

Ferran Adrià: "Un cop acabades les obres, el 2021 serà l'any de la museïtzació d'El Bulli 1846"

El recorregut expositiu repassarà la història del restaurant a través de les llibretes d'idees o la relació amb Japó

El Bulli 1846, el projecte de Ferran Adrià a Cala Montjoi, a Roses, 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 del Bulli. El recorregut en repassarà la història a través dels objectes per cuinar i presentar els plats, les llibretes d'idees, el taller, les portades de diaris, els congressos, els llibres que s'han editat al llarg dels anys, els premis –per cinc cops, millor restaurant del món- o la relació amb el Japó que, subratlla Adrià, va ser "vital".

Ja ho anunciava el mateix Ferran Adrià el 15 de desembre: "Ens prenem un descans fins a l'11 de gener, per afrontar amb energia un any crucial en la culminació del projecte expositiu d'El Bulli 1846". I ara, el cuiner i artífex de la BulliFoundation ha volgut compartir un nou avenç del seu projecte personal.

Per això, en un vídeo que ha difós per xarxes, Ferran Adrià ha ensenyat el disseny –"la maqueta", precisa- de tot el que serà la part expositiva del centre de divulgació i recerca. Des de Cala Montjoi, Ferran Adrià fa un recorregut pels diferents àmbits de l'espai, i ensenya de quina manera es repassaran les diferents fites creatives i culinàries del restaurant.

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 del Bulli", precisa 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. "De l'Albert Adrià, de l'Oriol Castro, d'en Ferran Adrià, de l'Eduard Xatruch... Totes les que teníem durant aquests anys", diu.

Per 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 del 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. Segons el cuiner revolucionari, mostrar les portades dels mitjans de comunicació ha de servir per entendre "la repercussió mundial" que tenia el restaurant.

Un dels espais més especials del Bulli 1846 serà l'apartat dedicat al Japó. Ferran 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 que visiti el museu també podrà veure "tots els congressos" on ha participat el Bulli També en aquest apartat s'explicaran els tallers que feien periòdicament des del 1991 en què diversos cuiners anaven al Bulli i compartien tècniques i idees.

El recorregut finalitzarà amb les col·laboracions que el restaurant va fer amb finalitats solidàries i també els premis que ha rebut al llarg de la seva trajectòria. Adrià ha assegurat que "és una mica pedant" però creu que hi ha gent que "no ha vist mai" els cinc guardons que van rebre com a millor restaurant del món.

Aquest octubre, el cuiner va anunciar la segona convocatòria de treballadors que havien de formar part del Bulli 1846, un procés que es va tancar aquest mateix dimecres 20 de gener. Tots els escollits treballaran durant tres mesos en aquest projecte. El Bulli 1846 és un espai que Ferran Adrià vol convertir en un laboratori gastronòmic. La major part de l'espai expositiu serà a l'exterior. La idea és que a dins es facin activitats limitades a un màxim de 50 persones per tal d'explicar processos creatius i innovadors.

Font del document:

https://www.emporda.info/comarca/2021/01/21/ferran-adria-cop-acabades-obres/485617.html?utm_source=rss