e l a

Em pratos limpos

Livro mostra lado inédito de Ferran Adrià e conta como surgiu a primeira espuma



SOPA DE LETRINHA do El Bulli: a grafia foi feita com um merengue à base de morango

Reproduções



O LIVRO conta a evolução da cozinha "bulliana"

Luciana Fróes

Ferran Adrià gosta de efeitos especiais também no que diz ("Inventamos coisas. O resto não nos interessa"), frases que costuma proferir no plural. Modéstia do maior chef de todos os tempos? O jornalista alemão Manfred Weber- Lamberdière, autor de "As revoluções de Ferran Adrià", que a LP&M lança em outubro, desvenda o que está por trás do "nós" de Adrià: um trio de chefs — Oriel Castro, Albert Foyo e o irmão Albert Adrià — conhecido como "os bullianos". Cada espuma ou ar que sopra do El Bulli foi pensada e feita no plural.

—Muitos acham que só eu invento. Não é verdade — esclarece Adrià, que estará no Brasil em novembro.

E exemplifica. Quando um litro de cachaça polonesa feita de mel e batata surgiu no *taller* (a oficina onde fazem experimentos de março a outubro, época do recesso do El Bulli), os quatro pensaram em como usar a bebida. E enquanto trabalhavam um prato com batatas, a idéia de criar um caramelo de mel surgiu de repente.

— O resultado do *brainstorming* foi fantástico. Saiu uma trama de mel que parecia um vidro colorido — conta Adrià.

Do sifão velho, saiu a espuma

• Todas as máquinas e engenhocas que recheiam a cozinha bulliana, por exemplo, são criação de Oriel Castro. São aparelhos que atendem por nomes como *mini-vac*, *kenwood*, *paco-jet*, vários deles já usados em cozinhas cariocas. Para Adriá, Castro tem um sentido quase "animal" para o inusitado. Mas rejeita o rótulo de cozinha molecular. Ao contrário: segundo ele, todos trabalham de maneira arcaica, por tentativa e erro. Como quando manusearam, pela primera vez, um sifão.

— Ele era um monstro, parecia uma soldadeira conectada a uma grande garrafa de monóxido de nitrogênio. Mas foi dali que tiramos as nossas primeiras "nuvens" — lembra — Ninguém antes tinha tido a idéia de usar esse gás na alta gastronomia— diz o chef.

Foi um marco. Tanto que Adrià guarda na memória precisamente o dia histórico: 19 de março de 1994. A partir daí, fez- se uma revolução, que desencadeou uma série de outras invenções. São uma média de cinco mil experiências por ano, das quais 180 delas vão parar no menu degustação do El Bulli, que inclui 28 pratos servidos para apenas 45 clientes por noite, que passam nada menos do que quatro horas comendo (ou, como dizem por lá, vivendo experiências). E se pensou em cifras mirabolantes pela "vivência", esqueça. Enquanto o Auberge de L'Edrian, do chef francês Marc Veyrat, em Annecy, sai por €385 o menu degustação, o El Bulli é o três estrelas Michelin mais barato do mundo: custa enxutos €160. Tal mais um efeito especial de Ferran Adrià. ■

