

**LAUDATIO**

**DOCTOR HONORIS CAUSA**

**Sr. FERRAN ADRIÀ I ACOSTA**

Claudi Mans i Teixidó  
Departament d'Enginyeria Química  
Facultat de Química  
Universitat de Barcelona

Barcelona, 17 de desembre de 2007.

Professor **Màrius Rubiralta**, Magnífic i Excelentíssim Sr Rector de la Universitat de Barcelona; Professor **José Barbosa**, Il·lustríssim Sr. Degà de la Facultat de Química, altres autoritats acadèmiques, professores i professors, membres del PAS, estudiants, senyores i senyors, amigues i amics, Sr. **Ferran Adrià**:

Una *laudatio*, una presentació com aquesta és certament atípica. La major part de les concessions de doctorats *honoris causa* són a col·legues científics per un treball científic de l'especialitat del presentador, i avui, com és obvi, no és el cas. Presentar el Sr. **Ferran Adrià** pot arribar a ser una obvietat petulant, atès que tant la seva persona com la seva obra són una de les realitats catalanes més conegudes del món. Per altra banda, aixeca passions, a favor i en contra. I les passions, com també és obvi, són passionals, no racionals. Per tal de no caure en l'obvietat ni en la petulància, permeteu-me, doncs, que intenti fer una presentació des d'una perspectiva racional. No em dirigeixo ni a convençuts incondicionals ni a abominadors de la persona i de l'obra. Simplement pretendré justificar les raons que han portat a que la Facultat de Química hagi proposat, i el rectorat i el Consell de Govern de la Universitat de Barcelona hagin acceptat atorgar la màxima dignitat acadèmica al Sr. **Ferran Adrià**. Una *laudatio*, doncs, per a persones que esperen a raonar per opinar, per decidir.

Deixin-me dir d'entrada que aquesta presentació la podrien haver fet, i estic segur que amb més coneixements, diversos col·legues de la nostra universitat, molts dels quals són avui aquí. Espero parlar en nom de tots. Efectivament, la proposta de doctor *honoris causa* podria haver estat iniciada per moltes de les facultats de la nostra universitat, perquè l'àmbit de treball del Sr. **Adrià**, que en una primera aproximació es podria considerar formant part de l'alta cuina i l'alta gastronomia, està vinculada a un bon nombre d'àrees acadèmiques, que són desenvolupades a diferents centres de la universitat. Simplificant deliberadament, els aspectes de ciència i tecnologia dels aliments serien coberts per la Facultat de Farmàcia; els aspectes nutricionals per la Facultat de Medicina o, en un altre nivell, pel Cesnid; molts dels aspectes organolèptics, la seva interrelació i l'emoció de les percepcions, per la Facultat de Psicologia; els aspectes de transformació física i reacció química involucrats en la preparació dels aliments, per la Facultat de Química, i també la de Física; els aspectes artístics, estètics i de disseny de preparacions, per la Facultat de Belles Arts; els aspectes més relacionats amb l'antropologia de l'alimentació i el sentit de la cuina com a fet cultural, per la Facultat de Geografia i Història; i els aspectes relacionats amb l'activitat econòmica implícita en l'activitat empresarial desenvolupada, per la Facultat de Ciències Econòmiques i Empresarials, i per l'Escola Universitària d'Estudis Empresarials.

Atès que una de les darreres distincions atorgades al Sr. **Adrià** fou a la Biennial *Documenta* de Kassel, potser per simetria és pertinent que avui sigui una facultat científica la que formalment en sigui la promotora.

Ens trobem en una dualitat ciència - art. Les dualitats no són noves al món, ni al món científic ni al món artístic. Fa pocs dies, en una tertúlia sobre ciència, una persona gran se'm dirigí durant el col·loqui i em va interpel·lar: "*Què, ja s'han decidit els científics sobre si la llum és un feix de corpúsculs o una ona?*". La meua resposta no el va deixar tranquil: no només la ciència no s'ha decidit en aquesta dualitat, sinó que l'ha estesa a

tota la realitat, doncs qualsevol objecte físic s'interpreta avui com a associat a una ona, i viceversa, cada ona porta associat un tipus determinat d'objecte corpuscular.

Permetin-me fer l'analogia: cada artista genuí porta associat un científic i cada científic genuí un artista. Malgrat la frase càustica que diu que "*la ciència es transforma en art quan ha de treballar simultàniament amb quatre o més variables*", el científic és considerat en molts cercles com el paradigma de la racionalitat, del mètode i de la sistematització. Jo invitaria a qui això pensi a entrar un dia en un laboratori o, millor encara, a entrar en la ment d'un científic creatiu. Poques idees fecundes deuen haver sortit mai d'una ment treballant lògicament, perquè les idees fecundes són creacions, i la creativitat es resisteix a tota lògica. Hi ha, ben segur, tècniques racionals de promoure i millorar la capacitat de creativitat, però la generació de la idea és, entenc, inabastable per la lògica. Somnis, discussions, *brain-stormings*, pensament lateral, reflexió sobre camps vinculats o no vinculats a la recerca, viatges a centres afins, *serendipity*, analogies, estimulacions de tota mena, incloses les psicotròpiques, actes docents o divulgatius, qualsevol procediment, qualsevol activitat pot ser una font de generació d'una idea. Per això, no es pot encasellar la creativitat d'un científic a un programa: el programa pot i ha de ser com a màxim un marc. Un científic força important en la seva àrea em deia: "*El dia que no em diverteixi fent recerca, plego*". El terme que usava, *diversió*, potser és ambigu i podria fins i tot ser usat com a arma contra els científics, que es podrien imaginar com a personatges que cobren no per treballar, sinó per divertir-se. Però, quina diversió és aquesta, que no coneix horaris i calendaris, absorbent i a la que s'està lligat tota la vida, sempre pendent d'un clic mental, d'una associació d'idees, de l'angoixa per tal de veure-hi clar en un problema obscur o en via morta. Més és un *tripalium* -un treball- que una *diversio*, ben segur.

Agafem ara el paràgraf anterior i substituïm *científic* per *artista*. No cal canviar-ne pràcticament res. La generació de la idea és idèntica a la generació d'un llenguatge artístic propi, de qualsevol art. La mateixa dificultat, les mateixes necessitats, els mateixos estímuls. La inspiració els ha de trobar treballant, sempre, als científics i als artistes.

Però el mètode científic, ¿no és un element diferenciador entre uns i altres? Naturalment, però sempre que ens referim al mètode científic entès com a sistema lògic d'ordenació de les idees, com a sistema de validació o de refutació, de falsació d'hipòtesis i de teories. El científic cerca el coneixement positiu, l'explicació del món físic, però l'artista cerca l'altre coneixement, i l'aborda per la via de provocar l'emoció en el receptor de l'acte artístic, emoció que també es dona en la creació científica. L'explotació d'una idea requereix també un mètode, un desenvolupament, un disseny, tant en el cas del científic com en l'artista. I obliga a conèixer els procediments acadèmics, les metodologies, les artesanies, la ciència o l'art precedents. Aquí hi ha el paper de les universitats, de les acadèmies: afavorir la creativitat mitjançant l'educació i la formació inicials en allò que ja ha estat fet. Un no pot crear del no res, només ho pot fer *recolzat en les espatlles dels gegants*, dels predecessors, com digué **Newton**, ell mateix un gegant. Probablement els genis, sense una etapa acadèmica prèvia no haurien pogut ser genials. Els acadèmics hem d'acceptar, doncs, que els millors, que els més creatius, ens rebutgin i ens superin: aquest és el bon mestre. Sí, pot ser frustrant, però el bon mestre ha d'intentar trobar arguments racionals per superar la seva frustració.

Si la major part de científics es manifesten primordialment com a científics i no se'ls visualitza com a artistes, malgrat que en comparteixin força elements; si la major part

d'artistes se'ls visualitza com a artistes i no com a científics, malgrat que en comparteixin metodologies, **Ferran Adrià** és vist com a artista científic sense problemes. I és que, explícitament, usa la ciència com a font d'idees i de creacions artístiques.

Hi ha més perspectives.

**Robert Musil**, a la seva novel·la "*L'home sense atributs*", considerada una de les més importants del segle XX, descriu certa cosa poc desitjable amb una analogia directa: "*És com pa sucat amb perfum*". La barreja de dues coses bones s'integra a la ment com un conjunt rebutjable. Els neuròlegs, els psicòlegs, els fisiòlegs ens expliquen i ens explicaran millor com es generen els valors personals a partir dels estímuls sensorials rebuts. Mentrestant, per la via de l'experimentació culinària, **Ferran Adrià** i el seu equip ens ho proposen constantment. El terme *deconstrucció* del filòsof **Jacques Derrida** aplicat a certes preparacions culinàries ha fet fortuna, malgrat que **Adrià** no el considera central en la seva obra, i prefereix jugar amb la contradicció entre les diferents informacions sensorials contradictòries o paradoxals, en veritables *trompe-goût*, en expressió d'**Oriol Pi de Cabanyes**.

Fins a quin punt els plaers sensorials poden descriure's i analitzar-se de forma raonada, de forma racional? Com trobar termes i paraules d'allò que és inefable? La música, la gastronomia, el plaer sexual, només es poden expressar en termes analògics, transposant sensacions d'un camp a altres camps, i així parlem de música colorista o d'una amanida harmònica. Però hi ha una altra forma de gaudi, més analítica, obtinguda a partir de la informació que es pot obtenir de l'anàlisi de la construcció de la sensació. **Jorge Wagensberg** i **David Bueno**, excel·lents investigadors i divulgadors, ho glossaven recentment. El plaer intel·lectual que s'obté en el mateix moment de comprendre o intuir algun fenomen, activa la producció de les mateixes hormones -endorfines, oxitocines, serotonina- que els plaers físics i emocionals. Quan en un mateix moment obtenim plaer físic, emocional i intel·lectual del mateix origen, la sensació de plenitud deu ser màxima. A mi, per exemple, em resulten especialment plaents certes escultures de **Subirachs**, que contenen internament el codi i l'índex de com llegir l'escultura. O els quadres autoalusius, com *Las Meninas* de **Velázquez**: estètica i alhora un argument. O els quadres de **Vasarely**, i tota l'obra d'**Escher**. O certs autoretrats, com el de **Dalí** pintant-se amb la seva dona d'esquena tots dos, que ens fa pensar com deu haver hagut de disposar els miralls per poder-lo pintar. O els textos autoalusius. O l'assaig de **Douglas R. Hofstadter** "*Gödel, Escher, Bach*" on compara l'obra de tots tres. O les escultures desmuntables de **Berrocal**. O certs contes de **Borges** o algunes novel·les de **Màrius Serra** o de **Cortázar**. O certa música de **Wagner**, amb referents musicals específics de cada personatge. O el *Bolero* de **Ravel**. O "*Angoixa*" de **Bigas Luna**, amb tres –i fins i tot quatre- pel·lícules desenvolupant-se simultàniament l'una dins de l'altra. O la *Ilíada*, amb els conflictes dels déus influint sobre els humans, i vice-versa. O, per a molta gent, les elaboracions de **Ferran Adrià** i el seu equip, que inclouen i integren la presentació, la descripció de l'elaboració, la tecnologia d'ingestió i les diverses percepcions multisensorials d'allò ingerit.

Presentarem, doncs, els aspectes que personalment voldria destacar del Sr. **Ferran Adrià**. El primer és la notable coherència en l'enfocament de la seva tasca, tant en els aspectes metodològics com de contingut. Efectivament, des que passa a tenir altes responsabilitats en el Bulli –cap de cuina conjuntament amb **Christian Lutaud** als 22 anys, i únic cap de cuina als 24- la seva trajectòria ha seguit una pauta inamovible, amb una orientació definida, i una metodologia rigorosa basada en la documentació prèvia, la

investigació sistemàtica, la innovació constant, el treball en equip i la publicació de resultats. Aquesta línia ha permès que en només sis anys se li atorgués ja distincions com a millor cap de cuina espanyol, i un reconeixement internacional, del que la concessió d'estrelles del *Guide Rouge Michelin* n'és l'expressió més coneguda pel públic, però ni molt menys el reconeixement més important i significatiu. Així, ha rebut entre altres els següents guardons i distincions: *Premi Nacional de Gastronomia* el 1992, *Grand Prix de l'Art de la Cuisine*, de l'*Académie Internationale de Gastronomie* el 1994, *Medalla al Mèrit Turístic* de la Generalitat de Catalunya el 1997, *Millor Cuiner de l'Any* de diverses guies, *Creu de Sant Jordi* de la Generalitat de Catalunya, *Medalla de Oro del Mérito Turístico* del Govern espanyol, i millor restaurant del món segons *The Restaurant Magazine* el 2002, revista que repetí aquest guardó el 2006 i el 2007, *Premi Ciutat de Barcelona* i *Català de l'any* 2003, també el 2002, i *Lucky Strike Award* de disseny, atorgat per la *Raymond Loewy Foundation* el 2006. La consideració del màxim representant de la cuina d'avantguarda mundial, en apreciació de *The New York Times* de 10-8-2003, portades a *Le Monde* i a *Time*, i la invitació a la inauguració de la mostra d'art *Documenta12*, (2007) a Kassel són fites cabdals en la seva trajectòria.

La ciència té en la cuina i, més genèricament, en tot allò relacionat amb l'alimentació, un important camp de desenvolupament, de subministrament de problemes a resoldre, i d'exemples didàctics. Deixant de banda aportacions més antigues, com la de **Thomson** amb la seva *omelette norvégienne* de 1804, el moviment actual fou iniciat per **Nicholas Kurti** a partir de l'afirmació: "*No pot ser que coneguem amb més precisió la temperatura de la superfície de Mart que la temperatura de dins d'un suflé*". Seguit per **Hervé This** i altres científics i cuiners, i teoritzat i desenvolupat en les trobades biennals a Erice, ciutat de Sicília, s'ha fet una important tasca de recerca i explicació de molts dels fenòmens culinaris habituals, i s'ha generat un moviment que s'ha denominat *gastronomia molecular*, força conegut i seguit. En essència, persegueix el coneixement dels fenòmens físics i químics que tenen lloc en les elaboracions culinàries, per acostar-se a la perfecció en la seva preparació.

Però **Ferran Adrià** sempre ha rebutjat la idea de que ell formi part o s'inspire bàsicament en aquest moviment. La seva perspectiva és, en certa manera, la inversa: la creació de noves preparacions, usant la ciència com a subministradora d'informació i d'idees, i la metodologia científica com a pauta. Aquest és el segon aspecte que destaco. En el seu document "*Síntesi de la cuina d'elBulli*", fet públic el 25 de gener de 2006, s'hi descriuen en vint-i-tres punts les idees que orienten el seu treball de creació. No és habitual una expressió escrita dels principis orientadors d'una cuina, però menys encara la integració de conceptes culinaris, científics, de percepció i fins i tot ideològics que es formulen en el document, i que influiran –com de fet ja influeixen– en la cuina i la gastronomia a nivell mundial. Una afirmació com el punt 3 "*Tots els productes tenen el mateix valor gastronòmic, independentment del seu preu*" és tota una declaració de principis, a més d'una certa redefinició del concepte de gastronomia.

Ens interessen aquí els punts més relacionats amb la tecnologia i la ciència, com el punt 7 "*... les noves tecnologies són un suport per als progressos de la cuina*", el punt 9 que comentàvem abans "*La informació que dona un plat es gaudeix a través dels sentits; també es gaudeix i es racionalitza amb la reflexió*", el punt 11 "*La recerca tècnico-conceptual és el vèrtex de la piràmide creativa*", o el punt 12 "*Es crea en equip.( ...) La investigació es confirma com una nova característica del procés creatiu culinari*". La

declaració culmina en el nº 23, on s'afirma que "... la cooperació amb la indústria alimentària i amb la ciència ha significat un impuls fonamental".

Tercer aspecte remarcable: aquesta reflexió no es queda en les paraules. Tota l'estructura creativa d'elBulli és l'expressió tangible de l'aplicació de les idees anteriors. Això permet que cada any canviïn totalment la carta, i que generin una mitjana de 120 elaboracions noves anuals. És especialment significatiu, i un dels punts fonamentals, al meu entendre, que l'estructura de creació, disseny, desenvolupament i producció segueix l'estructura d'un departament o laboratori científic en tots els seus punts. D'entrada, per la presència d'un líder creatiu, amb domini dels aspectes teòrics i pràctics, i alhora eficaç, organitzat i dinàmic, i amb una idea clara d'on s'és i cap on es vol anar. I un equip professional, motivat, amb un organigrama força pla, poc piramidal, però amb funcions molt clares, i amb sistemes de transvassament d'informació entre nivells molt fàcils i transparents.

La generació de noves propostes prové de qualsevol dels membres de l'equip, en constant moviment per tot el món. Una idea no seria fructífera sense una estructura que la reculli i la permeti desenvolupar-se. Un dels mèrits de l'estructura d'elBulli és tenir aquest sistema de recollida d'idees perfectament engraiat. La bibliografia, i el contacte amb altres centres culinàries o amb la indústria alimentària són altres fonts d'inspiració. Un cop es considera que una idea és potencialment fructífera, es passa a un procés de recerca sistemàtica per acceptar-la o rebutjar-la. La creació d'*elBulli taller* és un concepte ben poc habitual en el món culinari: un equip de professionals científics, químics, de ciències dels aliments, nutròlegs i d'altres camps investiga sobre temes suggerits pels creatius, per tal de proporcionar-los els instruments tecnològics que els poden solucionar tècnicament els seus desigs. S'hi usa instrumental tècnic de laboratori clàssic de física o de química, com viscosímetres, rotavapors, destil·ladors, sistemes de calefacció o refrigeració diversos, banys termostàtics, nitrogen líquid -sugerit per **Blumenthal**-, encapsuladores de laboratori i altre utilitatge. Algun d'aquest instrumental té com a objectiu tant la caracterització físicoquímica de preparacions o bases, com, en una segona fase més avançada, la pròpia elaboració de productes culinàries. De la mateixa manera, és tasca del taller la cerca, selecció i assaigs de nous productes, o productes ja coneguts als que es busquen noves aplicacions o formes de presentació. A vegades aquests productes provenen de tecnologies usades en altres camps, i a les que s'ha donat una nova vida en aplicacions culinàries insòlites. Per exemple, l'ús dels alginats com a additiu alimentari era habitual en la indústria alimentària, i al taller i al Bulli n'han desenvolupat la tècnica aplicant-la a noves presentacions, ben popularitzades amb el nom de *sferificacions*.

S'usen les eines típiques del disseny sistemàtic d'experiments per tal de validar els conceptes ideats: s'efectuen proves en blanc, primer amb aigua, per comprovar els efectes perseguits. Es desenvolupa a continuació una experimentació progressivament complicada, per tal d'esbrinar els límits de la tecnologia que s'està explorant: tipus de productes compatibles, límits de pH, de concentracions, de temperatura. La precisió de les mesures és, en aquest aspecte, fonamental. Com en tot treball de laboratori, s'anoten de forma sistemàtica tots els resultats, que permetran la reproducció posterior.

I, finalment, un cop desenvolupada una idea, que es considera que pot formar part de l'oferta culinària de l'any, es redacta amb tota precisió la recepta, que passa a formar part de la col·lecció de receptes d'elBulli i que serà publicada sistemàticament. La publicació de resultats, típica del món científic, no ho és tant en el món culinari, on els

aspectes de *know-how* tenen molta importància. La tasca realitzada per elBulli en aquest sentit és ingent, amb la publicació de totes les receptes de tots els plats preparats des de 1987, en un monumental cos d'informació de més de vint-i-cinc quilograms de pes, per ara.

Tota aquesta estructura està al servei de l'aplicació a la cuina, no és un *divertimento* per al coneixement. L'ús de la ciència com a la millor eina per al tecnòleg, en aquest cas el cuiner, troba la millor expressió en el procés de desenvolupament d'elBulli, anàleg al d'una indústria farmacèutica, de química fina, d'electrònica o de nous materials. L'any 2006 li fou concedida a **Ferran Adrià**, en aquest mateix espai, la màxima distinció per als no col·legiats per part del Col·legi de Químics de Catalunya, per la seva tasca de valoració de la ciència, i en particular de la química, en el desenvolupament de la seva tasca professional. Aquesta distinció havia estat atorgada només anteriorment a **Josep Carreras** per la seva defensa de la química en ocasió del seu exitós tractament contra la leucèmia.

En aquest moment les elaboracions de **Ferran Adrià** i la seva concepció del fet culinari són un referent mundial, seguit i imitat per centenars de cuiners. Però la seva trajectòria no es limita a l'aspecte de creació d'elaboracions culinàries. La Fundació Alícia, de la que n'és impulsor, ideòleg i president del Consell Assessor, finançat per Caixa Manresa, pretén integrar el fet culinari a la recerca en nutrició, la restauració especialitzada en col·lectius específics -d'hospitals, de celíacs, de diabètics-, l'educació en dietètica, l'antropologia –tradicions culinàries, recursos locals-, i tots aquells camps en els que l'alimentació i la cuina hi tinguin algun paper. Aquest projecte, que ja és una magnífica realitat física amb instal·lacions als edificacions annexes del monestir de Sant Benet de Bages, és ja un referent mundial i comença a ser imitat en altres països, i per descomptat per Espanya.

\*\*\*

Els doctorats *honoris causa* poden reconèixer les especials relacions que un científic manté o ha mantingut amb alguns grups de la universitat, o poden reconèixer la trajectòria d'algun personatge amb mèrits i valors que estan en la línia de la institució, i que per això es vol que formi part del claustre universitari, amb voluntat de relació constant. La proposta de conferiment a **Ferran Adrià** del doctorat *honoris causa* té components d'ambdues perspectives. Al marge de que diversos membres de la UB siguin assidus dels resultats del seu treball directe, ha tingut i manté diverses vinculacions amb la Universitat de Barcelona, i els respectius entorns: és membre del Consell Assessor de la Càtedra Sent Soví, i l'octubre de 2003 inaugurà el curs dels Estudis de Formació Continuada Les Heures, acompanyant el Rector Dr. **Joan Tugores**. L'acte despertà una considerable expectació, i **Ferran Adrià**, en la seva conferència, desenvolupà les idees bàsiques del que en aquell moment només era una idea en gestació: la Fundació Alícia. Addicionalment, diversos professors mantenen col·laboracions variades amb elBulli Taller, o amb la Fundació Alícia.

Per la seva trajectòria, per les seves aportacions, per la seva metodologia eminentment científica i per la seva voluntat de transcendir la seva tasca cap a una perspectiva global, es proposa el Sr. **Ferran Adrià i Acosta** com a doctor *honoris causa* per la Universitat de Barcelona. La Universitat de Barcelona, institució puntera en els àmbits científic, biosanitari, de ciències socials, d'humanitats i d'educació, es vincula avui

al màxim nivell amb **Ferran Adrià**, que colidera un projecte global novel·los, amb perspectives, metodologies i continguts que abarquen la totalitat dels àmbits d'actuació de la universitat. La confluència augura perspectives positives.