

El Bulli no mor, sinó que tanca una etapa per començar-ne una altra. Adrià ho explica amb una metàfora: “Volíem matar el monstre d’El Bulli però hem preferit domesticar-lo”

Reportatge

TRINITAT GILBERT
CALA MONTJOI

El Bulli s’havia convertit en un monstre que s’havia de matar. La idea la sostenia Albert Adrià i gran part de l’equip del restaurant El Bulli, però Ferran Adrià va preferir “domesticar la bèstia”. Per tot això, ahir a la nit El Bulli va tancar les portes definitivament amb un sopar privat per a familiars i amics, i va començar la nova etapa, que inclourà dos anys de descans “per viatjar per tot el món i estudiar” i que desembocarà el 2014 en la Fundació El Bulli. Durant el matí de l’últim dia d’El Bulli, Ferran Adrià, junt amb el seu germà Albert, el seu soci Juli Soler, l’equip actual del restaurant i quinze cuiners d’anomenada de tot el món, va explicar a la premsa com pensaven tancar una era i començar-ne una de nova.

L’últim dia d’El Bulli “tenia molts punts per ser un drama”, deia Adrià, perquè el traspàs entre restaurant i fundació no és fàcil, i sobretot perquè “el que he enginyat és una bogeria, que ningú no entén, perquè mai fins ara no s’ha fet una cosa semblant”. Tots volien canviar el tipus de vida que tenien, “molts van començar al restaurant sense família, i ara tenen fills petits”. Per això, “el primer pas va ser convèncer-los que podíem tancar els serveis com a restaurant El Bulli, que podíem deixar de fer sopars, però que El Bulli podia continuar”.

La influència d’El Bulli

De fet, el codi El Bulli continua a tot el món, perquè s’ha traspasat als cuiners que han passat per la seva cuina i que ara han volat cap als seus establiments propis. José Ramon Andrés, famós pel programa de cuina a TVE, i professional dels fogons amb restaurants de prestigi als EUA, ho assegurava: “Ningú no ha donat més olives esferificades als restaurants que jo. I ho he fet perquè ho he copiat del Ferran, de l’Albert, de l’equip del Bulli”.

Per la seva banda, René Redzepi, cuiner del millor restaurant del món segons la revista *Restaurant*, el Noma, de Dinamarca, explicava el canvi que va fer el dia que va sopar per primera vegada a El Bulli. “Fins llavors em pensava que la cuina francesa era la millor, que a tot el món hi havia una versió de cuina francesa, però vaig descobrir, en tan sols un àpat, que equivoocat que estava”. Aquella nit, una llavor es va sembrar en l’esperit de Redzepi que va créixer en el Noma, el seu restaurant. “I la florida és llibertat, corat-



EL COMIAT D’EL BULLI
Ferran Adrià ha volgut dir adéu a El Bulli en companyia de l’equip i amics. DAVID BORRAT

EL BITLLET

El repte de treballar sense pressió

Intentaré ser breu enumerant els mèrits de Ferran Adrià: primer va ser qui va interpretar més bé la *nouvelle cuisine* a Espanya; tot seguit va amputar el cordó umbilical que la unia amb la cuina catalana i va infantar una nova manera de fer i entendre la nostra gastronomia. El tercer pas, la recontextualització del receptari amb tecnologia, va ser allò que va projectar la gastronomia catalana i espanyola a l’infinit. La premsa anglosaxona —és a dir, la premsa— va certificar que el canvi del centre de gravetat mundial culinari, de Fran-

ça a Espanya, l’havia provocat ell. I ara què? “Ara el futur és El Bulli Foundation”, em va dir fa uns mesos. Tot dependrà de la seva capacitat d’esdevenir líder en el terreny de la recerca gastronòmica. Un repte que, deslligat de la pressió de rànquings i reserves, m’hi jugo un pèsol que té a fregar dels dits. No patim: Adrià ha deixat a companys i deixebles un llegat sòlid com una roca. Però tampoc ens adormim a la palla: la fundació, a més de monument autoreferencial, ha de ser un motor d’explosió que alimenti de noves idees la nostra cuina.

RICARD MARTÍN
PERIODISTA

L’últim dia d’El Bulli...

ge, el fet de no conformar-te amb la tradició i voler-ho reinventar tot”.

Joan Roca, del Cellar de Can Roca, recordava l’any que va arribar a El Bulli. “Corria el 1987, jo venia del classicisme de les receptes tradicionals, i em vaig transformar, perquè vaig conèixer un equip compromès amb l’inconformisme, i em va enganxar. Em coincidia amb una etapa rebel, de jove que volia canviar el món, i El Bulli va ser l’embranzida per aconseguir-ho”. L’estada a la Cala Montjoi va marcar el futur professional de Roca, i dels seus germans, “fins al punt que el Cellar de Can Roca és el que és per aquest pas”. Amb unes paraules semblants s’expressava el cuiner Andoni Luis Aduriz, del restaurant basc Mugaritz, que recordava que la seva primera feina a El Bulli va ser refer un cargol de pedra, situat al jardí, “i que no és una feina gens fàcil”.

L’esperit de l’establiment

L’esperit El Bulli continua. “Fins ara he aguantat que es digués que el que hem fet a El Bulli és molt dolent per als cuiners joves; no hi estic d’acord”, deia Adrià. La feina, el sacrifici, els riscos assumits, la llibertat mental d’expressió, el talent i la generositat, “sobretot la generositat, perquè el Ferran i l’Albert han compartit sempre totes les receptes”, assegurava ahir Adrià, han escrit un abans i un després en la història de la gastronomia. Tot plegat és el que celebrava El Bulli ahir.

El sopar privat per a amics i familiars era un gormanderia d’alta volada. El pastisser Cristian Escrivà, amic personal del Ferran, s’encarregava de la preparació d’un pastís molt simbòlic. “És un secret, ningú no ho sap. Tan sols revelo que cada convidat escriurà un desig. L’introduirà dins d’una estrella del pastís i després totes plegades les llançarem al cel”, explicava Escrivà. Avui 31 de juliol, comença la nova era d’El Bulli.*

i el primer d’El Bulli Foundation

El projecte d’Enric Ruiz-Geli que acollirà El Bulli Foundation segueix evolucionant mesos després que s’hagi presentat. El compromís amb la sostenibilitat dóna les pautes de com seran els edificis.

ANTONI RIBAS TUR

BARCELONA. “En sortir d’una reunió amb el Ferran, els companys de l’estudi em van preguntar si havíem quedat que les algues de l’hort d’algues que crearem són per menjar o si serviran per produir hidrogen”, bromreja l’arquitecte Enric Ruiz-Geli sobre els paral·lismes entre la cuina d’El Bulli i la seva arquitectura. Les afinitats van més enllà del sorprenent ús d’aquest gas que tots dos han fet en els seus camps respectius. Com a arquitecte, Ruiz-Geli manté el mateix compromís amb la innovació i l’avantguarda que Ferran Adrià en el terreny de la gastronomia.

De la mateixa manera que la tecnologia ha estat clau en les emocions que els plats de Ferran Adrià han transmès, a Ruiz-Geli li permet crear edificis empàtics amb l’entorn. Potser per aquest motiu el cuiner d’El Bulli el va seleccionar per

crear els espais que convertiran el restaurant de la Cala Montjoi en El Bulli Foundation, una factoria de pensament i creació al voltant de la cuina. Un arxiu multimèdia, un espai per fer *brainstorming* i un ideari, que farà de menjador, són els principals espais de l’aventura d’Adrià. Està previst que les obres comencin el febrer de l’any que ve, i que durin un any. Sense voler avançar més detalls, Ruiz-Geli revela que la construcció d’El Bulli Foundation i la pel·lícula sobre Ferran Adrià que està escrivint el guionista nord-americà David Wilson estaran molt relacionades.

Des que el projecte arquitectònic d’El Bulli Foundation va ser presentat el gener a Madrid en el marc de la cimera gastronòmica internacional Madrid Fusión, a Cloud9, l’estudi de Ruiz-Geli, no hi han deixat de treballar. El projecte ha evolucionat, però el que no ha canviat és la principal premissa que el regeix i que també condueix tots els projectes de Ruiz-Geli: la sostenibilitat. Conscient que l’arquitectura és la principal causa del canvi climàtic, Ruiz-Geli s’ha aliat amb la tecnologia més avançada per construir edificis sense emissions. El cas d’El Bulli Foundation és especialment de-

Ruiz-Geli fa “acupuntura urbana” a Valladolid

L’Ajuntament de Valladolid va ser el guanyador del concurs convocat per quedar-se la cúpula de la Set que Enric Ruiz-Geli va dissenyar per a l’Expo de Saragossa, i li va encarregar al mateix arquitecte que la reciclés. El resultat és la cúpula del Mil·lenni, un espai polivalent que estarà en ple funcionament al setembre. A més d’haver soterrat un antic aparcament a l’aire lliure per ubicar-la, l’arquitecte figurenc ha convertit la zona en un laboratori urbà de tècniques per combatre el canvi climàtic: ha re-

cuperat el bosc de ribera que es troba a la vora de la cúpula, ha instal·lat un guèiser al Pisuerga per oxigenar-ne l’aigua i vuit molins microèolics al pont d’Isabel la Catòlica. A aquestes operacions, encara s’hi han de sumar la millora de la mobilitat amb bicicleta a aquesta àrea i la utilització de leds a l’enllumenat per estalviar energia. El mateix arquitecte ha qualificat la seva intervenció d’“acupuntura urbana”, una suma d’arquitectura, natura i cultura que ha guarit un espai degradat.



A més de l’arxiu, l’espai per fer *brainstorming* i l’ideari, Ruiz-Geli ha concebut un hort d’algues i diversos petits “pavellons d’experiències”. CLOUD9



l’objectiu és millorar la seva eficiència energètica. Si es revisa les mesures d’aïllament i s’instal·la cèl·lules fotovoltaïques a les teules es pot reduir el consum energètic en un 40%. També n’hi haurà, combinades amb vegetació, a la coberta de l’arxiu que es construirà al costat del que, fins avui, ha sigut un dels restaurants més famosos del món.

Innovació
Adrià i Ruiz-Geli tenen en comú el compromís amb l’avantguarda i la creativitat

licat, ja que es troba al parc natural del cap de Creus. Així i tot, l’objectiu no és només construir un edifici net, sinó també vetllar per la biodiversitat del parc i afavorir-la. El soterrament dels cables elèctrics, la regulació de l’enllumenat públic, la instal·lació de nius, la regulació de la pesca i la recuperació del corall vermell són algunes de les iniciatives que Ruiz-Geli contempla dins el projecte d’El Bulli Foundation.

Una auditoria energètica a l’edifici actual i un escaneig del terreny on es construirà El Bulli Foundation van donar el tret de sortida al projecte. Pel que fa a l’edifici històric, a la cuina del qual s’hi seguirà treballant en aquesta nova etapa,

Edificis com coralls i esponges

Els nous edificis d’El Bulli Foundation s’aixecaran segons la informació obtinguda després d’escanejar el terreny amb un sofisticat escàner de partícules 3D que ha permès conèixer l’emissió de diòxid de carboni, la humitat relativa, la salinitat, la producció de fotosíntesi i la geotèrmia de la zona.

L’espai per fer *brainstorming* i l’ideari i el menjador d’El Bulli Foundation són els espais en què el disseny ha evolucionat més. El primer, enlloc de tenir un revestiment de ceràmica, tindrà els murs coberts de molsa i líquens. L’ideari ha vist reduït el nombre de pavellons que el componen. Finalment tindrà quatre, inspirats en les esponges marines i relligats per una membrana que reproduirà el relleu del cap de Creus i filtrarà la llum natural. A les xemeneies també hi haurà cèl·lules fotovoltaïques per produir energia.*

