



DOCUMENTAL GASTRONÓMICO

El documental del chef Albert Adrià se estrena en salas de cine catalanas

15/11/2017

Barcelona, 15 nov (EFE).- El documental "Constructing Albert", sobre el proyecto gastronómico del chef Albert Adrià durante los últimos cuatro años, que engloba seis restaurantes bajo el título de elBarri, se estrenará esta semana en salas de cine catalanas.

Tras 29 años de trabajo creativo en elBulli, sin recibir la atención mediática de su hermano Ferran, Albert Adrià decidió emprender su propio proyecto de creación gastronómica que culminó en enero de este año con la apertura de Enigma, su "máxima apuesta culinaria", según la productora Trueday Films.

En el marco del circuito culinario de elBarri, Adrià ha abierto 6 restaurantes, todos situados en el Paralelo de Barcelona donde creció, basados en conceptos de negocio muy diversos, desde la fusión peruano-japonesa de 'Pakta' hasta el vermut catalán de 'Bodega 1900'.

El proyecto, coproducido por Televisión de Cataluña, se ideó, en un principio, como un programa de televisión pero, tras trabajar durante cuatro años y recoger un amplio volumen de material, se optó por la forma de documental cinematográfico y se presentó al Festival Internacional de Cine Documental de Amsterdam, donde fue seleccionado.

El documental, cuyo estreno mundial tuvo lugar en la sección Culinary Zinema del Festival de Cine de San Sebastián, llega ahora a algunas salas catalanas alternativas, como los Cines Girona de Barcelona o el Cine Rambla de l'Art de Tarragona.

Adrià considera que estos cuatro años de creación le han permitido consolidar un equipo y crecer antes de materializar Enigma, el escalafón final, con el que aspira a estar entre los 10 mejores restaurantes del mundo. EFE