Opinió

La felicitat a cala Montjoi

04/02/11 02:00 - **JOAQUIM NADAL I FARRERAS**

El dia 30 de juliol tanca el millor restaurant del món. Molts no s'ho creien. Molts dubtaven de la finalitat de l'anunci i buscaven explicacions recargolades, inútilment. Com pot ser que un restaurant en el punt més àlgid del seu èxit decideixi abaixar les persianes?

Ferran Adrià té un discurs planer i entenedor. Explica el procés de tota la història del restaurant. La decisió de tancar sis mesos; no per cap estratègia singular, sinó perquè en ple hivern la gent no hi anava i era més prudent tancar. Més endavant, la decisió de només servir sopars com a resultat d'un procés de maduració i creixement de tot l'equip i la voluntat de tenir uns horaris més raonables i donar l'oportunitat d'una major conciliació. Finalment, el salt al buit de treure la carta i per aquest procés anar desdibuixant la idea d'un restaurant convencional i anar creant la imatge d'un centre per al gaudi i l'experimentació dels sentits i per a la recerca al voltant de la dieta i l'alimentació. El canvi d'escala de tot el projecte en el moment que decideixen la construcció de la nova cuina; un espai net, transparent, obert, lluminós, que combina la visió en la proximitat dels òxids de la paret de pedra seca i que en els finestrals més oberts albira escletxes de mar i de vegetació mediterrània.

La reflexió sobre la pròpia feina, sobre el sostre assolit i la limitació de nous camins per aprofundir en la reflexió i trobar noves sortides. La decisió radical de tancar i el compromís ferm de tornar amb un nou projecte i amb un nou concepte. La necessitat de donar resposta als interrogants, a les inquietuds, a les aspiracions, als incrèduls. La coherència final: tancar per tornar a obrir amb una data anunciada per a cada cosa. El Bulli tanca el 30 de juliol d'enguany i el 31 mateix ja comença a caminar el nou projecte que podria estar en obres cap a finals d'any.

Ferran Adrià no defuig la realitat concreta. Vola pel somni de la utopia i aterra sempre que sembla que només estigui fent volar coloms. Una primera consideració realista: hem tingut –diu– molta sort a la vida; les coses ens han anat molt bé. És hora de tornar a la societat una part del que la societat ens ha donat. El Bulli té un entorn i un context. L'entorn més immediat, els pocs metres quadrats de la mateixa finca esguardant el nord-est a cala Montjoi. Obrint l'objectiu al conjunt del cap de Creus i el seu parc natural; un paisatge, una tradició, una vegetació, una geologia, una costa, un mar, un medi natural a preservar des d'un concepte de sostenibilitat activa que porti activitat al parc i que no l'exclogui de l'accessibilitat de la gent. La consideració d'amics nordamericans sobre les característiques naturals i el seu atractiu en el moment d'haver d'inventar, no lluny de Roses, a Catalunya mateix, un parc temàtic des del no-res: vostès tenen aquí el que nosaltres haurem d'inventar fora d'aquí! Roses, com a referent urbà més immediat; tota la Costa Brava, com a part singular de l'oferta turística on s'inscriu el Bulli; Girona, Catalunya, Espanya, el món. Les empreses associades fora del context rosinc: el taller, el càtering, els locals d'hostaleria.

Després la relació entre un entramat empresarial d'aquestes característiques i la situació econòmica general. La crisi i l'atur. La creació de riquesa i la creació d'ocupació; la relació entre la inversió nova que es planteja i l'opció de crear un nou entramat de recerca i producció amb més ambició encara. La capacitat de lligar la duresa del moment, la severitat de les xifres de l'atur i el revulsiu d'un nou projecte, no exempt de risc, però prou valent per atraure l'interès i l'atenció de grans grups empresarials, de sectors econòmics nous, de centres de recerca, disposats a posar al servei de la idea el seu propi talent i coneixement amb l'ànim de congriar un gran projecte col·lectiu liderat per la genialitat d'un grup de persones que tenen la capacitat no només de pensar curt, d'avui per demà, sinó de pensar llarg. Solucions i nous camins per d'aquí a cinc anys, deu, quinze...

L'arquitectura experimental al servei de la sostenibilitat i de la integració. La reflexió sobre les emissions de CO2 dels cotxes que hi accedeixin, els problemes de salinització dels entorns, l'evolució de la vegetació; la integració dels espais, dels volums, en un entorn on la cara amable de l'arquitectura i l'aprofitament de tots els avenços tecnològics ajudin a facilitar la realitat que es vol definir.

I les noves tecnologies al servei de la recerca, l'experimentació i la difusió. Fer saber cada dia, pràcticament a l'instant, penjat a Internet, tot el que s'hagi treballat durant la jornada. Pensament, abstracció, recerca, aplicació... Un nou paradigma de treball i aprenentatge que, conduït i liderat per Ferran Adrià, trasplantarà l'interès que fins ara concitava un restaurant en evolució, amb una demanda inacabable, a un nou model que despertarà el mateix interès i una major curiositat en el món sencer. Trencar fronteres físiques quan la informació ja fa temps que les ha trencades i situar a les xarxes del món els coneixements desenvolupats en un racó íntim i atractiu, amable i tranquil, del cap de Creus.

Ferran Adrià anuncia que esdevindrà ambaixador de Roses, de Girona, de la Costa Brava, de Catalunya al món. Que no pararà de viatjar, que explicarà a Harvard els seus coneixements i el seu projecte, que transmetrà a tothom la serenitat de la seva mirada impregnada de la salinitat neta de cala Montjoi. I que ell i en Juli Soler, i tots els amics i col·laboradors i treballadors del Bulli han decidit fer aquest nou cop de cap de gran transcendència per continuar sent feliços. Ser feliç i fer feliç, vet aquí un camí assenyalat des del realisme i la utopia.

L'arquitecte Enric Ruiz Geli, feliç de ser-hi, l'alcaldessa de Roses, Magda Casamitjana, feliç d'acollir-los i d'incorporar-los al seu projecte de ciutat, en Ferran i en Juli, feliços de no parar de

"Neix com a fill directe del millor restaurant del món un projecte de país que defuig l'elitisme que algú podria pressuposar i que es construeix amb la humilitat i la generositat del pensament i de les actituds vitals dels seus impulsors"

Altres articles de l'autor

21/01/2011 **A pèl i repèl**

07/01/2011 **Els nostres Pirineus**

Més articles ...

Notícies de ...

Girona Roses

maquinar i de moure's per tal de no quedar quiets i semblar que retrocedeixen, i tots els que els vam acompanyar al Teatre Municipal de Roses, avui fa una setmana, feliços i emocionats d'haver participat en l'explicació intel·ligent de la gestació d'un gran projecte. Un projecte de país, per engrescar tothom i fugir dels tòpics pessimistes.

Vaig plorar d'emoció perquè vaig veure clarament possible el que no acabava d'entendre i que en Ferran Adrià va fer fàcil d'explicar i fàcil d'entendre, malgrat les hores i hores de pensament que hi ha al darrere. I una darrera cosa. Neix com a fill directe del millor restaurant del món un projecte de país que defuig l'elitisme que algú podria pressuposar i que es construeix amb la humilitat i la generositat del pensament i de les actituds vitals dels seus impulsors.

Darrera actualització (Divendres, 4 de febrer del 2011 02:00)

Publicat a

Avui 04-02-2011 Pàgina 26