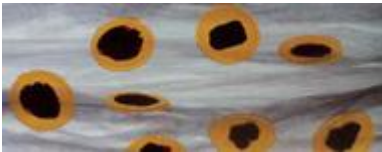


Adrià, l'arte in cucina

I piatti come tavolozze

Il 31 luglio 2011 chiudeva elBulli, il ristorante che ha cambiato la cultura. Ora Barcellona celebra con una mostra la lunga carriera del famoso chef-artista: fotografie, video, ricette e installazioni. Creazioni culinarie che ricordano nella forma e nei colori i quadri di Miró e Tapies



BARCELONA — «Un artista non è mai povero», scrive Karen Blixen dando voce a Babette, straordinaria cuoca in uno sperduto villaggio della Danimarca al servizio di due anziane sorelle, figlie di un pastore protestante. Nel suo racconto, diventato quel meraviglioso film, che ha vinto l'Oscar nel 1988 (*Il pranzo di Babette*) la grande scrittrice danese ferma un momento essenziale nella vita di ogni artista: la necessità del creare. Il bisogno assoluto, prepotente e irrefrenabile che ogni (vero) artista ha di esprimere la propria visione del mondo, di inventare, scoprire nuove vie senza fermarsi mai, insomma, dare vita alla propria arte (in fondo alla propria anima) a costo di rischiare tutto, ogni volta, con un libro, un quadro, un film o un piatto, appunto.

È quello che viene in mente percorrendo le sale di una mostra davvero emozionante: «Ferran Adrià e elBulli, Rischio, libertà e creatività» allestita al Palau Robert nel centro di Barcellona, sino al 3 febbraio del prossimo anno. Una mostra inaspettata, a suo modo atipica, sicuramente illuminante per capire l'universo creativo di un uomo che ha davvero rivoluzionato l'idea stessa della cultura della cucina.

Una rassegna che si snoda attraverso otto sezioni tra video, installazioni, fotografie, sculture e oggetti di design, in cui viene reso omaggio (e presentata in modo didattico con un allestimento da museo d'arte) la storia creativa del ristorante, ma soprattutto la visione filosofica e stilistica della cucina di Ferran Adrià, il più discusso, osannato, criticato e celebre cuoco del mondo.

Il 31 luglio 2011 elBulli (il nome viene dal bulldog dell'antico locale) ha ufficialmente chiuso con una cena solenne. In verità si trasforma: diventerà una fondazione. Qui, giovani talenti di tutto il mondo studieranno e porteranno nuove idee sul futuro della cucina. Intanto, per Adrià tre anni sabbatici prima di affrontare nuove avventure. Si ricomincia nel 2014. Restano *Le memorie di Adrià*, le sue «opere», tutte fotografate (con tanto di ricetta) divise per anni, tanto da coglierne l'evoluzione, la crescita artistica, proprio come nella mostra antologica di un pittore in cui si scoprono le origini per arrivare alla maturità espressiva.

Certo, Adrià ha fatto nella cucina quello che Picasso ha creato nell'arte, Le Corbusier nell'architettura e Charlie Parker nella musica: un vero rivoluzionario. Ha letteralmente inciso sulla cultura del gusto, ha inventato la cucina molecolare, ha dato un senso all'estetica e al design in cucina, non a caso è il primo cuoco a vincere il Lucky Strike Design Award, ora tiene lezioni nella

prestigiosa università di Harvard ed è anche approdato nel 2007 a Documenta di Kassel, una delle più importanti vetrine internazionali d'arte. Come artista, appunto.

James Joyce con sarcasmo ironizzava sugli chef: «Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi». Adrià risponde a Joyce con il suo mondo visionario e colto, attento alla sperimentazione, alla volontà di costruire una nuova percezione del cibo, anzi, creando attraverso la cucina, una esperienza multisensoriale, a suo modo, una elevazione dello spirito.

Giorgio de Chirico pensava alla pittura come a una forma di cucina, Adrià si muove costantemente tra filosofia e tecnica: «La creatività non tollera prevedibilità», ricorda. Si percorrono le stanze della rassegna nella consapevolezza crescente che il lavoro di Adrià è dentro i confini fermi della logica speculativa. Una ricerca compiuta attraverso un lavoro caparbio e minuzioso per l'esplorazione di nuove tecniche creative: dalla rivisitazione del più classico e semplice piatto spagnolo, la tortilla (uova, patate e cipolla), alle sperimentazioni più provocatorie come la spuma di fumo. In mezzo c'è un mondo infinito di sapori e di invenzioni. Il percorso è chiaro, cronologico, arricchito da centinaia di piccole fotografie, ritagli di giornali, documenti di ogni tipo: dagli appunti scritti e disegnati per le ricette, al registro delle portate.

L'esposizione, nel suo solenne racconto, conferma la consapevolezza da parte dello chef di essere protagonista di una grande storia. E la volontà di storicizzare giorno per giorno ogni suo passo attraverso la conservazione di questi materiali, mette in luce l'idea di un percorso di vita costruito sulla riflessione costante, sulla potente forza del pensiero più che sulla spontaneità creativa.

Come l'artista usa la tavolozza dei colori per soddisfare lo sguardo, Adrià usa la cucina non per appagare (solo) la gola ma per creare una sensazione che coinvolge i cinque sensi. Anzi, come teorizza, per attivare (è qui la sfida) un sesto senso. Il piatto come un sacro mandala che si dissolve nel palato e si incide nella mente.

E da conoscitore del sistema dell'arte, Adrià organizza un catalogo generale della sua opera: 6 libri, 6 cd-rom, 1.846 ricette, 8.000 pagine, 3.000 fotografie. È l'affermazione di uno stile, di una filosofia, più precisamente di un concetto legato all'invenzione di un linguaggio nuovo. Già, perché come ripete sempre: «La cucina è un linguaggio». Non a caso in uno dei tantissimi libri su Adrià (*Un giorno a elBulli*, Phaidon, e 49) si coglie la differenza tra la cucina «pubblica» e quella «privata»: alle 18 in punto c'è la cena, la più semplice immaginabile: pane e salame. Compreso Adrià.

Nella mostra, grazie a schizzi descrittivi, ad appunti con dimensioni da poster, si intravedono i dettami della «creatività tecnico-concettuale» che anima tutta la sua visione. Una piramide creativa che ha alla base le ricette della storia di tutti i giorni, nella parte centrale la loro riproduzione e poi, grazie alla «creatività combinatoria» arrivare alla cima della piramide con la «creatività concettuale».

Certo, percorrendo le stanze nelle quali siamo immersi nei colori e nella bellezza dei piatti (un video a tre schermi riproduce una giornata nella cucina di elBulli, la fattura delle pietanze, la concentrazione delle 75 persone che appaiono come attenti restauratori di dipinti del Trecento) e partecipando a una installazione interattiva in cui a un tavolo si riproduce esattamente la cena con le 40 portate (i piatti ti appaiono sotto il naso, serviti come nella realtà) una certa dose di frustrazione ti avvolge per non aver avuto il privilegio di essere stati testimoni di questa straordinaria esperienza. Dove, tra l'altro, critica e pubblico sono severissimi.

Paragonata alla performance di Marina Abramovic al Moma, durata 75 giorni per sette ore al giorno, quella di Ferran Adrià potrebbe essere considerata la più lunga finora mai eseguita: dal 1983 al 2011 migliaia di spettatori/degustatori, tre milioni di richieste l'anno per 50 privilegiati ogni sera, per solo sei mesi.

«Descrivere elBulli come un ristorante è come definire Shakespeare uno scrittore», sentenzia il «Times». Adrià è un pioniere, un genio che ha stravolto il senso della cucina. Basta pensare a tutte le attenzioni (quasi ossessive) su cui si è impuntato e che lo hanno reso speciale. Sono i Bullivirus: vere forme maniacali per il design grafico dei piatti (un costante dialogo), per il disegno industriale (il contenitore per il contenuto), per l'architettura (l'amore per lo spazio), per la scienza (la prospettiva per la conoscenza), per la musica (che suono tiene la cucina?), per l'educazione e la salute (la responsabilità sociale), per il Giappone (cucinare con l'anima), per la divulgazione (servono gli strumenti per studiare) e infine per l'arte, intesa come una porta aperta agli altri linguaggi.

Guardando le foto e i video dei piatti riprodotti in mostra, appaiono come opere all'incrocio tra il minimalismo e l'espressionismo americano. Da spagnolo (ma dovremmo dire catalano) i suoi piatti richiamano talvolta i colori di Mirò o l'opera informale di Antoni Tapies.

La mostra si chiude con un video e una parete di polaroid: i protagonisti di questa lunga, emozionante performance sono tutti ritratti: cuochi, stagisti, sommelier, camerieri. La squadra è tutta qui. E sullo schermo in loop il momento finale di elBulli e della straordinaria avventura: è la notte del 31 luglio 2011, Ferran Adrià richiama l'attenzione dei cinquanta amici che ha voluto con sé e con voce ferma dichiara: «Una fonduta per 4, è l'ultimo piatto di elBulli». Abbracci, applausi, commozione. E qui, un po' d'emozione sale anche tra chi ha fatto il giro della mostra.

È come arrivare alla fine di un romanzo, di un'avventura bellissima in cui un lavapiatti è diventato il più affermato cuoco del mondo. La grande performance è finita. E vengono alla mente ancora le parole della scrittrice Karen Blixen quando, dopo il grande pranzo di Babette, fa dire al generale Lorens Löwenhielm: «Stasera ho imparato che in questo mondo ogni cosa è possibile».

Gianluigi Colin

«Apro Bullipedia»: l'enciclopedia del gusto libera e gratis per tutti

Harvard e una fondazione: le sfide del grande chef



COPENHAGEN — Quando Ferran Adrià è apparso sulla pedana, sotto la tenda che ospitava il Mad Food Symposium, tutti si sono alzati ad applaudirlo. Il popolo della cucina d'avanguardia, cuochi, scienziati, storici dell'alimentazione e appassionati venuti in Danimarca a discutere del futuro del cibo e della gastronomia, ha reso omaggio al suo profeta. Adrià è l'uomo che prima e più di ogni altro, da un piccolo ristorante in uno sconosciuto borgo catalano, ha rivoluzionato la ristorazione, letteralmente reinventando grazie alla tecnologia non solo le ricette, ma perfino gli ingredienti e lanciando un movimento ormai diventato globale. Al punto che perfino il più prestigioso ateneo del mondo, la Harvard University, gli ha messo a disposizione una cattedra.

Un anno dopo la chiusura di elBulli, per quindici anni sulla breccia e per cinque di seguito eletto miglior ristorante del mondo, sbaglieremmo però se pensassimo che Adrià abbia rallentato il ritmo della sua frenetica attività.

«Beh, è vero — dice sul traghetto che ci porta a Christianhavn — ho chiuso il ristorante, ma non mi sono fermato. E non solo per il corso ad Harvard. In realtà abbiamo iniziato il nuovo progetto della Fondazione elBulli. Un lavoro enorme, di raccolta e sistematizzazione della nostra esperienza in questi trent'anni. Il punto centrale sarà Bullipedia, un'enciclopedia gastronomica online che avrà accesso libero proprio come Wikipedia e che servirà a condividere tutto il sapere culinario e gastronomico che abbiamo accumulato. Sarà "la casa digitale di tutto ciò che ha a che vedere col cibo". La società moderna chiede che la gente condivida le conoscenze. I multimilionari non possono tenere più tutto per sé ma devono impegnare i loro soldi in progetti comuni, così come i creativi devono condividere il talento. Nel mondo di oggi, chiunque non divida la sua ricchezza, sia essa sapere, denaro o talento, è perduto. Questa per me è la modernità».

Poi ci sono i nuovi locali che Ferran e il fratello più giovane, Albert, hanno aperto a Barcellona: il 41° e il tapas bar Tickets, cui presto se ne aggiungerà un terzo, dedicato alla cucina messicana. «Voglio dire — continua — che dalla chiusura del Bulli non ho mai avuto la sensazione di un distacco o di un rallentamento. Per esempio un'altra cosa che ho fatto è girare il mondo, America Latina, Cina, Stati Uniti, per capire a che punto è la situazione economica, sociale e gastronomica».

Ecco, a parte la situazione socio-economica che non è allegra per nessuno, al punto che anche i Paesi emergenti cominciano a temere un rallentamento della crescita, come sta il mondo sul piano della gastronomia?

«Succedono cose fantastiche. La situazione più interessante, quella più promettente di nuovi sviluppi, l'ho trovata in America Latina. Messico, Brasile, Cile e soprattutto Perù. Insieme a Gaston Acurio, miglior chef peruviano, abbiamo girato un documentario Peru *Sabe: la cucina come agente del cambiamento sociale*. È una testimonianza incredibile dell'incredibile ricchezza di materie prime e di culture culinarie del Paese. Nel cuore del deserto, due ore a nord di Lima, c'è una scuola di cucina, la Pachacutec, fondata da Acurio nel 2007, che prepara studenti quasi tutti provenienti da famiglie povere ai diversi settori dell'industria alberghiera. Ci sono attualmente 80 mila studenti

nelle scuole di cucina peruviane e l'idea è quella che il sapere gastronomico può fare una differenza nella vita delle persone. Come fenomeno sociale, la cucina peruviana forse è unica, ma potrebbe essere un esempio per altri Paesi».

Com'è stata l'esperienza di Harvard?

«Straordinaria. Ho tenuto due corsi semestrali di fisica culinaria e di cucina contemporanea d'avanguardia, considerando tutti i suoi collegamenti con letteratura, storia, antropologia, arte, economia. Avevo 600 studenti. In tanti hanno scelto di fare le loro tesi di dottorato su questi temi. A settembre ricomincio».

E qual è stato il messaggio essenziale che lei ha voluto trasmettere agli studenti?

«Direi il principio che anche in cucina, senza conoscenza e ordine non si possa creare e innovare. La creatività non è eterna, c'è sempre un momento in cui bisogna ordinare, riflettere su ciò che si è fatto, raccogliarlo in modo sistematico, per poter fare poi il prossimo passo».

E quale sarà il prossimo passo, la prossima rivoluzione nella cucina?

«Intanto intendiamoci sul termine rivoluzione: non è che al Bulli abbiamo deciso di farla. È stato l'apprezzamento di così tante persone, da tutto il mondo, che ci ha fatto guardare indietro e capire ciò che avevamo fatto e quanto fosse incredibile. Gli ultimi trent'anni hanno segnato due sviluppi: l'espansione della nouvelle cuisine ai Paesi di marca, come quelli dell'Est per esempio dopo la fine della Guerra Fredda. E l'emergere di tutto il movimento che io definisco tecno-emozionale, che è nato da noi in Spagna e poi si è diffuso. Guardi al Noma e alla scoperta della cucina nordica. Sul piano intellettuale, la cucina tecno-emozionale ha finito per contaminare ogni aspetto della società, coinvolgendo temi come la sostenibilità e le abitudini alimentari, in definitiva il modo in cui vogliamo vivere. Prima di questo c'erano soltanto la cucina classica di Escoffier e, appunto, la nouvelle cuisine. Mi chiede quale sarà il prossimo passo. Beh, non credo ci sarà una nuova rivoluzione: assisteremo piuttosto all'esportazione della creatività e dell'innovazione. Vedremo dove. Ma non potrà sicuramente essere in Italia, in Francia o Spagna, dove abbiamo il peso della tradizione e dove faremo ancora cose eccellenti, combinando appunto tradizione e innovazione, come per esempio fa Massimo Bottura a Modena. Ma la modernità sarà altrove, in Paesi freschi. Come il Perù».

La gente imparerà a mangiare meglio?

«Non è facile. Ma è possibile. Secondo uno studio soltanto il 10% della popolazione europea mostra molto interesse al cibo. Un altro 30% ha un interesse relativo. Il problema sarà l'educazione dei bambini, un punto centrale partendo dalla constatazione che già oggi abbiamo 400 milioni di diabetici nel mondo. Bisogna stare attenti al populismo, oggi gettiamo centinaia di milioni di euro in campagne inutili. Non dobbiamo mai scordarci la realtà, quella che vede intere famiglie vivere con mille euro al mese. Deve esserci un equilibrio».

Ma le differenze tra le cucine resteranno o andiamo verso una grande fusion globale?

«No, al contrario. La diffusione delle tecniche moderne esalta la diversità delle cucine del mondo».

Qual è la cucina più buona?

«Non c'è una cucina buona e una cattiva, c'è quella che ti piace di più».

Paolo Valentino