

Ferran Adrià parla d'obrir elBulli1846 en període de proves l'abril del 2022

El xef continua dibuixant a pinzellades el nou projecte de cala Montjoi en l'acte de presentació del segell Gastronomia d'Origen, celebrat ahir a Roses

Ferran Adrià va monopolitzar l'atenció ahir de la presentació del segell Gastronomia d'Origen, que es va celebrar a l'Aula Gastronòmica de Roses i que el xef apadrina. El cuiner va fer públic que té previst que elBulli1846 obri les portes en proves a partir de l'abril de l'any 2022, període durant el qual les visites seran gratuïtes i que servirà per concretar quan tindrà lloc l'obertura definitiva del projecte.

Les obres va assegurar que continuen a bon ritme, de tal manera que aquest juliol considera que ja s'hauran acabat els treballs de museïtzació interior i, a l'abril, els treballs exteriors. "Ja voldria ensenyar-ho tot, però és que no està acabat", va justificar. Dins la línia de previsions, el xef va desvelar també que la voluntat és poder obrir d'abril a novembre, i deixar per a l'hivern el període d'"activitats socials". "Treballem amb la idea que quan el visitant marxi sàpiga què va suposar El Bulli", va descriure, i alhora va reclamar paciència: "Les coses requereixen temps. Vaig arribar a Roses l'any 1983 i la portada de The New York Times va arribar l'any 2003." A més a més, va recordar que la creació de l'espai ha topat amb moltes dificultats des del principi. "Vam arribar a registrar –recordava– fins a quatre projectes a l'Ajuntament. Volíem que fos un projecte de país."

ElBulli1846, que Adrià va dibuixant a petites pinzellades a través d'intervencions a les xarxes i durant les seves compareixences públiques, no vol ser una proposta elitista. "L'entrada valdrà per compensar despeses. Aquí no hi ha ni un euro públic i volem ser un referent en gestió de la cultura", va definir. La visita es farà en unes tres hores i vol que l'obertura de l'espai es faci de bon matí [des de dos quarts de vuit del matí], "per viure l'experiència a Montjoi".

En el marc de l'apadrinament del segell Gastronomia d'Origen, Ferran Adrià va remarcar la importància que els restaurants de la comarca participin en el segell, que neix amb la voluntat de potenciar la destinació "com a gran pol d'atracció turística" i que ja té confirmada l'adhesió de divuit restaurants. Es tracta d'Almadrava, Can Cervera, Sodemar, Norat-Terraza, Falconera, Draulic, L'Àncora, Cala Jòncols, Roc Fort, Santa Llúcia, El Caimán, Gozos Mundanos, Cerdanya, Chiringuito La Pelosa, Risech, Cal Campaner, Rom i La Bodega.

En una primera fase, el segell Gastronomia d'Origen s'ha implantat a Roses, però la idea és fer-lo extensiu al conjunt dels municipis de la comarca i que s'hi afegixin el màxim nombre d'establiments possible. El director general de Pesca i Afers Marítims, Sergi Tudela, va afirmar que la iniciativa estava en la línia de "promoure un turisme marítim modern i sostenible, amb iniciatives que reforcin un turisme responsable i vinculat al patrimoni cultural".

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 23-02-2021, Pàgina 23

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1928303-ferran-adria-parla-d-obrir-elbulli1846-en-periode-de-proves-l-abril-del-2022.html>