

'Las huellas de elBulli' s'estrena al Festival de Sant Sebastià

La cinta sobre l'univers més íntim del xef Ferran Adrià ha inaugurat la secció Culinary Zinema i a l'octubre es podrà veure a Movistar +



Fa una dècada que els fogons del Bulli es van apagar, però **Ferran Adrià** continua marcant tendència més enllà de l'univers gastronòmic. El seu llegat ha arribat aquest dilluns fins al **Festival de Cinema de Sant Sebastià**, amb l'estrena del documental '*Las huellas de elBulli*', de *Movistar+*, dirigit per **José Larraza** i **Iñigo Ruiz**. La cinta, que inaugura la secció *Culinary Zinema* de Donostia abans de l'estrena a la plataforma a l'octubre, ressegueix la trajectòria d'un xef que ha transgredit les normes de la gastronomia mundial i les fronteres de la professió. El documental busca les empremtes que el cuiner va tenir en altres creadors i en l'imaginari col·lectiu del gremi.

'*Las huellas de elBulli*' és un viatge per la trajectòria de **Ferran Adrià**, el retrat d'un cuiner que va liderar diversos anys la prestigiosa llista *The World's 50 Best Restaurants*. El passat i el futur es donen la mà en una pel·lícula que parteix del Bulli i arriba fins a *elBulli1846* (en referència als 1.846 plats creats des del restaurant abans d'abaixar la persiana), el centre d'innovació que Adrià obrirà properament, basat en la creativitat i dirigit a una nova generació de joves talents.

A través del seu dia a dia i amb testimonis i trobades amb l'equip del Bulli i integrants d'*elBulli1946*, el documental s'acosta a l'entorn més íntim del cuiner. Hi participen des de la seva dona i el seu germà, fins a companys de professió com **José Andrés**, **Juan Mari Arzak** o **René**



Redzepe. També s'hi troben cares conegudes d'altres àmbits, com l'humorista i presentador televisiu **Andreu Buenafuente**. Tot, per mostrar com les idees revolucionàries de **Ferran Adrià** van transcendir i encara influeixen en el món del disseny, l'art i la creativitat.

En una entrevista a l'ACN, Adrià ha explicat que va acceptar el projecte de '*Las huellas de elBulli*' perquè volia tenir una "visió exterior". "Durant 400 anys, tot el que va passar en l'art culinari venia de França. Nosaltres vam desmonopolitzar-ho", ha detallat. La recepta, afegeix, va ser no ser "dogmàtic", reflexionar, qüestionar i fer el que "et doni la gana". "No vam dir què s'havia de fer i això va explotar a altres països, com Itàlia, EEUU, Perú, on cuiners que no feien cuina creativa ho van començar fer", precisa. Mirant enrere, creu que va ser un "revolució brutal" amb un fort "impacte en la societat".

El documental és, també, una reivindicació de com "gent de barri sense estudis universitaris" - com el seu germà Albert i ell mateix- arriben a liderar la gastronomia mundial "Això va ser important i ens en vam adonar més tard. Hi ha gent que ens veu i diu, si ells han pogut, per què jo no?", assevera.

Al seu entendre, la "màgia" del Bulli, d'**Albert Adrià**, **Julio Soler** o jo mateix va ser que no van arribar a la cuina de "manera vocacional". "Que algú arribi lluny sense voler-ho és estrany i segurament respon al fet que ho vam qüestionar perquè no vam tenir mestres, no vam anar a escoles de cuina. Vam començar preguntant-nos per què s'havia de fer com s'havia fet sempre", detalla a l'ACN.

Segons els seus directors, Adrià és un xef "inclassificable" i "únic", un creador que ha transcendit "tots els límits", segons han explicat els responsables de la cinta en una entrevista a l'ACN. Partint d'aquesta idea, el documental busca endinsar-se en la part "visible i en la més invisible", anant des de la transcendència que va adquirir la seva cuina però aportant-t'hi també l'entorn més íntim, amb l'aparició de la seva dona, per exemple, que apareix per primera vegada ja que fins ara havia estat a l'ombra. "Se'l veu en un àmbit molt natural, del dia a dia", ha explicat José Larraza.

Els dos cineastes han rebut el projecte com un "regal" i han destacat la generositat del xef, que va assumir el documental com un "projecte propi". "El Bulli era un territori molt transitat, però li va agradar perquè hi aportava una via nova i s'hi va llençar de cap", afegeix **Iñigo Ruiz**. Per Ruiz, '*Las huellas de elBulli*' no vol ser ni un homenatge ni un llegat al restaurant, perquè el Bulli "continua viu, està més vigent que mai".

L'experiència de Ferran Adrià a un nou restaurant, entre els seus nous projectes

A partir de l'abril de l'any que ve, **Ferran Adrià** obrirà portes a *elBulli1846*, després de vuit anys de feina. L'obertura al públic es preveu el 2023. Segons ha detallat a l'ACN, l'espai funcionarà amb una subscripció on pagaràs una quantitat i es donaran sis entrades, l'entrada al projecte audiovisual i quatre llibres de la Bullipèdia. "Serà un lloc íntim, no volem posar-hi mil persones cada dia", adverteix.

En aquest moment, segons el xef s'acabarà "un cicle" i caldrà iniciarà nous projectes amb la midada "cap al futur". Entre els projectes, diu que li agradaria ajudar alguna cuinera en un projecte personal, aportant-li només la seva "experiència". "Seria el seu restaurant i faria la cuina que volgués", adverteix. Malgrat que encara no té candidates, preferiria que el projecte fos a Catalunya perquè seria més senzill a l'hora de desplaçar-se.