

# Ferran Adrià

“

La nostra visió era cercar el límit que hi ha en una experiència al voltant d'una taula

Parlem amb un dels grans de la cuina mundial, centrat ara en la investigació i a tirar endavant el nou centre d'oci i recerca que obrirà a cala Montjoi

ENRIC CALZADA

COORDINADOR SOPARS DE GIRONA

● El cuiner Ferran Adrià (l'Hospitalet de Llobregat, 1962) és un dels grans de la cuina mundial. Després de tancar el restaurant El Bulli, les seves forces es centren ara en la creativitat artística i a tirar endavant elBulliFoundation i el gran projecte previst per a cala Montjoi, on hi havia el prestigiós restaurant. Parlem amb ell durant un dels Sopars de Girona, on cada mes un convidat repassa l'actualitat amb un grup de gironins residents a Barcelona.

**Per quina raó tanca El Bulli el 2011, quan es troba al cim del món, amb els màxims guardons i reconeixements?**

Des d'un principi, la nostra visió i pretensió tots aquells anys era cercar el límit que hi ha en una experiència al voltant d'una taula. Aleshores i consegüentment, una de les raons principals per les quals tanquem, és perquè ens adonem que no podem anar més enllà.

**No és per cansament ni manca de passió, per tant?**

La cuina m'apassiona, però també tinc passió per aprendre! Jo soc cuiner i em dedico a la innovació. Crec que tinc una certa capacitat d'anàlisi de la cuina i el que és la creació i la innovació. Si aprens vas projectant.

**I on es pot projectar?**

Comencem per baix. El 22% de les petites empreses a Catalunya no duren més de dos anys. I el 50% no duren més de cinc anys. El gran problema econòmic que tenim en aquest nostre país és la mala gestió que fan les microempreses i les petites empreses. És horrorós. I no penseu que Europa està millor. Igual que els EUA. Aquesta societat actual, no hem sabut comprendre que si un noi o una noia vol posar un restaurant no només ha de saber de cuina i de vins, és definitiu i el més important que sàpiga què és una empresa. No se sap què és una empresa!

**elBulliFoundation seria, doncs, l'instrument per superar aquests obstacles?**

El projecte delBulliFoundation té dues visions, que crec que són molt importants: guardar tot el llegat del restaurant El Bulli i compartir la nostra experiència en el món de la innovació i de la creació per millorar la eficiència en la innovació. A El Bulli, vam canviar la relació de la societat amb el món. I l'esperit d'en Juli Soler sempre estarà amb nosaltres.

**Però com ajudar les petites empreses a gestionar i aconseguir que disposin d'un projecte adient?**

Una majoria ho tenen mal plantejat des d'un inici. Enguany acabem de publicar un [link](#) al web delBulliFoundation, en què procurem ajudar en aquest sentit.



**Fa unes setmanes, a la web no hi havia quasibé res, però...**

És veritat. En tots aquests anys de dur treball ens vàiem incapaços de poder explicar allò que estàvem fent. Després de tot aquest temps, encara ara ens costa molt explicar la fundació. I és que, per altra banda, sabem que ho hem de fer molt senzill. A la gent no li agrada ni vol estudiar o aprofundir en un tema. Ho vol tot fàcil. Prioritza banalitats, passar l'estona i "endavant Barça"... Teníem un restaurant que vam tancar i ara tenim una fundació, i fer una fundació així no és una cosa gens fàcil. No ens vàiem capaçs d'ordenar i explicar tot el que havíem fet en aquests sis anys des del tancament del restaurant. La inconsciència o el risc així com la llibertat que sempre hem assumit era fonamental i no teníem tan estructurada tota la informació com finalment hem aconseguit ara.

“

Tanquem El Bulli quan ens adonem que no podem anar més enllà