

L'obra d'El Bulli Foundation començarà «a finals de setembre»

Adrià confirma que d'aquí a dos mesos es posarà la primera pedra que pretén «donar a l'alimentació el lloc que es mereix»

DDG

Després de sumar uns quants retards, "a finals de setembre" es posarà la primera pedra a la Cala Montjoi (Roses) per començar a donar forma a El Bulli Foundation. Així ho han confirmat els socis del projecte, en una entrevista que l'Agència Efe va publicar ahir. Segons el propi Ferran Adrià, tot i que la construcció s'iniciarà d'aquí a dos mesos, es preveu que el projecte es posi en marxa a partir del mes de març de l'any 2015. El xef ha explicat que la fundació es basa en tres pilars: "El Bulli 1846, a la Cala Montjoi, on es mostrarà la història del restaurant; la Bullipèdia, un arxiu en què s'ordenarà el coneixement de la història de la cuina; i l'equip creatiu d'El Bulli DNA, que divulgarà tot el seu treball a Internet".

Adrià ha afegit que amb aquest macroprojecte confia aportar "coses noves a la gastronomia", tal com va portar a terme uns anys endarrere "transmetent al món l'esperit d'El Bulli: la llibertat, la passió i el risc, que són idees que abans es consideraven gairebé pecat, mentre que ara són posi?tives i ningú les qüestiona". De la mateixa manera que tampoc es qüestionen les seves tècniques ni els seus conceptes, que actualment estan completament "instaurats a la gastronomia, i no és estrany trobar-los en diferents restaurants del planeta". L'esferificació, els aires, les gelatines calentes, les espumes o la incorporació de la cultura de la tapa a l'alta restauració són alguns dels elements assentats per Adrià.

Durant l'entrevista, el xef també ha recordat que els fogons d'El Bulli van ser una escola per a "més de 2.000 cuiners, que van passar pel restaurant al llarg de la seva història". Entre tots aquests, "hi ha els cuiners que actualment es consideren els millors del món", com és el cas del xef d'El Cellar de Can Roca de Girona, Joan Roca, juntament amb altres estrelles internacionals dels fogons, com Andoni Luis Aduriz, Heston Blumenthal i René Redzepi.

Referent mundial

Adrià és recordat entre els seus antics companys de cuina com un professional que promou la filosofia de "no abaixar la qualitat, encara que t'arruïnis", amb la finalitat de "repensar la cuina sense límits, amb rigor i compromís". En aquest sentit, el xef i empresari gastronòmic José Andrés, situat als Estats Units des de fa més de dues dècades, va passar per la mítica cuina de Roses "dos o tres estius" en període de pràctiques. Segons Andrés, de la mateixa manera que el restaurant va canviar la gastronomia, El Bulli Foundation "aconseguirà donar a l'alimentació el lloc que es mereix" en un planeta que "encara no és del tot conscient que els aliments són l'energia més important".

El germà del millor cuiner del món, Albert Adrià, que es va centrar en les creacions dolces i que va dirigir El Bulli Taller de la creativitat, ha assegurat que troba a faltar "Cala Montjoi, l'olor de la platja i la intensitat de jugar al màxim nivell". Ell mateix, que també és soci d'El Bulli Foundation, ha assenyalat que aquest projecte és "el somni" del seu germà Ferran i "que no hi ha precedents d'un centre igual en l'àmbit culinari". Adrià ha conclòs que "el temps dirà què és el que aportarà la fundació", i ha afegit que "jo sóc el costat més conservador i em preocupa inflar el globus i després haver de desinflar-lo, malgrat que el meu germà [Ferran] converteix els somnis en realitat".

Un espai "brainstorming"

La idea de Ferran Adrià és transformar l'antic restaurant d'El Bulli de Roses en un arxivador, amb accés per als visitants i que també comptarà amb una sala de "brainstorming", que alhora servirà de cinema, així com un espai dedicat a la investigació. Sobre el disseny arquitectònic, és obra d'Enric Ruiz-Geli, que va presentar el projecte fa uns mesos a Figueres com un nou centre turístic per a Girona i la Costa Brava. Un cop superades diverses adaptacions urbanístiques per fer complir la normativa, d'aquí a un parell de mesos la fundació es començarà a alçar.

Font del document:

http://www.emporda.info/comarca/2013/07/29/lobra-del-bulli-foundation-comencara/206456.html?utm_source=rss