

Filmant Ferran Adrià

El documental 'El Bulli: Cooking in progress' recull el procés de creació del que seria l'últim menú de la temporada del restaurant



Ferran Adrià en una imatge d'aquesta pel·lícula que s'estrena avui a les sales de cinema Foto: A CONTRACORRIENTE.

Lluny de la tradició de cinema gastronòmic fet amb la intenció de fer pessigolles a l'estómac de l'espectador, El Bulli: Cooking in progress—el documental sobre Ferran Adrià que s'estrena avui—és més aviat una pel·lícula sobre el procés creatiu. No es tracta d'un film de receptes sinó d'una immersió en les interioritats del laboratori d'El Bulli, a partir de la tasca d'elaboració del menú de la que seria l'última temporada.

El Bulli: Cooking in progress va presentar en la darrera edició del Festival de Sant Sebastià, on El Punt Avui va poder parlar amb el director Gereon Wetzel i la coguionista Anna Gnesti Rosell, que van

explicar: “Ens interessaven els sis mesos en què El Bulli funcionava com a taller, no els que ho feia com a restaurant; i ens hi vam posar en contacte arran de la seva participació en la fira Documenta.”

El tancament d'El Bulli no va influir en el procés de realització de la pel·lícula: “Quan vam començar a rodar no sabíem que tancaria. Durant la primera setmana de rodatge, Ferran Adrià va anunciar que hi hauria un canvi, i quan estàvem en fase de muntatge va dir que el restaurant faria una pausa de dos anys. Ara que El Bulli ja no existeix com a tal, sentim una certa responsabilitat, una impressió que allò ja és història.”

Lluny d'erigir-se en hagiografia, El Bulli: Cooking in progress no amaga les discussions i moments tensos que es viuen a El Bulli, ni els arravataments de mal humor de Ferran Adrià: “No ens interessava fer culte al cuiner, sinó mostrar com treballa. I hem de dir que ens van deixar filmar de tot, en cap moment ens van dir que apaguéssim la càmera. Si gravem i incloem una esbrancada ha de tenir una funció dramàtica dins la pel·lícula, no és per donar morbositat; en el moment en què té lloc aquesta escena ja han passat uns mesos de taller i la gent està cansada, és lògic.”

De tota manera, els seus autors expliquen: “A meitat del procés de postproducció, quan ja teníem el muntatge bastant avançat, els vam ensenyar la pel·lícula, a Adrià i al seu equip, per si els semblava que hi havia coses que no quedaven prou explicades o que es podien millorar. És el procés que sempre seguim com a documentalistes, i va ser una conversa molt constructiva. Adrià va dir que havíem aconseguit reflectir l'esperit d'El Bulli, cosa que ens va deixar molt satisfets. El que no volíem era fer publicitat ni mitificar el personatge.”

Ni 'off' ni entrevistes El Bulli: Cooking in progress no inclou cap mena de veu en off ni entrevistes, una opció que van tenir clara des del començament: “La volíem narrar d'aquesta manera, com si es tractés d'una obra de ficció. Però hi havia una sèrie d'informacions que havien d'arribar a l'espectador, i per no trencar el ritme aprofitem altres entrevistes, com la que fa un periodista canadenc, o les explicacions que Adrià fa a uns cuiners joves o a un sommelier.”

Més d'una vegada els autors van tenir la sensació “d'interferir en la feina de Ferran Adrià i el seu equip”, però asseguren: “Ens hi vam acabar acostumant, i també ells es van acostumar a la càmera. Al començament l'equip de rodatge érem quatre persones; al cap d'una setmana ens va semblar que era massa i vam passar a ser tres.”

Dos aspectes que criden l'atenció d'El Bulli: Cooking in progress és el funcionament gairebé militar de l'organització d'El Bulli –la qual cosa es tradueix en la imatge que “és una cuina tan ben organitzada que és molt silenciosa”– i en el fet que, estèticament, la pel·lícula no s'assembla al que estem acostumats en el gènere gastronòmic, té un look més aviat científic: “No s'hi veuen olles bullint. L'anomenat cinema culinari acostuma a estetitzar el menjar, i aquí el que s'hi veu no sembla especialment apetitós.”

Algun malpensat podria pensar que l'objectiu de rodar una pel·lícula a El Bulli és poder menjar-hi de franc. Wetzel i Gnesti Rosell ho expliquen: “Mentre enregistràvem no hi vam menjar res perquè ho fan per a ells, per experimentar; encara no es pot menjar. Finalment hi vam menjar l'últim dia de rodatge. Era un moment molt excitant, perquè era provar allò que havíem vist preparar durant quinze mesos.”

Publicat a:

-El Punt Avui. Edició Nacional 30-03-2012 Pàgina 39

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/523782-filmant-ferran-adria.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui