

EL «YO ACUSO» DE SAVIANO. «ETA trafica con droga». Lo dice a «Crónica» el escritor italiano, perseguido por revelar las entretelas de la mafia. Para él, ETA es otro eslabón más del crimen organizado. / Pag. 4



CRONICA

AÑO XXII. NÚMERO 748

DOMINGO 14. FEBRERO. 2010

EL MUNDO



La imagen positiva incuantificable del restaurante de Ferran Adrià no se corresponde con las cuentas: en 2008 ingresó cuatro millones pero sólo obtuvo 63.704 euros de beneficio neto. / BEGOÑA RIVAS

TODA LA VERDAD SOBRE EL CIERRE DE EL BULLI

● El genio de la cocina denuncia que hay una conspiración internacional para enturbiar su decisión y para dañar la imagen gastronómica de España ● «El restaurante se convertirá en un laboratorio de ideas que dará becas» ● Los hijos del mecenas de Ferran Adrià preparan una querrela para recuperar el 20% del negocio

GASTRONOMÍA / TODA LA VERDAD DEL CIERRE DE EL BULLI

«A Miquel, mi **padre**, por su enfermedad mental —es bipolar— se le podía engañar. Se le pagó, entre 15 y 20 veces menos de lo que le valía El Bulli»



ADRIÀ: «HE TENIDO A UNA PERSONA MUY CERCANA MUY ENFERMA. DURANTE ESOS 15 DÍAS CUIDÁNDOLA, REFLEXIONÉ, PENSÉ EN EL FUTURO»

MARTÍN MUCHA

La despedida de un genio es el fin de un tiempo, de una era. Ferran Adrià no se ha ido, pero es lo que parece. Él habla de «pauza creativa» de dos años. Los diarios —sobre todo franceses, italianos e ingleses—, del cierre de El Bulli, uno de los emblemas mundiales de la gastronomía. Como si Picasso o Dalí dejarán de pintar, en plena cúspide del éxito, así van las metáforas tras anunciar el cocinero que su restaurante de Cala Montjoi, Girona, dejará de atender a sus comensales en 2012 y 2013. Las razones de esta decisión las ha explicado el propio Adrià a *Crónica*: «Necesitamos tiempo para volver y seguir igual de creativos. Más lúcidos». Para mantener el nivel que lo ha convertido —indiscutiblemente— en el mejor chef del orbe. Pero parece que sus justificaciones no convencen a publicaciones como *Le Monde* y *L'Express*. Afirman, sin citar sus fuentes, que la verdadera causa es la aceleración del proceso que los hijos de Miquel Horta —multimillonario catalán, mecenas y antiguo socio de El Bulli— tiene pendiente con el gurú de la cocina mole-

cular [le acusan de aprovecharse de la enfermedad mental de su padre]. ¿Es una *vendetta* por haber arrebatado —desde hace más de una década— a los fogones galos el primer lugar? ¿Es sólo la necesidad de un genio de decir «basta»? ¿Un juego de baraja, una lección para las escuelas de *marketing*? *Crónica* disecciona el caso —con todos los protagonistas— y explica qué ha sucedido para que Adrià tome esta determinación, una decisión que ha sido noticia de portada de los medios más importantes del planeta.

26 de enero. VIII congreso gastronómico Madrid Fusión. Ferran Adrià, pelo entrecano, ojeras, mira a un lado y al otro. Encuentra a un hombre mayor, un sexagenario, su maestro, uno de los pocos hombres que conocen todos sus secretos, Arzak. El vasco le besa. Hay algo de tristeza. Algo de desahogo. Acaba de anunciar que para «Que en 2012 cerramos dos años para reinventarnos», en sus propias palabras].

Adrià [Barcelona, 1962] es un tipo campechano, de mirada fija y tono amable en la voz. De esos hombres que encandilan sin hacer demasiado esfuerzo. Está cansado de dar entrevistas sobre este tema. Accede una vez más, porque tiene aún nove-

dades que contar. «Les puedo anunciar una cosa, el nuevo Bulli será una fundación, la Fundación El Bulli. Una institución donde no habrá *profit* [ganancias]».

El restaurante ya no será tal, sino una suerte de universidad de la restauración *avant-garde*. «Se convertirá en un lugar que dará becas a creadores culinarios, un espacio de creación y pensamiento, un laboratorio de ideas». Necesita 24 meses para que eso cobre cuerpo y sentido.

Aclara sus palabras iniciales: «No hay cierre. No hay dos años sabáticos. Equivocaron el titular. Aunque debo confesar que sí pensamos en cerrar para siempre. Pero me di cuenta de que eso no podía ser, de que debíamos seguir pero con un nuevo formato».

Hay quienes han visto en esto otros mensajes. Ferran analiza el efecto de sus palabras. «Cuando uno sale en portada en el *Financial Times*, por un anuncio que no tiene que ver más que con una reflexión para invertir en I+D y mejorar, uno entiende que esto de la cocina no es sólo un tema de restauración, es un asunto económico de relevancia. Creo que hay mucho que decir sobre lo que se ha publicado fuera de nuestras fronteras». Insinúa, con cautela, que existen intereses subalternos en ciertos textos.

Desde luego, el arribo de Adrià a la cúspide [entronizado por *The New York Times*, cuando lo puso en portada del dominical, como «el mejor cocinero del mundo»] no ha sido perdonado por sus rivales. La publi-

cación de los textos de *Le Monde* —firmado por uno de los popes de la crítica gala, Jean-Claude Ribaut— y *L'Express* sobre la querrela judicial entre Adrià y los hijos de Miquel Horta, su antiguo socio y amigo, no ha sentado nada bien a Adrià. «¿Qué explica que esa noticia [la demanda], de hace dos años, se utilice ahora?», reflexiona el cocinero. «¡Es un poco surrealista que salga en *Le Monde!*» [este mismo diario, refrendó el título que le otorgó el NYT, colocándole también en su cover].

UN JUICIO POLÉMICO

¿Casualidad o razones fundadas? Xavier Agulló, premio nacional de gastronomía 2007 y crítico de ELMUNDO.es, da su respuesta: «Es una cuestión de lucha de países. Es una disputa entre España y Francia. Hay una cuestión de orgullo nacional por medio».

Crónica va en busca de los Horta, que tienen mucho que decir al respecto [*Le Monde* no contactó con ellos según su abogado, Juan Ignacio Navas]. Cabe recordar que Miquel Horta, hoy retirado, es un icono del progresismo catalán. Este millonario es hijo del fundador de Nenuco. Filántropo, su leyenda dice que,

poco después de vender su empresa familiar a la multinacional inglesa Reckitt Benckiser, ganó la quiniela. En marzo de 1984, cobró un premio de 204.293.191 pesetas de la época. Una fortuna que regaló al Partit Socialista Unificat de Catalunya y sirvió para editar el libro de una superviviente española de los campos de concentración nazis. Así era de desprendido y generoso.

Amigo personal de Vázquez Montalbán, fue famoso por financiar sus *tours* gastronómicos [y libros]. A principios de los 90, soltó dinero para apoyar al tándem Ferran Adrià y Juli Soler, alma y cuerpo de El Bulli. Se convirtió en su socio. Aportó, según la familia Horta, la mayor parte de la financiación para la compra y remodelación del restaurante. En la sociedad Restaurante El Bulli SL, Miquel cedió 120 millones de pesetas, el 85% del capital de la empresa [a cambio del 20% de las acciones].

Su misión, siempre según los Horta, no sólo fue aportar dinero. «Les presentó a la élite catalana e internacional. Les llevó clientes y les relacionó con la crema y nata empresarial y política». Su relación fue entrañable. Eran tres socios que se apreciaban y respetaban.

EL RESTAURANTE APENAS DARÍA GANANCIAS. EN 2008, OBTUVO 4.011.075 EUROS DE INGRESOS Y SOLO 63.704 DE BENEFICIOS

«Me llevo las hostias y los besos. He decidido parar porque creo que es el momento correcto. Mi nuevo proyecto será una fundación», afirma Adrià



Javier Quintanilla, profesor del IESE Business School y coautor del informe *La receta mágica de El Bulli*, cree que esas cifras son perfectamente explicables. «Tras pasar meses investigando y analizando te das cuenta por qué no es rentable o apenas lo es. No sé ni

EL CHEF Y SU MECENAS.
Ferrán Adrià y Miquel Horta en los 90. El millonario, hijo del fundador de Nenuco, dio el 85% del capital de la sociedad Restaurante El Bulli SL.

cómo cubren los gastos. Además, sin Adrià y Soler, El Bulli no valdría nada económicamente. Adrià es más un visionario que un millonario». Lo cierto es que el chef siempre ha sido transparente al señalar que es un negocio no muy rentable. «No ganamos dinero. Tampoco lo queremos. Casi nos arruinamos», ha declarado en más de una ocasión.

[De hecho, Andrew Ferren, periodista de *The New York Times*, en su blog *Diner's Journal*, afirma que Adrià le ha reconocido que El Bulli y su laboratorio barcelonés les generan pérdidas anuales por valor de medio millón de euros.]

«1.000 EUROS POR MENÚ»

Por lo pronto, el restaurante sigue en marcha. Atiende 160 días por año a 8.000 comensales y tiene tres millones de solicitudes. Su personal alcanza las 70 personas, 40 en cocina que se dividen en *mundo salado* y *mundo dulce*. La mayor parte de su personal cobra 1.500 euros al mes, como señala el informe del IESE.

«Podría cobrar a 1.000 euros por la comida y aún así tener ocupado cada asiento. Pero no es ése el carácter de El Bulli. Nosotros empezamos sirviendo a pescadores. Quiero que un pescador pueda comer aquí», dice Adrià.

[Precio del menú degustación sin bebidas: 230 euros.]

El cocinero de las tres estrellas Michelin apenas hace comentarios acerca de lo publicado en *Le Monde* y sobre lo que afirman los Horta. Responde sereno, sin acritud, afluente. «No voy a opinar sobre el tema. Pero, si se investiga con propiedad, podemos señalar que no hay actualmente ninguna demanda. Pero hay que ser respetuoso con la Justicia y con las leyes».

— ¿Cómo describiría a Miquel Horta?

— Entrar en consideraciones personales es incorrecto. No lo he hecho nunca. Todos tenemos, por ejemplo, derecho a enfadarnos con nuestras esposas y no comentarlo.

— ¿Es una cuestión de enfados?

— No voy a hacer más comentarios sobre el tema. Lo único que se consigue es dañar la imagen de España.

— ¿La partida de su hermano, Albert contribuyó a su decisión?

— Como llamada de atención. Nos señala el camino, el pensar que nos podemos quedar sin fuerzas.

— Habló usted de «problemas familiares»...

— He tenido a una persona muy cercana muy enferma [según sus allegados se trata de su madre] y

durante esos 15 días, cuidándola, reflexioné, pensé en el futuro.

— Algunos ven una maniobra económica.

— Si yo quisiera ganar dinero habría puesto una cadena de restaurantes El Bulli por todo el mundo ¡Y he tenido la oferta! Ése no es el camino, ése no es mi camino.

— También se comenta que su decisión se vio condicionada por la demanda judicial.

— Yo me llevo las hostias y los besos. Si comentara todos los ataques hacia mí, no podría hacer lo que me gusta. He decidido esto porque creo que es el momento correcto. Pero, tú que has entrevistado a gente muy cercana, ¿qué te han dicho de mí?

José Andrés, uno de sus discípulos y baluarte de la gastronomía española en EEUU, dice que «si deja uno libre, se lo lleva a América». Sergi Arola, quien formó parte de una época trascendental de El Bulli, comprende a Adrià. Él mismo dejó su restaurante madrileño, La Broche, con dos estrellas Michelin y se detuvo a reflexionar. «Es lo mejor. Se vuelve con nuevas fuerzas. Si yo pudiera, con esta crisis, me iría también este año», bromea. Recuerda a Miquel Horta. «Cuando venía a El Bulli, en 1994, le preparábamos un menú especial». Aplauda a su maestro, porque considera que es una gran jugada de *marketing*. «Se habla hoy de su restaurante y se volverá a



Diarios franceses e ingleses explican, a su particular manera, la decisión de Adrià.

LAS CRÍTICAS VIENEN DE FUERA

Adrià hierve porque se ha vuelto a utilizar sus decisiones para atacarle y, de paso, para dañar la reputación de nuestro país. El *Financial Times* colocó la noticia del cierre de El Bulli en portada. El artículo comienza hablando de: «Las noticias traumáticas que llegan desde España por la crisis...». Su aparición en la *biblia económica*, para él, demostraría que la cocina ha dejado de ser un asunto de fogones y especies, para convertirse en un asunto que moviliza un sofisticado engranaje financiero. Y las envidias por el lugar privilegiado de la gastronomía española. Sólo así se explica que *Le Monde* y *L'Express* afirmen que la auténtica causa para cerrar en 2012 y 2013 es la demanda de la familia Horta: «Cuando no dicen nada nuevo. Utilizan un refrito de un artículo de *La Vanguardia* redactado hace dos años. Es surrealista». Xavier Agulló, crítico de *ELMUNDO.es*, afirma que es «evidente que es una lucha de países». Javier Quintanilla, del IESE, cree que el chef representa «mucho dinero para España y un movimiento económico inédito, sin precedentes». Continuará...

— Incluso los Horta, aseguran que es un genio.

— Como persona.

— Excepto los Horta, todos le alaban. Pero, ¿era necesaria la *pausa creativa* justo ahora, en plena crisis?

— ¿Si usted pudiera, lo haría? — indaga Adrià.

— ...

— No conozco a nadie que diga que no. Es mejor detenerse ahora que todo va bien. Y no olvide el asunto de la fundación que ayudará y revolucionará la idea de la cocina española. Además nada de esto es nuevo, lo digo desde hace mucho.

[Todos sus allegados nos lo han comentado al unísono. Revisando las hemerotecas se puede afirmar que, al menos desde 2002, lo ha declarado en múltiples entrevistas.]

— ¿Qué será de sus empleados?

— Muchos quieren montar sus empresas y creo que es su momento. Los demás se quedan con nosotros.

hablar de éste cuando vuelva a abrir. Ferran es alucinante»...

Lo increíble de Adrià es su talento. Es capaz de soportarlo todo. El embate de las palabras. La demanda. Las críticas. Sin perder la calma.

— Cuando anunció que se iba, Arzak y usted se abrazaron. Parecían tristes, ambos.

— Era una de las cinco personas que sabían mi decisión. Me emocioné al ver la conmoción de la gente. No sabía cómo se lo tomarían.

Su pausa no es ausencia, ni tendrá *freetime*. Harvard lo espera para impartir clases. Su restaurante La Alquería —dentro de el Bulli Hotel, también conocido como La Hacienda Benazuza, Sevilla— le tomará el relevo a la casa matriz en 2012 y 2013 [ya tiene dos estrellas Michelin y Ferran anhela la tercera]. El aura Adrià, como el sabor de uno de sus platos deconstruidos, se sostiene, pleno, hasta el último bocado.

LOS HORTA EXIGIRÁN A LA JUSTICIA LA NULIDAD DE LA VENTA, EN 2005, DEL 20% DE LAS ACCIONES. LES PAGARON 1,2 MILLONES DE EUROS

En una entrevista de 2002, realizada por Arcadi Espada, Miquel habló de su relación con El Bulli y de su «ayuda» al proyecto de Adrià y Soler. «Estoy muy orgulloso. Son unos genios y lo raro es que son encantadores. Con ellos iría a cualquier parte». Todo se rompería en 2005.

Ese año, la sociedad Horta-Adrià-Soler se acaba. El magnate acepta una oferta de 1.200.000 euros por su participación. Y adiós al Bulli.

Pero los hijos de Miquel Horta, Jofre y Sergi, músico y arquitecto, deciden presentar una demanda de diligencias preliminares contra Adrià y Soler [los apoya su madre, Nitsa Antoniou, de origen greco-chipriota] porque se habría pagado un «precio irrisorio». En 2008 Joffre declaró: «A mi padre se le podía engañar fácilmente, lo determina un informe psiquiátrico [es bipolar] que acompaña la demanda. Se pagó entre 15 y 20 veces menos de lo que correspondía [con esta valoración El Bulli valdría en total entre 90 y 120 millones de euros entonces].

Ganaron en los juzgados ese primer *round*. Así pudieron acceder a la contabilidad de la sociedad entre los años 2002 y 2005. *Crónica* puede adelantar en exclusiva que ellos

no pedirán directamente una compensación económica. «Exigiremos la nulidad de la compraventa». Utilizarán también como argumento la declaración de incapacidad de Miquel [que aún no se ha declarado judicialmente].

Aseguran que la demanda definitiva es inminente. ¿Ésta sería la razón del cierre de El Bulli? Analicemos los datos del caso.

Restaurante El Bulli SL tiene ganancias mediocres. En 2001, ingresó 2.758.171 euros y obtuvo de beneficio neto sólo 133.343 euros. En 2005, 4.659.055 de ingresos y 180.599 de beneficio neto. En 2008, los últimos datos conocidos, 4.011.075 de ingresos y sólo 63.704 de beneficio neto. Es la cuenta de resultados oficial del mejor restaurante del mundo.

[Claro está que no se incluyen las cifras de todas las empresas paralelas que se crearon a partir de El Bulli. Como Horbull SL, cuyo único accionista es Restaurante El Bulli SL. Esta sociedad, dedicada al *catering*, se liquidó el 27 de enero de 2010, un día después de que Adrià anunciara que su restaurante de Girona no atendería a clientes en 2012 y 2013. Facturó 1.354.668 euros en 2008 y perdió 8.108 euros ese año.]