

El Bulli, per dins

Es presenta a Sant Sebastià el documental 'El Bulli: Cooking in progress', que mostra les interioritats del funcionament del restaurant de Ferran Adrià

"No és una pel·lícula sobre el menjar, sinó sobre la creativitat." Aquesta és la definició que fa el documentalista Gereon Wetzel d'El Bulli: Cooking in progress, un llargmetratge rodat al que s'ha considerat el millor restaurant del món, que s'ha vist al Festival de Sant Sebastià dins la secció paral·lela Culinary Zinema.

La idea de la pel·lícula va sorgir de la cogaionista –juntament amb Wetzel– Anna Ginestí Rosell, amb la "voluntat de captar el procés creatiu". "Si El Bulli funcionava sis mesos com a taller i sis com a restaurant, ens interessaven els primers", explica. Així, les càmeres van estar rodant al taller de Ferran Adrià durant quinze mesos, que van donar lloc a setanta hores de filmació. Inicialment, Gereon Wetzel va tenir una certa sensació d'interferència en la feina quotidiana d'El Bulli. "Després de la primera setmana vam reduir la quantitat de persones de l'equip, fins que Ferran Adrià i la seva gent van acostumar-se a la presència de la càmera", explica.

El Bulli: Cooking in progress mostra, doncs, tot el procés de creació d'Adrià i el seu equip dels plats que formaran la carta de la temporada, des dels primers experiments –alguns dels quals, fallits– amb sabors i textures fins a la seva materialització en plats; tot això, amb l'únic recurs a les imatges enregistrades in situ deixant que el document parli per ell mateix, sense veu en off ni entrevistes. El material que mostra el film no oculta els moments en què Adrià es mostra malhumorat o esbronca els seus col·laboradors: "No ens interessava el culte al personatge sinó mostrar com treballa. I mai no ens van dir que apaguéssim la càmera; però nosaltres teníem clar que, si incloïem una esbroncada, havia de tenir una finalitat narrativa. Li vam ensenyar la pel·lícula a Ferran Adrià un cop estava acabada, per si detectava algun error, i va dir que reflectia l'esperit d'El Bulli."

Quan es va començar el projecte, els seus autors no sabien que El Bulli tancaria les portes; tot just iniciat el rodatge, Ferran Adrià va anunciar que hi hauria alguns canvis en el restaurant. Ara, un cop acabada la pel·lícula, el fet de saber que El Bulli ja no existirà com a tal "afegeix una certa responsabilitat", diu Wetzel, "ja que quedarà com un testimoni irreplicable".

I, per qui es preguntí si la realització del film era una manera de sopar a El Bulli de franc, Wetzel aclareix: "Només hi vam menjar l'últim dia del rodatge, i va ser molt excitant poder provar allò que havíem vist com es creava."

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-09-2011 Pàgina 52

-El Punt Avui. Edició Nacional 21-09-2011 Pàgina 43

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/455235-el-bulli-per-dins.html?piwik_campaign=rss&piwik_keyword=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui