

Ferran Adrià sintetiza el "proceso evolutivo" de los últimos años de elBulli en siete volúmenes

Enigma "hará reflexionar mucho sobre el espacio donde se vive una experiencia gastronómica"

06/11/2016 --- BARCELONA (EUROPA PRESS)

El proceso creativo del chef Ferran Adrià en los últimos siete años del restaurante elBulli protagoniza la obra 'elBulli 2005-2011' (Phaidón), libro de Ferran y Albert Adrià y el fallecido Juli Soler --al que está dedicado-- que estudia en profundidad la evolución de la cocina del chef en siete volúmenes y casi 3.000 páginas, como colofón al gran 'Catálogo General de el Bulli'.

"Cualquier estudiante de cualquier disciplina que quiera estudiar elBulli tiene las herramientas necesarias", ha celebrado Adrià en una entrevista de Europa Press, donde ha reivindicado, sin embargo, que se trata de un análisis evolutivo, no creativo, porque pese a que el 90% son creaciones suyas, hay otras que son reinterpretaciones de técnicas anteriores.

Este proyecto, que sale a la venta el próximo viernes 11 de noviembre, es la última entrega del "catálogo definitivo", el 'Catálogo General de elBulli 1983-2011', macro-obra que en total suma 7.000 páginas y 1.846 platos creados desde 1983 hasta el cierre del restaurante en julio de 2011.

ÚLTIMOS SIETE AÑOS EN SIETE VOLÚMENES

Concretamente, la obra final que ahora se publica --los últimos siete años del restaurante 'elBulli 2005-2011'-- se reflejan en esta entrega con más de 750 recetas creadas en este periodo, disponibles por primera vez en español, de modo que la obra constituye "el único lugar de acceso para estas recetas exclusivas".

Los volúmenes del 1 al 6 contienen fotografías y recetas de todos los platos elaborados para cada año (2005-2011), incluyendo instrucciones detalladas para crear cada componente, notas sobre ingredientes difíciles de encontrar, nuevas técnicas, acabados y presentación.

El séptimo volumen presenta un análisis evolutivo del restaurante que delinea el proceso creativo de Ferran Adrià y permite a los lectores consultar recetas por temporada, técnica y tecnología.

El resultado es un catálogo general donde se encuentra todo el trabajo de elBulli: todo lo que significó y lo que significa, ha dicho Adrià, que ha defendido la necesidad de conocer los orígenes y datación de las recetas para poderlas estudiar y reinventar: "Si no tienes las recetas datadas no se puede hacer un análisis evolutivo y crear un modelo a partir de ello".

"Todo el mundo habla de la creatividad pero no hay un orden, como sí lo hay en el mundo del arte", ha dicho Adrià, que considera que quienes se dedican a la gastronomía deben tener la posibilidad de consultar y entender los primeros pasos de esta cocina creativa.

A su juicio, es un catálogo que razona sobre "qué ha pasado" en los últimos años, y que con éste se puede estudiar la creatividad culinaria en las escuelas de formación gastronómica, ya que se trata de una especie de archivo datado.

El macrocatálogo empezó a gestarse en 2002 con la vocación de "catalogar todos los platos", lo que obligó a elBulli a analizarse desde sus inicios, en 1987, unos años que se agruparon en cuatro entregas: 'elBulli 1983-1993', 'elBulli 1994-1997', 'elBulli 1998-2002', y 'elBulli 2003-2004', como predecesoras de la actual, 'elBulli 2005-2011'.

PROYECTOS ADRIÀ

Más allá de este proyecto editorial, Adrià asesora a la familia Lavazza para un proyecto en Milán (Italia): "Estamos trabajando conjuntamente de manera intensa en que sea la repera, pero no es mi restaurante", ha dicho.

Sobre la misteriosa apertura que prepara su hermano Albert Adrià, el proyecto Enigma, ha dicho: "No tengo nada que ver. Es de mi hermano, pero es un proyecto brutal".

"Engima es emocionante. Será un proyecto que hará reflexionar mucho sobre el espacio donde se vive una experiencia gastronómica al máximo nivel", ha dicho.

Ha asegurado que habrá quienes lo aplaudan y quienes lo censuren, y que será un proyecto muy complejo, aunque se encuentra "a punto", ha avanzado, en relación al anuncio de la fecha de su apertura.