

ROCA&ADRIÀ: QUANDO L'ALTA CUCINA È UNA QUESTIONE TRA FRATELLI

DALLA "GRANDEUR" DE EL BULLI AI GIORNI NOSTRI. STORIE E RIVOLUZIONI DELLA CUCINA SPAGNOLA RIASSUNTE IN DUE DEI SUOI GRANDI PROTAGONISTI: I RISTORANTI EL CELLER DE CAN ROCA E IL GENIALE ENIGMA

di **Licia Granello**

La solidarietà tra chef è conquista recente. E ancora precaria. L'amicizia vera ancora di più.

Eppure succede, per fortuna.

Dopo la prima, memorabile, incredibile, stupefacente cena a El Bulli, chiesi a Ferran Adrià cosa e dove avrei mai potuto mangiare il giorno dopo. Mi diede due opzioni: o Mc Donald's o il Cellar de Can Roca.

Era il 1998. Trentaquattro anni dopo, i fratelli gastronomici più famosi del mondo continuano a essere amici, attraversando la vita della ristorazione - ma anche quella quotidiana, privata - con percorsi molto diversi, eppure vicini,

affettuosi e rispettosi gli uni degli altri. Da quella due giorni fantasmagorica, molte cose sono cambiate.

Il Cellar si è spostato dalla sua sede originaria, ha conquistato la seconda e poi la terza stella Michelin, è salito sul tetto del mondo della ristorazione, ha aperto gelaterie, cioccolaterie, ristoranti, alberghi, catering, allestito performance teatrali e progetti culturali, supportato centri di investigazione culinaria e scuole alberghiere. Il tutto, senza mai smarrire la propria identità genetica: quella di un terzetto di fratelli consapevoli delle proprie radici, innamorati della terra di Catalogna, uniti nei suc-

cessi come nei momenti faticosi. Ma soprattutto ancora capaci di entusiasinarsi raccontando un vino (Josep detto Pitu), inventando il più pazzo dei dessert (Jordi), scalettando dei menu ad altissimo tasso gourmand (Joan). Amati, stimati e rispettati da tutti, dentro e fuori il Circo Barnum dell'alta ristorazione, perché la modestia e la generosità fanno parte del loro DNA fin da quando erano marmocchi scalpitanti nella trattoria dei genitori, dove ancora si consumano pranzi e cene per l'intero personale del Cellar.

El Bulli, che al tempo era il ristorante tristellato più ambito e famoso del pianeta, ha chiu-



©Joan Puig-Creus

so i battenti undici anni fa. Il suo mentore - il magnifico Juli Soler - è prematuramente scomparso. Il direttore di sala più bravo del mondo - Lluís Garcia - è diventato uno dei responsabili della Bullifondation e di un progetto folle quanto straordinariamente importante: il Bullipedia, ovvero la costruzione di un'enciclopedia digitale atta a catalogare l'intera storia della gastronomia mondiale dagli albori dell'Umanità, con il contributo di storici e antropologi, traduttori e filosofi, linguisti e scienziati. Un'opera immaginifica e monumentale, una sorta di Sagrada Familia della cucina. E come la basilica barcellonese,

in continua costruzione.

Altro progetto visionario archiviato, l'Hacienda Benazuza, il mitico relais di Sanlúcar la Mayor, a pochi km da Siviglia, masseria araba del X secolo dove l'ospitalità veniva declinata secondo i comandamenti del Bulli. Irripetibili i menu-degustazione a colazione (mai assaggiato il burro alle pastiglie Fisherman's?), il vassoio di jamon iberico con bottiglia di Pedro Jimenez sul comodino e le cameriere in costume andaluso che offrivano cialde col gelato di Parmigiano a bordo piscina.

In quanto alla ristorazione, Albert e Ferran hanno continuato a realizzare format origina-

li e rapinosi. Purtroppo, i nipotini del Bulli - bar, bistrot e locali etnici, uno più innovativo, goloso e divertente dell'altro - non hanno resistito allo tsunami del Covid, con la sola eccezione di Enigma, il concept-restaurant nato sulle ceneri del predecessore Tickets e recentemente aggiornato sotto la guida indispensabile di Albert.

Amici per sempre e cuochi come forse nessun altro al mondo, i magnifici cinque - Albert, Ferran, Joan, Josep e Jordi - sono ancora protagonisti assoluti della ristorazione planetaria. Anche per questo è valsa la pena andarli a trovare e raccontarli.



©Carlos Allende

gli disse: "Domattina questa porta si chiude alle nove e non sarà più possibile entrare. Mai più". Lo stesso Soler che a fine servizio portava tutti in spiaggia a bere una birra e fumare in piena libertà. Perché c'è un tempo per ogni cosa.

Al Cellar la cucina è dir poco mirabolante. Ci sono piatti di cui il palato conserva memoria a distanza di anni: Joan non ha mai smesso di crearne, ancora e ancora, dal celeberrimo torrione di foie gras (anni '90!) al fantasmagorico pomodoro con mole di pomodoro di questi mesi. E con lui il fratello pasticciere Jordi, che non ha mai smesso di giocare. Ventenne aveva inventato una macchina capace di aspirare il fumo di un Partagas n.4 e insufflarlo nella mantecatrice per realizzare il gelato con cui farcire una cialda opportunamente sagomata (il sigaro più goloso della storia, protagonista del dessert battezzato Viaje a L'Avana).

Lo stesso Jordi che quest'anno propone l'incredibile "pineda": immersione formato dessert in un bosco con tanto di nuvoletta che resta magicamente sospesa sul piatto distillando umori di terra bagnata.

Il servizio è allo stesso livello. Sorridente e impalpabile, iperprofessionale e facile, come se una pletora di fate e folletti avesse come unico obbiettivo quello di farvi sentire principe azzurro e regina di Saba. Il merito del "maître" Josep - che è anche uno più prestigiosi conoscitori di vino del pianeta - è enorme.

Per questo definire il Cellar De Can Roca un ristorante - fosse anche il migliore del mondo (e per quelli che conosco io lo è) - è riduttivo. Al Cellar non vai a mangiare e bere, bene, benissimo, magnificamente. Vai a trascorrere la serata dell'anno. Quella che non dimentichi più.

EL CELLAR DE CAN ROCA

Il giorno dopo il mio primo Bulli fu comunque strepitoso. Aveva ragione Ferran Adrià: al di là della provocazione fast-food, non avrebbe potuto esserci miglior sequel alla sua cena magica. Oggi, chiuso il Bulli, questo è IL POSTO. Tra tutti i ristoranti che conosco, da una parte all'altra del mondo, nessuno è come loro. Il percorso del Bulli ha segnato un prima e un dopo irrimediabile nella storia della gastronomia planetaria da molti punti di vista. Prima della tecnica, delle magie, degli stupori, la vera rivoluzione è stata il concetto di "fiesta". La stragrande maggioranza dei cuochi grandi e piccoli che hanno frequentato il Bulli in quegli anni ve lo confermerà. Il piacere di dare piacere, il sottile rammarico di stare in cucina e non vedere le facce felici dei clienti mentre annusano, toccano, gustano, la consapevolezza di essere andati oltre il limite del piatto.

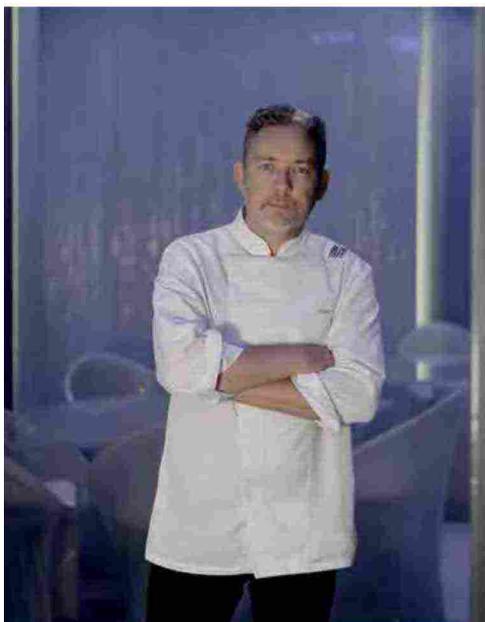
Gli epigoni del Bulli sono mille e fin troppi quelli che ne hanno frainteso il messaggio, reinventandosi suscitatori di esperienze e protagonisti del facciamo lo strano. Il Cellar del Can Roca è arrivato prima di tutti loro, come se i cinque fratelli catalani fossero sbarcati dalla medesima astronave pur seguendo traiettorie diverse (ma mai divergenti). Per questo andare al Cellar è allo stesso tempo festa ed esperienza, felicità e coccole, sensualità e voglia che non finisca mai. Il tutto, galleggiando in un'atmosfera di impagabile morbidezza e (apparente) semplicità. Per realizzare questa magia, cucina e sala devono fondersi in un meccanismo a orologeria mirabile e delicatissimo, dove non sono contemplati granelli di polvere.

Vale per tutti il racconto di uno chef in stage al Bulli arrivato con cinque minuti di ritardo. Juli Soler era sulla soglia in attesa. Gli altri erano già tutti entrati. Gli diede il benvenuto con uno dei suoi sorrisi assassini e



©Joan Roca

"Timeline aperitive", una proposta degustazione al Cellar de Can Roca



ENIGMA

Negli anni a cavallo di fine/inizio millennio, Albert e Ferran Adrià hanno squadernato il firmamento della gastronomia, percorrendolo con una tale forza propulsiva da far impallidire cuochi e cucine di tutto il pianeta. Sembrava di essere sul set di "Prova a prendermi": tutti a inseguirli tentando di raggiungerli e loro impertentiti a macinare idee visionarie e funamboliche, una dopo l'altra, senza riprendere fiato. Una cavalcata folle, capace di suscitare un enorme gomitolo di reazioni: ammirazione e incredulità, emulazione e invidia, gratitudine e rabbia.

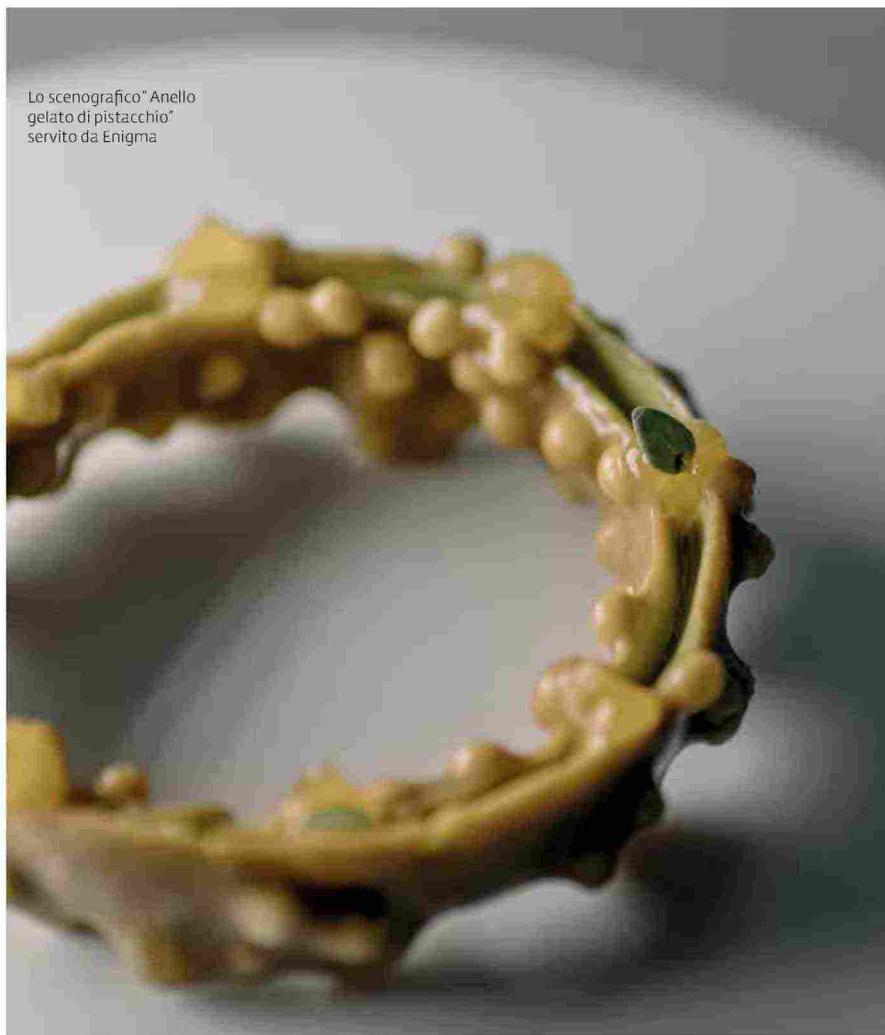
Il mondo della ristorazione "normale" non faceva a tempo a capire come accidenti avessero fatto quei due a elaborare un menu tanto geniale, che era già tempo di nuovi piatti stupefacenti. E mentre metà (abbondante) dei grandi cuochi internazionali faticava a condividere le proprie creazioni con i collaboratori più stretti, il fratelli Adrià un attimo dopo la chiusura stagionale del Bulli andavano per scuole e congressi (compresa la nostra **Cast Alimenti**) a divulgare urbi et orbi le nuove tecniche. L'anno della famosa sferification, che aveva fatto ammattire gli chef di mezzo pianeta, Ferran la disvelò pubblicamente, con tanto di grammature del carbonato di calcio, "Perché ormai quella l'ho fatta e ho già altro per la testa".

Anche grazie a questa attitudine divulgativa, il riconoscimento del valore assoluto di quel percorso ha superato di gran lunga le cosiddette reazioni avverse. Non a caso, quando i tentativi di screditamento oltrepassarono i limiti del buongusto, furono oltre ottocento i cuochi che firmarono una lettera di solidarietà apparsa a piena pagina sui principali quotidiani di Spagna (in Italia quando successe con Massimo Bottura non ne siamo stati capaci). El Bulli delle meraviglie è durato tantissimo. Ci sono voluti due decenni prima che Ferran confessasse: "Comincio a essere stanco, non si può dipingere la Gioconda tutti gli an-

ni", prologo alla chiusura del locale. Da quel momento in poi, i fratelli si sono dedicati a progetti diversi, pur funzionando sempre in sintonia assoluta. Albert in particolare non ha più dismesso giacca e paranza, inventando, aprendo e ribaltando le cucine di mezza Barcellona, la città (e la squadra!) del suo cuore. L'ultimo gioco è stato trasformato un attimo prima della riapertura post-Covid. Banconi monumentali come nemmeno nelle macellerie del Chianti e saloni come nemmeno al Waldorf Astoria, tranci di pizza (sì pizza, pur in versione Adrià) e mise-en-place super sofisticate, sottaceti da vineria del porto e cocktail sofisticati. Entrare da Enigma è come infilarsi nel cilindro del cappellaio matto. Il fil rouge del gioco, che è poi il vero marchio di fabbrica della premiata ditta Adrià, è lì, a partire dall'ingresso modello banca svizzera, e si dipana negli oltre 700 mq allestiti a metà tra fiaba e fantascienza. Cucina ampia, luminosa, sfacciatamente a vista, e un passo

più in là il banco dei cocktails, altro must dell'universo Adrià. In molti ricorderanno, un passo dopo la fine del Bulli, l'apertura della cockteleria "41°", poi inglobata nel progetto Tickets, il "museo de la tapa" che ha trasformato lo street food spagnolo in alta gastronomia. Da Enigma, nessuna nostalgia del Bulli (irripetibile), nessuna ansia di una nuova rivoluzione gastronomica. Piuttosto, il distillato di trent'anni di cucina totalmente fuori dagli schemi, visionaria, eppure sapiente, golosa, raffinata. Albert propone un menù variegato, tra piccoli assaggi e piatti completi, tutti legati alla stagione, sorprendenti e squisitissimi, dagli spaghetti gelati di basilico al canapè di uovo fritto con crème fraîche e caviale... Ogni boccone, una scoperta e una certezza: dopo aver mandato a memoria la cucina tradizionale, l'unico limite del cuoco è la sua fantasia. "Tutto è troppo audace per chi non sa osare", ammonisce Ferdinando Pessoa.

Un rischio che gli Adrià davvero non corrono.



Lo scenografico "Anello gelato di pistacchio" servito da Enigma