becos”, un antecedent dels restaurants, que completaven l'oferta de restauració de Barcelona.

Parlant dels restaurants, s'ha de pensar que el que es considera el primer restaurant de l'Europa occidental es fa fundar l'any 1780 a París. Em refereixo a un establiment on hi havia un menú en què es podia triar, és a dir, que funcionava diferent de la fonda o el beco de taula rodona. Al llarg dels anys següents, amb l'ascens de la burgesia, primerament a París i a poc a poc a la majoria de les ciutats europees, els cuiners que havien treballat amb l'aristocràcia comencen a implantar restaurants, que seran l'autèntica porta per on entrarà la gran cuina francesa.

Això passa també a Barcelona, on de la mà de cuiners que s'han format a restaurants francesos, o que són directament d'aquest país, el gust barceloní es va educant en el paladar de l'alta cuina. Tot i que Can Culleretes, l'establiment que avui es considera més antic de la ciutat, és de 1786, en realitat primerament va ser una xocolateria. En definitiva, es pot dir que aquesta popularització dels restaurants no es produeix fins a mitjan segle XIX. D'aquella època daten alguns establiments que encara estan oberts, com Les Set Portes. El cas d'Els Quatre Gats és curiós: va tenir una etapa d'esplendor en la Barcelona de Picasso, en el canvi de segle entre el XIX i el XX, i després va tancar, per tornar a obrir ara fa un parell de dècades.

Durant tot el segle XX a Barcelona s'hi pot menjar molt bé, en restaurants que ara ja no existeixen però que ens evoquen, només amb el seu nom, aquest període daurat de la gran cuina, una *belle époque* típicament barcelonina: Café Suizo, Lion d'Or, Chez Martin, Maison Dorée, Continental, Glacier... Són noms que ja ens avisen de quina cuina s'hi feia, la cuina clàssica francesa

que fins a mitjan anys seixanta no serà discutida ni tan sols a França. Posteriorment, cap a la meitat del segle, comencen a fer-se famosos altres establiments, molts dels quals continuen oberts o ho han estat fins fa pocs anys: Reno, Quo Vadis, Finisterre, Orotava, Casa Leopoldo, Via Veneto... En aquests locals s'hi fa una cuina refinada amb arrels catalanes.

Justament en la dècada de 1960 –com sabeu– es produeixen grans canvis en les societats avançades: la conquesta dels drets civils per a les minories, la revolució sexual, l'explosió de la música pop, les revoltes d'estudiants del Maig del 68... i la *nouvelle cuisine*. En efecte, a França hi ha una colla de joves que cap al final d'aquella dècada s'estan començant a qüestionar les pràctiques i certes que la cuina clàssica jutjava com a inamovibles fins aleshores. I fan una revolució que comporta un canvi en el panorama mundial de l'alta cuina. En un primer moment, la cuina clàssica i la *nouvelle cuisine* coexisteixen, però de mica en mica la cuina d'aquests joves es va imposant i difonent per altres països.

I a casa nostra, què ens arriba de tot allò? Certament, tot plegat arriba molt mitigat, i amb un cert retard. La revolució culinària, que en molts països europeus va anar entrant a mitjan dècada dels anys setanta, aquí no es produeix fins una mica més tard, malgrat alguns pioners que ja començaven a fer coses molt importants. Costa de creure que, començant com vam començar, ara siguem avantguarda mundial. Crec que això diu molt de la nostra capacitat de reinventar-nos, de la nostra empenta i del nostre caràcter emprenedor.

L'any 1980 vaig començar en l'ofici de cuiner treballant a l'hotel Playafels, a Castelldefels. Si contemplo ara què ha passat en el món de la cuina catalana en els darrers trenta-tres anys, m'adono

que l'evolució ha estat increïble. A escala social i mediàtica, en aquella època els cuiners érem uns autèntics desconeguts, res a veure amb la situació d'ara, quan no és estrany que la Carme Ruscalleda o en Joan Roca ocupin portades de revistes i diaris arreu del món. Més enllà d'una moda, aquest fet ens fa veure també que la cuina és un tema molt important en l'àmbit socioeconòmic, pel que fa a la seva influència en el turisme, l'exportació, la imatge de la ciutat i del país.

En aquella època els turistes no venien a Barcelona a tastar els nostres plats. Venien a torrar-se a les platges, a conèixer la Rambla o a visitar el nostre patrimoni cultural i, si de cas, quasi per casualitat, feien algunes descobertes culinàries interessants. El missatge gastronòmic que enviava Barcelona al món era pràcticament inexistent o, com a mínim, confús. L'alta cuina que es feia a Barcelona en aquella època seguia sent clarament d'ascendència francesa, cosa que tampoc atreia un turisme que podia trobar aquella oferta en el seu lloc d'origen.

El cert és que, encara que aquest missatge no arribés a l'exterior, a Catalunya ja hi havia una cuina regional molt important, això ja ho sabem. També començava a haver-hi una generació de cuiners i restauradors que van ser autèntics pioners; cuiners, restauradors i restaurants com, per exemple, en Josep Mercader del Motel Empordà de Figueres, les germanes Paquita i Lolita Reixach del Restaurant Hispània d'Arenys de Mar, els germans Fortí d'El Racó de Can Binu, a Argentona, en Lluís Cruanyes d'El-dorado Petit, la família Farin, en Jaume Bargués del restaurant Jaume de Provença, entre d'altres, sense oblidar un personatge emblemàtic de la Barcelona de l'època, en Ramon Cabau, una figura que associem automàticament amb la Boqueria. Tots ells, entre d'altres, van ser els primers que van proposar una cuina contemporània amb arrels catalanes.

En l'evolució de la nostra gastronomia hi va haver després una generació de cuiners que, al final dels vuitanta i durant els noranta, van representar un autèntic punt d'inflexió. Les tres estrelles Michelin que van rebre el Racó de Can Faves, de Santi Santamaria, o elBulli, van donar un impuls molt fort en l'apreciació de la nostra cuina. Més tard, Carme Ruscalleda i Joan Roca també van rebre les tres estrelles, i al seu voltant, tota una colla de cuiners de primeríssima línia han anat ampliant la importància de la gastronomia catalana.

I si parlem de gastronomia no ens hem de quedar només amb els restaurants. És impossible oblidar també els nostres grandíssims pastissers, com l'Antoni Escribà, que va revolucionar el món de la xocolata. Després d'ell van venir en Christian Escribà, l'Enric Rovira i tants d'altres. Tots ells s'han convertit en autèntiques estrelles mundials de les elaboracions dolces, i treballen aquí, a Barcelona.

La cuina contemporània catalana ara és referència arreu del món, i com ja he assenyalat, ha marcat els darrers quinze anys de l'avantguarda gastronòmica. La revolució iniciada a mitjan anys noranta continua en curs, i em penso que el recorregut possible encara es pot allargar com a mínim dues dècades més. El que ha passat ha estat tan important que crec que tardarem a assimilar-ho, perquè és difícil que es produeixi una revolució similar.

És de preveure que la nostra cuina tendirà a normalitzar-se pel que fa als conceptes, i que l'oferta anirà trobant un públic que cada vegada en sabrà més. La percepció de la gastronomia s'ha anat afinant per part del consumidor, que ja sap que no s'ha de confondre avantguarda amb luxe: un restaurant d'avantguarda no té per què ser un restaurant car. L'avantguarda és una manera que té el cuiner d'expressar-se, i aquesta expressió es pot fer de diferents maneres.

3

Per tot plegat es pot dir que, a diferència del que passava quan jo vaig començar, avui molta gent ve a Barcelona i a Catalunya justament per la seva cuina. I això és molt important, i estaria bé que tots els agents implicats ho entenguessin com a prioritat. No em vull embolicar a oferir dades –que d'altra banda es poden trobar fàcilment a Internet– però sí que diré que el sector de la restauració (bars, restaurants i cafeteries) representa més del 5% del producte interior brut, i ocupa milers de persones.

En una situació econòmica complicada com la que estem vivint des de fa uns anys, aquest fet ens hauria de fer veure que una de les armes que tenim més a mà per intentar revertir la situació és l'aposta pel sector de la restauració, l'hostaleria i el turisme. Certament, la qualitat alta i la qualitat mitjana dels establiments de fa cinquanta anys no tenen res a veure amb les actuals. És a dir, ja s'ha recorregut un camí important, gràcies a diversos factors: molts anys de bonança econòmica, una obertura a l'exterior que ens ha fet adoptar pràctiques comunes a altres països, una gran capacitat d'adaptació, una competència amb altres regions turístiques que ens ha obligat a posar-nos al nivell adequat, etc.

I també un component nou, que és fàcil de veure si contemplem el panorama de la restauració al nostre país i a tot el món occidental. Aquest component el podríem definir com el factor social: la penetració de l'alta cuina en els costums i la ment de tota la societat és una cosa cada cop més assentada. Receptaris

d'èxit escrits per cuiners, aplicacions informàtiques per cuinar, programes de televisió sobre cuina, que atrauen un públic important en hores de màxima audiència,... demostren que s'està establint un lligam important entre el món professional i la llar. En part, aquesta acceptació ve del fet que la població és conscient de la importància d'uns bons hàbits alimentaris, tant pel que fa a la salut com a la qualitat dels aliments. Encara que sembli que una cosa no té res a veure amb l'altra, el fet de ser més exigents en relació amb els aliments porta que la nostra alimentació sigui més sana. I estic segur que amb això, de retruc, es crearan en el futur molts models de negoci relacionats amb els hàbits saludables, insistint en el tema de l'alimentació, la salut, l'esport, i sempre tenint present l'aspecte lúdic de menjar.

Tot plegat ens pinta un panorama molt engrescador, no hi ha cap dubte. De tota manera, seria un error caure en l'auto-complaença i aturar-nos ara. Si, com he dit, la qualitat dels establiments de restauració ha augmentat moltíssim, encara hi ha feina per fer. Mai no ens hem de conformar. I en aquest sentit, la innovació és fonamental.

Aquesta paraula no ens ha d'espantar, perquè la innovació es pot fer en molts nivells i amb mitjans molt diferents. No tot ha de ser innovació d'avantguarda. Una cafeteria de barri també innova quan de cop i volta veu que poden ampliar la seva oferta d'entrepans, de cerveses o de plats combinats i oferir-los amb més qualitat. La voluntat d'innovar no és patrimoni de la restauració de luxe o d'elit. És una actitud positiva que ha de ser garantia d'èxit per al futur. La innovació s'ha de convertir en el nostre ADN.

M'agradaria fer un parell de consideracions més, una de present i una de futur, encara que totes dues van lligades. La primera:

¿com està afectant la crisi en el sector de l'alta cuina? Certament, aquesta franja de la restauració està canviant. Els restaurants ja no tenen per què ser com els del principi o mitjan segle xx. Hi ha un nou model, cada vegada més implantat en els països anglosaxons i que també s'està difonent a Barcelona. És un model en el qual s'ofereix un luxe informal, menys solemne però amb una qualitat gastronòmica idèntica, un model que està canviant la manera d'entendre la restauració. Per dir-ho amb paraules senzilles: es poden menjar plats excel·lents i creatius en una taula sense estovalles i amb un servei desenfadat. Estic convençut que aquest tipus de restaurant coexistirà amb els d'abans, amb els clàssics "tres estrelles", per entendre'ns.

Un altre concepte a tenir en compte és el de *gastrobar*, o establiment de tapes contemporànies, tan arrelades en la manera barcelonina de menjar. Sens dubte és la nostra oferta equivalent al bar de sushi o al *bistrot*, i de ben segur és una oferta que atrau enormement els turistes. En efecte, els establiments de tapes s'han modernitzat, i avui són una atracció important en l'oferta gastronòmica de Barcelona.

A més, tenim una imatge de marca que ens distingeix. De la mateixa manera que, tot i les seves arrels andaluses, hem sabut caracteritzar i impulsar la rumba catalana, que avui s'identifica amb la nostra ciutat, les tapes de Barcelona també constitueixen un concepte típicament nostre. És cert que les tapes provenen d'Andalusia, però passades pel filtre de Barcelona, per la nostra sensibilitat i, en els darrers anys, pels gastrobars i locals de qualitat de tapes tradicionals i modernes, han esdevingut una oferta totalment distingible.

Sempre he sostingut que les tapes serien la manera més efectiva d'exportar la nostra cuina a escala internacional. Hem d'op-

timitzar de cara a l'estranger el fet que avui dia disposem dels xefs de més prestigi de tot el món. Pel que fa a la promoció exterior, hi ha països que ens duen un bon avantatge en aquest sentit. Si ens fixem en el que s'ha fet des d'Itàlia, fa dècades que hi ha pizzeries a totes les ciutats de la nostra cultura occidental.

El cas de França és semblant, perquè han sabut conquerir el món a través del *glamour* de la cuina clàssica, encara que també amb els *bistrots* orientats a una gamma mitjana de públic. L'última conquesta ha estat la japonesa, i arreu del món podem trobar un bar de sushi. Aquests establiments són els ambaixadors de les respectives gastronomies, autèntics cavalls de Troia que obren les portes del mercat internacional, ja que darrere seu arriben els productes més selectes i més diferencials de cada país. Estic convençut que, amb l'ajuda dels xefs més coneeguts i el suport de les institucions i el món econòmic, es podrien dur a terme operacions d'aquest tipus que ajudessin a implantar i difondre el concepte del gastrobar de tapes arreu del món.

I ara parlem del futur. No tinc cap dubte que disposem de la generació jove més ben formada de la història. Hi ha desenes de cuiners i professionals de sala que estan preparadíssims per tirar endavant la nostra cuina i la nostra restauració, i garantir-ne la bona salut durant molts anys. Per aquest costat, podem estar tranquils. Segurament el repte és un altre, i ja l'he esmentat anteriorment. En un context econòmic complicat com l'actual, és importantíssim confiar en un dels sectors més dinàmics, el de la restauració, i per això cal veure quins són els models de negoci que tenen més garanties d'èxit. Estem en un moment importantíssim, i m'agrada pensar que cada problema és una oportunitat per a una nova solució.

Així, els ingredients necessaris que dibuixen la prosperitat del

sector de la gastronomia són aquests que en part ja he esmentat: hàbits saludables, nous models de negoci, sentit lúdic de la gastronomia, Internet –amb totes les seves possibilitats i tots els camins que ens pot obrir–, la investigació en alimentació i la seva aplicació en salut, etc. El repte que ens espera és el d'anar dibuixant un paradigma nou, en el qual l'excel·lència en alta cuina encaixi de manera sostenible amb les nostres necessitats com a societat.

4

Si observeu de prop la manera de fer dels cuiners catalans, us adonareu que, majoritàriament, som professionals que hem entès una cosa: que no hem de buscar l'èxit o la popularitat, sinó ser feliços amb la nostra feina i fer feliç el comensal. Els èxits, si de cas, ja vindran com a conseqüència. Aquesta fórmula ens ha funcionat, i em penso que al llarg de molts anys, en moltes taules de la ciutat i del país, els cuiners hem fet feliç la gent menjant. Per això el meu pregó es titula justament "Restaurant la felicitat".

A elBulli ho vam entendre des de molt al principi. Al llarg de tres dècades han passat pel restaurant prop de 2.500 persones entre cuiners i personal de sala, com a membres de la plantilla o com a *stagers*. Són ells els que van fer elBulli, tots ells, i no tan sols el doctor Schilling i la seva dona, la Marketta, que el van fundar fa més de cinquanta anys, ni els xefs que hi va haver fins al final, ni jo, ni en Juli Soler. ElBulli el van fer aquests milers de persones que van anar passant pel restaurant, i que amb el temps van anar edificant el que anomenem l'esperit d'elBulli.

Aquest esperit és una filosofia de la vida, una actitud que podem identificar fàcilment en totes les persones que hi han passat, que han aportat el seu granet de sorra i que després se l'han emportat allà on han anat, independentment del tipus de cuina que facin. L'últim dia d'elBullirestaurant, el 30 de juliol de 2011, vam voler retre un homenatge a aquesta comunitat repartida arreu del món, a aquest esperit que crec que també és el de la cuina catalana en general.

Aquell dia, per als últims comensals que menjaven a elBulli, vam estar treballant cuiners i personal de sala de totes les èpoques. Cuiners que avui es troben, amb els seus restaurants, al capdamunt de les llistes més prestigioses del món, juntament amb d'altres que han optat per establir-se a través d'un model més tranquil, però que enfoquen la seva feina amb la mateixa entrega, passió i exigència. Va ser un dia de complicitat, emoció i amistat que ens uneix a tots els que compartim aquest esperit. He fet una llista de quines serien les característiques que descriuen la nostra manera d'actuar, i el que m'ha sortit ha estat una recepta, la meua recepta de la felicitat.

Primer de tot agafeu un bon grapat de **passió**: si no ens creiem el que fem, si no hi posem totes les nostres energies, difícilment podrem arribar a ser feliços.

Afegiu-hi un polsim de **memòria** i **respecte pel passat**, perquè no es pot cuinar la felicitat si no som conscients d'on venim.

D'**ètica** i **honestedat** n'hem de posar dues cullerades, perquè són factors indispensables en qualsevol faceta de la vida. Per molt ambiciós o competitiu que se sigui,

sempre ha de ser amb valors humans.

Posarem també cent grams de **llibertat**, un ingredient que no ha de faltar si volem realitzar-nos plenament. I cinquanta grams de **risc**, un aspecte que està estretament lligat amb l'anterior, perquè si volem conquerir la nostra llibertat, moltes decisions són arriscades.

La **puresa** és un ingredient primordial. Mantenir-se fidel a la pròpia naturalesa, al valor d'una idea, és un fet que diferenciarà el plat i li donarà un caràcter únic.

La **generositat** s'ha d'afegir, valgui la redundància, amb quantitats generoses. Això, en cuina, és una pràctica nova, perquè fins no fa una vintena d'anys els cuiners manteníem en secret les nostres receptes. Però compartir és una actitud que sempre comporta avantatges.

La **innovació** i la **creativitat** són ingredients que no són tan difícils de fer servir com sembla. Generalment es comença decidint on volem anar i què volem trobar, i a partir d'aquí hem de posar tots els recursos per aconseguir-ho.

Juntament amb aquestes actituds, donem per fet que cal aplicar-hi dosis importants d'**esforç** i de **capacitat de sacrifici**. Els èxits no són una loteria, i el talent sense esforç no duu enlloc.

I tot plegat s'ha de cuinar amb **sentit de l'humor**, del qual podeu posar tant com vulgueu o sigueu capaços. Estem parlant d'una cosa molt i molt seriosa, la felicitat, però no s'hi pot arribar sense prendre-s'ho tot amb sentit de l'humor.

Aquesta seria la meva recepta. L'he aplicada sempre, des que vaig començar i no sabia ben bé què seria això de fer de cuiner, fins a l'últim dia, passant pels moments difícils, quan ens havíem d'estrènyer el cinturó perquè no érem gaire coneguts, o quan ens arribaven reconeixements que ens haurien semblat impossibles uns anys abans. Sempre ens hem mogut segons el decàleg d'aquest esperit. I com que els conec, sé perfectament que els meus col·legues també són fidels a aquesta recepta de la felicitat.

M'agradaria acabar aquest pregó desitjant-vos simplement que us ho passeu molt bé amb la magnífica oferta de la Mercè:

Senyor alcalde, distingides autoritats, barcelonines i barcelonins,

Visca la nostra festa major! I que sigueu molt feliços!

© del text, Ferran Adrià
© de l'edició, Ajuntament de Barcelona

Edició: Ajuntament de Barcelona
Contacte: publicacions.icub@bcn.cat
Cartell de la Mercè 2013: Joan Fontcuberta
Correcció: Rosa Chico
Producció: Arts Gràfiques Alpres
Dipòsit legal: B.20954-2013



**Ajuntament
de Barcelona**