

Adrià: «El 2021 serà l'any de la museïtzació d'El Bulli 1846»

El cuiner mostra a les xarxes socials un vídeo on mostra la primera distribució de l'espai expositiu

El Bulli 1846 [<https://www.diaridegirona.cat/tags/el-bulli.html>], el projecte de Ferran Adrià [<https://www.diaridegirona.cat/tags/ferran-adria.html>] a Cala Montjoi, continua agafant forma. Després de les obres per reconvertir l'antic restaurant en un laboratori d'innovació, el mateix xef ha volgut avançar per xarxes socials que aquest serà l'any «de la museïtzació». Per això, Adrià ha penjat un vídeo on ensenya una primera distribució de l'espai expositiu que recollirà les fites creatives i culinàries d'El Bulli.

En un vídeo que ha difós per xarxes, Adrià ha ensenyat el disseny -«la maqueta», precisa- de tot el que serà la part expositiva del centre de divulgació i recerca.

Una vez acabadas las obras, el 2021 será el año de la museización de #elBulli1846 [https://twitter.com/hashtag/elBulli1846?src=hash&ref_src=twsrc%5Etfw] ¡Estamos super ilusionados! [pic.twitter.com/5yJrXlfiQI](https://t.co/5yJrXlfiQI) [<https://t.co/5yJrXlfiQI>]

D'entrada, Ferran Adrià ensenya un espai dedicat als objectes que han caracteritzat El Bulli a l'hora de cuinar o presentar els plats. Des de les pinces fins a les «famoses» taules de pissarra per emplatar o la manera com van evolucionar les culleres per a aperitius. L'espai ensenya també l'arquitectura i el disseny gràfic, «tot el que vam fer al voltant d'El Bulli», diu el cuiner.

Des d'aquí, es passa a un àmbit dedicat a l'art i s'enllaça amb un apartat «molt fort» -com el defineix Adrià- on s'ensenyaran totes les llibretes de creativitat que van servir de base per a les innovacions culinàries. D'altra banda, Adrià preveu destinar un altre apartat a la ciència. En aquest punt s'exposaran les «més de 70 obres» que s'han fet arran de les innovacions d'El Bulli. A l'altre costat, hi haurà una paret amb algunes de les portades de diaris i revistes que el restaurant de Cala Montjoi va protagonitzar.

Un dels espais més especials d'El Bulli 1846 serà l'apartat dedicat al Japó, ja que Adrià ha destacat que la seva relació amb el país nipó va ser «vital» a l'hora d'evolucionar la seva cuina. De tota manera, Adrià ha destacat que el fet d'obrir-se al Japó això també va millorar les relacions entre els països occidentals i el Japó.

El públic també podrà veure «tots els congressos» on ha participat El Bulli. També en aquest apartat s'explicaran els tallers en què diversos cuiners anaven a El Bulli i compartien idees.

El recorregut finalitzarà amb les col·laboracions que el restaurant va fer amb finalitats solidàries i els premis que va rebre el restaurant.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2021/01/22/adria-2021-sera-laposany-museitzacio/1084533.html?utm_source=rss