

Ferran Adrià: 'El Bulli Foundation ens permetrà fer més el gamberro'

El xef creu que el Bulli hauria arribat "al límit" en tres anys després de guanyar "15 Champions League" seguides

ACN

Agafem Ferran Adrià a mig preparar la festa de comiat del Bulli. Una trobada informal amb amics i familiars apagarà definitivament els fogons del millor restaurant del món. Ferran Adrià, però, ja treballa a ple rendiment en el nou projecte, el centre de creativitat Bulli Foundation. En una entrevista a l'ACN, el xef reflexiona sobre el Bulli, un projecte que en tres anys creu que "hauria arribat al límit" després de guanyar "15 Champions League seguides". "Hem de deixar que altres ocupin el nostre lloc", ha afirmat. Per Adrià, el projecte "sempre havia estat molt bohemí" i els darrers temps "era molt seriós". L'escenari que obre Bulli Foundation els permetrà fer "una mica més el gamberro".

Després del tancament del Bulli què?

Acabem un projecte i comencem el nou. Ja tenim el xip molt posat. De fet, no hi ha tanta diferència.

Però sí que s'allunyen de la idea de restaurant?

Sí. Sovint em pregunten: podré venir a sopar? La resposta és no. Fem un centre de creativitat i tindrem relació amb la gent però no es podrà reservar.

Sense reserves i sense compte en acabar.

Ningú tornarà a pagarà per un sopar, pagarà per la fundació. En alguns casos, es farà una donació a la fundació i, a canvi, s'oferirà un sopar. Altres no pagaran, s'ha d'anar veient.

El Bulli és una història d'èxit.

El Bulli ha tingut coses molt maques i d'altres menys, com la frustració que s'ha creat amb les reserves, que al final cansa. No vull tornar-hi a entrar. Tenim la sort de poder canviar. La fundació tindrà aspectes solidaris i tindrem 'feedback' amb alumnes d'escoles, espònsors, ...serà molt diferent. Estarem més en contacte amb la gent que mai.

El tancament del Bulli es pot entendre per un cert cansament?

Hi ha molts factors. La frustració n'és un però, sobretot, un ha de ser conscient que el sistema accepta els triomfs fins a cert punt. El Bulli havia guanyat 15 Champions League i d'alguna manera tocava sortir. Havíem de crear un nou escenari, una fundació, més amable pel sistema. Hem de deixar que altres ocupin el nostre lloc i nosaltres n'ocuparem un altre igual d'important. L'equip em demanava un canvi de vida. El Bulli sempre ha estat molt bohemí, ens agrada la festa! I últimament, pel respecte a la gent que venia a sopar, tot era molt seriós,

massa. Volíem un escenari una mica més 'gamberro'. Dins la serietat, el nou escenari ens ho permetrà.

No semblava que el Bulli pogués exhaurir-se en pocs anys.

Doncs sí. Com a experiència gastronòmica, amb 2 o 3 anys hauríem arribat al límit. Volíem un escenari on no existissin els límits i amb el nou format no en tenim. No és cansament però el Bulli podria acabar-se i abans que passés això, el canviem. Una fundació pot existir sempre.

En algun moment ha tingut la sensació que el Bulli se li escapava de les mans?

Cada dia tinc aquesta sensació. He après que puc controlar el què faig però no les conseqüències. Les persones públiques tenim l'obligació de ser ètics.

I ara està més relaxat per poder deixar de competir?

Em relaxa però m'impessiona perquè sóc conscient que no podem fallar.

Què farà Ferran Adrià a partir de dilluns?

La meva tasca serà a partir d'ara trobar entre quinze i vint persones que ajudin l'equip creatiu del Bulli. És una tasca molt difícil. On es troba aquest talent, el millor del món, que pugui venir i fer estada a la fundació?

Què depara el futur per la cuina?

El Bulli Foundation. Com a restaurant, hem estat molt innovadors, avantguardistes. La fundació també ho és i obre un nou escenari. La revolució és aquesta. Ara cal veure com n'és d'intensa. Estem en un moment difícil però hem d'aconseguir que cada dos, tres o cinc anys surti un Joan Roca o una Carme Ruscalleda. El que ha passat els últims 20 anys és irreplicable.

Gaudeix igual en una barra de bar que en un restaurant amb tres estrelles Michelin?

Són diferents felicitats. Quan tu vas a un lloc de tapes és informal, vas a passar-t'ho bé. Quan vas a un restaurant hi vas amb experiència, com qui va al teatre. M'ho passo igual de bé al Tickets que al Bulli.

Catalunya i Barcelona són les capitals gastronòmiques del món?

No, no és exagerat. Un és el que diu la resta que és i tothom ho diu. Tothom ho té assumit. La pregunta és quina serà la propera revolució. De moment, l'hem fet nosaltres. Ara hem de treballar perquè la revolució s'intensifiqui i es solidifiqui. Barcelona és la referència de la cuina informal i això està molt bé. Quan hi vaig, em costa decidir on anar a menjar!

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2011/07/30/ferran-adria-bulli-foundation-permetra-gamberro/504587.html?utm_source=rss