

Superhvězda Ferran Adria

NA NÁVŠTĚVĚ U JEDNOHO Z NEJLEPŠÍCH ŠÉFKUCHAŘŮ SVĚTA

Dává jídlu novou smyslovou a estetickou dimenzi.

Tak hodnotí odborníci kuchařskou superhvězdu, Španěla Ferrana Adriu.

IN magazín se s ním setkal v Madridu.

Představte si nabitý velký sál pražského kongresového centra. Kontrola při vstupu přísnější než na koncerty popových hvězd. Pro ty, na které se nedostalo, je k dispozici další sál s velkou obrazovkou. Na pódiu stojí drobný muž v kuchařské blůze s vytahanými kalhotami, za ním tři mladí pomocníci u sporáků. Dva Španělé a jeden Peruánec. Drobný muž dvě hodiny mluví o něčem zdánlivě tak obyčejném, jako je vaření, a sál napjatě poslouchá a propukají ovace. Prostě vystoupení uznávané hvězdy první kategorie jménem Ferran Adria.

Tento kuchařský mistr a vizionář měl dvouhodinovou názornou přednášku v madridském kongresovém paláci v rámci gastronomické akce Madrid Fusion. Poté si povídal s IN magazínem.

Nekonečná pestrost přírody

Při osobním setkání působí ještě drobněji, zcela skromně a nenápadně. Avšak jenom do okamžiku, než začne mluvit o vaření a svých kulinářských vizích. Nejraději připravuje a experimentuje s plody moře a ovocem. „Dneska není nic nedostupného. Dostanete čerstvé, na cokoli si vzpomenete odkudkoliv na zeměkouli. Pestrost toho, co dává moře a co roste na polích, v sadech a volně v přírodě, je takřka nekonečná. Těch barev, vůní a chutí! Když máte fantazii, můžete připravit zcela nečekané kombinace a skvělý kulinářský zážitek i ze zcela ‚obyčejných‘ surovin,“ říká s nelicencem nadšením charismatický Katalánec.

Nic z věky daných a vyzkoušených kuchařských postupů mu není svaté. „Rozdíl mezi mým pojetím a ostatními je asi v tom, že všichni pořád hledají nové recepty, opírají se o staré, a já hledám nové techniky a nové koncepty.“ Za to loni získal nejprestižnější evropskou designerskou cenu Lucky Strike Designer Award. Porota ji zdůvodnila slovy: Ferran Adria dává jídlu prostřednictvím svého celostního konceptu novou smyslovou a estetickou dimenzi. Roger Buerger, kurátor letošní výstavy moderního umění Dokumenta 12, ho oficiálně pozval, aby se jí zúčastnil jako vůbec první kuchař v historii uměleckých výstav. A do třetice ho Time Magazin zařadil mezi stovku nej kreativnějších lidí světa 21. století. Jako jediného Španěla a jediného kuchaře.



FOTO: ARCHIV EL BULLI