

El Bulli1846 de Roses obrirà en període de proves a partir de l'abril de l'any que ve

El cuiner Ferran Adrià assegura que durant aquest temps es faran visites gratuïtes amb grups de fins a 150 persones i serviran per definir com serà l'obertura definitiva

El Bulli1846 [<https://www.diaridegirona.cat/tags/el-bulli.html>] obrirà portes en període de proves a partir de l'abril del 2022. El xef Ferran Adrià ho ha anunciat en un acte a Roses, on ha explicat que les visites seran gratuïtes durant el temps que durin les proves i que servirà també per definir com serà l'obertura definitiva. El xef ha explicat que la intenció és que siguin en format íntim (d'un màxim de 150 persones) i que les visites es faran d'abril a novembre. Durant l'hivern, la intenció és fer «activitats socials».

Mentrestant, estan definint també com hi arribaran els visitants i el preu de les entrades. Adrià ha dit també que l'equipament tindrà un important i «valuós» arxiu però que la intenció és que els visitants «compreguin» per què «el Bulli va ser el Bulli».

«A partir d'aquí, hi haurà un temps per provar moltes coses, com l'aparcament, i on la gent vindrà i no pagarà. No sé si serà d'un, tres o sis mesos», ha dit. En aquest sentit, el prestigiós xef ha detallat que les visites que es faran durant aquest període es treballaran amb diversos agents. «Vaig arribar a Roses l'any 1983 i la portada del New York Times va ser l'any 2003», ha dit insistint que les coses requereixen «temps».

Adrià també ha explicat que no pretén que sigui un espai elitista. «Valdrà per compensar despeses però aquí no hi ha ni un euro públic i volem ser un referent sobre com gestionar la cultura», ha remarcat. A més, ha dit que la visita durarà tres hores i que la intenció –almenys a l'estiu– és que hi hagi franges des de dos quarts de vuit del matí per «viure l'experiència» a Montjoi.

«Comprendre» el Bulli

Adrià ha recordat que el més important que va fer el Bulli va ser «fer pensar» i que des de la seva cuina ho van «repensar tot». Volen que la gent entengui el Bulli i la seva influència. Durant la seva intervenció, el xef també ha recordat les dificultats amb les quals s'ha trobat per tirar endavant el projecte i que han volgut que sigui un projecte de país.

Adrià ha apadrinat el segell Gastronomia d'Origen, ha presentat a l'Aula Gastronòmics de Roses, i ha eclipsat l'acte. La iniciativa, impulsada per l'Associació d'Empresaris Roses-Cap de Creus, busca potenciar el municipi com a pol d'atracció turística i ja compta amb 18 restaurants d'adherits. Els que en formen part es comprometen a utilitzar productes locals i de proximitat amb la voluntat de posar en valor «l'excel·lència dels productes de l'Empordà».

El nou segell, que està cofinançat pel Grup d'Acció local Pesquer, rep el suport de l'Ajuntament i neix amb vocació comarcal. Compta amb dues categories: una de cuina especialitzada en productes del mar i, l'altra, de cuina del mercat. A més, s'ha previst una acreditació «Premium» per als establiments amb un nivell d'excel·lència més alt.

Productes de proximitat

Per això, s'ha elaborat un llistat amb els productes que caldrà tenir en compte per obtenir el segell, sobretot el peix de les confraries del territori, els vins i olis de la Denominació d'Origen Empordà però també la resta d'aliments que es produeixen a la comarca.

El president de l'associació, Miquel Gotanegra, ha dit que són optimistes i que creuen que, un cop passi la pandèmia, són una de les destinacions «més ben posicionades per fer una bona campanya turística».

Els restaurants de Roses que ja s'hi han adherit són: l'Almadrava; Can Cervera; Sodemar; Norat-Hotel Spa Terraza; Falconera; Draulic; L'Àncora; Cala Joncols; Roc Fort; Santa Llúcia; El Caiman; Gozos Mundanos; Cerdanya; Chiringuito La Pelosa; Restaurant Risech; Cal Campaner; Rom; i La Bodega.

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2021/02/23/bulli1846-roses-obrira-periodo-proves/1090695.html?utm_source=rss