



Ferran Adrià, gran revolucionari de la cuina mundial. JUDIT FERNÁNDEZ

I sobretot inicialment no teníem l'ambició de fer una feina tan extraordinària com la que estem fent.

Què passa amb elBulli1846 a Montjoi?

Doncs que hem presentat quatre projectes! Només entendre tot el que ha passat en aquell projectat espai, requeriria un curs intensiu, tot un màster.

Els serveis tècnics trobarien deficiències en relació al pla general o massa impacte al territori o...?

No, no, no va per aquí. Han estat quatre projectes! Ja teníem a Barcelona el primer centre d'I+D o de recerca en gastronomia i restauració del món. Volíem preservar el llegat d'El Bulli. Comencem amb un projecte petit, sobre el milió d'euros. Tot soterrat imitant les feixes de la zona. Pensem en el cas de la torre Eiffel o la Sagrada Família, que són meravelloses perquè es poden tocar. La Documenta el 2007, l'exposició al Palau Robert el 2012 –la primera exposició de la història al món d'un restaurant i per on varen passar fins a 800 mil persones– i el museu Drawing Center al Soho de Nova York, com a inici d'altres exposicions internacionals i el gran ressò mediàtic, ens fan veure un gran interès, particularment a conèixer tot el *backstage*, el que hi ha al darrere de la cuina.

Ara, fa poques setmanes, finalment s'ha aprovat, no?

Després de transitar per una època de crisi i que nosaltres no volíem encetar ni participar en cap mena de guerra. N'havia parlat amb el president Mas, també amb el president Montilla i amb tots els partits polítics que vaig poder. Tot i així, res. No es podia fer. Els agradava molt a tots, consideraven que era d'un alt interès per al país, però res. Llavors, després d'un gran cabreig, i també de replantejar-nos amb la meua esposa, Isabel Pérez, si seguíem amb el projecte, un tercer projecte més sostenible amb part interior i part exterior dona pas al quart, ara aprovat.

Com serà elBulli1846?

Serà increïble, ocuparà cinc mil metres quadrats, més que el Macba o el Museu Dalí de Figueres. Un lloc únic pensat com a centre d'oci sobre un entorn de la gastronomia en evolució. Cal pensar que la fundació és privada i sense cap aportació, ni un sol euro públic, no hi ha forma d'entendre aquest gran retard. Tot plegat demostra que tenim un problema, de sempre, en la dificultat que tenim en la gestió de les inversions. Una inversió de set o vuit ➡



elBulli1946 a cala Montjoi serà un lloc únic pensat com a centre d'oci sobre un entorn de la gastronomia en evolució

El llegat del Bulli

Ferran Adrià és un extraordinari cuiner i innovador, xef del restaurant El Bulli, tres estrelles Michelin i millor restaurant del món, segons el Top 50 de la revista *Restaurant*, que tanca l'any 2011. Als 18 anys deixa els estudis de ciències empresarials i amb l'afany de mantenir-se econòmicament comença un periple a diferents restaurants. Fa la mili a Cartagena i entra com a responsable de cuina a l'Almirante,

on hi havia Fermí Puig, que el va dur de vacances a El Bulli de cala Montjoi, on treballava. Poc després el desaparegut Juli Soler l'escull com a cap de cuina en tàndem amb Christian Lutaud, fins al 1986, quan queda cap de cuina únic. Al 1987 decideix abandonar la *nouvelle cuisine* per una pròpia d'estil mediterrani i elaboracions autòctones en visió d'alta cuina. Acorda sis mesos de servei i la resta tancat

per treballar i fer recerca al Bullitaller(BCN).

El 1990 fan una societat amb Juli Soler, el Bulli, SL, amb diferents models de negoci. Des de llavors comença el canvi en la cuina de Ferran i amb els plats mediterranis hi apareixen nous conceptes, elaboracions i tècniques i formats de servei, bressol dels canvis de 1994. El juliol de 2011 crea l'elBullifoundation, des d'on treballa per mantenir el llegat d'El Bulli.