

'Sense ficció' estrena avui 'El Bulli, l'últim vals'

El programa de TV3 emet aquesta nit el documental que narra tots els detalls sobre el darrer dia del restaurant més influent del món



Ferran Adrià en el darrer sopar.

BARCELONA | DDG

Sense ficció, la franja que TV3 dedica al documental, presenta aquesta nit, a les 21.50, El Bulli, l'últim vals, un documental produït per Televisió de Catalunya amb la col·laboració de Visual 13 i Minoria Absoluta.

El 30 de juliol de 2011, El Bulli -guanyador durant cinc edicions del guardó a Millor Restaurant del Món- va tancar les portes per convertir-se, el 2014, en Fundació. El seu xef, Ferran Adrià, va servir

un últim i espectacular sopar, acompanyat dels que avui són els millors xefs del món i que en els últims anys han passat per El Bulli: René Redzepi (Noma), Joan Roca (El Celler de Can Roca), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Grand Achat (Alinea), Massimo Bottura (Osteria Francescana) i José Andrés (Think Food Group). Junts van formar la millor brigada de la història de la cuina i van preparar l'últim menú, que es va cloure amb un últim plat, el préssec Melba, en homenatge al pare de la cuina moderna, Auguste Escoffier.

El reportatge, que es podrà veure aquesta nit a TV3, narra tots els detalls sobre l'últim dia del restaurant El Bulli i descobreix, a través d'una entrevista íntima, com el seu principal protagonista, Ferran Adrià, va viure aquesta experiència i quines són les seves perspectives de futur després d'engegar la Bulli Foundation.

Vicenç Asensio, director d'El Bulli, l'últim vals, explica que "el tancament d'El Bulli va ser un comiat trist i emocionant però a la vegada va representar l'inici d'una nova etapa del restaurant, transformat en una fundació, carregada de sorpreses i novetats tant per la gent que en formarà part com pel nostre país".

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/televisio/2011/10/12/ficcio-estrena-avui-bulli-lultim-vals/521805.html?utm_source=rss