

Ferran Adrià s'acomiada dels congressos de cuina per dedicar-se a El Bulli

El xef, que va homenatjar Santi Santamaria, anuncia que obrirà el restaurant cada tres mesos per oferir "diàlegs sobre la creativitat"

JESÚS BADENES GIRONA

És el moment de desintoxicar-se de Ferran Adrià i de tot el que ha aportat El Bulli a la cuina mundial. Ferran Adrià es va acomiadar ahir dels congressos gastronòmics deixant la seva particular petjada. El cuiner més famós del món va convidar els estudiosos i experts de l'alta gastronomia a discernir "amb objectivitat, aprofundint en l'estudi i a respectar que en realitat no sabem res" sobre la cuina. El xef deixa com a llegat més de 20 anys d'aportacions en fòrums que han transformat la cuina "més que en tota la seva història". Adrià també va tenir temps per lamentar "el debat de nens petits entre la tradició i la innovació" i va convidar a desterrar-lo.

Ferran Adrià va retre homenatge a Santi Santamaria, recentment traspasat, i també a Albert del Pinotxo, emblemàtic establiment del mercat de la Boqueria de Barcelona que va morir diumenge, amb un minut de silenci que va guardar abans de començar una classe magistral sobre cuina de caça. L'organització va qualificar d'"històrica" la conferència perquè Adrià no assistirà a congressos ni pronunciarà conferències com a mínim en tres anys. Adrià marxa per centrar-se a pensar i desenvolupar el seu nou projecte: El Bulli Foundation. A l'Auditori de Girona va anunciar un acord amb la Universitat de Harvard per a cinc anys. Es tracta d'un conveni que preveu que la Fundació Alicia organitzi cursos sobre Cuina i Ciència -com els que va fer per primer cop el setembre passat- a la universitat americana. A més, Adrià ha acceptat la invitació de Harvard de ser professor convidat durant 15 dies cada any. La voluntat del cuiner és fer uns "diàlegs sobre creativitat" amb la premissa d'explicar com produir el màxim de creativitat i a la vegada ser feliç, experiència que ell afirma haver viscut en tots aquests anys al capdavant d'El Bulli. Per preparar les seves estades a Harvard, el cuiner català recopilarà material durant algunes trobades que té previst fer, cada tres mesos, a Cala Montjoi on convidarà personalitats destacades per reflexionar entorn a la creativitat. "Serà un moment per plantejar-nos què és crear i aquesta feina seriosa la portaré a Harvard a final d'any", va explicar Adrià, que va admetre que serà gent "de molt nivell" la que anirà al Bulli.

Grans cuiners a Harvard

En el projecte s'hi veuran involucrats diversos professors que, segons ha explicat Adrià, es tracta de personalitats que durant aquests anys han tingut relació amb Alicia. La idea del cuiner és que cada any assisteixin al curs de Harvard de dos a tres nous cuiners a proposta de la fundació. El primer curs tindrà lloc entre

setembre i novembre de 2011 i estarà impartit per un representatiu grup de cuiners i pastissers catalans -Joan Roca, Carles Tejedor, Fina Puigdevall, Pere Planagumà, Enric Rovira, Ramón Morató, Carles Gaig, Nando Jubany, Carme Rusalleda i Ferran Adrià-, que ja col·laboraven amb la Fundació Alicia. El curs, que està previst que segueixin 300 alumnes, està dirigit a la comunitat educativa de la Universitat i compta també amb sessions públiques de divulgació general. Pel que fa a The Bulli Foundation, el cuiner va lamentar que s'haguessin dit "barbaritats sobre del futur d'El Bulli, deien que estàvem arruïnats i que m'havia enfadat amb el meu germà, i que m'havia enfadat amb Juli Soler", va criticar el xef. "Decidim tancar els dos anys i mig, perquè si no hagués arribat a estar cremat i en lloc de la Fundació hauria fet la "fundició"", va ironitzar. Ara tindrà dos anys per viajar, pensar, gaudir dels seus amics i organitzar xerrades sobre la creativitat. Un plat que tothom voldria tenir a taula de bon grat.

En una sala de l'Auditori de Girona, amb capacitat per a 1.200 persones, Adrià va oferir la seva última ponència per dedicar-se a fons a la fundació d'El Bulli. "Aquesta no és que sigui l'última ponència de l'any sinó que és l'última en anys", va comentar. "No en sou conscients, penseu que és una fanfarronada i crec que serà molt bo que el món gastronòmic estigui dos o tres anys sense Ferran Adrià", va admetre el popular cuiner. "Farem una descompressió i ens netejarem, per això el motiu de no aparèixer en més congressos", va comentar. Adrià va parlar exhaustivament d'Alimentació i Salut, un dels eixos temàtics del Fòrum Gastronòmic Girona 2011. Va confessar que va elegir el Fòrum Gastronòmic per fer la seva última classe magistral perquè va ser el primer, on va estrenar-se. Va recordar que l'ara Fòrum de Girona va ser pioner amb el nou format de congressos d'alta cuina en permetre l'accés a les receptes. Enmig de les seves explicacions sobre la cuina de la caça, el xef més influent de la dècada va anar deixant obertes noves incògnites per a futurs debats. Per exemple, va demanar deixar de banda el debat sobre la tradició o la innovació. Va centrar la seva ponència a defensar la seva particular aposta per una cuina creativa i va carregar contra les crítiques que rep per anteposar l'elaboració al producte. També va parlar de salut en aclarir que "no s'ha de confondre el que ens agrada amb el que és sa" i que "tot és bo i tot és dolent, tot depèn de mesura en què ho prenguis". També va matisar que els cuiners d'avantguarda no són els que s'han de preocupar per la salut" perquè no són metges. Pel que fa al contingut de la ponència, Ferran Adrià va explicar que El Bulli planteja els menús de 45 plats com a seqüències i amb el menú de la caça han trencat la regla de no repetir productes per mostrar una evolució. En la seva línia d'obrir reflexions, va plantejar que aquesta combinació de plats permet fer millor el maridatge amb el vins.

j.b.m. girona

Font del document:

<http://www.diaridegirona.cat/tema-dia/2011/02/22/ferran-adria-sacomida-dels-congressos-cuina-dedicarse-bulli/467195.html>