



Juegos estéticos, acrobacias de sabor

Por Julia Pérez Lozano

Grant Achatz es el *enfant terrible* de la cocina americana. El cocinero de la filigrana técnica, estética y conceptual. El acróbata de lo imposible. El funámbulo que camina sobre el arco iris del sabor. El trapecista, el equilibrista, el saltimbanqui capaz de deslumbrar en cada función con un nuevo salto mortal. El rey del «más difícil todavía». Provocación y osadía en el plato. Tiene su cocina algo de circense; también por lo que esconde de disciplina, de rigor, de búsqueda, de sacrificio. Movimientos mil veces repetidos, entrenados para no fallar, para acariciar, en cada pirueta, la perfección, la gloria.

Su estilo culinario es difícil de clasificar: molecular, modernista, progresivo, como le gusta definirla a él... En el fondo, qué más da. Hijo y nieto de hosteleros, formado en el Culinary Institute of America (CIA) y con los grandes de la cocina norteamericana, Keller y Trotter, triunfó siendo muy joven en Trío e inauguró en 2005 su propio restaurante en Chicago,

Alinea. El nombre ya es toda una declaración de principios. Algo así como dejar claro que no quiere alinearse, ni tomar partido. Que ansía construir un mundo propio, paralelo. Con sus propias reglas y sus normas. Que no se va a dejar gobernar. Que prefiere vivir al margen, como los cómicos, en el circo.

Discípulo de elBulli –le guste la etiqueta o no– fue el primero en aplicar la deconstrucción al otro lado del Atlántico y adquirir por ello cierta fama de moderno, de innovador. En sus platos afloran con claridad las influencias que le marcan (Adrià, Blumenthal,

Tiene su cocina algo de circense, de disciplina, de rigor, de sacrificio...

Bras), pero también se percibe nítidamente su afán de originalidad en el sentido más profundo de la palabra, no en el más trivial. Achatz quiere ser, por encima de

todo, Achatz. Y quiere saber hasta dónde es capaz de llegar. Descubrir si está dotado de la fuerza suficiente para hacer su propio surco, sin seguir el de los demás. Ciencia, arte, arquitectura, comida, son las bases sobre las que construye su discurso. Con el mismo ímpetu con que afronta el trabajo diario, con la misma férrea voluntad, se enfrentó al cáncer de lengua –cruel prueba de los dioses para un cocinero– y lo venció.

Con lo exterior y lo interior –los otros y el yo, que dirían los filósofos– va componiendo un universo culinario peculiar, heterogéneo y dispar, en el que no hay un esquema creativo fijo: composiciones preciosistas, que se estiran en vertical, crecen en horizontal, se retuercen, se agolpan, se miniaturizan, se declinan... En su exposición, algo me recuerda a las largas cenas en el Bulli, no lo puedo evitar. Juegos estéticos reforzados por una vajilla concebida expresamente para mostrarlos, para hacerlos más llamativos, para invitar a jugar, para favorecer un acercamiento multisensorial a la comida, que acaba por adquirir una dimensión emocional.

Variiedad innumerable de composiciones con un único denominador común: la voluntad estética de querer hacer platos hermosos que se comen con la vista y se disfrutan mucho antes de que lle-

guen al paladar. Marañas de hilos, bocados microscópicos que evocan sabores encapsulados, culturas etéreas, espumas, pompas, brumas, platos que simulan naves espaciales, que invitan a explorar otros planetas, filigranas comestibles que surgen de un dominio técnico portentoso y una imaginación sin límites. En cada servicio Achatz demuestra de lo que es capaz, abruma al comensal, que sorprendido se rinde al placer y se deja llevar.

El placer ha sido el hilo conductor de esta serie de artículos. El placer es desordenado, excesivo, avasallador, inclasificable, indefinible, único... Por eso resulta difícil ponerlo en fila india y nu-

merarlo. Hacer *rankings* sobre valoraciones subjetivas es, cuanto menos, utópico. Los 15 restaurantes de los que he

escrito tal vez no sean para muchos los mejores del mundo, tal vez ni si quiera lo son para mí –cada uno tenemos nuestra propia lista de favoritos– pero *The World 50 Best Restaurants* se elabora cada año con los votos secretos de más de 800 personas vinculadas al mundo de la hostelería y éste fue su veredicto. Sobre él hemos construido un goloso recorrido por el placer.

Elegante salón interior del restaurante Alinea de Chicago.
/ CHRISTIAN SEEL