

L'esperit d'El Bulli

Ferran Adrià i Juli Soler reuneixen René Redzepi, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Massimo Bottura i Grant Achatz el dia del comiat d'El Bulli com a restaurant i abans del retorn el 2014



Els millors cuiners del món, amb el bulli de caramel de Cristian Escribà. Foto: JOAN SABATER.

“Els millors cuiners del món fan que l'esperit d'El Bulli continuï. El Bulli ha de seguir i està per sobre de Ferran Adrià i Juli Soler”. Ho va dir amb tant d'orgull de pare, que Ferran Adrià no es va poder estar de fer un propòsit: “El meu treball serà defensar aquesta gent. Ens agrada que després de nosaltres triomfi un dels nostres”.

Cap a les onze del matí del dissabte 30 de juliol del 2011 Ferran Adrià va engregar la trobada amb la premsa. Amb ell, tots els caps de cuina de la història d'El Bulli i els millors cuiners del món. Els

millors, segons la llista The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants, són deixebles d'El Bulli: René Redzepi, del Noma de Copenhaguen; Joan Roca, del Cellar de Can Roca, de Girona; Andoni Luis Aduriz, del Mugaritz, d'Errenteria; Massimo Bottura, de l'Osteria Francescana, de Mòdena; Grant Achatz, de l'Alinea, de Chicago. I entre cuiners i caps de sala d'El Bulli també va ser present Francesc Guillaumet, l'autor de les 30.000 fotografies que s'han fet als 1.846 plats d'El Bulli.

Els va alertar que algun dia poden caure dels primers llocs: “En René o en Joan ja ho han demostrat tot. No han de demostrar res, tant si pugen com si baixen”. A René Redzepi, que asseia a la seva dreta, el va presentar amb una abraçada. Redzepi va respondre amb el mateix afecte: “El meu primer sopar a El Bulli va plantar una llavor al meu cervell que ha crescut fins a convertir-se en el Noma, restaurant que es basa en la llibertat i l'esperit. Trobar la llibertat va ser trobar un tresor”.

Grant Achatz va ser encara més clar: “La cuina francesa clàssica estava encotillada en les normes. Aquí vaig veure que a Amèrica tot era una mica gris. A El Bulli, la gent es podia expressar de forma única amb la cuina.”

El 'codi Bulli' Tot això és el codi Bulli. “I només el coneixen els que han passat per aquí”.

Què és l'esperit Bulli? Quins són els punts d'aquest codi?

Joan Roca va explicar que aquell equip s'havia compromès amb l'inconformisme: “Feien coses diferents a la cuina clàssica. Eren inconformistes”. Aquest esperit ha passat al Cellar de Can Roca.

Massimo Bottura va descodificar més aspectes: “A El Bulli destaquen dues coses. Una en sentit emotiva, conceptual i de llibertat d'expressió emocional, quasi com un artista. L'altra és l'esperit de grup. Aquí era un per tots i tots per a un; abans a cada cuina tothom, cada partida, anava a la seva, no hi havia companyonia”.

Andoni Luis Aduriz, el cuiner filòsof, en troba alguns més: “A El Bulli hi ha valors i compromís d'esforç, d'esforç i molt d'esforç. Hi havia fe, molta fe. Gràcies a El Bulli s'han fet coses transcendents que ultrapassen la cuina: l'evolució ha quedat en el llenguatge, sigui l'escuma o l'esferificació. Tot ha anat més enllà de l'establiment”. Va afegir que el Mugaritz no existiria si ell no hagués fet l'estada a Montjoi. La família Tothom va destacar que El Bulli

és una gran família. Ho van fer d'una manera explícita o implícita davant del prop de centenar de periodistes que cobrien la compareixença d'Adrià. O en petit comitè, quan els periodistes van poder parlar amb qui van voler. Adrià va dir que El Bulli és obra dels que hi han treballat, dels que hi han menjat i dels que n'han escrit. Una gran família amb dos avis, el doctor Hans Schilling, metge alemany homeòpata, i la seva esposa Marketta, i dos pares carismàtics, Juli Soler i Ferran Adrià. Aquesta família té, en efecte dues divises: l'esperit de grup i la llibertat de creació. Un gos de sucreEl gos és l'emblema d'El Bulli. És un bulli, nom familiar del bulldog francès nan. Va ser el nom elegit, mig segle enrere, per al negoci, ja que els Schilling tenien gossos d'aquesta raça, que en aquests primers anys del segle XXI estan molt de moda. L'estàtua de sucre d'un bulldog va presidir el comiat del restaurant. El pastisser Christian Escribà, el "millor amic" de Ferran Adrià, va ser l'autor d'aquest pastís d'1,5 metres d'alçada per 1,8 metres d'amplada, elaborat amb merenga, pastillatge i fins a sis tipus de sucre, i acabat amb un collaret de caramels, a tall de flors. Escribà també és el responsable de la celebració que s'ha fet aquesta mitjanit per celebrar, amb amics i familiars l'arribada de la nova etapa d'El Bulli Foundation. Van ser dotze campanades a la mitjanit. L'esdeveniment històric d'ahir va ser cobert per 35 mitjans de comunicació de tot el món. Les vuit televisions que s'hi van desplaçar van fer cinc connexions en directe. Els periodistes van aprofitar per entrevistar els protagonistes i, fins i tot, per demanar-los poder-se fotografiar al seu costat. I Ferran Adrià els va obsequiar amb un aperitiu amb quatre tapes, cervesa i cava.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 31-07-2011 Pàgina 2

-El Punt Avui. Edició Nacional 31-07-2011 Pàgina 40

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/439884-lesperit-del-bulli.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mesSocietat&utm_campaign=rss