

Un documental presenta por primera vez un retrato íntimo del cocinero Albert Adrià

Barcelona - Miércoles, 15/11/2017

Un documental producido por Truesday films, presenta por primera vez un retrato íntimo del cocinero Albert Adrià, tras seguirle durante cinco años en sus peripecias profesionales y gastronómicas, han explicado este miércoles los directores, Laura Collado y Jim Loomis.

'Constructing Albert' se centra en la faceta más profesional del hermano de Ferran Adrià y se estrenará la tarde de este miércoles en los Cinemes Girona de Barcelona.

El proyecto empezó en 2013 como un documental de personaje: "La idea principal era grabar un durante un año, desde que Albert abrió los restaurantes Tickets y 41º, pero al final le seguimos hasta 2017", ha comentado Collado.

A lo largo del filme aparecen caras conocidas como la de Ferran Adrià y momentos muy importantes en la vida del protagonista como el cierre de El Bulli, la inauguración de distintos restaurantes en Barcelona o la gala del certamen 50 Best 2015 que le dio el premio a mejor pastelero del mundo.

El filme es un seguimiento de la vida profesional de Adrià con un enfoque muy humano: permite descubrir al famoso cocinero al natural, con sus miedos y sus contradicciones y la evolución de sus distintos proyectos gastronómicos.

"No es un documental gastronómico, es un documental de personaje inspirado en la gastronomía", ha dicho Collado, y ha comparado el formato con otros títulos como 'Jiro Dreams of Sushi', dedicado al maestro nipón.

DOCUMENTAL OBSERVACIONAL

Desde un primer momento tuvieron claro que no querían hacer "una película clásica culinaria, sino descubrir al personaje", ha dicho Loomis, que se encargó de la fotografía y montaje.

Loomis ha explicado que "resulta difícil reducir cuatro años de grabación en tal sólo 82 minutos", una transformación que permite observar cambios en la vida del protagonista pero también en sus proyectos profesionales, donde se muestra la apertura y cierre de los distintos restaurantes.

El reto más importante de Loomis ha sido "captar la creatividad de la comida y transmitir el sabor a través de las imágenes", por lo que junto con Collado apostaron para crear un documental observacional, con la menor intervención posible en el desarrollo natural de la vida de Adrià.

Aunque el protagonista dejó que los directores actuaran sin intervenir en el proceso creativo, pidió una única cosa: que apareciera Juli Soler, un viejo amigo, compañero y socio de Albert y con el que trabajó durante muchos años.

El Bulli, el proyecto conjunto de los dos hermanos, también tiene un papel importante en la película, van apareciendo imágenes o menciones ya que "aunque hace 7 años que cerró, aún se recuerda", ha reconocido el cocinero.

ÉXITO INTERNACIONAL

Desde un primer momento, los directores quisieron dar proyección internacional al proyecto, aunque Collado ha reconocido que "hacer documentales en Catalunya no es fácil a pesar de tener una figura como Albert".

Para internacionalizarlo lo presentaron en Ámsterdam, donde obtuvieron el apoyo de la Televisió de Catalunya, en concreto del programa 'Sense Ficció' que en enero emitirá una versión reducida del documental.

La película ya se ha presentado como candidata en varios premios como los Goya o Gaudí y en festivales de Estados Unidos ya que está previsto que se estrene en Nueva York y que esté disponible a Netflix en América del Norte.