EPISODIO 462

Ferran Adrià: el cocinero que cambió la cocina

En este episodio:

- ¿Cómo pasó de lavar platos a cambiar la manera de entender la cocina? Hoy hablamos de Ferran Adrià y de su famoso restaurante.
- Después, una mini-historia: Leo quiere presentar su primer plato a Ferran… pero un plato vacío provoca un curioso malentendido.

¡Hola! ¿Cómo estás? Soy Óscar. Gracias por acompañarme una semana más.

Consigue el texto del episodio en la sección del pódcast en unlimitedspanish.com.

ESPAÑOL

Imagínate que consigues mesa en uno de los restaurantes más solicitados del mundo. Para llegar, recorres una carretera llena de curvas hasta Cala Montjoi, en la Costa Brava. Te sientas y esperas la comida.

Pero empiezan a aparecer platos que no se parecen demasiado a lo que imaginabas: quizá una espuma con un sabor familiar, o una pequeña esfera que se rompe en la boca.

Ese restaurante era elBulli. Y una de las figuras fundamentales detrás de aquella cocina era Ferran Adrià.

Su historia no empezó entre estrellas Michelin. En 1980 se puso a lavar platos en un hotel de Castelldefels, cerca de Barcelona, para ganar dinero para unas vacaciones en Ibiza. Un comienzo bastante normal.

ENGLISH

Imagine that you manage to get a table at one of the most sought-after restaurants in the world. To get there, you drive along a winding road to Cala Montjoi, on the Costa Brava. You sit down and wait for the food.

But dishes start to arrive that don't look much like what you imagined: perhaps a foam with a familiar flavor, or a small sphere that bursts in your mouth.

That restaurant was elBulli. And one of the key figures behind that cuisine was Ferran Adrià.

His story didn't begin with Michelin stars. In 1980 he started washing dishes at a hotel in Castelldefels, near Barcelona, to earn money for a vacation in Ibiza. A fairly ordinary beginning.

Unlimitedspanish.com | All rights reserved

En 1983, durante el servicio militar, aprovechó un mes de permiso para trabajar en elBulli. Al año siguiente volvió para incorporarse al equipo. Lo que vino después fue fruto de muchos años de trabajo compartido.

El restaurante estaba en una cala apartada, no en el centro de una gran ciudad. Había que ir hasta allí expresamente.

Aun así, en sus últimos años recibía casi dos millones de peticiones de reserva al año para unos siete mil comensales por temporada.

Casi dos millones para siete mil plazas.

Sí, conseguir mesa era casi como ganar un premio.

Y quienes lo lograban no iban solo a comer algo rico. Querían descubrir qué sorpresa llegaría en el siguiente plato.

Ferran, su hermano Albert y el resto del equipo empezaron a hacerse preguntas poco habituales.

Por ejemplo: ¿y si un alimento conservara su sabor, pero cambiara completamente de forma?

Experimentaron con espumas ligeras y con la esferificación, una técnica que permite crear pequeñas esferas de líquido rodeadas por una capa muy fina. Reconoces un sabor y, al mismo tiempo, piensas:

«Un momento… ¿qué estoy comiendo?»

Pero toda aquella sorpresa requería muchísimo trabajo que el cliente no veía.

In 1983, during his military service, he used a month's leave to work at elBulli. The following year he returned to join the team. What came next was the result of many years of working together.

The restaurant was in a secluded cove, not in the center of a big city. You had to make a special trip to get there.

Even so, in its final years it received almost two million reservation requests a year for about seven thousand diners per season.

Almost two million for seven thousand places.

Yes, getting a table was almost like winning a prize.

And those who managed it didn't go just to eat something delicious. They wanted to discover what surprise would arrive with the next dish.

Ferran, his brother Albert and the rest of the team started asking themselves unusual questions.

For example: what if a food kept its flavor but completely changed its form?

They experimented with light foams and with spherification, a technique that allows you to create small spheres of liquid surrounded by a very thin layer. You recognize a flavor and, at the same time, you think:

“Wait a moment… what am I eating?”

But all those surprises required a great deal of work that the customer didn't see.

Unlimitedspanish.com | All rights reserved

Durante una parte del año, el restaurante cerraba al público y el equipo dedicaba meses a investigar los platos de la siguiente temporada. Probaban ideas, descartaban algunas y volvían a empezar.

For part of the year, the restaurant closed to the public and the team spent months researching the dishes for the following season. They tried out ideas, discarded some and started again.

A veces pensamos que una persona creativa tiene una idea genial cada cinco minutos.

Sometimes we think that a creative person has a brilliant idea every five minutes.

Estaría muy bien, desde luego.

That would be very nice, of course.

Pero allí crear también significaba probar algo, descubrir que no funcionaba y preguntarse:

But there, creating also meant trying something, discovering that it didn't work and asking themselves:

«¿Y si lo hacemos de otra manera?»

“What if we do it a different way?”

elBulli llegó a tener tres estrellas Michelin y ocupó cinco veces el número uno de la lista The World’s 50 Best Restaurants.

elBulli earned three Michelin stars and ranked number one on The World’s 50 Best Restaurants list five times.

En 2011 elBulli cerró como restaurante. Pero la historia no terminó ahí. En 2013 nació elBullifoundation, dedicada, entre otras cosas, a conservar el legado de elBulli y a seguir trabajando sobre conocimiento e innovación.

In 2011 elBulli closed as a restaurant. But the story didn't end there. In 2013 elBullifoundation was founded, dedicated, among other things, to preserving elBulli's legacy and continuing to work on knowledge and innovation.

Y a mí hay algo de toda esta historia que me interesa especialmente: esa idea genial de cambiar la pregunta.

And there is something about this whole story that particularly interests me: that brilliant idea of changing the question.

En vez de limitarse a pensar cómo preparar bien un plato, Ferran y su equipo se atrevían a ir un poco más allá y preguntarse qué podía llegar a ser un plato.

Instead of limiting themselves to thinking about how to prepare a dish well, Ferran and his team dared to go a little further and ask themselves what a dish could become.

Parece una diferencia pequeña.

It seems like a small difference.

Pero cambia completamente la manera de pensar.

But it completely changes the way you think.

Unlimitedspanish.com | All rights reserved

ESPAÑOL

Y, en su caso, abrió muchísimas posibilidades.

ENGLISH

And, in their case, it opened up a great many possibilities.

Mini-historia

Vamos con una mini-historia inventada, inspirada en el espíritu de elBulli. Leo trabaja allí y está a punto de presentar su primer plato a Ferran. Intenta responder antes que yo, aunque sea con unas pocas palabras.

Empecemos.

ESPAÑOL

Leo trabajaba en elBulli y soñaba con presentar algún día una creación a Ferran.

¿Dónde trabajaba Leo?
En elBulli. Leo trabajaba en elBulli.

¿Soñaba Leo con presentar una creación o con abrir su propio restaurante?
Con presentar una creación. Leo soñaba con presentar algún día una creación.

¿A quién quería presentársela?
A Ferran. Quería presentársela a Ferran.

Un día, Ferran le dio una oportunidad: tenía que preparar un plato nuevo que lo sorprendiera.

¿Quién le dio una oportunidad a Leo?
Ferran. Ferran le dio una oportunidad.

¿Qué tenía que preparar Leo?
Un plato nuevo. Tenía que preparar un plato nuevo.

ENGLISH

Leo worked at elBulli and dreamed of one day presenting a creation to Ferran.

Where did Leo work?
At elBulli. Leo worked at elBulli.

Did Leo dream of presenting a creation or of opening his own restaurant?
Of presenting a creation. Leo dreamed of one day presenting a creation.

Who did he want to present it to?
Ferran. He wanted to present it to Ferran.

One day, Ferran gave him a chance: he had to prepare a new dish that would surprise him.

Who gave Leo a chance?
Ferran. Ferran gave him a chance.

What did Leo have to prepare?
A new dish. He had to prepare a new dish.

Unlimitedspanish.com | All rights reserved

ESPAÑOL

¿Tenía que preparar un plato cualquiera o uno que sorprendiera a Ferran?
Uno que sorprendiera a Ferran. Tenía que preparar un plato nuevo que lo sorprendiera.

Leo dejó un plato vacío en la mesa de pruebas y fue a buscar los ingredientes.

¿Qué dejó Leo en la mesa de pruebas?
Un plato vacío. Leo dejó un plato vacío en la mesa de pruebas.

¿Estaba el plato lleno o vacío?
Vacío. El plato estaba vacío.

¿Qué fue a buscar Leo?
Los ingredientes. Leo fue a buscar los ingredientes.

Mientras tanto, Ferran vio el plato y pensó que era una nueva creación de Leo.

¿Quién vio el plato mientras Leo estaba fuera?
Ferran. Ferran vio el plato.

¿Pensó Ferran que era simplemente un plato vacío?
No. Pensó que era una nueva creación de Leo.

¿De quién pensó que era la nueva creación?
De Leo. Pensó que era una nueva creación de Leo.

Ferran llamó a la creación «el plato invisible» y fingió probarla.

¿Cómo llamó Ferran a la creación?
«El plato invisible». La llamó «el plato invisible».

ENGLISH

Did he have to prepare just any dish or one that would surprise Ferran?
One that would surprise Ferran. He had to prepare a new dish that would surprise him.

Leo left an empty plate on the testing table and went to get the ingredients.

What did Leo leave on the testing table?
An empty plate. Leo left an empty plate on the testing table.

Was the plate full or empty?
Empty. The plate was empty.

What did Leo go to get?
The ingredients. Leo went to get the ingredients.

Meanwhile, Ferran saw the plate and thought it was a new creation of Leo's.

Who saw the plate while Leo was away?
Ferran. Ferran saw the plate.

Did Ferran think it was simply an empty plate?
No. He thought it was a new creation of Leo's.

Whose new creation did he think it was?
Leo's. He thought it was a new creation of Leo's.

Ferran called the creation “the invisible dish” and pretended to taste it.

What did Ferran call the creation?
“The invisible dish.” He called it “the invisible dish.”

Unlimitedspanish.com | All rights reserved

ESPAÑOL

¿La probó de verdad?
No. No la probó de verdad. Fingió probarla.

¿Qué hizo Ferran con el plato invisible?
Fingió probarlo. Ferran fingió probar el plato invisible.

Cuando Leo volvió con los ingredientes, explicó que todavía no había preparado nada.

¿Con qué volvió Leo?
Con los ingredientes. Leo volvió con los ingredientes.

¿Había preparado ya su creación?
No. Todavía no había preparado nada.

¿Qué le explicó a Ferran?
Que todavía no había preparado nada. Leo le explicó que todavía no había preparado nada.

Ferran y Leo se rieron del malentendido, pero Ferran dijo que el accidente le había dado una idea.

¿Se enfadaron por el malentendido?

No. Se rieron. Ferran y Leo se rieron del malentendido.

¿Había sido todo un plan?
No. Había sido un accidente, no un plan.

¿Qué le había dado aquel accidente a Ferran?
Una idea. El accidente le había dado una idea.

ENGLISH

Did he really taste it?
No. He didn't really taste it. He pretended to taste it.

What did Ferran do with the invisible dish?
He pretended to taste it. Ferran pretended to taste the invisible dish.

When Leo returned with the ingredients, he explained that he hadn't prepared anything yet.

What did Leo return with?
The ingredients. Leo returned with the ingredients.

Had he already prepared his creation?
No. He hadn't prepared anything yet.

What did he explain to Ferran?
That he hadn't prepared anything yet. Leo explained to him that he hadn't prepared anything yet.

Ferran and Leo laughed at the misunderstanding, but Ferran said that the accident had given him an idea.

Did they get angry about the misunderstanding?
No. They laughed. Ferran and Leo laughed at the misunderstanding.

Had it all been a plan?
No. It had been an accident, not a plan.

What had that accident given Ferran?

An idea. The accident had given him an idea.

Unlimitedspanish.com | All rights reserved

ESPAÑOL

Ferran decidió presentar «el plato invisible» a un famoso crítico gastronómico como una broma.

¿Qué decidió presentar Ferran?
«El plato invisible». Decidió presentar el plato invisible.

¿A quién quería presentárselo?
A un famoso crítico gastronómico. Quería presentárselo a un famoso crítico gastronómico.

¿Quería presentarlo en serio o como una broma?
Como una broma. Quería presentarlo como una broma.

El crítico miró el plato vacío, fingió probar su contenido y dijo que nunca había comido algo tan ligero.

¿Qué hizo primero el crítico: miró el plato o fingió comerse el contenido?
Miró el plato. Primero miró el plato vacío.

¿Probó realmente algo?
No. Fingió probarlo.

Según el crítico, ¿había comido alguna vez algo tan ligero?
No, nunca. Dijo que nunca había comido algo tan ligero.

ENGLISH

Ferran decided to present "the invisible dish" to a famous food critic as a joke.

What did Ferran decide to present?
"The invisible dish." He decided to present the invisible dish.

Who did he want to present it to?
A famous food critic. He wanted to present it to a famous food critic.

Did he want to present it seriously or as a joke?
As a joke. He wanted to present it as a joke.

The critic looked at the empty plate, pretended to taste its contents and said that he had never eaten anything so light.

What did the critic do first: look at the plate or pretend to eat its contents?
He looked at the plate. First he looked at the empty plate.

Did he actually taste anything?
No. He pretended to taste it.

According to the critic, had he ever eaten anything so light?
No, never. He said that he had never eaten anything so light.

Muy bien. Este es el final de la mini-historia.

Al final, Leo terminó presentando una creación a Ferran… aunque sin poner ni un solo ingrediente en el plato. Y lo mejor es que hasta el crítico gastronómico encontró algo que decir sobre el sabor.

Unlimitedspanish.com | All rights reserved

Por cierto, a diferencia del plato de Leo, mis cursos no vienen vacíos. ¡Todo lo contrario! Vienen bien cargados de lecciones, ejercicios de preguntas y respuestas, horas de audio y transcripciones bilingües, en español y en inglés.

Así que, si quieres seguir practicando conmigo y ganar fluidez en español, puedes descubrir mis cursos completos en unlimitedspanish.com.

Nada más por hoy. Gracias por escucharme y… ¡hasta la próxima!

Óscar Pellus

unlimitedspanish.com

¿Quieres hablar español con más fluidez?
Empieza hoy con mis cursos completos: unlimitedspanish.com

Unlimitedspanish.com | All rights reserved