



Identifica't / Registra't Dimecres 25 d'agost de 2010 Contacta amb diaridegirona.cat | RSS

iberanuncio.es pisos ibercoches.es

diaridegirona.cat

NOTÍCIES
Estiu

HEMEROTECA »

EN AQUESTA WEB

Google

PORTADA

ACTUALITAT

ESPORTS

ECONOMIA

OPINIÓ

BLOCS

CULTURA I OCI

SERVEIS

CS Titulars Galeries de fotos Entrevistes El més llegit El més nou Agenda Tema del dia L'última del dia

Suplements Especials **L'Estiu** Hemeroteca

diaridegirona.cat » Estiu

El futur d'El Bulli

Adrià presenta a Montilla un nou model turístic català

El «millor cuiner del món» està disposat a implicar-se en un nou model turístic per a Roses i la Costa Brava

09:35 VOTI AQUESTA NOTÍCIA ☆☆☆☆☆

M'agrada



LAURA FANALS Encara falten un parell d'anys perquè El Bulli tanqui les portes com a restaurant, però Ferran Adrià ja pensa, i molt, en què farà després. La seva màxima prioritat serà la fundació en la qual es convertirà el local -«tenim les idees molt més clares del que sembla», afirma-, però també està molt interessat a contribuir, a través de la creativitat i la gastronomia, a desestacionalitzar el turisme a Roses i, per extensió, a tota la Costa Brava. Per això, ell i l'alcaldeessa de Roses, Magda Casamitjana, van presentar ahir al president de la Generalitat, José Montilla, un projecte -encara en estat molt embrionari- perquè la temporada turística rosinca s'allargui, com a mínim, de maig a octubre. La idea és combinar elements com la gastronomia i el paisatge per, a través d'inversions «raonables», atraure el màxim possible de turistes. Una de les propostes apuntades per Adrià és la de crear àrees de pícnic de qualitat per a les famílies que visiten el cap de Creus, mentre que Casamitjana va parlar de lligar la gastronomia amb els camins de ronda.



El Bulli va obrir ahir les portes per rebre la visita de Montilla i tot un sèquit de periodistes. «És la primera vegada que fem una roda de premsa així, però anem practicant de cara a la fundació», va explicar Adrià, que va assegurar que el 25 de juliol de l'any que ve es donaran tots els detalls sobre aquesta futura entitat. I és precisament a través d'aquesta fundació que Adrià voldrà col·laborar en la desestacionalització de la temporada turística a Roses, el poble que l'ha acollit durant els últims anys. Ho farà, així sí, a través de la «creativitat» i el «talent», perquè considera que, a vegades, les coses més senzilles resulten les més efectives.

En línies generals, la proposta que el responsable d'El Bulli i l'Ajuntament rosinc estan treballant conjuntament consisteix a unir gastronomia i paisatge per convertir-los en un nou atractiu turístic. Per exemple, Adrià va remarcar que el Parc Natural del Parc de Creus és un lloc «únic» i, per tant, considera que s'hi podrien instal·lar pícnic per fer-lo assequible a totes aquelles famílies que no poden permetre's un restaurant. «L'objectiu és preguntar-nos com podem ser una referència amb uns costos lògics i una gran varietat d'idees», assenyala. En conclusió: per a Adrià, no calen grans inversions per impulsar el turisme a Roses, sinó que són necessàries idees i un compromís tant de la societat com de l'empresariat: «Nosaltres també hem d'adquirir un compromís, no només ho han de fer els polítics. Ells ens han de donar les eines», va assenyalar, demanant a la Generalitat recursos per poder tirar endavant el projecte. «Tot i que ho farem de manera altruista i les idees són gratuïtes, necessitem gent que les pugui dur a terme», va assenyalar.

Per a l'ànima d'El Bulli, que el proper 7 de setembre inaugurarà a la universitat de Harvard un curs sobre les sinergies entre la cuina i la ciència, aquest projecte, malgrat néixer a Roses, podrà estendre's al llarg de la Costa Brava, per tal d'allargar la temporada turística amb un model basat en la imaginació i les inversions modestes.

De moment, el cuiner ja n'ha parlat amb l'Ajuntament de Roses, que es mostra encantat amb la iniciativa. La seva alcaldessa, Magda Casamitjana, va recordar que, fins ara, Adrià i El Bulli han col·laborat «una mica per sota» amb la localitat rosinca, però que amb el naixement de la Fundació els ha demanat que el Bulli no es quedi només a cala Montjoi, sinó que faci participació tot el poble de Roses d'aquest «laboratori» d'innovació. En aquest sentit, la idea de Casamitjana és crear una ruta basada en la gastronomia i els camins de ronda. Amb el suport d'Adrià, la ruta partiria d'El Bulli, a cala Montjoi, i passaria per espais com punta Falconera, l'Almadrava i la platja de Canyelles Petites -on hi ha dues guinguetes de platja que fan unes sardines que Adrià considera excel·lents-, la llotja del peix (amb la col·laboració dels pescadors) i la Ciutadella, per a la qual el responsable del Bulli està creant un projecte. «Els camins de ronda, però, van des de Blanes fins a Portbou, de manera que, si funciona, el projecte es podria exportar a tota la Costa Brava», va indicar Casamitjana.

diaridegirona.cat LA SELECCIÓ DELS LECTORS

L'ÚLTIM	EL MÉS LLEGIT	EL MÉS VOTAT
1. Ja has enviat la teva foto?		
2. Passió pel vi		
3. Neix un ós panda en captivitat al zoològic de Viena		
4. Una bala al crani durant cinc anys i sense saber-ho		
5. Descobreixen una formació planetària molt similar a la del Sistema Solar		
6. David i Samantha Cameron anuncien el naixement del seu quart fill		
7. Un veí de Camós mor en un brutal accident a Banyoles		
8. «Es pescaran les obres de més cohesió territorial»		
9. Roses registra la temperatura mínima més elevada		
10. Creixen els principals aeroports el juliol		

ANUNCIOS GOOGLE

Estrella Damm Inedit

La cerveza de Ferran Adrià y el equipo de El Bulli
www.estrelladammnedit.com/elbulli

Bar Restaurant Ca L'Avi

Menjars Casolans i Carns a la Brasa Reserves i Comandes per Endur
www.calavi.com/

Restaurant etnic

¿És car sortir a sopar? Ja no ho és Fins 90% Dte. a BCN. Apunta't ja!
Offerum.com/Ofertes_a_Barcelona