La gastronomia homenatja el Bulli

festa de comiat?prop d'un centenar de persones, entre les quals nombrosos cuiners gironins i de la resta de l'estat, van retre ahir homenatge als propietaris del bulli, ferran adrià i juli soler.

ROSES | EFE/DDG

Alguns dels representants més destacats de la gastronomia nacional i gironina van homenatjar ahir Ferran Adrià i el seu soci, Juli Soler, amb una festa en un catamarà en la qual van celebrar tot el que ha aportat el Bulli al món de la cuina. El restaurant tancarà les portes el 30 de juliol.

Prop d'un centenar de persones, entre cuiners -Joan Roca, Paco Pérez, Nandu Jubany, Carles Gaig i Fina Puigdevall entre d'altres-, representants de l'àmbit de l'enologia -com Josep Roca i Agustí Torelló-, distribuïdors, fabricants de cuines -com Quim Casademont- i les seves famílies van participar ahir en la festa de comiat dels màxims responsables del Bulli. La iniciativa va sortir a l'Hotel Sa Punta de Pals i l'ambient va ser, més que el d'homenatjar un local que tanca, el de celebrar una nova etapa en la gastronomia espanyola.

Adrià, que va insistir que l'homenatge no era per al Bulli sinó per a tots els qui han col·locat la cuina d'Espanya a dalt de tot, va assenyalar que feia molt que no podia permetre's acudir a una festa per motius de feina, "la qual cosa demostra que les coses estan canviant". "Mai hem fet una festa al Bulli, però començarem a fer-ne unes quantes a partir del 30 amb tot l'equip", va assenyalar el xef, molt relaxat, entre amics, el qual diu que creu que és el moment més feliç de la seva vida.

"Avui per primera vegada m'han dit quina enveja, perquè el que farem és el que tothom voldria, dos anys per aprendre i formar-nos i després el somni", va explicar Ferran Adrià en referència a la Fundació el Bulli, que comença a gestar-se a partir del 31 de juliol i que obrirà les seves portes el 2014.

El seu soci al capdavant del restaurant, Juli Soler, que va servir cava per a tothom, va coincidir a indicar que la festa d'ahir no era cap comiat sinó una gran trobada entre amics, la qual cosa es va evidenciar amb el bon ambient a bord.

"El Bulli és un tot, un abans, un ara i un després. És el més important que ens ha passat a tots nosaltres a nivell gastronòmic i emocional", va manifestar el xef Paco Pérez, del Restaurant Miramar (dues estrelles Michelin).

Per la seva banda, el xef Joan Roca, del restaurant El Celler de Can Roca (tres estrelles Michelin i segon millor restaurant del món) va considerar que "el Bulli és irrepetible i ningú pot pensar que hi hagi alguna cosa que se li assembli o se li acosti". Tots els cuiners a bord van coincidir que la gastronomia, encara que requereix passió i moltíssim esforç, ha de ser, sobretot, diversió i festa.

El catamarà on es va rendir l'homenatge a Ferran Adrià va recórrer el cap de Creus amb el millor de la gastronomia espanyola ballant, cantant, menjant i bevent.

La festa va continuar després amb un dinar a l'Hotel Almadrava Park de Roses, on el xef Jaume ?Subirós es va atrevir a delectar els paladars més exigents del país.

I com a colofó, la sorpresa del dia: tots els cuiners van oferir als propietaris d'El Bulli dues enormes ampolles amb les firmes de tothom tallades en el vidre d'un cava especial d'Agustí Torelló i Mata, denominat Simfonia elBulli.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/estiu/2011/07/19/gastronomia-homenatja-bulli/502340.html?utm_source=rss