

‘Gènesi’ explora a TV3 les llums i ombres d’El Bulli

Els actors Miquel Fernández i Carlos Cuevas protagonitzen la ficció sobre la història de Ferran Adrià, que emetrà també Netflix.

Combina la història d’Adrià amb la reivindicació de les arrels de la cuina catalana

Fa unes dècades, un petit restaurant de la Costa Brava, El Bulli, es va convertir en el gran epicentre internacional de la gastronomia. Elegit millor restaurant del món el 2002, 2006, 2007, 2008 i 2009, va ser un visionari laboratori per a la creació de nous plats i tècniques culinàries. El responsable del seu èxit va ser Ferran Adrià, un dels grans referents gastronòmics internacionals, i el seu innovador equip. La història ha quedat reflectida en diversos documentals, però mai s’havia mostrat des de la ficció, com farà Gènesi, la nova sèrie que TV3 i la plataforma 3Cat estrenen avui (22.05 hores). Després es podrà veure a Netflix. Protagonitzada per Miquel Fernández, Carlos Cuevas, Iván Massagué i Mónica López, Gènesi està dirigida per un cineasta que coneix bé Adrià, David Pujol, ja que va estar al darrere de la sèrie documental El Bulli. Història d’un somni. "Aquest nou projecte és com tancar un cercle", reconeix el director, que assegura que "la ficció porta les històries a un altre nivell i et permet explicar el que no pots explicar a través del rigor dels documentals". A Gènesi hi ha molta veritat, ja que compta amb l’aval del mateix Adrià i d’El Bulli Foundation, que dona versemblança a totes les seqüències gastronòmiques de la sèrie. Entre bambolines, en una sofisticada cuina davant del plató, un equip de cuiners que havien treballat al restaurant, com per exemple Eduard Bosch i Marc Cuspinera, han elaborat els més de 70 plats que apareixen en la ficció, elegits entre els 1.846 que es cuinaven a El Bulli. L’ambientació està també molt cuidada, amb una minuciosa recreació del restaurant, que va tancar el 2011 per convertir-se en un museu. Però la sèrie incorpora una trama de ficció en una altra línia temporal, la d’una crítica gastronòmica retirada (Mónica López) que, després de la mort del seu pare, decideix reobrir el restaurant familiar a petició de la seva neboda (Joana Vilapuig). Aquesta història serveix per connectar amb els orígens d’El Bulli i introduir la cuina tradicional en la trama. "En un petit país com el nostre hem tingut tres millors restaurants del món. Això és únic i és una cosa que posa en valor aquesta sèrie. Però res d’això hauria passat si no haguéssim tingut unes bases tradicionals i una cuina molt sòlida i assentada", destaca el director sobre una producció que aborda el camí de l’èxit d’Adrià, amb llums i ombres. Gènesi és "un homenatge a tota la cuina catalana". Per això apareixen com a personatges altres xefs sense qui no es pot explicar l’abast del llegat d’El Bulli i el moviment gastronòmic dels últims anys: Santi Santamaria, Fermí Puig, Christian Escribà, Oriol Castro... "Ells, com els germans Roca, Carme Ruscalleda, Fina Puigdevall o Nandu Jubany, també donen sentit a Gènesi", diuen a TV3. Tot i que el protagonisme de la sèrie, és clar, el té Ferran Adrià, Miquel Fernández, l’actor que l’interpreta, tenia clar que no volia caure en la paròdia. "No volia que fos Polònia perquè no és una sèrie còmica", explica l’actor. "Em vaig amarar veient coses d’ell. Era important veure la seva evolució, com entra a El Bulli molt jove, molt tímid, i es va empoderant". Un dels punts clau de la seva interpretació estava en la veu. "No podia obviar la seva manera de parlar, així que vaig fer tot el guió en català neutre i vaig escriure, fonèticament, com parlava ell", explica sobre com es va preparar per ficar-se en el paper. També va poder conèixer en persona el xef, cosa que el va ajudar a donar forma al personatge. Tot el repartiment va realitzar diverses sessions amb l’equip d’Adrià per aprendre nocions de cuina i com tractar el producte. Després, el xef els va convidar al restaurant Enigma, propietat del seu germà, Albert Adrià. D’aquell sopar va treure molt partit Cuevas, l’actor que li dona vida a Gènesi.