

El Bulli obrirà dos mesos pel rodatge d'un film de Hollywood

El film es rodarà entre el 2012 i el 2013 i el produirà Jeff Kleeman, que segons Adrià, és "un apassionat del menjar"

VIOLETA GUMÀ/TANIA TAPIA - ACN

El millor restaurant del món tornarà a obrir les portes durant dos mesos. Són exigències del guió del film que Hollywood prepara sobre Ferran Adrià i la història del Bulli. Malgrat que s'havia anunciat que passat el 30 de juliol ja no serviren més sopars, Adrià ha explicat en una entrevista a l'ACN que tornarà a obrir durant un mes perquè els actors i l'equip de la pel·lícula puguin veure com funciona veritablement el restaurant, amb treballadors i clients que no seran figurants. Després, l'equip gravarà un mes més amb el restaurant també obert. La previsió és que es rodi la tardor del 2012 o la primavera del 2013. "No obrirem més o menys sinó que obrirem de veritat. Serà molt divertit", ha afegit.

El film, que encara no té títol, es rodarà entre el restaurant de la Cala Monjoi (Roses) i el Japó, entre d'altres escenaris. De moment, David Willson està elaborant el guió que a partir del setembre analitzaran, a nivell gastronòmic, Ferran Adrià i el seu equip. Es preveu que el guió definitiu quedi enllestit cap al novembre, si el xef hi dóna el vist-i-plau final. Serà en aquest moment quan es començaran a buscar el director i els actors, segons ha explicat Ferran Adrià en una entrevista a l'ACN. El rodatge es podria fer durant la tardor del 2012 o la primavera del 2013 -segons si es té enllestit el càsting- i el produirà Jeff Kleeman, que de jove havia estudiat cuina i és, segons el xef, "un apassionat del menjar".

"Haurem d'obrir el Bulli de veritat", ha avançat Ferran Adrià a l'ACN, i ha afegit que no l'obrirà "més o menys sinó que obrim... serà molt divertit". Al seu entendre, tot i que es tracta d'una pel·lícula, hauran d'obrir un mes "de veritat" amb l'objectiu que els professionals que participen en la pel·lícula puguin conèixer de primera mà com funciona el millor restaurant del món. "Això és una variable que no tenia al cap, és clar", ha afirmat Adrià

Malgrat l'anunci, encara no se sap quins seran els afortunats clients que podran assistir als sopars que oferirà durant aquest dos mesos el Bulli. "Han de venir unes 50 persones cada nit però encara no he pensat com ho farem", ha concretat.

Segons el millor cuiner del món, la idea és que de les 70 persones que habitualment treballen al Bulli, 50 siguin professionals i els 15 restants siguin actors que aprenguin com treballen. El film explicarà la història de diversos joves que treballen al Bulli i mirarà de plasmar la passió, la complicitat i la competitivitat que s'ha generat en el restaurant amb l'objectiu, segons el xef, d'explicar què ha passat perquè "el Bulli sigui el Bulli".

El primer film sobre l'alta cuina

Ferran Adrià està convençut que la pel·lícula serà un revulsiu pel món gastronòmic. "No s'ha fet mai cap gran pel·lícula sobre l'alta cuina. Si fan una gran pel·lícula serà increïble", ha afegit.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/portada/2011/06/17/bulli-obrira-mesos-rodatge-film-hollywood/495376.html?utm_source=rs
s