

## Ida y vuelta

DANIEL  
**VÁZQUEZ SALLÉS**



El maestro que  
alcanzó la Puerta  
de Tannhäuser

**L**a creatividad de El Bulli sólo es rentable para los comensales que tienen la oportunidad de sentarse en una de sus mesas con Cala Montjoi en el horizonte. Ferran Adrià, condecorado con el título de mejor cocinero del mundo por todos los especialistas del planeta Tierra, ha declarado en una charla junto al honorable Jordi Pujol que pierde medio millón de euros al año con su restaurante. Cualquiera que haya visitado el establecimiento, pocas mesas, un solo servicio, 40 trabajadores y un menú de 36 platos, entenderá la razón. Ese rincón, situado en una cala no

muy alejada de donde rodaron *El faro del fin del mundo*, fue construido por y para los *gourmets* sedientos de encontrar el paraíso sin necesidad de tener que pasar por el purgatorio. El Bulli nunca fue pensado como un negocio. Muy al contrario, el establecimiento fue creado para satisfacer algo tan intangible como es la felicidad de unos locos que aún disfrutaban inventando recetas con la misma excitación que sienten los fabuladores cuando se les aparece una historia que contar.

Ferran Adrià y el indispensable Juli Soler podían haberse decantado por lo fácil. Ya en 1993,

tenían recetas suficientes para vivir de las rentas. Pero, a diferencia de muchos que pasaron de la excelencia al lujo, los Bulli Brothers decidieron innovar la carta cada año como estímulo, algo que les ha permitido alcanzar horizontes culinarios jamás imaginados. ¿Recuerdan el discurso de despedida del replicante Roy Batty? Pues espero, por el bien del placer mayúsculo, que todos los momentos que nos ha regalado Adrià no se vayan a perder en el tiempo, como lágrimas en la lluvia.

PARTICIPA EN:

[blogs.publico.es/dayvuelta](http://blogs.publico.es/dayvuelta)