

## Albert Adrià: cuinar felicitat

*El xef català, que creu en el treball com a vocació, reflexiona sobre gastronomia i felicitat*



Albert Adrià | Alma, la xarxa social social

¿Fa molts anys, un caminant es va trobar tres picapedrers i els va preguntar què feien. El primer li va contestar que guanyar-se les garrofes; el segon, que picar pedra, i el tercer, que construir una catedral. A la feina, pots tallar els cabells dels clients o fer-los pujar l'autoestima. Pots netejar hospitals o contribuir a millorar l'estat dels malalts. Pots servir menjar o cuinar felicitat.

[nointext]

De gastronomia i felicitat en parla el xef Albert Adrià a Alma, una nova manera de parlar de la realitat social

([https://miradesambanima.org/?utm\\_source=naciodigital&utm\\_medium=acuerdoredaccional&utm\\_campaign=alma&utm\\_content=&utm\\_term=](https://miradesambanima.org/?utm_source=naciodigital&utm_medium=acuerdoredaccional&utm_campaign=alma&utm_content=&utm_term=)) . Amb actitud i optimisme. Des de la diversitat. I a

partir de les històries de "la Caixa". Alma, la xarxa social social vol ser també un punt de trobada de les infinites realitats socials del nostre món.

Saber per a què serveix la feina, què aportes als altres, més enllà de les tasques concretes, pot convertir qualsevol feina en una vocació. Xef i pastisser en el que va ser un dels millors restaurants del món, El Bulli, i des de fa anys empresari per compte propi, Albert Adrià sap molt bé per què treballa en el món de la gastronomia. ¿Més enllà de servir menjar, a mi el que em motiva, la meua il·lusió, és servir felicitat? És això el que dona sentit a les 14 hores diàries que dedica als fogons.

¿Vaig entrar en aquesta professió gairebé per necessitat: als 15 anys no volia continuar estudiant, el pare em va dir que em posés a treballar i al meu germà li faltava personal a la cuina. Més endavant em vaig enamorar de l'ofici i si hi continuo és perquè sé que tinc molta sort de poder treballar en una cosa que m'agrada i que s'ha convertit en la meua vida. En qualsevol professió, si vols que et vagi bé, t'ho has de passar bé.?

[noticia]187919[/noticia]

I si aquesta feina que et permetria fer-ho no existeix, per què no intentar crear un negoci? L'Albert va muntar el primer gastrobar, l'Inopia, l'any 2006. Onze anys més tard, amb set restaurants i tres estrelles Michelin acumulades, explica que ¿a més de tenir sentit comú i saber prendre decisions empresarials?, perquè un negoci funcioni has de saber ¿que cada dia et pots equivocar i que no passa res. Al llarg de la meua trajectòria no tot han estat èxits, però cal saber reaccionar?. I si emprendre implica reptes per a algú amb el recorregut que té l'Albert, per a les persones que tenen bones idees però no gaire experiència ni gaires recursos pot semblar una quimera.

***"Per a les persones que tenen bones idees però no gaire experiència ni gaires recursos emprendre pot semblar una quimera"***

Als 28 anys, la veneçolana Ana Pérez va decidir reorientar la seva trajectòria professional cap a una activitat que sempre li havia agradat: cuinar. ¿I resulta que vaig trobar la meua vocació. La mare, de petita, em va ensenyar què significava estimar algú a través de la cuina, i això és el que vull: transmetre als clients l'energia que poso en cada plat i nodrir-los no tan sols el cos sinó també l'ànima?. Va començar amb la pastisseria, després va muntar un servei de catering i quan va creure que estava preparada, cinc anys més tard, va buscar assessorament per muntar un restaurant. En va trobar en els tècnics de la fundació de la dona emprenedora FIDEM.

Des del programa Autoocupació Incorpora de ¿la Caixa?

([https://www.incorpora.org/ca/autoocupacio/?utm\\_source=naciodigital&utm\\_medium=acuerdoregional&utm\\_campaign=alma&utm\\_content=&utm\\_term=](https://www.incorpora.org/ca/autoocupacio/?utm_source=naciodigital&utm_medium=acuerdoregional&utm_campaign=alma&utm_content=&utm_term=)), que proporciona assessorament continuat i formació a persones en risc d'exclusió social i col·lectius vulnerables perquè la capacitat d'emprendre estigui a l'abast de tothom, ¿ens van ajudar a crear el pla empresarial, a buscar un local, a gestionar les assegurances i a aconseguir la inversió inicial a través del banc social MicroBank

([https://www.microbank.com/index\\_ca.html/?utm\\_source=naciodigital&utm\\_medium=acuerdoregional&utm\\_campaign=alma&utm\\_content=&utm\\_term=](https://www.microbank.com/index_ca.html/?utm_source=naciodigital&utm_medium=acuerdoregional&utm_campaign=alma&utm_content=&utm_term=))?. Al cap d'un any ella i una sòcia, Valerie Ramos, van obrir un primer restaurant, Bendita Helena, i un any més tard, una segona cafeteria. ¿El seu suport va ser fonamental, és gent que està pendent de tu de debò i, fins i tot ara, encara ens continuen ajudant.?

Ara l'Ana no pot amagar la il·lusió ni quan explica que muntar una empresa demana molta dedicació i paciència. ¿Jo, a la cuina, hi treballo molt de pressa, i et penses que en el negoci també ha d'anar igual, però aprens que tot necessita el seu temps.¿ No tan sols es tracta de perseguir un objectiu, sinó de viure el procés. ¿Cada pas, cada prova, cada dificultat? quan ho superes amb l'equip i veus que l'esforç dona resultats i que l'empresa creix, se't posa la pell de gallina.?

---

## *"Tots hauríem de buscar la manera de sentir-nos útils i descobrir què podem aportar de positiu als altres"*

En el cas de l'Albert, l'empresoria ha estat fruit de la necessitat d'expressar-se i evolucionar (<https://elbarri.com/ca/>) . Li ha donat un nom, una fama i un sentit. És Albert Adrià. El pastisser, el xef. La feina com a identitat. L'Ana, per la seva banda, ha fet els primers passos i, fins ara, la feina li ha donat un futur i un lloc al món. ?No és fàcil, però encara que es faci tard com en el meu cas, tothom hauria de buscar la manera de sentir-se útil i descobrir què pot aportar de positiu als altres. Tothom té alguna cosa.?

Per al 99 % dels mortals, la feina és, sens dubte, una eina indispensable per guanyar en qualitat de vida i sentir-se integrat a la societat. I si tenim en compte que, com a mínim, ens estem un terç dels dies treballant, això ens indica que, sigui netejant escales, cuinant o venent aspiradores, paga la pena intentar trobar-li un sentit, un sentit propi, i? passar-s'ho bé.

[noticia]187538[/noticia]

[noticiadiari]2/184893[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/184504[/noticiadiari]