

GASTRONOMÍA

Lecciones de Redzepi y Adrià para no acomodarse en el éxito

INFLUENCIA Ambos han decidido cerrar sus restaurantes en momentos álgidos de su carrera.

Marta Fernández Guadaño. Madrid

Uno recibe un homenaje, a riesgo de que le “consideren ya un abuelo cebolleta” –como dijo ayer Ferran Adrià–; otro piensa en voz alta sobre un proyecto que puede pasar de ser un restaurante a algo que “huya de la mediocridad” –según recalcó René Redzepi–. El primero fue, en realidad, maestro del segundo, cuando el danés leyó algo sobre elBulli en 1998 y se empeñó, primero, en ir a cenar y, después, en pedir hacer prácticas en el espacio de Cala Montjoi, algo que el catalán tildó como “muy difícil”, pero que Redzepi acabó consiguiendo. “Fue entonces cuando los horizontes realmente comenzaron a expandirse”, reconoce el dueño de Noma sobre el efecto que tuvo trabajar en elBulli en su carrera.

Tras su paso por el espacio catalán, de vuelta a Copenhague –donde vivía, tras unos años de su infancia en Macedonia, y donde decidió estudiar cocina sin ninguna motivación inicial–, Redzepi abrió Noma en 2003. Este espacio de Copenhague cumple veinte años de vida este 2023, cuando ha decidido “anunciar públicamente que el capítulo actual de Noma estaba terminando, aunque aún no habíamos elaborado el plan completo [cuando se comunicó el pasado enero]. No es la primera vez que esto sucede. Siempre lo anuncio y, luego, pienso cómo lo hago. Si planifico demasiado, vería lo difícil que sería un megacambio, por lo que podría terminar por no hacerlo”, admitió ayer Redzepi, en el congreso San Sebastián Gastronomika 2023, donde habló justo después del homenaje a Adrià. Ambos comparten hitos como que sus restaurantes fueron proclamados cinco veces líderes de la lista *The World's 50 Best Restaurants*; además, son ya leyendas de la gastronomía mundial, con probado poder de influencia y capacidad creativa; y, aún más, ambos coinciden ahora en repensar su futuro. Y, de paso, por qué no, el futuro de la gastronomía.



René Redzepi, en la entrada de Noma (Copenhague), que cierra en 2025.



Ferran Adrià, que cerró elBulli como restaurante en 2011.

Noma se transforma

Primero, ¿qué quiere hacer Redzepi con Noma? Aparentemente, cerrarlo como restaurante a partir de 2025, para que su espacio en una zona industrial alejada del centro de Copenhague pase a funcionar como un gran espacio de investigación, del que saldrán desde productos para la venta al público a proyectos *pop up*.

No son fórmulas nuevas para el equipo del danés. Hace un par de años, “comenzamos a vender algunas de nuestras innovaciones” a tra-

vés de Noma Projects y su línea de salsas, algo convertido ya en una relevante vía de ingresos para el grupo. “Nos pusimos manos a la obra. Medio año después del primer confinamiento, lanzamos a la venta una infusión de setas, como *Proyecto 001*, que se agotó muy rápidamente; así es como podemos compartir Noma más ampliamente que nunca”.

En cuanto a hacer un Noma itinerante, el grupo ha viajado de Japón –la última vez, la pasada primavera,

a Kioto– a México, entre otras localizaciones en los últimos años, para organizar *pop up* y probar así la capacidad de su equipo para crear un menú degustación desde cero en un contexto diferente.

Redzepi dedicó el primer confinamiento de la pandemia en 2020 a reflexionar sobre su futuro, con una conclusión: “Algo necesitaba cambiar para nosotros como restaurante y como organización”. Entonces, ¿busca evitar caer en el aburrimiento

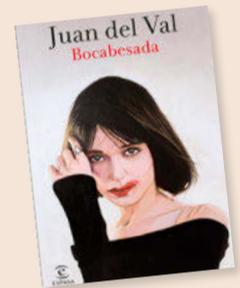
al transformar Noma? Hace meses, cuando anunció el cierre como restaurante a partir de 2025, hubo quien en el sector apuntó a problemas financieros de su negocio. El chef, que rechaza constantemente jugosas ofertas económicas para trabajar con marcas o como consultor, no solo no mencionó ese punto ayer, sino que lo echó por tierra al dejar claro que la transformación de su proyecto persigue mantenerse a sí mismo y a su equipo motivados a largo plazo. Algo así como no apoltronarse en el éxito –¿un mal extendido en la alta cocina actual?–. “¿Cómo podemos seguir siendo los mejores en todo lo que hacemos? ¿Cómo podemos convertirnos en un lugar donde las personas puedan prosperar toda la vida? ¿Qué debemos hacer para asegurar nuestra longevidad mental, creativa y espiritualmente?”, se plantea. “Para seguir siendo quien eres, hay que cambiar; tenemos que estar dispuestos a trabajar mucho y a salir de nuestra zona de confort”, añade.

Adrià y su ‘tiempo libre’

Redzepi parece buscar libertad al reinventarse en el ya llamado Noma 3.0, la misma que aprendió en elBulli y que Ferran Adrià probablemente ha conquistado. Trece años después del cierre del espacio de Cala Montjoi como restaurante, lo reestrenó este verano como elBulli1846, un museo que cumplirá su segunda temporada del 1 de mayo al 15 de octubre de 2024 y que es el eje central de elBullifoundation. ¿Y ahora qué? ¿Se volverá a reinventar? “Tengo lo que no tiene nadie y es mucho tiempo y mucha experiencia y con eso puedo ayudar a la gente”, afirmó ayer el chef catalán en San Sebastián. “Hicimos la fundación para ayudar a la gente; ahora, podemos ver cómo ayudar o cómo mejorar el sistema de innovación en el proceso creativo de elBulli [...]. Hemos hecho cosas bien en veinticinco años y otras no tan bien [...]”. Y admitió: “Me he liberado mucho con el proyecto del museo”.

De paso, Adrià ofreció una radiografía sectorial en cifras: “En España, hay 70.000 restaurantes y, en el mundo, 7 millones, de los que recomendados por la Guía Michelin hay 16.000, a los que podríamos añadir algunos más hasta calcular 25.000 restaurantes gastronómicos”. Sobre el rol de las nuevas generaciones, cree que “no hacen falta cincuenta jóvenes en España que sean figuras creativas en el mundo; con tener tres o cuatro, ya sería alucinante”.

LIBROS



Lo nuevo de Juan del Val

Los lectores de Juan del Val están de enhorabuena: el escritor madrileño regresa con *Bocabesada* (Espasa), una obra cargada de personajes variopintos que se enfrentarán a un giro de guión insospechado. Por sus páginas, aparecerán un colaborador televisivo atractivo, un matrimonio de más de 50 años que se enfrenta al alzhéimer, una joven brillante y una actriz que mataría por el papel de su vida, aunque su texto sólo tuviera tres frases.



Vida hecha poesía

Alejandro Simón Partal, una de las grandes voces de la poesía actual, presenta su primera antología: *Ese de anoche* (Aguilar). Un volumen con un fondo enigmático y sereno, lleno de escenas cotidianas que se tiñen de trascendencia y de instinto, y que se compone de una selección de la obra poética del autor desde el año 2008, incluyendo siete poemas inéditos.



Visitas inesperadas

En *Las despedidas* (Libros del Asteroide), lo último de Jacobo Bergareche, Diego y Claudia ultiman con mucha ansiedad los preparativos para la gran fiesta. En ella, Diego reconoce a una mujer de su pasado que cambió su vida para siempre. Le gustaría saludarla, pero teme que si se identifica delante de Claudia tendrá que dar explicaciones incómodas sobre cómo se conocieron y su terrible pasado.