

CATALUNYA, LA CUINA DELS PRODIGIS

1975●2025

**Cinquanta
anys que han
canviat la
gastronomia
mundial**

SOM GASTRO- NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025



CATALUNYA, LA CUINA DELS PRODIGIS

1975●2025 Cinquanta anys que han
canviat la gastronomia mundial

Presentació

**La cuina catalana
ha sacsejat el
mapamundi
gastronòmic per
fer-lo més ric.”**

Menú de degustació, cuina a baixa temperatura o escumes són conceptes que, quan encetem el segon quart del segle XXI, estan tan divulgats en els cercles de la gastronomia internacional com els noms dels restaurants El Bulli, El Celler de Can Roca o Disfrutar –tots tres, mereixedors, en diferents moments, del títol de millor restaurant del món—. Conceptes, a més, desenvolupats pels cuiners d'aquests restaurants. Són tres de les aportacions i tres dels noms més rellevants –no pas els únics– que han situat Catalunya com el país de referència de la gastronomia d'avui.

Aquesta publicació us explica com ha evolucionat la cuina catalana al llarg de les darreres cinc dècades per passar de ser una gastronomia històrica, però gairebé invisible, a sacsejar el mapamundi gastronòmic per fer-lo més ric i divers.

Durant aquest mig segle, Catalunya ha redescobert una cuina pròpia amb un passat brillant i amarada de mediterraneïtat que ha estimulat la imaginació i el talent d'una generació de xefs desacomplexats, fins al punt que han fet esclatar les costures de la tradició i de la modernitat. Avui són els protagonistes del canvi de paradigma i del nou rumb de la gastronomia mundial, més rica i diversa que mai gràcies a les seves aportacions.

Aquesta és la història col·lectiva i apassionant que ha convertit els fogons de Catalunya en la cuina dels prodigis que inspira i enlluerna tot el món.



Maribel Ruiz de Erenchun



Enrique Marco

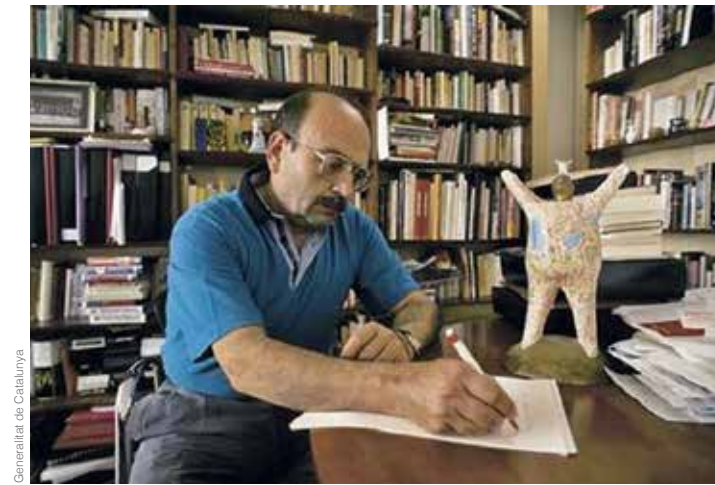
Sumari

1975●1983	
La revelació del secret	Pàg. 4
1984●1993	
Amb inspiració mediterrània	Pàg. 12
1994●2003	
Revolució total	Pàg. 20
Cronologia	Pàg.28
2004●2011	
Per tot el món	Pàg. 30
2012●2025	
Creativitat amb arrels fondes	Pàg. 40

Capítol 01

1975 • 1983 LA REVELACIÓ DEL SECRET

La mort del dictador Francisco Franco, el 1975, va accelerar canvis en tots els àmbits, polítics, és clar, però també econòmics, socials i culturals. No és estrany, doncs, que la gastronomia catalitzés aquella efervescència i, després d'uns temps en què, per a bona part de la població, poder nodrir-se era un repte diari, la millora dels estàndards de vida permetia que la manera d'alimentar-se i el valor del menjar adquirissin noves dimensions.



Generalitat de Catalunya

Les novel·les i els assaigs de Manuel Vázquez Montalbán són un testimoni revelador dels canvis de la cuina catalana de fa mig segle.

“Podem gaudir-ne gairebé per intuïció, però és impossible conèixer-la a fons, i aquest és, per a mi, un dels seus grans encants. És com un secret deliciós que es xiuxiueja en un idioma que gairebé no entenem; un secret que vol ser transmès; al meu parer, la darrera gran cuina europea que encara no s'ha descobert”. El prestigiós escriptor gastronòmic nord-americà Colman Andrews va tenir aquesta revelació l'any 1985, quan va visitar Catalunya per primera vegada i es va deixar sorprendre per la seva cuina, un secret que destaparia al llibre que va titular *Catalan Cuisine: Europe's Last Great Culinary Secret* (1988).

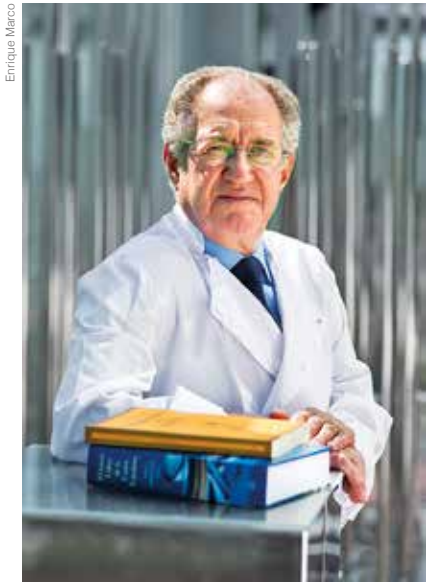
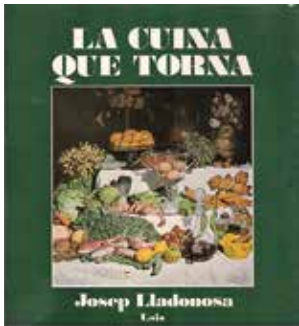
Però, d'alguna manera, deu anys abans que Andrews descobrís la cuina catalana, en aquella efervescència del postfranquisme, als catalans se'ls revelava el seu propi secret. La gastronomia de Catalunya

començava un camí que ningú no preveia que, al cap de dues dècades, acabaria capgirant la gastronomia mundial.

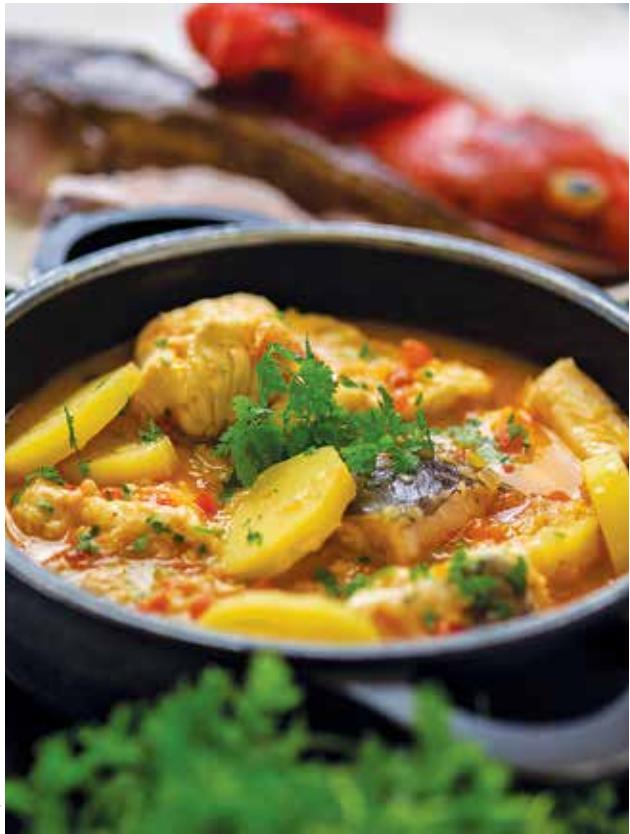
El primer pas, però, exigia que la societat catalana conegués i reconegués el valor del seu patrimoni gastronòmic. Aleshores, la cuina d'arrel tradicional sobrevivia a les àrees rurals i litorals, mentre la Barcelona que s'allunyava de les estretors es revelava com la metròpoli on conflúen les cuines dels immigrants arribats d'arreu d'Espanya —de manera especial de territoris com Andalusia, Extremadura o Galícia—, quan la influència d'altres països encara era molt limitada. La Catalunya culinària sortia del franquisme amb una colla d'escriptors que havien divulgat i reflexionat al voltant d'aquell llegat i, en aquell moment, a mitjan dels setanta va sobresortir la veu d'un autor singular: Manuel Vázquez Montalbán (1939-2003).

L'any 1972, Montalbán havia començat a publicar la sèrie negra protagonitzada pel detectiu Pepe Carvalho, que el faria mundialment famós, fins al punt que el seu amic i escriptor italià Andrea Camilleri va anomenar *Montalbano* el comissari protagonista de les seves cèlebres novel·les policiaques. A través de la ficció, Montalbán, nascut al barri Xino de Barcelona i militant comunista, va convertir la gastronomia barcelonina de l'època en part del paisatge realista dels seus relats —un recurs que compartiria amb altres autors mediterranis d'aquest gènere—. I va alternar aquesta derivada literària amb reportatges i assaigs al voltant de la cuina de l'època, que alertaven de la fragilitat d'un patrimoni que s'esvaïa. El 1977, al seu llibre *L'art de menjar a Catalunya*, escrivia: "Recuperar la cuina catalana avui dia és un esforç gairebé arqueològic, amb excepció d'escasses zones que han

conservat una gran fidelitat a la seva identitat gastronòmica". Al pròleg del mateix llibre, l'escriptor que Montalbán reconeixia com el seu mestre, Néstor Luján, reivindicava que "no podem ser diferents que altres països. França, que és la nostra veïna i que, vulguem o no, sempre té una positiva influència sobre nosaltres, està fent una revolució en la cuina a base de donar primeres matèries excel·lents, i de realitzar els plats autòctons, amb una intenció moderna, adequada a les possibilitats de l'home dels nostres dies." Les paraules de Luján —escrites en un moment en què tot just s'escampava l'avantguarda de la *nouvelle cuisine*— confirmen que la influència de França sobre la gastronomia catalana no era diferent de la que exercia sobre la resta del món: des del segle XVIII no havia deixat de ser el país de referència en aquest àmbit.



El cuiner Josep Lladonosa, un dels grans exponents de la reivindicació de la cuina tradicional catalana. Al costat, el seu primer llibre (1979).



Els guisats de peix representen una part important del receptari tradicional català, com aquesta caldereta típica del poble mariner de Tossa de Mar.

Amb tot, si tal com proposava Luján, els restaurants catalans incorporaven la tradició i el producte local, Catalunya podria traçar un camí propi que la singularitzés gastronòmicament.

El rescat de la tradició

La cuina dels restaurants i de les cases catalanes era tan diversa com els paisatges d'un territori que, amb una superfície semblant a la dels Països Baixos o a la de Bèlgica, concentra mar, alta muntanya, planes de regadiu i conreus de secà. De manera que, sobre una base alimentària mediterrània, al receptari català hi conviuen arrossos i sopes marineres, embotits i carn de porc, un catàleg de plats de bacallà sorprenent, salses i condiments locals —l'allioli, el romesco, les picades amb fruita seca i espècies...—, vestigis romans i medievals —com ara combinar carn amb fruita— o atreviments ancestrals integrats amb naturalitat per la població

local, com els plats anomenats *mar i muntanya*, que barregen carn i peix o marisc. I, a més, tal com escriu Colman Andrews, "una de les coses que contribueixen a fer que la cuina catalana sigui una veritable cuina, i no una simple col·lecció de plats, diria que és la manera com es retrotreu constantment en si mateixa, com recicla les pròpies idees i adapta una tècnica o un ingredient a diversos usos diferents".

I, amb tot, als entrants de l'últim quart de segle XX, la cuina era víctima d'una gastronomia de "tècniques poc depurades", en paraules de Josep Lladonosa, cuiner històric i, encara avui, un dels teòrics imprescindibles de la gastronomia catalana. S'havia de fer molta feina, per tant. En una entrevista al diari digital *Vilaweb*, Lladonosa recordava com "a Catalunya, els cuiners érem al fons del sac. Hi havia bons cuiners, grans mestres pràctics, però una qualificació molt baixa.

Culturalment, no era el que era a França o a Suïssa". Ell va prendre consciència que, per reivindicar la gastronomia pròpia, calia refinar l'execució culinària i respectar els productes de proximitat amb què es treballava.

Xef itinerant com pocs, aquells anys va obrir el restaurant Quatre Barres, a Barcelona, on exhibia una erudició i una saviesa culinària fora del que era comú, en els plats d'origen medieval i de tradició popular conformaven la seva carta. Autor de diversos receptaris, a *La cuina que torna* (1979) reivindicava i posava al dia aquells plats antics. El mateix Ferran Adrià explica que aquella obra va ser una font d'inspiració per als seus primers anys a El Bulli.

Eren els anys en què grans cases de restauració tradicional es van renovar per projectar aquella cuina de sempre cap al futur: les germanes Reixach a l'Hispania (un hostel de carretera reconvertit en un menjador d'excel·lència, a quaranta quilòmetres al nord de Barcelona), la Casa Gatell (tradició marinera a Cambrils, a prop de Tarragona) i la històrica Fonda Gaig, a Barcelona, que aquell temps començava a capitanejar un jove Carles Gaig que, després d'una trajectòria intensa i diversa, avui encara executa el receptari tradicional de manera vibrant i impecable.

L'any 1981, diverses personalitats i col·lectius del sector, van canalitzar tota aquella energia a través del Primer Congrés de Cuina Catalana, un esdeveniment que va servir per consolidar la gastronomia com a element fonamental del patrimoni cultural de Catalunya.



Enrique Marco

Les germanes Paquita i Lolita Reixach van obrir l'Hispania el 1952 i el van convertir en un referent de la cuina tradicional catalana.

El Primer Congrés de Cuina Catalana, impulsat pel Consell Català de Cuina, es va celebrar entre novembre del 1981 i juny del 1982.



Cortesia F. Pérez Torres

El xef Carles Gaig —en un retrat de l'any 2001—, pertany a la quarta generació d'una nissaga cuinera de Barcelona.



Enrique Marco

Francina Surinyach i Francesc Fortí encara són al capdavant d'El Racó d'en Binu.



La inspiració francesa

Tot i això, França encara era el mirall on es volien reflectir els grans restaurants catalans, i el receptari de la seva cuina clàssica seguia distingint els establiments catalans més valorats. La ciutat de Barcelona concentrava els pocs que havien avançat en aquesta línia, alguns —com el Físteria o el Reno—, oberts entre mitjan de la dècada dels cinquanta i principis de la dels seixanta,

just acabada la postguerra. Però l'aparició d'un grapat de restaurants catalans en la llista d'estrellats de l'edició espanyola de l'afrancesada *Guia Michelin*, l'any 1974, es podria considerar un punt d'inflexió en l'alta gastronomia de Catalunya. Si bé no de manera exclusiva, els crítics de la guia van apreciar especialment establiments francòfils com el Via Veneto, que,

d'aleshores ençà, no ha perdut mai l'estrella —és, de fet, el restaurant català que fa més anys que la conserva—.

L'any 1977, per primera vegada a Catalunya, un restaurant barceloní guanyava la segona estrella, el Reno. I el 1982, la guia es fixava en El Racó d'en Binu, a Argentona, i també el distingia amb un segon macarró. El Reno va desaparèixer el 2007 i El Racó d'en Binu ha entrat en la categoria de llegenda per la defensa obstinada que fa de la cuina clàssica francesa. Tant l'un com l'altre van ser la porta d'entrada a la gran cuina clàssica de molts dels xefs rellevants del futur a Catalunya.

Però tot això passava mentre a França la *nouvelle cuisine* sacsejava les aigües de l'alta gastronomia. I aquell onatge penetraria a Catalunya per una tranquil·la cala del cap de Creus, la cala Montjoi, on un bar de platja s'anava convertint en un restaurant de referència, El Bulli. Els propietaris alemanys de l'establiment, amants de les novetats gastronòmiques, van fitxar el cuiner francès Jean Louis Neichel per renovar la proposta de la casa.



Enrique Marco



↑
La cuina catalana moderna va néixer als fogons del **Motel Empordà**. A l'esquerra, el platillo de sípia amb pèsols i tripa de bacallà d'aquest establiment.

De manera que, entre el 1975 i el 1980, amb Neichel al capdavant, El Bulli ja es va convertir, per la via de la modernitat francesa, en el restaurant d'avantguarda de Catalunya.

La recerca de camins propis

Així, doncs, potser de manera inevitable, per la proximitat geogràfica i la influència cultural, aquella interacció entre la gastronomia francesa i la tradició catalana que proposava el gastrònom Nèstor Luján anava cristal·litzant. Algunes llavors, però, ja estaven plantades, com la del **Motel Empordà**, de Figueres (a vint quilòmetres de la frontera francesa), on, des de l'any 1961, el xef Josep Mercader s'estava erigint en el referent de la cuina moderna amb plats tan inesperats com l'espina d'anxova fregida, que ja responia a una creativitat i una evolució pròpies en un context gastronòmic plenament catalanofrancès.

La influència de Mercader va ser molt determinant perquè al seu voltant sorgissin cuiners desacomplexats que s'anticiparien, de manera incipient, a la creativitat que desbordaria la cuina catalana al cap de dues dècades. A l'Empordà –a l'interior de la Costa Brava–, aquest paper el van exercir els anomenats *Cinc Magnífics*, admiradors de Mercader que van transitar entre la cuina catalana ben aplicada, els aprenentatges francesos i la rauxa pròpia. D'aquest grup, va deixar empremta Carles Camós, que al restaurant **Big Rock**, de Castell d'Aro, va avançar l'equilibri entre cuina i sala que Ferran Adrià i el seu soci, Juli Soler, desenvoluparien anys més tard a El Bulli. També va ser rellevant l'aportació del xef Lluís Cruañas, que, el 1978, va replicar el seu restaurant **Eldorado Petit**, a la Costa Brava, a Barcelona, amb el mateix nom –i, més endavant, a Nova York–, amb una proposta que evolucionava la cuina tradicional empordanesa.



Quan el restaurador **Ramon Cabau** va tancar el restaurant **L'Agut d'Avinyó**, es va reconvertir en pagès en una finca a 50 quilòmetres de Barcelona i venia les seves collites a la Boqueria.

“El primer pas exigia que la societat catalana conegués el valor del seu patrimoni gastronòmic i el reconegués.”

Tot plegat passava mentre a Euskadi el moviment de la Nova Cuina Basca replicava, adaptant-la a la realitat local, l'estratègia de la *nouvelle cuisine*, amb el seu líder al capdavant, Juan Mari Arzak. Aquest fenomen no es va produir a Catalunya, però el cert és que l'admiració dels bascos va ser corresposta per l'admiració basca cap a l'efervescència de la cuina catalana. Els intercanvis (en jornades, congressos, publicacions...) van ser freqüents i reveladors per als xefs catalans capdavanters, com el pirinenc Josep Maria Boix, que va convertir un hotel de muntanya a Martinet (a la Cerdanya, també a tocar de França) en un temple de pelegrinatge gastronòmic. Segons Boix, els bascos li van ensenyar que “la gastronomia era una altra cosa”. Els viatges –ben aprofitats– als grans restaurants bascos i francesos de l'època

van convertir l'Hotel Boix en una porta al millor de l'alta gastronomia de l'època.

I, mentrestant, la transgressió cultural barcelonina generava nous públics àvids d'experiències creatives també a taula. El restaurador Ramon Cabau, de l'Agut d'Avignon (al barri Gòtic de Barcelona), va aconseguir elevar el prestigi i el refinament de la cuina catalana al nivell que havia conegut a França. La cuinera Montse Guillén va imaginar el seu MG-Restaurant com si fos un laboratori de tècniques i ingredients inaudit. I, a L'Odissea, la cuina irreverent d'Antonio Ferrer Taratiel el va arribar a convertir en personatge d'una novel·la de Manuel Vázquez Montalbán: a *La rosa de Alejandría* (1984), el detectiu Carvalho s'entusiasma amb el camembert arrebossat que, en la vida real, havia creat aquell xef i havia impactat l'escriptor. Montalbán va captar com la gastronomia catalana entrava en una nova etapa.

Capítol 02

1984 • 1993 AMB INSPIRACIÓ MEDITERRÀNIA

A mitjan anys vuitanta, l'alta gastronomia francesa encara marcava la pauta arreu del món. També a Catalunya, els restaurants amb aspiració d'excel·lència s'emmirallaven en els grans xefs gals. Però, simultàniament, la tradició i els productes locals inspiraven propostes amb caràcter propi.

La xef Rosa Grau, del restaurant Florian, va incorporar els bolets —tan populars a Catalunya— en plats de nova creació, com aquesta amanida tèbia de pasta.



©324.cat

El fet d'identificar-se amb la gastronomia gal·la s'interpretava com un segell de prestigi. Però identificar-s'hi no volia dir pas copiar-la. I, si bé les propostes franceses van afavorir que es consolidés una oferta gastronòmica d'alt nivell, els cuiners i les cuineres catalans, a poc a poc, van anar incorporant plats de la tradició local per elevar-los a un altre estatus. D'aquesta manera, va començar a ser habitual veure com, en una mateixa carta, convivien un remenat de bolets i botifarra o uns peus de porc farcits, amb plats d'alta cuina francesa. Entre els noms que van representar aquesta tendència, destaquen el de cuineres pioneres per a l'època —quan els noms propis de la gastronomia gairebé només eren masculins—, com Montse Guillén i Rosa Grau, amb restaurants propis a Barcelona. Al restaurant Florian, Grau va saber incorporar els bolets a l'alta cuina, quan, fins

aleshores, se'ls considerava un ingredient pocs sofisticat. Una i altra van fer propostes que, sense perdre'n l'essència, renovaven o rellegien els plats de sempre.

Montse Guillén va arribar l'altra banda de l'Atlàntic, i durant dos anys (del 1984 al 1986) va comandar els fogons de El Internacional Tapas Bar de Nova York, que va obrir després de tancar el seu MG, a Barcelona. El Internacional va suposar una petita revolució entre el públic americà, que no estava acostumat a compartir plats en una mateixa taula ni a fer tastets de diverses elaboracions en un sol àpat. Allà, amb la seva parella, l'artista Antoni Miralda, va crear una mena de museu restaurant que va tenir un gran èxit. Va atreure clients com Robert de Niro, Michael Douglas, Richard Gere i Andy Warhol —aquest últim, per exemple, es va enamorar de la tapa de botifarra amb mongetes, un dels plats catalans més tradicionals—.



Pamela Duffy, Antoni Miralda - Wikimedia Commons

↑
Una de les performances ideades per l'artista Antoni Miralda i la cuinera Montse Guillén a El Internacional Tapas Bar & Restaurant de Tribeca (Nova York, 1985).

Més endavant, Montse Guillén va continuar l'aventura americana amb un nou restaurant a Miami, on va experimentar amb ingredients com els insectes, va investigar els vincles entre la cuina i l'art i es va preocupar d'explorar alternatives que contribuïssin a assegurar l'accés a l'alimentació als països amb més fam del planeta.

Avui, es reconeix el paper clau que van tenir aquelles dues cuineres catalanes de mitjan dels vuitanta. Però no van ser les úniques. A la llista hi hauríem d'afegir les xefs Toia Toqué (del restaurant Azulete, ja desaparegut) i Mercè Navarro (el restaurant de la qual, Roig Robí, l'ha sobreviscut). Aquells mateixos anys, la xef Mey Hofmann va obrir el seu centre, que, en poc temps, es convertiria en l'escola-restaurant Hofmann, i que va formar generacions de cuiners catalans –i de la resta del món– que hi van descobrir la gastronomia

local i les tècniques clàssiques i contemporànies de cuina internacional i, de manera especial, francesa.

Catalunya, però sobretot Barcelona i les zones més turístiques, consolidava una oferta gastronòmica de prestigi. Lluny de la ciutat, a la cala Montjoi, a El Bulli, la porta catalana a la *nouvelle cuisine* experimentava canvis importants amb l'arribada de Ferran Adrià, quan, l'any 1984, hi va esdevenir cap de cuina, juntament amb Christian Lataud. En aquell racó de la Costa Brava s'hi havia plantat una llavor que fruitaria de manera generosa.

Cap a l'interior, a Sant Celoni, al peu de la muntanya boscosa del Montseny, el xef Santi Santamaria començava a acumular prestigi i popularitat amb la proposta del seu restaurant El Racó de Can Fabes, obert el 1981. Santamaria representava, com ningú, la penetració de l'alta cuina



Osc Media - Alamy Stock Photo / Cortesia Santi Santamaria

A El Racó de Can Fabes, el xef Santi Santamaria combinava la tradició local amb plats forans com aquest osobucco.



francesa a Catalunya, però també la defensa i el coneixement dels productes de proximitat catalans. Tan intel·lectual com cuiner, va bastir un estil propi que va ser referent i que encara avui té seguidors. El xef Fermí Puig, procedent de l'etapa afrancesada d'El Bulli –va ser ell qui hi va introduir Ferran Adrià–, però embrancat en aquell temps en projectes propis, també s'acostava a aquest estil.

En aquell context, no és estrany que sorgís una nova generació de xefs que abrigava una sana ambició que, anys més tard, tindria una repercussió d'abast mundial.

A Girona, Joan i Josep Roca, dos germans molt joves –de només vint i vint-i-un anys– que s'havien criat entre les taules del restaurant que els seus pares tenien en un barri obrer dels afores de la ciutat, van animar-se a obrir, l'any 1986, un nou establiment de cuina més creativa. En aquell

moment, va ser trencador que l'instal·lessin al costat del restaurant familiar: d'aquí que s'anomenés El Celler de Can Roca; de fet, aleshores compartia, fins i tot, la cuina amb el restaurant familiar de Can Roca. Ja de ben joves, els germans Roca havien viatjat força per França, i van incorporar en la seva proposta el que hi havien après, sense renegar mai de la inspiració popular que havien adquirit de la cuina de la seva mare. Un i altre es van repartir la feina: el germà mitjà, en Josep, es dedicaria a la sala i a la sommelieria –d'aleshores ençà que viatja arreu del món per formar-se–, i el gran, en Joan –igualmente viatger i, per cert, amb un pas previ per El Bulli–, va posar-se al capdavant dels fogons.

Però aquest no va ser l'únic cas en què, fora de Barcelona, la cuina catalana més experimentadora i creativa guanyava pes, amb més o menys referències al receptari tradicional.

Durant tres dècades (des del 1988), el restaurant Sant Pau, de Sant Pol de Mar, a cinquanta quilòmetres de la capital catalana, va ser una proposta emblemàtica. Allà, la xef Carme Ruscalleda —una professional autodidacta, aplicada i imaginativa a la vegada— va començar a reinterpretar la cuina de tota la vida, que havia après de la seva família — vinculats al camp i al comerç—, allunyant-se del cànon francès i, a poc a poc, virant la mirada cap al Japó.

El valor de les propostes de Santi Santamaria, Ferran Adrià, els germans Roca, Carme Ruscalleda i Fermí Puig va començar a despertar l'interès de la premsa i els professionals de la gastronomia espanyola. En aquell moment, a Catalunya, entre els cuiners no hi havia ni la intenció declarada ni la consciència col·lectiva d'estar canviant el rumb de la gastronomia local. Simplement, la creativitat fluïa mentre la societat experimentava un canvi en el model d'oci: per al gran públic, anar al restaurant com a activitat del temps lliure ja no era cosa només del diumenge al migdia.

El món descobreix com menja Catalunya

I, a finals de la dècada dels vuitanta, el 1988, arribava a les llibreries americanes un llibre titulat *Catalan Cuisine: Europe's Last Great Culinary Secret*. L'impacte no va ser menor, perquè l'havia escrit el prestigiós escriptor, editor i crític gastronòmic nord-americà



Colman Andrews, poc després d'haver publicat un reportatge a *Metropolitan Home Magazine*. En una entrevista per a *Catalan Review*, Andrews explicava que, de la cuina catalana, el va fascinar “el caràcter inesperat, la forma sorprenent de fer coses desconegudes amb matèries primeres familiars, els seus trucs i girs. Crec que és una cuina accessible per a nosaltres [els nord-americans], però al mateix temps exòtica i misteriosa”. Al llibre, explica com és aquesta cuina, mitjançant la llengua, la geografia, les salses i les combinacions de productes, i, per descomptat, les receptes, de les quals explica el context històric, cultural i culinari.

Per a Andrews, aquesta història —gairebé desconeguda del tot a l'altra banda de l'Atlàntic— tenia un interès inqüestionable per al públic nord-americà. El que no es podia esperar era l'impacte que el llibre va tenir també a Catalunya. Per a aquest territori, el text d'Andrews posava en relleu el potencial de la cuina pròpia. Un expert estranger reconegut encimbellava una manera de fer ancestral i constatava que allò que s'havia fet tota la vida en aquella part de la Mediterrània tenia més valor i podia tenir més projecció del que mai ningú no havia pensat. Per tant, *Catalan Cuisine: Europe's Last Great Culinary Secret* va tenir un doble i inesperat efecte amplificador: de cara enfora, el món va situar la cuina catalana, però de cara endins, va ser un revulsiu d'autoestima per a aquells que defensaven l'autenticitat de la cuina tradicional catalana.

Gairebé a la mateixa època, l'any 1990, als EUA hi va arribar un altre ambaixador de la gastronomia catalana, el cuiner José Andrés. Si bé és originari de la regió espanyola d'Astúries, a la cornisa atlàntica,

La ubicació d'El Bulli, idíl·lica i recòndita a la vegada, a la cala Montjoi (a la Costa Brava), va ser un imant per a gastrònoms audaços.



Axiu elBullifoundation

Andrés va créixer a Catalunya, on es va formar com a cuiner. De fet, va formar part de l'equip de la primera etapa de Ferran Adrià a El Bulli, fins que, aquell 1990, es va establir a Nova York per treballar als fogons del restaurant Paradís Barcelona, primer, i Eldorado Petit, després, on cuinava, entre d'altres, sopa de peix de l'Empordà. Tres anys després, va obrir un restaurant a Washington, Jaleo, l'embrió d'una companyia que ara mateix té més de cinquanta restaurants repartits arreu dels EUA.

A Catalunya, la gastronomia ja havia arrencat el bull. La innovació i l'impuls de la feina dels xefs catalans era part de l'entusiasme desbocat d'uns anys que van tenir l'apogeu en l'èxit dels Jocs Olímpics de Barcelona, l'any 1992. La ciutat deixava enrere la grisor, recuperava la façana litoral, endreçava el seu urbanisme i donava la benvinguda als nous turistes que arribaven arran de les Olimpíades. Allò va comportar que aquella gastronomia inquieta que havia modernitzat la cuina catalana a cavall de la inspiració local, les influències

internacionals i una creativitat trencadora incipient, comencés a rebre comensals d'arreu del món. Amb ells, la fascinació que el públic local ja començava a tenir per la gastronomia pròpia, travessava fronteres. A poc a poc, entre el domini francès de l'alta cuina arreu del món, començaven a introduir-s'hi nous referents que venien de Catalunya. Barcelona es convertia en una capital gastronòmica.

El Bulli, un univers a part

El xef Ferran Adrià va arribar a El Bulli l'any 1983 com a *stagier*. Tenia l'aval del xef Fermí Puig, amb qui s'havien conegut fent el servei militar. Des de l'origen, aquell antic bar de platja de la cala Montjoi reconvertit en restaurant —i tots els xefs que hi havien passat— ja s'havia distingit per l'esperit innovador i pioner a Catalunya, i la *Guia Michelin* ja havia reconegut el projecte arribant a atorgar-li una segona estrella. Una altra cosa és que algú s'imaginés que des d'aquells fogons es cuinaria una revolució gastronòmica d'abast mundial.

El Bulli, en origen, havia estat una guingueta, i conserva elements d'aquell temps.



Charles Haynes - Wikimedia Commons



Maribel Ruiz de Erenchun

A El Bulli, Ferran Adrià (a la foto) i, el seu soci Juli Soler (que atenia a la sala) van obrir camins insospitats en la història de la gastronomia mundial.

“Quan l’any 1987 Adrià es va consolidar com a cap de cuina en solitari d’El Bulli, va començar una història que capgiraria la manera de cuinar, de servir i, fins i tot, d’entendre la cuina i la gastronomia.”

Quan, l’any 1987, Adrià es va consolidar com a cap de cuina en solitari d’El Bulli, va començar una història que capgiraria la manera de cuinar, de servir i, fins i tot, d’entendre la cuina i la gastronomia.

Però l’empenta d’El Bulli va ser cosa, sobretot, de dos: de Ferran Adrià, als fogons, i de Juli Soler, a la sala. Un i altre es van complementar per reimaginar el model de negoci que, fins aleshores, tenia l’ull fixat a França —com gairebé tots els grans restaurants—. Amb tot, a partir del 1987, van entendre que havien d’adaptar el calendari al d’una temporada que omplia l’establiment entre la primavera i l’estiu, però que permetia tancar-lo cinc mesos entre tardor i hivern. Cinc mesos de descans? No pas. El tàndem Adrià-Soler va entendre que aquells mesos sense servei els dedicarien a deixar fluir la creativitat, a pensar i repensar plats, la manera de presentar-los, els rituals a la sala...

Adrià va fer seva la sentència que havia sentit del xef francès Jacques Maximin: “crear és no copiar”. I va portar aquesta idea fins a les últimes conseqüències. En aquella època, això va implicar deixar enrere els referents francesos, redescobrir, reinterpretar i modernitzar la cuina catalana i establir una base per bastir una cuina d’avantguarda pròpia.

Aquell 1990, Adrià i Soler es van associar per comprar El Bulli, i aquella energia va fer accelerar els seus projectes. Entre d’altres, van transformar l’espai per adaptar-lo a aquell esperit transgressor i van engegar una etapa que Ferran Adrià recorda com “la més radical” de tota la història d’El Bulli, segons va declarar en una entrevista al diari *El País*.

En plena onada d’aquella eufòria, van publicar el llibre *El Bulli. El sabor del Mediterrani*, que recull la primera etapa creativa del restaurant amb Ferran Adrià com a cap de cuina. L’edició, certament, encara es basa en referències franceses, però en certa manera es tracta d’un llibre germinal de l’enorme prestigi que començava a tenir l’alta gastronomia catalana. Ara mateix, *El Bulli. El sabor del Mediterrani* està descatalogat i és la més cobejada de la llarga llista de publicacions del restaurant: es pot trobar per internet al preu de 3.700 euros.

En aquella primera etapa a El Bulli, Adrià va començar a explorar els camins de la creativitat portant al límit els criteris de la *nouvelle cuisine* francesa, però fusionant-hi la cuina catalana que li era pròpia.

L’any 1992, Adrià ja havia començat a col·laborar amb creatius d’altres camps a la cuina i a aplicar les seves estratègies. Eren els primers passos d’un camí que, amb el temps, acabaria conduint cap a un autèntic departament d’innovació i desenvolupament del restaurant.

En les receptes que recull *El sabor del Mediterrani*, hi ha inspiracions que provenen de l’art, l’arquitectura i el disseny, però molts dels plats encara mantenen la composició clàssica d’element principal, salsa i guarnició. Entre els plats més icònics, trobem el moll de l’os amb caviar, els molls Gaudí, l’escamarlà amb ceps, el conill amb cefalòpodes i el gaspatxo de llamàntol. En certa manera, el llibre culmina la primera etapa creativa de Ferran Adrià a El Bulli, el punt i a part d’un projecte que necessitava nous referents.

Capítol 03

1994●2003 LA REVOLUCIÓ TOTAL

I al final, hi va haver un canvi de paradigma: la gastronomia catalana saltava del paper d'espectadora al paper de protagonista de l'escena gastronòmica mundial, i el mapamundi culinari es va començar a redibuixar.



Presentació de l'escuma de mongetes seques amb garotes, que se servia a El Bulli amb el títol de *La primera escuma*.

F. Guillamet

De fet, fins i tot la crítica francesa fixava la mirada en Catalunya i, el 1994, per primera vegada, un restaurant català –Can Fabes, de Santi Santamaria– guanyava la tercera estrella Michelin. Tota l'ebullició creativa i experimentadora que, de manera espontània, havia tingut lloc els anys anteriors, va cristal·litzar.

Paral·lelament, a la cala Montjoi, l'evolució imparable de Ferran Adrià i el seu equip els anava consolidant al capdavant de la revolució gastronòmica que estava en marxa. Adrià faria bo el que Colman Andrews ja havia apuntat el 1988 al seu llibre *Catalan Cuisine: Europe's Last Great Culinary*: "Les cuines, com els idiomes, s'han d'adaptar, canviar d'accent, perdre i guanyar vocabulari. I, tot i que els tradicionalistes en la matèria podrien estar-hi en desacord, crec que les cuines d'avui tenen més probabilitats de patir aquests processos als restaurants".

Plantant la llavor

A El Bulli, el 1994, va passar això. La cuina catalana va canviar d'accent. Adrià hi va començar a desenvolupar un estil propi, cada cop més allunyat dels cànons clàssics. Aquell any, va incorporar *la partida de desenvolupament*, dedicada íntegrament a la creativitat, a l'estructura del restaurant. Seria el laboratori on es desenvoluparà el que el xef anomena "cuina tecnicoconceptual", per desenvoluparia els nous conceptes i les noves tècniques en què es basarà l'evolució creativa dels anys següents.

Adrià i el seu equip, cada cop més interdisciplinari –amb un pes rellevant d'artistes i enginyers industrials–, interpel·laven els principis bàsics de la cuina. S'ho es qüestionaven tot: la llibertat era la premissa, la novetat el valor suprem, i experimentaven amb els límits a partir del joc, el sentit de l'humor, la transgressió i la provocació.

El cuiner-creador proposava un joc intel·lectual a un comensal predisposat a participar-hi. D'aquí sorgeixen conceptes com la desconstrucció de plats clàssics –una manera de reformular les receptes tradicionals combinant els ingredients de maneres diferents–, prescindint de convencions tan arrelades com la dels anomenats *productes nobles*, prescindint de les categories de plats, recorrent a elements considerats infantils... I va engegar l'etapa de les escumes, un recurs que *buidava el menjar* dels plats d'uns comensals que buscaven l'experiència i no l'aliment.

En la línia de la cuina tecnicoconceptual que impulsava El Bulli, els nous conceptes necessitaven noves tècniques, que es van concretar en nous invents que avui són comuns en moltes cuines del planeta. A El Bulli, per exemple, va néixer la Pacojet (el 1992), que va servir

per experimentar en l'àmbit de les textures. Contagiat pel mateix esperit d'innovació i amb una fixació conceptual per la cuina a baixa temperatura, el xef Joan Roca, d'El Celler de Can Roca, va desenvolupar el Roner, un forn que permet un control absolut de la temperatura, amb l'enginyer Narcís Caner.

En l'àmbit de les innovacions conceptuals, una de les més transcendents va ser la consolidació, entre el 1997 i el 1998, del menú de degustació, un concepte que des d'aleshores s'associa a l'alta gastronomia. Amb el menú de degustació, El Bulli perseguia crear un discurs i una experiència gastronòmica coherent en què els plats ja no es pensaven de manera independent, sinó que formaven part d'un conjunt articulat i amb un sentit i una intenció concret. El Bulli va eliminar la carta i molts restaurants van seguir-ne l'exemple.



Primera edició de Gault et Millau du Vin Guide el 1972, considerada una de les guies més importants del món gastronòmic. Al costat, l'edició del 1996, on sortia per primer cop un restaurant català.



Enrique Marco / Confesía Celler de Can Roca

La vida dels germans Roca ha transcorregut entre el restaurant dels pares i el seu.

A finals de la dècada dels noranta, l'alta cuina ho impregnava tot, a Catalunya, convertida en l'epicentre mundial de la gastronomia.”

Aquests canvis van agradar als responsables de la *Guia Michelin*, que en l'edició del 1997 van concedir la tercera estrella al restaurant de la cala Montjoi.

De fet, els reconeixements internacionals a aquesta nova realitat que estava naixent a Catalunya s'anaven succeint. En aquella època, la guia *Gault et Millau*, la gran divulgadora de la *nouvelle cuisine*, va incorporar per primera vegada un restaurant català, El Bulli, i un de basc, Arzak, atorgant-los la clau d'or. D'altra banda, Joël Robuchon, considerat aleshores el millor xef de França, va anunciar que es retirava i, en una entrevista a la cadena de televisió pública francesa TF1, va declarar que Adrià “és el millor cuiner del planeta”, nomenant-lo *de facto* el seu successor –i aixecant, alhora, una gran polseguera a França–.

La prova de la ment prolífica d'Adrià és que el *Catàleg General el Bulli*, amb diversos volums que abasten el període que va ser al capdavant del restaurant –entre el 1983 i el 2011–, recull gairebé 600 plats, en els llibres corresponents al període 1994-2002. De fet, el mateix Adrià explicava aquesta necessitat de documentar els plats d'El Bulli en una entrevista a la revista *Cuina*, el 2001: “Que no es perdés l'obra m'ha preocupat sempre, però és només des de fa uns anys que ens ho apuntem tot, i que sabem amb precisió quan neix i com evoluciona cada plat”. A la mateixa entrevista, també hi reconeixia la feina d'equip: “No sé de ningú que creï sol. Jo tinc la sort de treballar amb un *dream team* de persones brillantíssimes, com l'Oriol Castro i el Marc Cuspinera, que haurien de muntar un restaurant propi. Però, contràriament, s'estimen més continuar a El Bulli”.

Al llibre *Els genis del foc* (1999), el periodista Pau Arenós va retratar els xefs més renovadors de la cuina catalana del moment.



Alta cuina a tot arreu

A finals de la dècada dels noranta, l'alta cuina ho impregnava tot, a Catalunya, convertida en l'epicentre mundial de la gastronomia. I les innovacions no tenien aturador. Si els menús clàssics dels restaurants s'havien convertit en discursos gastronòmics i les receptes de tota la vida ara es presentaven amb formes, textures i conceptes totalment innovadors, encara hi havia marge per fer un salt més. O dos.

D'aquesta manera, el 1998, acompanyant la revista femenina *Woman*, es va publicar el llibre *Las 50 nuevas tapas de Ferran Adrià*, on el xef abordava el món de les tapes, una de les icones de la gastronomia espanyola, des de la perspectiva de l'alta cuina. I al voltant de les tapes gira, precisament, una altra de les innovacions d'aquell període. El 2001, el xef Carles Abellán, que havia treballat setze anys amb Adrià, obria Comerç 24, al barri del Born de Barcelona, que es convertiria en el primer restaurant de tapes d'autor del món reconegut com a tal.

Per les cuines de la cala Montjoi també hi va passar una temporada el responsable del segon salt, Jordi Butrón, creador, l'any 2000, d'Espaisucré, també al barri barceloní del Born. Aquest revolucionari de la cuina dolça va imaginar com podria ser un restaurant de postres i el va fer realitat, amb una proposta que oferia un menú de degustació eminentment dolç.

El focus mediàtic local

Tot el que estava passant, és clar, va despertar un interès mediàtic inèdit. Sense sortir de l'entorn local, el 1999 va sortir de la impremta el primer llibre que recollia tota aquella efervescència gastronòmica. Es va titular *Els genis del foc. Qui són, com creen i què cuinen deu xefs catalans d'avantguarda*, i el va escriure el periodista i crític gastronòmic Pau Arenós.

Al llibre, feia una immersió en la cuina i la feina de deu dels protagonistes d'aquella revolució: Ferran Adrià, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Santi Santamaria, Jean Louis Neichel, Jean Luc Figueras,

Quan el Comerç 24, va guanyar una estrella Michelin el 2007, el xef Carles Abellán, format a El Bulli, ja hi oferia tapes creatives.



L'escola de pastisseria Espaisucré, de Barcelona, oberta el 2000, sorprendria convertint-se en l'únic restaurant dolç del món.





Carles Gaig, Miquel Sánchez Romera, Jordi Parramon i Joan Piqué.

L'abast social i mediàtic que guanyava la gastronomia —que a Catalunya no s'havia experimentat mai— va generar molts més projectes. Un dels més rellevants va ser el Fòrum Gastronòmic, que en la primera edició, l'any 1999, es va celebrar a la ciutat de Vic, a l'interior de Catalunya —en edicions posteriors, va guanyar volum i es va traslladar a Girona, primer, i a Barcelona, on avui rep el nom de Gastronomic Forum Barcelona—. Els creadors, el gastrònom Pep Palau i el seu soci, Jaume von Arend, van dissenyar un model de congrés combinat amb fira alimentària que, més endavant, es va versionar i adaptar en múltiples esdeveniments similars arreu del món. Des de l'origen, el Fòrum Gastronòmic ha estat un punt de trobada per divulgar i compartir els avenços de la gastronomia local, però amb un ull posat a l'exterior. En la primera edició, hi van participar

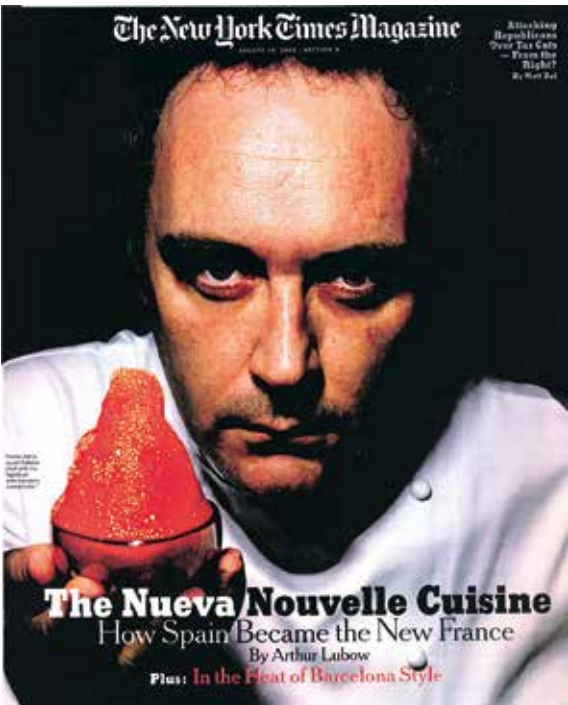
més de 200 cuiners, amb tres caps de cartell que expliquen bé la dimensió de l'esdeveniment: Ferran Adrià i dos líders de la gastronomia francesa, Michel Bras i Pierre Gagnaire.

Amb la presència que adquiria i consolidava el vessant més avantguardista de la gastronomia catalana, alguns representants del sector defensaven que calia seguir apostant per la tradició i els productes d'arrel local. D'aleshores ençà, en el mapa gastronòmic català han conviscut aquestes dues línies —i sempre amb propostes que transitaven entre una i l'altra—.

L'any 2001, en el primer número de la revista *Cuina*, el xef Santi Santamaria —representant d'una cuina més clàssica i menys intervencionista del producte—, en un moment en què el seu prestigi era ben reconegut, va declarar: “Ferran Adrià i jo ens coneixem perfectament. I ens respectem. Però hi ha un gran distanciament entre nosaltres. Jo sempre dic que ell i jo circulem per la mateixa autopista, que és la de

↑
Un dels líders de la gastronomia francesa, Pierre Gagnaire, va participar, l'any 2001, en la segona edició del Fòrum Gastronòmic, a Vic, un certamen que ha marcat tendència tant pel contingut com pel format.

The New York Times Magazine va situar Ferran Adrià al cim de la gastronomia mundial amb aquesta portada històrica, l'any 2003. L'any abans, El Bulli rebia el títol de Millor Restaurant del Món per part de la revista britànica *Restaurant*.



la gastronomia. El que passa és que anem en sentit contrari. Però el món és rodó, de manera que sempre ens acabem trobant”.

Reconeixement mundial

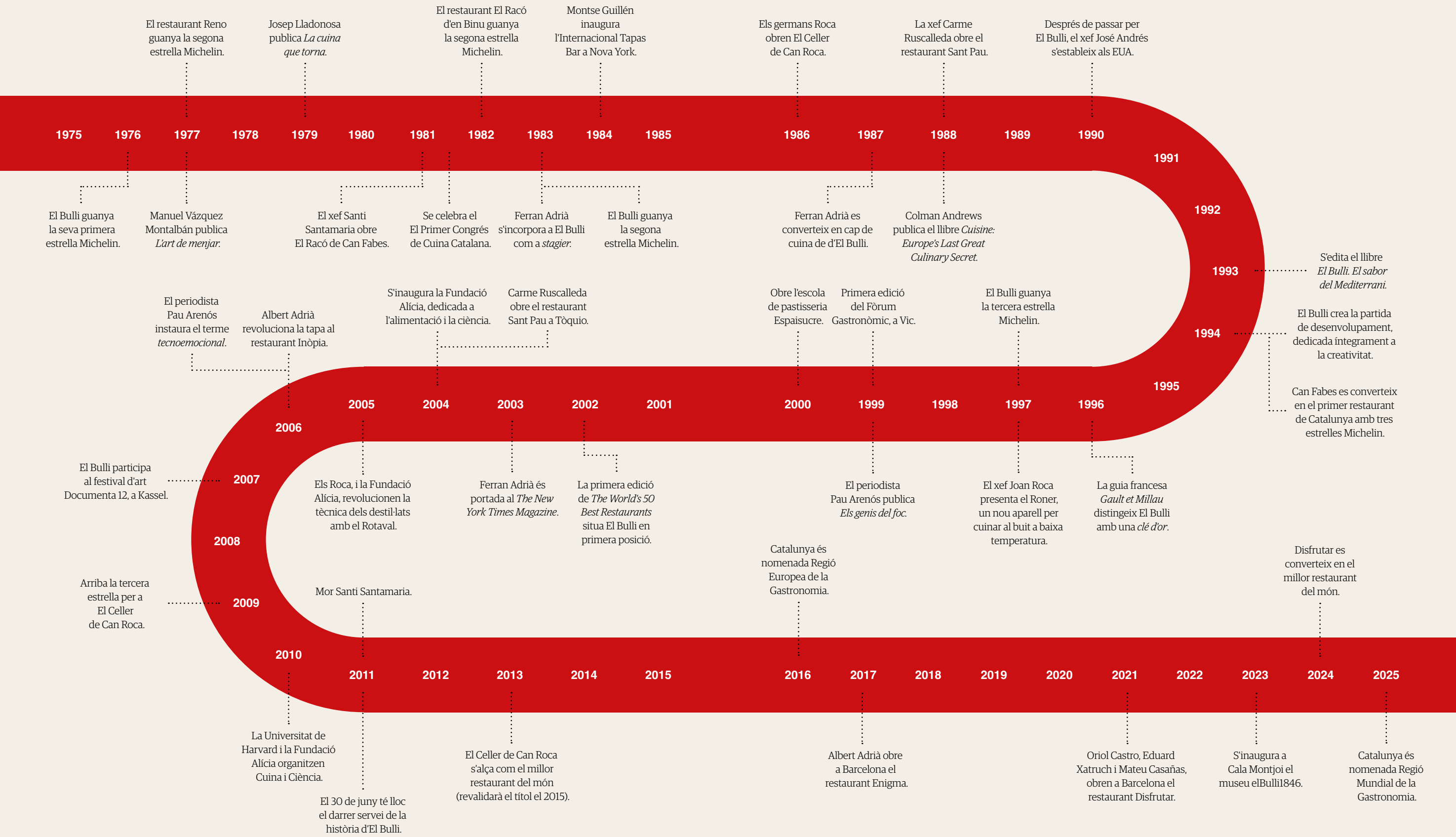
A cavall entre la dècada dels noranta i la dels dos mil, a Catalunya van néixer innovacions i canvis que tindrien repercussió arreu. Des del menú de degustació —i, per tant, l'alta cuina tal com l'entenem avui dia—, fins a les tapes d'autor, els restaurants de postres i algunes tècniques i aparells sense els quals no s'entendria la cuina actual.

Mitjans de comunicació d'arreu del món es feien ressò de tot el que estava passant i la popularitat de la gastronomia i els restaurants catalans no deixava de créixer, tal com va testimoniar Carles Abellan l'any 2003: “Per un article que va publicar-se en un dominical de Bèlgica, al cap de l'any em venen 200 belgues. I quatre o cinc taules de nord-americans al dia les tinc segures per un reportatge que va sortir als Estats Units”.

Un any abans, el 2002, la revista britànica *The Restaurant Magazine* havia publicat per primera vegada la llista dels millors restaurants del món, l'actual The World's 50 Best Restaurants. En aquella primera edició, El Bulli va quedar en primera posició.

El camí estava aplanat, doncs, amb vista a la gran fita mediàtica que posaria la cirereta del pastís a la revolució gastronòmica catalana. El 10 d'agost del 2003, *The New York Times Magazine* publicava una portada que passaria a la història: una fotografia de Ferran Adrià amb el titular “La nova *nouvelle cuisine*. Com Espanya s'ha convertit en la nova França”. Anys més tard, el 2019, en una entrevista al diari barceloní *La Vanguardia*, el mateix Adrià reconeixia que “no era conscient de la importància que tenia aquella portada, ni de les seves repercussions. De cop, va ser una bogeria”. Aquell 10 d'agost del 2003, *The New York Times Magazine* va certificar el final de 400 anys de monopolí francès en l'alta gastronomia.

CRONOLOGIA



Capítol 04

2004●2011 PER TOT EL MÓN

El fenomen de la revolució culinària catalana definitivament ha deixat de ser local. El món fixa la mirada en un territori on les innovacions se succeeixen contínuament, liderades pel xef Ferran Adrià, darrere del qual hi ha una base cada cop més àmplia de cuiners creatius i trencadors. Gràcies a ells, la ciència i l'art assumeixen la cuina com a element propi. Catalunya trenca els esquemes gastronòmics.



El certamen d'art contemporani Documenta, de Kassel, va anunciar la participació d'El Bulli en l'esdeveniment amb aquest cartell, l'any 2007.

Mesos més tard de la fita històrica que va representar la portada de Ferran Adrià a *The New York Times*, el suplement de la capçalera francesa *Le Monde* va eixamplar el reconeixement internacional del xef català dedicant-li la portada del 24 de gener del 2004 i un article interior. Aquell mateix any, la revista *Time* incloïa el xef entre les cent personalitats de tots els àmbits més influents del món. La projecció internacional de Ferran Adrià i d'El Bulli van canviar radicalment a partir d'aquells fets, i la revolució ja era una realitat constatable.

Els gastrònoms i la premsa d'arreu del món volien descobrir —i tastar— el que es coïa als fogons —alguns convertits en autèntics laboratoris culinaris— d'aquell territori tan petit de gastronomia diversa, rica i exuberant en què s'estava revelant Catalunya. No és pas per casualitat que El Bulli repetís el primer lloc a la llista *The World's 50 Best Restaurants* els anys 2006, 2007, 2008 i 2009— ni que el desbanqués el Noma, el restaurant d'un xef format a la cala Montjoi.

Va ser l'edat dels prodigis. El Bulli ho feia repensar tot —què és cuinava, com es cuinava, on es cuinava, com es menjava...— a partir de preguntes elementals que en l'entorn gastronòmic no s'havien plantejat mai com ho van fer Ferran Adrià i el seu equip. L'interès que despertava aquest replantejament va arribar fins al punt que la Documenta 12 de Kassel (Alemanya), un dels certàmens d'art contemporani més rellevants del món, va convidar El Bulli a participar-hi —mai, fins llavors, hi havia participat un restaurant al mateix nivell que la resta de disciplines artístiques—. La proposta es va concretar en el fet que Documenta 12 va convertir el restaurant de la cala Montjoi, a gairebé 1.500 quilòmetres de la seu del certamen, en el seu pavelló G, que cada dia podia conèixer una parella de visitants de la fira. L'acció va causar el debat —o la polèmica— previsible, però els límits entre art i gastronomia es van posar sobre la taula i Adrià va posar en evidència que l'experiència total d'El Bulli no era extrapolable a altres espais que no fossin al cala Montjoi.



D'esquerra a dreta, els xefs José Andrés, Ferran Adrià i Rubén García, en una de les sessions del curs *Ciència i Cuina*, organitzat per la Universitat de Harvard i la Fundació Alícia, l'any 2010.

L'aliança —estimulada d'una manera molt activa des de Catalunya— de la gastronomia amb altres actors que li donaven més prestigi i projecció va tenir un moment àlgid quan, l'any 2010, la Universitat de Harvard i la Fundació Alícia van endegar la primera edició del curs *Ciència i Cuina*, que va portar a les aules d'aquella universitat alguns dels cuiners catalans més influents del moment, liderats per l'equip d'El Bulli. Per primera vegada, una universitat allotjava el diàleg entre ciència i cuina reconeixent aquella formació amb un títol oficial equiparable al d'altres disciplines acadèmiques.

La revolució imparabile

Però en aquella divulgació planetària de la nova gastronomia catalana, Ferran Adrià no caminava sol. Ell va ser la punta de llança de tot un moviment gastronòmic i, certament, El Bulli va ser escola i inspiració per a cuiners d'arreu del món, joves que, després de passar per la seva tutela, se'n reivindicaven deiebles. Alguns, fins i tot, al cap d'uns anys ja jugaven a la mateixa lliga que el mestre. Seria el cas del danès René Redzepi, que, després del regnat d'El Bulli, va fer ascendir el Noma —el seu restaurant de Copenhaguen— com el millor restaurant del món segons *Restaurant*, els anys 2010, 2011, 2012 i 2014.

Sempre sota el lema “crear és no copiar” —adoptat del xef francès Jacques Maximine—, Ferran Adrià va liderar una generació de nous creadors culinaris i va donar impuls a una canvi d'actitud que va córrer com la pólvora, des de Catalunya fins a l'altra punta del món. El Bulli era l'imant que atreia aquests joves cuiners de tot arreu, però aviat se'ls va despertar l'interès per altres restaurants i propostes gastronòmiques catalanes.

Ferran Adrià havia entrat en una nova etapa creativa: “Vam crear un llenguatge que ni nosaltres mateixos enteníem”, assegurava anys més tard en una entrevista publicada al diari *Ara*. De fet, Adrià ja havia professionalitzat la creativitat gastronòmica amb l'obertura, l'any 2000, d'El Bulli Taller. El treball conjunt de cuina, ciència i tecnologia hi fluïa de manera productiva i la cuina d'Adrià es tornava més subtil i més complexa intel·lectualment. El 2005, Adrià va sintetitzar en 23 punts la base de la seva cuina, reconeixent-hi aspectes com la interdisciplinarietat, el trencament de fronteres (com la del dolç i el salat) i la creació d'un llenguatge propi proper al de l'art.

La cuina multidisciplinària

Metges, botànics, dietistes, il·lustradors, enginyers... Sota l'empenta de Ferran Adrià, El Bulli va atreure aquests

“La base d'aquella revolució imparabile era una nova manera d'entendre la cuina, que la connectava amb les disciplines artístiques i científiques.”

professionals i els va donar projecció pública. Un dels primers va ser el dissenyador industrial suís Luki Huber, que, amb Adrià, va dissenyar els objectes que requeria la cuina d'avantguarda, com ara petites pipetes de plàstic per degustar preparacions líquides, o bé les xeringues per elaborar les innovadores esferificacions.

L'any 2003, el govern català, en aliança amb altres agents locals, va impulsar la creació d'una institució dedicada a l'alimentació i a la ciència, liderada per Ferran Adrià i el prestigiós cardiòleg català Valentí Fuster, aleshores director de l'Institut de Cardiologia de l'Hospital Mont Sinai, de Nova York. La nova entitat, que es va formalitzar el 2004, va rebre el nom de *Fundació Alícia*, i encara avui és un referent mundial en les seves dues branques d'acció: la innovació tecnològica a la cuina i la promoció de la millora del hàbits alimentaris entre la població. El 2007, la Fundació va estrenar la seu on avui encara s'allotja, un edifici avantguardista al costat del monestir medieval de Sant Benet de Bages, al centre de Catalunya. Des del primer dia, en la tasca de la fundació han pesat tant el vessant científic com el social i cultural, impulsant programes específics per millorar l'alimentació de diversos col·lectius i publicant estudis al voltant de la història i les tradicions agroalimentàries, entre d'altres.

El diàleg entre Catalunya i el Japó

De fet, que en un territori amb un patrimoni culinari tan antic i divers en productes hi tingués lloc una revolució tan avantguardista era un dels elements que més fascinaven quan s'observava el fenomen des de fora. Però el cert és que, en aquells moments, la curiositat dels xefs catalans per la resta de cuines del món es va disparar. I, d'una manera especial, per les de l'Orient i, concretament, per la japonesa.

El diàleg culinari entre Catalunya i el Japó —inaugurat, de fet, el 1991 pel cuiner Josep Barahona, que havia obert restaurant a Tòquio el 1991— passava per un moment germinal que, al cap dels anys, s'ha mantingut. Els ressons de la trobada entre Ferran Adrià i el cuiner i monjo budista Hiroyoshi Ishida, el 2002, a l'insòlit restaurant toquiota Mibu —considerat el més exclusiu del planeta—, que regenta Ishida, eren ben vius, per com van obrir nous camins als fogons de la cala Montjoi. El 2003, Ishida tornava la visita a Adrià en un diàleg entre dos xefs i dues maneres d'entendre la cuina tan llunyanes geogràficament com properes conceptualment.

La xef Carme Ruscalleda va escurçar la distància geogràfica quan, l'1 d'abril del 2004, va obrir un restaurant al barri de Nihonbashi, a Tòquio, amb el nom de *Sant Pau*, el mateix del seu establiment a Sant Pol de Mar.

L'oportunitat la hi oferir el japonès Yuji Shimoyama, soci del projecte toquiota, que s'havia enamorat de la cuina de la xef catalana i la volia traslladar al seu país. El Sant Pau toquiota va guanyar dues estrelles Michelin l'any 2007, que, sumades a les tres que tenia el Sant Pau català i a les altres dues que va merèixer l'establiment barceloní de la xef, el Moments, la van convertir en la cuinera amb més estrelles —set en total— del món. Aquells anys, Ruscalleda pensava, segons va declarar al diari *Ara*, que, si bé "els catalans no hem sigut gaire amants de fer maletes i marxar", sortir de Catalunya llavors era "el primer pas necessari perquè la cuina catalana s'estengui al món."

Darrere de Carme Ruscalleda, altres grans noms de la gastronomia catalana —com Santi Santamaria— van obrir projectes a l'Orient, d'una manera especial a Singapur, on conviuen diversos restaurants amb matriu catalana en l'oferta de més nivell de la ciutat-estat de Singapur.

Els *bistronòmics* i l'auge de la tapa

Tota aquella efervescència gastronòmica no només va capgirar les fórmules de l'alta gastronomia, sinó que altres propostes més populars necessitaven experimentar nous formats. Aquests canvis es van originar, sobretot, a Barcelona i els entorns urbans, i la premsa gastronòmica els va ubicar al voltant del concepte de *bistronomia*, que el francès Sébastien Demorand ja havia començat a divulgar una dècada abans. Als *bistronòmics* —petits restaurants amb propostes singulars—, l'alta cuina —creativa, clàssica o a cavall de totes dues— arribava a un públic més ampli, i el fenomen va cridar l'atenció de *The New York Times*, on la periodista Lisa Abend va publicar un reportatge on donava a conèixer *bistronòmics* allunyats de la dimensió global d'El Bulli, però que explicaven els canvis gastronòmics de Catalunya, com

ara els restaurants Gresca, de Rafa Peña, Embat, de Fidel Puig, i Hisop, d'Oriol Ivern. Aquest darrer fa anys que ha merescut l'estrella Michelin, com també d'altres projectes nascuts amb una inspiració similar, com l'Alkimia, de Jordi Vilà, a Barcelona, i Els Casals, d'Oriol Rovira, situat en una masia del Prepirineu. El coneixement del producte i la creativitat més conceptual que no pas tècnica defineixen els trets comuns d'aquests projectes.

En una línia similar, Catalunya —i Barcelona de manera especial— va descobrir en el format de la tapa —els platets que serveixen els bars i les tavernes populars— un format que adaptava bé les innovacions gastronòmiques que sorgien en aquell temps. De fet, Albert Adrià, que fins aleshores s'havia encarregat de la part dolça de la cuina d'El Bulli, el 2006 va inaugurar Inòpia, un bar gastronòmic que revisitava les tapes tradicionals —les patates braves, l'ensaladilla, el peixet fregit...— aplicant-hi la mirada bulliniana. Un altre xef vinculat a El Bulli, Carles Abellán, també va sacsejar el món de la tapa, una opció que la *Guia Michelin* li va reconèixer amb una estrella pel restaurant Comerç 24 (2005) i que, poc després, va popularitzar amb el bar Tapas 24.

I mentrestant... els Roca

L'impacte planetari de Ferran Adrià i el seu equip era enorme, però d'aquella energia també se'n beneficiaven altres projectes catalans que començaven a despuntar en l'esfera internacional. D'entre tots, el restaurant El Celler de Can Roca —capitanejat per tres germans: Joan, Josep i Jordi Roca— es consolidava com la demostració que la revolució bulliniana no era flor d'un dia, sinó que havia nascut en un ecosistema gastronòmic preparat per irrompre en l'escenari mundial amb aportacions disruptives i valuoses.

La xef Carme Ruscalleda, que va rebre fins a set estrelles Michelin, s'ha distingit pel diàleg que va establir entre la cuina mediterrània i la japonesa als seus restaurants.



Enrique Marco



Cortesia Restaurant Sant Pau Tokyo



Amb un soci japonès, Ruscalleda va tenir a Tòquio, entre el 2004 i el 2023, una rèplica del Sant Pau, el seu restaurant català.

Després de vint anys de trajectòria, el 2009 El Celler de Can Roca aconseguia la tercera estrella Michelin, un reconeixement que se sumava a altres fites, com que Josep Roca —el germà encarregat de la sala i el celler del restaurant— fos distingit com el millor sommelier del 2005 per l'Acadèmia Internacional de Gastronomia. La premsa estrangera especialitzada ja s'havia fixat en aquell establiment als afores de Girona: l'abril del 2006, el número 2 de la publicació francesa *L'officiel voyage* va publicar que els plats d'El Celler de Can Roca "podrien exposar-se un dia al Moma de Nova York", mentre que, l'abril del 2009, la revista britànica *Restaurant Magazine* els reconeixia com a cinquè millor restaurant del món (i, dos anys després, els ascendiria a número dos del rànquing).

El coneixement del producte i la tradició local, però també l'interès per aplicar-hi els avenços científics per evolucionar-los sobre un esperit creatiu, ha distingit des de l'origen el projecte dels Roca. Perquè darrere la poesia de la seva proposta, els germans Roca han seguit fent aportacions tecnològiques a la cuina més enllà del Roner —tal com esmentem en el capítol anterior—, com el Rotaval, un aparell per captar les aromes volàtils per mitjà de la destil·lació a baixa temperatura que van desenvolupar, l'any 2005, amb la Fundació Alícia.

Les dues cares d'una moneda

Aquells anys d'acceleració creativa, la gastronomia d'avantguarda a Catalunya convivia amb una gastronomia més clàssica o tradicional, que havia cedit protagonisme a la primera —que ja despertava un interès planetari—, però que també es reivindicava. De fet, el 2006 es va presentar la primera edició del *Corpus culinari català*, un receptari elaborat sota la direcció de Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, amb criteris acadèmics. Recull més d'un miler de receptes que formen part de la cuina popular pròpia de Catalunya i que l'han convertit en l'obra de referència en el seu àmbit.



Clara Campin

A dalt, els germans Roca davant de la casa de menjars de la família. A pocs metres de distància, van obrir El Celler de Can Roca en un antic xalet modernista. A sota, un dels seus plats.



Enrique Marco

Aquells anys d'acceleració creativa, la gastronomia d'avantguarda a Catalunya convivia amb una gastronomia més clàssica o tradicional que també es reivindicava.”

Mediàticament, Adrià liderava els cuiners del grup amb una tendència més creativa, mentre que al capdavant del grup més tradicional s'hi va situar Santi Santamaria, amb un reconeixement i una popularitat notables no només a Catalunya i a Espanya, sinó també a França. La tensió —a vegades molt evident— entre totes dues visions de la gastronomia ha desembocat, al capdavant, en una jove generació de cuiners i cuineres en què aquestes tendències s'encreuen.

Fa dues dècades, xefs com Carles Gaig (amb una biografia que concentra l'evolució de les darreres dècades de la cuina barcelonina), Nandu Jubany (amb una energia i una capacitat d'emprendre úniques a Catalunya), Ramon Freixa (que va exportar a Madrid la seva experiència barcelonina) i Fina Puigdevall (que, al restaurant Les Cols, va començar a revisar la cuina antiga de la comarca volcànica de la Garrotxa) ja van experimentar, de manera poc o molt espontània, en aquest sentit.

En canvi, el xef Santi Santamaria —el primer de Catalunya que havia aconseguit la tercera estrella Michelin (el 1994)—, es mantenia fidel a la línia gastronòmica que

feia dues dècades que el guiava, amb el producte local, la gastronomia clàssica afrancesada i el refinament del receptari català com a elements de la seva identitat culinària. Per defensar-la, el 2008 va publicar l'assaig *La cocina al desnudo*, que va desencadenar una polèmica encesa entre els seus seguidors i els de la línia d'Adrià. L'assumpte va saltar de l'entorn professional al debat ciutadà i polític, i va ocupar portades de diaris i reportatges televisius i fins i tot se'n va fer ressò la premsa internacional. Més enllà de la polèmica en si, va ser la demostració de com la gastronomia havia guanyat un espai més que rellevant en la societat catalana. I, al cap dels anys —i malgrat la mort de Santi Santamaria l'any 2011—, una i altra línia culinàries han evolucionat paral·lelament, però també s'han encreuat i donen identitat pròpia i plural a la gastronomia catalana d'avui.

Tecnoemocional: un nom revolucionari

Ja era una fet que Catalunya liderava la nova etapa mundial de la gastronomia i que havia rellevat la *nouvelle cuisine* com a moviment d'avantguarda gastronòmica.



Als fogons d'El Bulli s'hi van cuinar els plats més icònics de la cuina tecnoemocional, el nom que Pau Arenós va proposar per identificar-la i que Ferran Adrià va incorporar.



Amb tot, la revolució iniciada a Catalunya no tenia un nom que la identifiqués —a cavall entre denominacions massa confoses, com *cuina molecular*, o massa vagues, com *cuina d'avanguada*—. Per això, l'any 2006, en el marc del congrés gastronòmic Madrid Fusión, Ferran Adrià va desafiar el món per trobar un nom capaç de “definir el moviment de restauració gastronòmica” que es vivia. El periodista gastronòmic Pau Arenós va llançar la seva proposta l'11 de febrer del 2006, en un article a *El Periódico de Catalunya*: Diguem-ne *tecnoemocional*. Mai com ara han estat capitals la tècnica i la tecnologia. Mai com ara s'ha demanat als cuiners que arribin a l'esperit, al sentiment. La tècnica com a vehicle de l'emoció”, escrivia el periodista, que anys més tard recopilaria els grans noms i les grans fites d'aquella revolució al llibre *La cocina de los valientes* (2011). Amb tot, Arenós no concretaria la primera definició del terme

tecnoemocional fins un any després, en un text publicat a la revista *Apicius*: “La *cuina tecnoemocional* és un moviment culinari mundial de principis del segle XXI liderat per Ferran i Albert Adrià. (...) L'objectiu dels seus plats és crear emoció en el comensal i, per a això, es valen de noves tècniques i tecnologies”.

Ferran Adrià va assumir la proposta i, darrere seu, molts mitjans la van adoptar. L'any 2008, *Restaurant Magazine* va publicar un reportatge sobre el moment que vivia la gastronomia catalana i l'autor, Paul Woolton, defensava que *tecnoemocional* “és un bon terme, molt millor que gastronomia molecular, perquè suggereix que els avenços en la ciència han d'estar temperats —o motivats— per l'atracció dels sentits”. El nom també es va escampar entre publicacions nord-americanes, alemanyes i austríaques. El 28 de gener del 2008, l'assemblea general de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia, que

↑
El projecte Tickets del xef Albert Adrià va revolucionar el format de la tapa fusionant l'alta cuina amb la popular en un espai urbà.

agrupa trenta països, va decidir acceptar per unanimitat “la denominació *cuina tecnoemocional* per definir la cuina actual i la seva projecció futura”.

El 2011: més que un final, un altre inici

L'any 2011 va representar un punt d'inflexió en tota aquella revolució. A Barcelona, el xef Albert Adrià trencava motlles amb el restaurant Tickets, que aconseguia aplicar l'esperit bullinià a una proposta informal —altre cop basada en la tapa— que descol·locava els comensals que la descobrien. Tres joves pastissers catalans guanyaven la Copa Mundial de Pastisseria al campionat celebrat a Lió. El xef Joan Roca es feia amb el Grand Prix de l'Art de la Cuisine de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia. El Parlament català acabaria aquell any reconeixent la cuina com a patrimoni cultural immaterial de Catalunya.

Però, segurament, la notícia que més va impactar aquell any va ser l'anunci que el

El Bulli tancava com a restaurant, probablement en el moment més rutilant de la seva fèrtil trajectòria. Adrià havia avançat cap a una proposta cada vegada més lliure i amb més sensibilitat poètica, la tecnologia s'havia posat al servei del concepte culinari.

El mateix Adrià va aclarir que el projecte no es dissolia, sinó que es convertia en elBulliFoundation, una fundació que es dedicaria a evolucionar en el coneixement culinari —amb iniciatives com la *Bulllipedia*— i a posar aquest coneixement al servei dels processos creatius d'altres disciplines. L'energia incombustible de Ferran Adrià necessitava sortir dels fogons: “Hem arribat al màxim del que algú pot assimilar tant físicament com psíquicament en el món gastronòmic. Ara calia falta un nou estímul”, va explicar Adrià en una entrevista firmada per la periodista Cristina Jolonch per al diari *La Vanguardia*.

Una vegada més, i quan ningú no s'ho esperava, El Bulli va trencar els esquemes.

Capítol 05

2011 • 2025 CREATIVITAT AMB ARRELS FONDES

Amb la metamorfosi d'El Bulli de restaurant a fundació, s'obre una nova etapa en què es consoliden tots els moviments de les darreres dècades de la cuina catalana. Mentre restaurants com El Celler de Can Roca i Disfrutar es mantenen al podi de la gastronomia mundial, la cuina d'arrel tradicional i l'avantguarda s'entrecreuen per dibuixar un mapa gastronòmic divers, singular i inspirador.

El darrer sopar d'El Bulli com a restaurant va tenir lloc el 30 de juliol del 2011 i va reunir els deixebles principals de la seva història.



Charles Haynes - Wikimedia

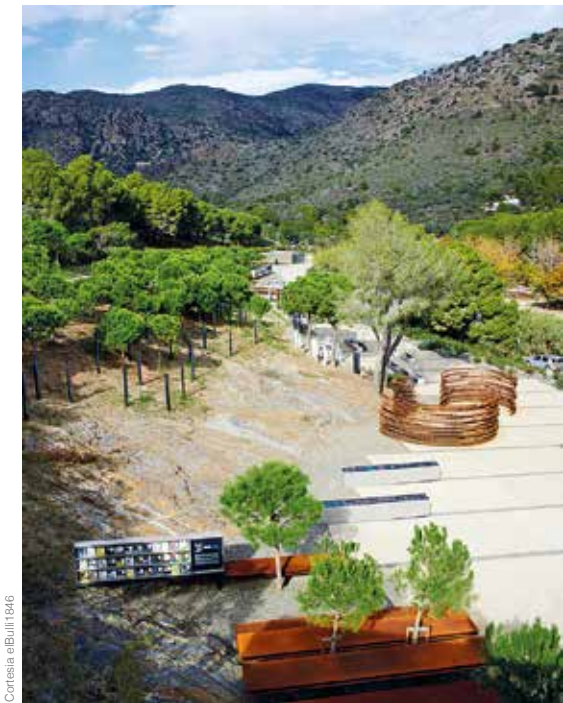
“**S**urten quatre fondues! El darrer plat de la història d'El Bulli... com a restaurant.” Amb aquestes paraules, Ferran Adrià va tancar el darrer servei d'El Bulli. El 30 de juliol del 2011, el restaurant, aclamat tantes vegades com el millor del món, va tancar les portes per reobrir-les el 2014 com a elBulliFoundation i, finalment, el 2023 com el museu elBulli1846. Adrià va preparar l'últim sopar amb l'ajuda d'alguns dels millors xefs del món, exbullinians com René Redzepi (Noma, a Copenhaguen), Joan Roca (El Celler de Can Roca, a Girona), el mediàtic José Andrés, Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, Errenteria) i l'italià Massimo Bottura (Osteria Francescana, a Mòdena). El relat de les darreres hores del restaurant va quedar immortalitzat en el documental *elBulli, l'últim vals*, dirigit per Vicenç Asensio i estrenat l'octubre del 2011.

Com recorda Ferran Adrià, “El Bulli va implicar una revolució que va canviar el

panorama gastronòmic mundial. I la importància del que es va viure aquí és que va ser un canvi de paradigma. Fins aquest moment, tota innovació en cuina sortia de França, amb El Bulli vam obrir un nou camí i ara hi ha cuina creativa en diferents països”. El Bulli va impulsar noves tècniques i concepcions culinàries, trencant amb les tradicions establertes.

El seu mètode de treball, que combinava la recerca constant i l'experimentació amb una profunda creativitat, va establir un precedent per a la gastronomia contemporània. En definitiva, va ser un punt d'inflexió en la cuina moderna i va establir les bases de la cuina d'avantguarda. Però, més enllà d'això, també va transformar la percepció de la cuina i del cuiner, establint connexions entre la gastronomia i altres disciplines.

Després que tanqués el restaurant, elBulliFoundation va néixer amb la missió de preservar l'esperit de creativitat i innovació que l'havia definit.



Cortesia elBulli1846



Cortesia Santamaria Gastronomic

Després de la seva mort, l'any 2011, l'aportació del xef Sant Santamaria per prestigiar la cuina catalana és indiscutible.

↑
El museu elBulli1846 explica com l'aplicació de mètodes creatius al disseny dels plats i la carta d'aquell restaurant va canviar el paradigma de la gastronomia mundial.

Aquest projecte es va concebre com un espai de reflexió, investigació i experimentació en el camp de la gastronomia. A més de ser un centre de recerca, elBulli-Foundation es va convertir en una plataforma per a la creació de continguts i ha publicat, entre d'altres, la *Bullipedia*, l'enciclopèdia de restauració gastronòmica.

El 2023, El Bulli va reobrir les portes com a elBulli1846, un museu dedicat a la història i l'impacte del restaurant en la gastronomia mundial. El museu, que és al lloc que ocupava l'antic restaurant, ofereix una experiència immersiva que permet als visitants conèixer de prop l'evolució d'El Bulli, des dels inicis fins a la transformació en un referent mundial. ElBulli1846 és un homenatge a la creativitat i a la recerca incessant d'Adrià i del seu equip, i serveix com a font d'inspiració per a futures generacions de cuiners i creadors.

Avui, fora de Catalunya, la influència

directa d'El Bulli arriba als cinc continents a través dels fogons de centenars de xefs que hi van passar i en van sortir amb una filosofia de creativitat culinària compartida. Alguns dels bullinians més cèlebres del panorama gastronòmic internacional actual són, amb el danès René Redzepi al capdavant, els cuiners Grant Achaz (EUA), Diego Muñoz (Perú), Niklas Ekstedt (Suècia), Massimo Botura (Itàlia) i Gaggan Anand (indi, establert a Tailàndia), per citar alguns exemples que revelen la dimensió planetària del llegat d'El Bulli.

El referent de Santi Santamaria

El 2011 no només va ser un any transcendent pel tancament d'El Bulli, sinó que també va estar marcat per la pèrdua d'un altre gegant de la gastronomia catalana: Santi Santamaria. La mort sobtada del xef, mentre era a Singapur, va commocionar el país. Santamaria, ferm defensor de la cuina

tradicional i el respecte pels ingredients, va deixar un llegat profund que encara ressona avui. Al llarg de la seva carrera, va acumular set estrelles Michelin en diferents restaurants arreu del món, fet que el va consolidar com una de les figures més influents de la gastronomia internacional.

Avui, el llegat de Santamaria no només es troba en els seus plats, sinó també en la seva filosofia. Era un ferm defensor d'una cuina autèntica, essencial, on els ingredients de qualitat eren els autèntics protagonistes. Amb tot, aquell paper d'antagonista —tan llaminer per a certs mitjans de comunicació— al final ha cristal·litzat en una alternativa que els joves xefs de la darrera generació han integrat en les seves cuines, on avantguarda i tradició poden confluïr sense complexos. A Santamaria se li reconeix un paper cabdal en la pervivència de la cuina tradicional catalana, per com va saber situar-la

en el camí de l'evolució des d'una mirada molt intel·lectual i respectuosa.

Un dels deixebles més celebrats de Santi Santamaria és Xavier Pellicer, que va ser cap de cuina del restaurant El Racó de Can Fabes al seu costat, des del 1993 fins al 2000. Posteriorment, va dirigir el restaurant ABaC, de Barcelona, fins que el 2010 va tornar a Can Fabes. Avui, és al capdavant del restaurant que porta el seu nom, on aboca tot el seu coneixement sobre cuina ecològica, agricultura biodinàmica i alimentació saludable. La seva proposta culinària reflecteix un profund respecte pel producte i una connexió íntima amb la terra, les màximes que també van regir la seva trajectòria a Can Fabes i a l'Àbac.

Un nou lideratge culinari

Amb El Bulli ocupant una altra posició en la gastronomia, l'alta cuina catalana va mantenir l'esperit avantguardista.

El Cellar de Can Roca, a Girona, es va convertir en la icona gastronòmica contemporània de Catalunya. Després d'aconseguir la tercera estrella Michelin, el 2009, el 2013 va ser nomenat millor restaurant del món per *The World's 50 Best Restaurants*, una fita que va repetir dos anys després. Els germans Joan, Josep i Jordi Roca, la trada màgica al capdavant de la cuina, el vi i les postres d'El Cellar de Can Roca, van situar aquell restaurant situat en un barri popular dels afores de Girona al mapa de la gastronomia internacional. Ho van fer amb una cuina que harmonitza l'herència culinària amb tècniques modernes i influències globals, fruit d'una investigació contínua compromesa amb la innovació, la creativitat i la sostenibilitat.

Vista amb perspectiva, la trajectòria d'El Cellar de Can Roca va començar com una evolució, més que no pas una revolució, fonamentada en la tradició local i la formació ortodoxa. No obstant això, gràcies a una estructura de recerca interdisciplinària sòlida i precisa, el projecte es va elevar fins a convertir-se, d'uns anys ençà, en un referent global de tècniques culinàries, temes, tendències i fins i tot valors.

El Cellar de Can Roca no només és conegut pels seus plats innovadors, sinó també pel compromís amb la sostenibilitat i la responsabilitat social. Els germans Roca han integrat aquestes preocupacions en el seu model de negoci, demostrant que l'alta cuina pot ser compatible amb la consciència ambiental i social. A través de projectes com Roca Recicla, per exemple, han promogut la reducció de residus en el sector de la restauració.

Reconeixement internacional

Albert Adrià, Albert Raurich, Xavier Pellicer, Carles Abellán, Paco Pérez i Fina Puigdevall, entre molts d'altres, han contribuït a mantenir la cuina catalana al nivell màxim. Igual que han fet després Jordi Cruz, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, Jordi Vilà, Oriol Ivern, els germans Torres, Artur Martínez, Rafa Peña, Carlota Puigvert Puigdevall... Lideren una generació de professionals que ha fet la volta al món, perquè han estat capaços de mostrar talent aportant rauxa creativa, modernitzant tècniques i conceptes en la cuina practicada per les generacions precedents. Representen el paradigma del canvi, del moviment continu que les cuines necessiten si no es volen estancar i decaure.

Entre ells, Albert Adrià destaca per haver deixat una forta empremta en l'escena gastronòmica mundial, ja que, després de l'etapa a El Bulli (1985-2009), va consolidar la seva carrera amb diversos projectes propis —després del Tickets, va obrir a Barcelona un establiment nikkei (Pakta) i un de cuina mexicana evolucionada (Hoja Santa)—. Avui és al capdavant d'Enigma, obert el 2017, que, després de diverses reformulacions posteriors a la pandèmia, ha concretat la proposta en menús creats mes a mes, basats en el cicle estacional dels productes de mercat, als quals s'aplica tècnica i innovació.

L'any de Disfrutar

El 2024 ha estat un any especialment significatiu per a la gastronomia catalana, ja que el restaurant Disfrutar ha aconseguit un reconeixement sense precedents.



Enrique Marco

El 2024, Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas han convertit el seu restaurant Disfrutar de Barcelona, en el millor del món amb una proposta que entronca El Bulli —d'on provenen— amb la tradició local.

“Els darrers anys han estat testimoni d’un moviment de revaloració de la cuina tradicional.”



Cortesia Disfrutar

A més de rebre la tercera estrella a la guia Michelin, el 2023, ha estat nomenat millor restaurant del món per *The World's 50 Best Restaurants* a Las Vegas, el 2024.

Aquesta distinció no només és un èxit per al restaurant dels xefs Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas, sinó que manté Catalunya com l'epicentre de la innovació gastronòmica mundial. De les 22 edicions que ha tingut la llista *The 50 Best Restaurants of the World* des del 2002, en vuit ocasions la primera posició ha estat ocupada per un restaurant català, sumant-hi els anys en què l'honor va correspondre a El Bulli, a El Cellar de Can Roca i, aquest 2024, al Disfrutar. Cap altre territori del món, ni tan sols cap estat, no ha reincidit tantes vegades com a número u de la llista.

Disfrutar va obrir les portes el desembre del 2014, fruit de la col·laboració dels tres xefs amb una trajectòria compartida a El Bulli, on van conèixer i adquirir els coneixements de la cuina tecnoculinar. Abans de Disfrutar, el 2012 van fundar Compartir a Cadaqués —el 2021, en van obrir la sucursal barcelonina.

Allunyada del dia a dia dels fogons, Carme Ruscalleda es manté activa compartint projecte amb el seu fill, Raül Balam, al restaurant Moments. (Barcelona).



Enrique Marco



Maribel Ruiz de Erenchun



Al restaurant Can Jubany, el xef Nandu Jubany ha connectat sempre la cuina tradicional amb els avenços de l'avantguarda sense perdre mai el vincle amb el territori que l'envolta.

La proposta gastronòmica de Disfrutar es basa en un menú de degustació que es caracteritza per un estil clarament avantguardista, on cada plat destaca per una marcada personalitat mediterrània, una referència constant dels seus creadors. La recerca del sabor és la premissa principal de Disfrutar, com també la combinació de tècnica i concepte, i on la innovació també pot sorgir des de la tradició.

La cuina *glocal*: un diàleg entre cultures

Durant aquest període, la gastronomia catalana ha experimentat una diversificació notable, gràcies a l'obertura d'un diàleg constant entre la cuina local i les influències foranes. Aquest intercanvi ha enriquit l'escena gastronòmica de Catalunya, mantenint-la dinàmica.

La xef Carme Ruscalleda –actualment vinculada al restaurant Moments, a Barcelona, amb el seu fill Raül Balam– s'ha mantingut com un dels referents d'aquesta interconnexió cultural, fins i tot després del tancament, el 2023, del seu restaurant a Tòquio –anomenat *Sant Pau*, com el restaurant català, que va tancar el 2018.

Un altre xef que ha explorat aquesta fusió cultural és Albert Raurich, que va ser cap de cuina d'El Bulli uns quants anys. Inspirat per la cuina asiàtica, especialment la japonesa, el 2008 Raurich va obrir Dos Palillos al barri del Raval, de Barcelona, on ofereix una visió d'arrels molt bullinianes de la cuina oriental.

L'atracció de talent internacional que va suposar El Bulli per a Catalunya –i que hi segueix apropant talents culinaris a través d'elBullifoundation– va afavorir el diàleg entre la cuina local i les cuines foranes. El xef mexicà Paco Méndez, seria un cas d'aquest fenomen. Avui és al capdavant del restaurant Come, on combina el producte mediterrani amb el llegat culinari de Mèxic. Méndez, que va treballar amb Ferran Adrià a El Bulli, ha portat aquesta experiència al seu propi projecte, creant una cuina que celebra la riquesa i la diversitat de les dues cultures.

Revalorar la tradició

Simultàniament, els darrers anys han estat testimoni d'un moviment de revaloració de la cuina tradicional, que ha anat de bracet amb una generació de xefs compromesos amb el territori i el producte local. Aquesta tendència ha estat marcada per una combinació d'innovació i respecte per les arrels, demostrant que la llibertat creativa es pot equilibrar amb la tradició.

La llista és llarga i demostra la diversitat de l'alta cuina catalana actual: els germans Juncà, de Ca l'Enric, un restaurant situat a l'entorn volcànic de la Vall de Bianya, al nord de Catalunya, i Oriol Rovira, al capdavant dels fogons d'Els Casals, a Sagàs, són dos exemples d'aquesta tendència que s'ha desenvolupat als entorns rurals del territori.

En la mateixa línia, Nandu Jubany ha consolidat Can Jubany, a la població interior de Calldetenes, com un referent de la cuina catalana contemporània. Jubany ha reinterpretat la cuina tradicional amb una mirada moderna, aplicant tècniques avantguardistes per ressaltar els sabors dels productes locals.

I, dins de l'hotel Hilton de Barcelona, al restaurant Aürt, el xef Artur Martínez s'ha revelat com un cuiner audaç a l'hora de votar per la creativitat com a canal per recuperar i reivindicar el patrimoni culinari.

Mig segle després que la gastronomia catalana es mirés al mirall i hi reconegués els valors que l'acabarien portant a exercir el paper de protagonista en l'escena mundial, tots aquests anys de recuperació de la cuina pròpia, de diàleg amb les foranes i d'experimentació amb noves tècniques i conceptes han fet que el mapa actual de la gastronomia catalana sigui una mostra de diversitat culinària inspiradora per a tot el món.

És amb tot aquest patrimoni que Catalunya, que el 2016 ja va lluir la distinció de Regió Europea de la Gastronomia, arriba a l'any 2025 amb el títol de Regió Mundial de la Gastronomia.

Aquesta publicació és una iniciativa de la Generalitat de Catalunya
a través de Prodeca amb la col·laboració de la revista Cuina.

Direcció: *Josep Sucarrats*. Assessorament: *Toni Massanés*.
Disseny i maquetació: *Hector Aspano*. Fotografies: *Arxiu Revista CUIINA*,
Enrique Marco, *Maribel Ruiz de Erenchun*, *Clara Campin*, *Wikimedia Commons*, *Alamy*.
Traducció: *Straker*. Producció editorial: *Abacus*. Impressió: *QP PRINT*.