

# Nova proposta del xef

Ferran Adrià anuncia un nou projecte per tornar a donar vida a l'antic millor restaurant del món, situat a cala Montjoi, a Roses, i superar l'oposició que va rebre el seu primer projecte



Nova proposta del xef Foto: Arxiu.

Va ser el millor xef del món i ho va aconseguir des de cala Montjoi, a Roses, i va posar les comarques gironines i Catalunya al mapamundi de la gastronomia. Però a Ferran Adrià li costa arrodonir la seva reconversió de millor xef a millor promotor. El consens unànime que l'envoltava quan portava El Bulli s'ha esquarterat quan ha proposat reconvertir l'antic millor restaurant del món en un macrocomplex que havia de combinar la investigació i la creativitat en el sector de la gastronomia amb una part museística sobre la història d'El Bulli. I és que Ferran Adrià no considera fer les coses a mitges: quan es reinventa i desconstrueix per reconstruir, posa el llistó molt alt: si a cala Montjoi hi havia el millor restaurant del món, això només ho pot substituir per un altre projecte únic, d'abast mundial, es digui bullifoundation o bullilab, però només pot ser el bo i millor de la investigació, la innovació i el coneixement en el sector de l'alta gastronomia. Ha posat el llistó tan alt que va aconseguir mobilitzar en contra d'ell ecologistes i part de l'opinió pública, que han considerat que el seu primer projecte era

desmesurat i fora de lloc. Però Adrià no renuncia i ha anunciat enguany un nou projecte, que aquesta vegada limitarà al que permet la legislació vigent del Parc Natural del Cap de Creus, i que potenciarà instal·lacions expositives en els espais exteriors. Les obres són en curs i l'objectiu d'Adrià és tornar a cala Montjoi a final del 2017. Ningú no li nega que va ser el pioner del que representen avui les comarques gironines: una terra d'excepció en el camp de la gastronomia on ara ja fa anys que regnen els germans Roca mantenint El Celler entre els millors restaurants del món. Ells han fet possible que aquest any la gala de les estrelles Michelin s'hagi celebrat per primer cop a Girona. I és que en aquesta demarcació hi ha 14 restaurants estelats.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 31-12-2016 Pàgina 16

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/1036465-nova-proposta-del-xef.html?cca=1&piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=nacional&utm\\_source=rss&utm\\_medium=nacional&utm\\_campaign=rss&f=El+Punt+Avui](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/1036465-nova-proposta-del-xef.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui)