

Francesc

Prat

pastisser i
apassionat de la cuina



gota a gota

Què volia ser de gran quan era petit...

Mecànic. Recordo que m'agradaven molt els cotxes i les motos...

El carnet de cotxe se'l va treure...

A la primera, les dues coses. Feia un dia que tenia els 18 anys.

L'últim regal que ha fet...

Un sopar al restaurant Neichel de Barcelona. Té una estrella Michelin.

No el veurem mai... Al Carib. No m'agraden les platges...

Es faria una foto amb... Ferran Adrià, però ja en tinc varies...

Apassionat de la cuina... de Ferran Adrià.

El conec d'abans que es fes famós, quan només tenia dues estrelles Michelin. El seu restaurant em va agradar de forma especial pels plats que sorprenen, les textures, els sabors, les formes i els gustos.

Cada any descobreix una dotzena de productes nous. Algun de sorprenent?

Algues comestibles, per exemple. N'hi ha més de 300 tipus per menjar! Potes de gambes arrebossades, iogurt amb ostres, espessants per fer gelatines...

I la famosa esferificació...

La primera que em vaig menjar va ser de pèsols. S'ha de fer una mescla del producte amb alginat i després es barreja amb una aigua i clorur de calci. El resultat és una bola amb una

pell suau que quan es rebenta deixa anar tot el gust del producte.

És cert que és el millor cuiner del món?

I tant! Ell i el cuiner anglès Heston Blumenthal. L'Adrià cada any crea 140 plats nous. I ha inventat moltes tècniques que després altres cuiners es copien. Consisteix en aplicar a la cuina conceptes diferents. Qui ho diria que amb el nitrogen líquid es poden fer gelats!

Quants cops ha menjat a El Bulli?

Unes sis o set vegades, però aquest últim any no. Allà hi vas a gaudir de la cuina, d'una altra manera de menjar i de servir.

Se surt tip, o amb un forat a la butxaca?

Hi ha qui no es pot acabar tot el menú. Se serveixen 40 plats i el

preu és de 170 euros, sense incloure la beguda. És el restaurant amb tres estrelles Michelin més barat d'Europa. Hi ha lloc per a 45 persones. Hi treballen 40 persones a la cuina i 25 servint.

I té el privilegi d'assistir a un curs anual...

Quan acaba la temporada fa un seminari de dos dies, i ja fa vuit anys que hi vaig. Hi ha cuiners de Duwait, Bèlgica, Itàlia... Explica tots els plats nous sense secrets. La novetat d'aquest any són els deshidratats.

Què opina Ferran Adrià de les imitacions?

Aquest any ha convidat als de Polònia a sopar a El Bulli. No li molesten les imitacions, al contrari, diu que com més es parla d'ell, més publicitat li fan. ■

■ marc garcia b.