



## ¿Es Adriá un diseñador?

El cocinero catalán ha recibido el premio Lucky Strike, probablemente el galardón europeo de diseño más importante. Adriá será también el **principal invitado en la Documenta de Kassel**

POR RAMIRO VILLAPADIERNA  
CORRESPONSAL

BERLÍN. «El arte es creatividad» y Adriá es su profeta, explica Roger M. Buerger para invitar por primera vez a un cocinero al «museo temporal» más reputado del mundo. El director de la XII Documenta de Kassel hizo ayer pública la sorpresa y coincide con la concesión al creador de El Bulli del premio Lucky Strike, posiblemente el más importante de diseño en Europa. Ello conduce a preguntarse con el «Frankfurter Allgemeine» si la cocina debe conceptuarse ya como oficio, como arte o como diseño.

El director de la muestra de arte contemporáneo considera El Bulli «una obra de arte en sí», lo que entraña el problema de su traslado a Kassel: «sólo adelanto que trabajamos en una formalización que considere tanto el carácter del restaurante como el compromiso político de la Documenta»; esto es, para Buerger: «educar y susstraer al público de un mediatisimo actual, bien informado pero incapaz».

Cita la teoría estética de Adorno para explicar que un buen plato entraña en sí una teoría propia de la recepción estética, en este caso por parte de las papilas gustativas. «El paladar espera indudablemente poner a prueba esa teoría» mediante la degustación, argumenta en el «Frankfurter» el responsable de esta edición.

La célebre muestra quinquenal, supo ayer este diario, se propone en 2007 un montaje que responda a la cuestión de si la humanidad puede reconocer un horizonte común, por encima de todas las diferencias, y si esa búsqueda de lo esencial puede alcanzarse por el arte. Un punto de partida humanamente común bien podría ser el paladar, si no así en cambio las facturas de El Bulli y algún otro fogón.

Pero la Documenta «argumenta ejemplarmente» y como declaración artística entiende la inopinada invitación a un cocinero, catapultado «por su creatividad y constante reinención de sí mismo» a prime-



Ferrán Adriá, premio Lucky Strike de Diseño

ra estrella global de la cocina.

Las madejas de parmesano, los pétalos de rosa en tempura, el algodón con menta, el jamón de toro o el yogur-yogur son los méritos del cocinero catalán para lograr el premio Lucky Strike, que otorga la fundación Raymond Loewy, y que ha alabado su «concepto integral de la cocina», que «proporciona a la comida una dimensión estética y sensorial desconocida antes». El 9 de noviembre Adriá recibirá el Lucky Strike en la Ko-

mische Oper de Berlín y adelanta «el paso que significa para la cocina este vínculo con otra disciplina» como el diseño. Superación de las reglas gremiales del oficio gastronómico, como siempre ha sido para ser arte, al través del genio individual, lo que el jefe de la Documenta refuta que sea mero fenómeno óptico en el plato: «aspecto y visibilidad están tan sobrevalorados en el arte como en la cocina». El gusto es el medio, y probablemente el mensaje.