

Molt agraïts a El Bulli

Jaume Font, de l'hotel Sa Punta, de Begur, però més a prop de Pals, de la platja de Pals, va organitzar un sidral per homenatjar El Bulli. Va ser ahir pel cap de Creus, a bord d'un catamarà, Màgic, en un suau i veloç caboteig —a tota vela!— entre Roses i Cadaqués. Pel cap de Creus, un parc natural fantàstic. Algú va explicar que la presència militar a punta Falconera, on van instal·lar bateries d'artilleria per protegir l'entrada a la badia va aturar aquell creixement urbanístic que tanta cicatriu ha deixat per la serra de Rodes. A l'altra banda, a punta Montgó, a l'Escala, exactament igual: l'obsessió defensiva dels militars franquistes va tenir efectes col·laterals ecologistes. I ara el cap de Creus és un parc natural. I acull una cala paradisiàca al terme de Roses, que ha esdevingut un dels grans centres del món, tan important com Wall Street ho és per a les finances.

El muntatge el va batejar El comiat del Bulli, fora del Bulli amb en Ferran i en Juli. Va ser l'homenatge a El Bulli de quasi tot el sector de la gastronomia, l'hostaleria i la restauració catalana a Ferran Adrià i Juli Soler. Va ser ahir perquè era dilluns, sovint el dia festiu a la majoria de restaurants. Vet aquí que la majoria hi anés amb la família. Tant és així que una nena de batxillerat va aprofitar per fer el treball de recerca: té tothom, i quan dic tothom vull dir que no es va tallar gens per fer deu preguntes i gravar-ho tot amb un telèfon mòbil. Joan i Josep Roca, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Pere Massana, Pere Arpa, Nandu Jubany, Carles Gaig, Joan Bosch, Benvingut Aligué, Marc Gascons, Jordi Jacas, Mey Hoffman, Ramon Freixa, Àngel Pascual, Josep Maria Vehí, Quimet Casademont... Me'n deixo. Els de sempre. Fins a un centenar. I l'Agustí Torelló, que hi va posar el cava, que va destapar i servir Juli Soler. I també hi van ser representants de la Damm, que hi van posar la cervesa. I els convidats havien de procurar anar vestits de blanc.

Per sort, la cuina de l'Almadrava Park no tanca. Jaume Subirós, el propietari, també es va afegir a la festa amb un menú culminat per arròs de cabra de mar. Dinar, parlaments, homenatges i sobretaula. Jaume Font, l'organitzador, va agrair i va emfasitzar el paper fonamental que ha jugat El Bulli en la història de la cuina del país. "El Bulli ha relançat la cuina catalana i ha situat els restaurants de l'Empordà, de Girona i de Catalunya al món." Ferran Adrià va reiterar que l'homenatge no és per a l'equip. Va recordar que feia molt que no podia permetre's sortir de festa amb els companys del sector. I va ressaltar que no plega, sinó que agafa un temps de festa per a la reflexió per canviar l'orientació d'El Bulli, de restaurant a fundació. Tant és així, i per si a algú no li havia quedar clar que no plega, que va convidar tots els presents a repetir el dinar del 2013 a Montjoi. Encara faltaria un any per a la represa, per a El Bulli Foundation. Llavors van regalar un record als propietaris d'El Bulli: dues enormes ampolles —Jeroboam— amb les firmes de tots els convidats gravades en el vidre d'un cava especial d'Agustí Torelló i Mata, denominat Simfonia El Bulli.

Diria que vam fer el viatge i el bany pels escenaris de l'anunci de l'estiu 2011 dirigit per Isabel Coixet per a la Damm. De Roses a Montjoi, la Pelosa, Jòncols. Bany. A Cadaqués, a Portlligat, a la punta del cap de Creus. Badia de Roses. I final feliç. Tot força igual que en el microrelat publicitari. Diria que l'esperit era present. Però diria que de la resta, tot era molt llunyà. Tempus fugit! Vull dir que hi havia més Michelins que estrelles. I això que hi eren quasi totes.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 19-07-2011 Pàgina 6

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/436241-molt-agraits-a-el-bulli.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss