

‘En un any el món no ha caigut, el que s’ha tombat és l’economia, i la cuina segueix treballant’

ROBERT GÜELL ROSES

Va sortir a les portades dels millors diaris internacionals, va oïr informatius de ràdio i diferents cadenes televisives van fer connexions en directe des de Cala Montjoi. Durant el 30 de juliol de 2011, Ferran Adrià va ser notícia arreu del món. El restaurant El Bulli tancava les portes. Al contrari del que poden pensar alguns, aquella va ser una jornada alegre pel xef de l'Hospitalet de Llobregat. Començava una nova etapa per aconseguir que el llegat de l'esperit que havia creat en els fogons es consolidés amb un nou projecte: El Bulli Foundation. Demà farà un any d'aquell dia clau pel futur de l'alta gastronomia i és hora que Adrià passi revista als darrers dotze mesos per explicar en quina situació es troba la fundació, que ha d'entrar en funcionament el 2014.

Demà és el primer aniversari del darrer servei del restaurant El Bulli. Ha passat ràpid o lent?

Sí, ha passat molt ràpid. Hem fet moltes coses. Per nosaltres tampoc ha estat molt diferent perquè cada any tancàvem sis mesos i el darrer vam tancar durant nou mesos. Per tant, no tenim aquesta sensació que passi alguna cosa diferent. La diferència és que ara estaríem fent plats i, en canvi, estem preparant El Bulli Foundation. Encara no tenim la sensació que sigui diferent, cosa que sí que passaria si fos així. Estem treballant pel futur, que és el que fèiem abans.

Aquell 30 de juliol va dir que l'endemà de la festa aniria a El Bulli a treballar. Encara que fos per recollir. Va ser així?

Sí. Realment va ser així. No hem parat de treballar. Aquest agost em quedo a treballar a Barcelona i en tot l'any no hem descansat. Vacances, vacances no n'hem fet. Només ens vam agafar cinc dies. Segurament l'any vinent serà més tranquil que aquest, perquè s'havia de posar tot en marxa, i llavors sí que intentarem fer una mica més de descans.

Ha passat suficient temps per fer un balanç del que va suposar El Bulli com a restaurant?

No, crec que ha passat poc temps per saber el que significa la transformació de restaurant a fundació. La qüestió és què significa, no que es tanqui. I amb un any és impossible saber-ho. De moment, el món no ha caigut, el que s'ha tombat és l'economia. El món de la cuina segueix treballant molt tot i la crisi.

Què va significar per a vostè ?reunir en un sol lloc els millors cuiners del món per acomiadar el restaurant?

Va ser una cosa molt maca. L'objectiu de l'últim dia era acabar molt bé El Bulli com a restaurant perquè la fundació començaria també molt bé. I així va ser.

En un any, quantes vegades ha tornat a Cala Montjoi?

Molt poc. Però abans també passava. Una vegada, en sis mesos, només vaig tornar un cop. Normalment cada mes hi passava dos o tres dies.

Hi ha hagut algun moment que s'hagi penedit d'haver tancat el restaurant?

El que no puguis canviar, que no et preocupi. És el que hi ha i estem molt contents.

Resumeixi en poques paraules què ha fet en els darrers dotze mesos.

He estat viatjant per tot el món amb Telefónica per observar què està passant en l'àmbit social, econòmic i també en la gastronomia. Hem estat fent els set llibres que s'han fet aquest hivern sobre d'El Bulli. Hem acabat els projectes per a El Bulli Foundation, hem fet el concurs en les escoles de negocis per contextualitzar-la. Hem començat la Bullipèdia. Estem fent una aplicació per tauleta electrònica del llibre La comida de la familia i també vam fer la presentació d'aquest llibre per a tot el món. No hem parat.

Dels llocs que ha visitat, on ha trobat una cuina més innovadora?

Hi ha el que s'anomena "cuina emergent". Hi ha molts països d'aquests a Llatinoamèrica, a Dinamarca, etc.

Parlem d'emergents en cuina, que a vegades també va lligat amb l'economia (com a Sud-amèrica) o no (com a

Dinamarca, que ja és un país consolidat econòmicament. Són països que estan canviant la situació en el paradigma en el que es pensava que la cuina només es feia a Europa.

Què ha intentat transmetre als cuiners que ha conegut?

El Bulli és un esperit que significa honestetat, passió pel que es fa, llibertat, risc, compartir, etc. És simplement això el que he intentat transmetre.

Quin paper juga Telefónica en el projecte d'El Bulli Foundation?

És el parc tecnològic d'El Bulli Foundation. És vital. És fantàstic que Telefónica hi sigui i estem contents amb ells. Treballem molt fort amb ells.

Ha parlat del concurs d'idees. Què ha sorgit d'aquesta iniciativa?

Han presentat moltes idees. S'ha de tenir en compte que els grups són de les escoles més importants del món i que aportin el seu coneixement és genial. Ara ho estem analitzant i a partir d'aquí ja veurem.

De l'equip d'El Bulli, tots segueixen en el projecte de la fundació?

De la gent fixa, tots s'han quedat. Menys en Pol Perelló que ha obert un restaurant a Singapur. De fet, actualment seguim treballant.

I el Museu de Roses, com avança?

Primer hem de concretar la fundació i després ja veurem. D'alguna manera ja estem treballant perquè tenim diferents exposicions al món però ens volem centrar en la fundació. Ja es va parlar que el museu es farà a partir del 2016 o 2017 ja que no podem fer les dues coses a la vegada.

Unes recents declaracions seves van aixecar polseguera. Un gran projecte com Eurovegas és convenient en el context econòmic actual?

Això és parlar per parlar. Fins que no se sàpiga si es fa, no cal complicar-se la vida.

Un altre tema obert és el procés judicial que està previst que afronti el proper octubre?

És un tema particular. És un judici com n'hi ha mil. Això ja es va dir que no s'acceptava, però una demanda civil s'ha d'acceptar. Però això, a part que ja ho hem explicat, és un tema personal nostre que no té res a veure amb tot el que estem parlant.

Què farà demà? Farà alguna cosa especial per recordar la jornada de l'any passat?

No, seré a Londres i serà un dia com un altre.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/estiu/2012/07/29/any-mon-no-ha-caigut-que-sha-tombat-leconomia-cuina-segueix-treballant/574458.html?utm_source=rss