

Mor Juli Soler, ànima amb Ferran Adrià del que fou millor restaurant del món

Nascut a Terrassa el 1949, patia des de feia temps una malaltia neurodegenerativa



Mor Juli Soler, ànima amb Ferran Adrià del que fou millor restaurant del món

EMPORDA.INFO

Juli Soler, considerat una peça clau perquè el Bulli arribés a ser el millor restaurant del món, ha mort aquest dilluns a la matinada a l'edat de 66 anys, a causa d'una malaltia neurodegenerativa que l'afectava des de feia temps. L'any 1981 es va fer càrrec de la direcció d'elBulli i al 1984 va fitxar un joveníssim Ferran Adrià per conduir la cuina del restaurant de la cala Montjoi de Roses. Els dos es van convertir en socis i van fer d'elBulli un dels restaurants més

influent de tota la gastronomia mundial.

L'última aparició pública de Juli Soler s'ha produït fa tan sols uns dies, el 15 de juny, a Roses, on va ser guardonat amb un dels premis Arjau, que aquest any ha promogut per primera vegada l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus. El premi ha estat un reconeixement a un dels empresaris de Roses que ha tingut una trajectòria modèlica.

Juli Soler va dedicar 30 anys de la seva vida a la seva gran passió, elBulli.

Des de 2012

La família i El BulliFoundation van anunciar a mitjans d'octubre del 2012 a través d'un comunicat que Soler patia una malaltia neurodegenerativa i que s'apartava del projecte per centrar-se en la seva recuperació. Finalment, però, ha mort aquest dilluns al voltant de dos quarts de dues d'aquesta matinada.

Natural de Terrassa, on va néixer al maig del 1949, Soler va iniciar la seva trajectòria al sector de l'hostaleria de la mà del seu pare, que era el cap de sala en un balneari de l'època. Va ser al 1962 quan va entrar de ple en aquest món al Gran Casino de Terrassa i l'any següent va començar a treballar al Chalet del Golf de Puigcerdà.

Amb 14 anys, també va treballar al restaurant Reno de Barcelona i, poc després, va acompanyar la seva família en l'administració d'un restaurant a Rubí fins que la seva afició per la música el va portar a dirigir dues discoteques i a obrir una botiga de discs, que va tancar a principis de la dècada dels 80.

A partir d'aleshores, va començar a dirigir el que es convertiria en el Bulli, situat a la Cala Montjoi, a proposta dels propietaris de l'establiment. Després d'una etapa de formació per diversos restaurants, va posar en marxa el Bulli, en col·laboració amb Ferran Adrià, que els portarien al lloc més alt de la restauració a nivell mundial fins que el 2011 van decidir tancar les portes i van idear el BulliFoundation.

Es tracta d'una iniciativa amb l'objectiu d'implantar un centre de recerca en cuina d'avantguarda, de promoció de cultura gastronòmica i de formació. Part d'aquestes instal·lacions s'havien d'aixecar al cor del Parc Natural del Cap de Creus i en el mateix emplaçament del que havia estat el restaurant El Bulli.

Actualment, la construcció d'una de les fases que implicava la redacció d'una llei feta a mida es troba aturada a petició del mateix Adrià després de l'oposició que va aixecar entre entitats ecologistes, mentre que el passat 5 de març van començar els treballs per a la primera ampliació del 20% de l'antic restaurant que, segons la normativa del Parc Natural del Cap de Creus, es pot fer.

Font del document:

http://www.emporda.info/comarca/2015/07/06/mor-juli-soler-anima-ferran/278229.html?utm_source=rss