

Maestros en la cocina, maestros en la integración

Ferran Adrià y otras 13 estrellas Michelin elaboran una carta para un restaurante en el que cocinan disminuidos psíquicos

VÍCTOR MONDELO

BARCELONA.- Las caras de ilusión dejaban entrever la emoción acumulada en la espera. Algunos incluso decidieron quedarse a dormir en el albergue en el que se encuentra el restaurante para no llegar tarde a la gran cita. Como es natural, no todos los días recibes la visita de tus ídolos.

El séquito de *estrellados* Michelin capitaneado por Ferran Adrià fue recibido por los jóvenes cocineros del Inout de Vallvidrera con un cuidado y emotivo protocolo. Catorce de ellos fueron los elegidos para formar la comitiva de bienvenida y agasajar a los *chefs* con un gorro de cocinero personalizado. Aurora fue la afortu-

Los comensales de Inout podrán disfrutar de los 'platos solidarios' la próxima semana

nada que le entregó el suyo a Ferran Adrià. Desde ese momento y hasta el fin del acto la joven no quiso despegarse de su admirada estrella. Porque la visita de ayer era realmente importante para los disminuidos psíquicos empleados en Inout. Con ella llegaban catorce nuevos platos para engrosar la carta del restaurante del albergue. Pero no catorce platos cualquiera, sino catorce *platos solidarios* ideados por prodigios culinarios de la talla de Ferran Adrià, Mey Hofmann, Carles Gaig, Jean Louis Neichel, Ramon Freixa y el que puso en marcha la iniciativa,

Fermí Puig, del Drolma. La pretensión inicial de Puig es clara: ayudar a la integración de los disminuidos psíquicos a través de la cocina.

Con ese mismo propósito nació hace un año y medio el albergue Inout en Vallvidrera. El 90% de sus empleados sufre alguna discapacidad mental, pero eso no les impide demostrar que pueden hacer que el negocio funcione. En Inout se alojan fundamentalmente jóvenes turistas extranjeros que comparten comedor con visitantes locales, atraídos por la calidad del servicio. Ahora se espera que con esta nueva carta la afluencia de clientes aumente considerablemente. De esta manera, muchos otros disminuidos podrán seguir los pasos de los cocineros de Inout en su camino hacia la integración.

Claro que el éxito del proyecto no dependerá únicamente del diseño de las recetas, sino de la maña de quien las elabore. Los cocineros de Inout deberán esforzarse al máximo para que las perdices escabechadas de Fermín Puig, la sopa de tomate verde y almendras de Carles Gaig o el pastel alemán de queso y frambuesas de Mey Hofmann consigan deleitar a los comensales. El refresco a base de zumo de naranja propuesto por Ferran Adrià parece algo más sencillo de realizar.

Durante esta semana, Aurora -aún con Adrià presente en la cabeza- y sus compañeros de cocina se esforzarán al máximo para conseguir dominar la elaboración de los platos. Ilusión y ganas de ser útiles no les faltan. Parfraseando a Gaig, «¿por qué ellos no pueden sentirse así?».