

Els premis d'EL PERIÓDICO

Català de l'Any

ENTREVISTA



RICARD CUGAT

que seria Català de l'Any, m'hauria posat a riure. I el 95 també! Tot el que tenim és de més, és per disfrutar. I si un dia s'acaba, s'acaba, ja farem l'autodissecat. No tenim crisis creatives.

—**¿Què té més futur, l'escudella o l'aire de pastanaga?**

—Espero que tots dos. Un país modern és el que té respecte per la tradició, i és clar que volem ser un país modern.

—**¿Qui estava en la seva llista de Català de l'Any?**

—Manuel Vázquez Montalbán. Una persona que va creure que un dia un xef podria ser Català de l'Any. Professionalment el dedico a ell. Humanament, el vull compartir amb la família. I, sobretot, és un premi a la cuina, a les persones de sala, al xef que està en un bar de menús, a la gent que ha fet que aquest ofici hagi anat creixent...

—**¿El seu soci Juli Soler és el Català de l'Any ocult?**

—El 50% del català. També el meu germà Albert.

—**¿Què és la cuina catalana?**

—Una forma d'entendre la vida. La formen la tradició, un respecte pel que som...

—**¿I la nova cuina catalana?**

—Una cuina feta per cuiners a Catalunya, que a partir dels seus sentiments l'han renovat.

—**Els polítics sembla que ho ignoren, però el més exportable del país són els xefs.**

—Sí que se n'han adonat. Això ens ha vingut de cop. El 1998 agafaves els diaris i excepte dues o tres persones ningú parlava de cuina. Així que, al final, tot ha anat bastant ràpid.

—**Pujol li va donar la Creu de Sant Jordi. ¿Què espera de Maragall?**

—Que recolzi el cuiner i la gent relacionada amb la gastronomia.

—**¿Va menjar bé al Palau?**

—La trobada amb Maragall va ser abans que fos president. Va venir amb Jack Lang (exministre francès de Cultura) a veure el taller de Barcelona en què treballem.

—**¿El tripartit és una escalivada ben amanida?**

—En aquests dies m'estan demostrant que tenen seny. Que hi hagi diferents partits m'agrada. És una forma de fer democràcia.

—**¿El Català de l'Any prepararà el casament de l'any?**

—No ho crec. No és un dia per a la cuina, és per als nuvis. El que hem de fer és donar una bona imatge al món. I que preparin un menú elaborat amb productes espanyols i sentit comú.

—**El que és segur és que a França no el nomenaran francès de l'any.**

—No ho sé. Potser hi haurà una sorpresa d'aquí a tres o quatre dies... =

►► Ferran Adrià, a l'exterior del seu taller barceloní, al carrer de la Portaferrissa.

«Era un somni que un cuiner guanyés el premi»

Ferran Adrià

LLOC DE NAIXEMENT ►► L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

ANY ►► 1962

PREMIS ►► EL SEU RESTAURANT, EL BULLI, TÉ TRES ESTRELLES MICHELIN, LA MÀXIMA QUALIFICACIÓ MUNDIAL
OBRES ►► TRILOGIA SOBRE ELS 20 ANYS D'EL BULLI, 'COCINAR EN DIEZ MINUTOS' I 'EL SABOR DEL MEDITERRÀNEO'

PAU ARENÓS
BARCELONA

El millor cuiner del món. Cinc paraules, i cap titubeig. Els catalans ja ho saben, però va ser el suplement dominical de *The New York Times* el que a l'agost ho va propagar per tot el planeta com un incendi sense control. La principal matèria de la qual està fet Ferran Adrià és el foc.

—**El 2003 més que l'any del disseny va ser l'any d'Adrià.**

—Home, doncs no ho sé... El primer és donar les gràcies a tots els que han votat. Ha sigut un any important per a El Bulli, Ferran Adrià i la cuina. Estic molt content per mi, però el que em fa més il·lusió és que la cuina sigui considerada un fet normal. Fa només cinc anys era un somni que un cuiner pogués ser Català de l'Any.

—**Així que vostè creu que aquest reconeixement normalitza la cuina.**

—Miri, l'altre dia en una entrevista de televisió, el redactor va dir: «Avui parlarem de cultura». La cuina forma part de la societat i de la cultura. La concessió del guardó m'ha permès fer realitat un somni: que el que fem no sigui vist com una cosa elitista.

—**Però la cuina d'El Bulli no és popular.**

—No, però potser hem fet bé el paper de Doctor Jekyll i Mister Hyde, hem sabut transmetre coses diferents.

► **AVANTGUARDA RESPONSABLE**

«Un país modern és el que té respecte per la tradició»

► **L'HOMENATGE**

«Professionalment dedico el guardó a Manuel Vázquez Montalbán»

Hem publicat, per exemple, llibres amb els quals es pot cuinar a casa de forma fàcil. Algunes persones diuen que amb l'avantguarda i la investigació ens allunyem de la gent. Com es veu amb aquest premi, no és cert.

—**El 99% dels catalans no podran anar al seu restaurant.**

—És el gran problema. No el 99%, bastants, bastants menys de l'1%... Si em pregunta: «¿Què és el que més desitja que passi?». Tenir una vareta màgica i amb un toc aconseguir que tots puguin venir.

—**Podria llogar el camp del Barcelona i preparar-hi una de les seves desconcertants paelles amb Kelllogg's.**

—Ja m'agradaria!

—**Aviat estarà als museus, ¿no té por que el dissequin?**

—Vaig començar en això per accident, així que mai he buscat res. Si l'any 78 m'hagués passat pel cap