

Ferran Adrià asegura que sobrevivirá la calidad

En su intervención en [Gastronomika Live](#), una versión en línea del congreso San Sebastián Gastronomika, Adrià ha reconocido que “sobrevivir” es la palabra que más ha escuchado a sus colegas desde que comenzó la crisis de COVID-19 y, con ella, la de bares y restaurantes obligados a cerrar y con un plan de desescalada incierto.

Para ello y por salvar los 1,7 millones empleos de hostelería, considera esencial “flexibilizar al máximo los ERTES y los créditos ICO y que Europa ayude (...) Si el 30 de mayo se acaban los ERTES y tienes que readmitir a todos los trabajadores estando al 20 % de facturación es imposible”.

No echa más balones en el tejado del Gobierno, “desbordado” ante una situación excepcional y con muchos frentes abiertos, al que agradece que haya escuchado las peticiones del sector a través de la ministra de Industria, Comercio y Turismo, **Reyes Maroto**. “En el resto del mundo no lo están haciendo mucho mejor”, apostilla.



En este panorama pandémico, **Adrià**, que fue reconocido por la revista estadounidense Time como una de las 100 personas más influyentes del mundo, opina que sobrevivirán quienes apuesten por la calidad y la buena gestión, “ya sea un bar de bocatas o un tres estrellas Michelin”.

Recuerda que hay que adaptarse a las nuevas circunstancias, como ha hecho Noma (Copenhague), cuando **René Redzepi** decidió reabrir como un bar de vinos “porque no tiene mucho espacio en el comedor y porque el 65 % de sus clientes son turistas”.

De hecho, anuncia que [Heart Ibiza](#), el restaurante que tiene con su hermano **Albert Adrià** y **El Circo del Sol** en la isla, no abrirá este verano porque no se esperan vuelos internacionales.

“La pregunta del millón es cuándo hay que abrir, cuándo viene la normalidad de la normalidad. La ‘nueva normalidad’ me preocupa mucho en hostelería, no solo por los espacios en salas y cocina, sino también por los clientes. Debemos de ser conscientes de que no será fácil”, añade.



Ferran Adrià adelanta que ofrecerá 'online' el contenido de su obra "Qué es cocinar. La acción: cocinar. El resultado: cocina"

En este proceso de la 'nueva normalidad' está ahora **Shanghái** (China), con una media de ocupación del 20 % en los restaurantes que abrieron a comienzos de abril, según sus datos. "Si no llegas al 50 % de ocupación no ganas dinero, y en un gastronómico si no llenas al 70 % palmas pasta", advierte.

No obstante, cree que el sector gastronómico es el que tiene "más talento en España", que fue capaz de hacer una "revolución" mundial "sin ayudas", por lo que confía en que saldrá adelante, aunque haya bajas en el camino. "¿Se va a morir la alta cocina? ¿Qué dices? Igual que **Louis Vuitton** continuará", exclama.

Para ayudar a la necesaria formación de los profesionales del sector, **Ferran Adrià** adelanta que ofrecerá 'online' el contenido de su obra "Qué es cocinar. La acción: cocinar. El

resultado: cocina", la obra "más importante" de su carrera.