

El nou Bulli apostarà per instal·lacions exteriors

Ferran Adrià té a punt el nou projecte i prepara el trasllat d'elBulliLab a cala Montjoi, a Roses, per finals del 2017

L'edificació es limita al 20% d'ampliació permesa i la part visitable serà als jardins amb instal·lacions

“La lluita era inviable”, diu Ferran Adrià, referint-se a les reaccions que es van generar entorn del projecte que va presentar el 2014 per reactivar la finca de l'antic millor restaurant del món, a cala Montjoi, a Roses. Però Adrià no ha renunciat a tornar a Roses i té el seu nou projecte a punt. La part edificada es limitarà al 20% d'ampliació de les edificacions anteriors (el que permet la normativa del Parc Natural del Cap de Creus) i inclourà elBulliLab, que actualment s'està acabant de gestar a Barcelona. La part visitable que inicialment es preveia interior (en edificacions subterrànies i integrades en forma de feixes), serà a l'aire lliure, a la part dels jardins de l'antic restaurant. A grans trets, Adrià avança que en total seran uns 4.000 m²: prop de 1.300 m² construïts i una mica menys de 3.000 m² exteriors. A l'altra banda de la carretera, l'antiga casa dels propietaris servirà per acollir convidats puntuals. El que de moment no anirà a Roses és el valuós arxiu que s'està generant i catalogant actualment a elBulliLab, a Barcelona. A cala Montjoi no hi cap. Adrià no descarta que se'n torni a parlar en el futur –“si el que fem allà convenç i agrada”–. La part exterior visitable constarà d'instal·lacions efímeres, sense sostre. “Optimitzem els recursos, fent-ho exterior serà molt bonic, però estarem sotmesos al temps, a la tramuntana”, diu Adrià. Calcula que el trasllat a cala Montjoi es podrà iniciar el novembre del 2017. La part d'edificació permesa s'està fent i la tramitació de la modificació del nou projecte es podria tancar al març. Un nou projecte que segons l'antic xef s'està fent en concertació amb l'Ajuntament de Roses, la direcció del parc natural i la Generalitat. Pel que fa a les visites, es preveu que els dos o tres primers anys només seran visites concertades per a grups, i que no superaran la xifra de dues-centes persones alhora. El personal fix, almenys els primers anys, no es preveu que superi les deu persones. En la part del laboratori d'idees, hi treballaran equips d'unes 25 persones com a màxim, per períodes de tres o sis mesos. Seran creatius de primer nivell, d'arreu del món i de disciplines diverses (cuiners, arquitectes, científics o artistes), que investigaran el procés creatiu a partir de la restauració gastronòmica.

No serà un museu d'El Bulli, adverteix Adrià. La part expositiva serà un recorregut per entendre el procés creatiu lligat a la gastronomia, que comença a fora i es completa veient com treballen i investiguen creatius de primer nivell. “Això s'ha de viure, la gent ha de sortir d'allà reflexionant sobre el coneixement i la creació. Al món no hi ha res semblant. Hi ha museus i hi ha labs, però el que volem fer allà és únic. No sabem quin públic respondrà, però no volem fer un parc ni Disneyland, hem d'aprendre molt”, conclou Adrià. I per rematar-ho també hi afegeix que no hi haurà menjador ni restaurant. Admet que tot plegat és estrany i difícil d'entendre, però sentència: “El més estrany és que vam tancar el restaurant.”

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 30-11-2016 Pàgina 6

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/1026550-el-nou-bulli-apostara-per-instal-lacions-exteriors.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui