
DOCUMENTAL

Albert Adrià, un geni a l'ombra del millor cuiner del món

El documental "Constructing Albert" s'estrena aquest dimecres als Cinemes Girona

El xef ha consolidat el projecte d'elBarri, un innovador circuit gastronòmic a Barcelona format per sis restaurants "referencials en la seva categoria"



Una imatge del documental «Constructing Adrià», amb Albert Adrià com a protagonista

Esteve Plantada --- | 15/11/2017 a les 15:52h

La història de la cuina moderna no podria entendre's sense [elBulli](#). Restaurant de referència per a gurmets, també ho va ser per a amants de l'art, amb una proposta que va acostar, com mai abans havia passat, l'alta cuina a l'expressió artística més elevada. El responsable de tot plegat va ser Ferran Adrià, talent únic i genial que es va convertir en el cap visible d'una gran estructura, en l'ànima que va impulsar el projecte i en el segell que va fer reconeixible una nova

cuina arreu del món. [L'aportació d'elBulli](#) va suposar una revolució sense precedents en un món àvid d'experimentació, de creativitat i de noves propostes.

Ferran Adrià va ser un talent indiscutible, l'inici d'una nova era. També va tenir la sort de comptar amb les aportacions d'un altre gran talent, un geni a l'ombra que sempre va ser al seu costat mentre s'esdevenia una revolució gastronòmica sense precedents: Albert Adrià. Germà i còmplice, i un dels grans desconeguts de la mecànica imparabile d'elBulli, malgrat que és coautor de totes les convencions que va esmicolar el distingit restaurant de cala Montjoi. El petit dels Adrià sempre va restar en un segon pla, defugint el protagonisme mediàtic, guanyant-se a pols el reconeixement dels companys i l'etiqueta de "cuiner més infravalorat del món".

Una vocació de discreció que també vol ser part de la història gastronòmica. "Em sentia molt còmode en aquella època, quan era en Ferran qui prenia l'última decisió", afirma. "Però arriba un moment en què vols ser tu qui la prengui". Després del tancament d'elBulli, Albert dirigeix el seu propi rumb i demostra excel·lència en cada nou projecte que inicia, com bé explica el documental *Constructing Albert*, que s'estrena [aquest dimecres 15 de novembre als Cinemes Girona](#), i que s'ha enregistrat durant els darrers quatre anys, període en què Albert Adrià ha construït [elBarri, un innovador circuit gastronòmic a Barcelona format per sis restaurants](#). El documental culmina amb l'obertura el darrer mes de gener de l'Enigma, el seu projecte personal d'alta cuina.

Més de quatre anys de feina i un resultat "molt humà"

"Vam gravar el primer dia amb l'Albert el febrer del 2013, hem estat més de quatre anys fent el projecte", explica Laura Collado, la directora del film. El projecte va començar perquè el periodista gastronòmic Jordi Luque els va proposar la idea de fer un documental amb l'Albert Adrià. "De seguida vam veure que engegar un projecte amb ell era ideal pel nostre estil. Ens agraden els documentals de personatges, on l'observació té un paper principal", remarca la directora. Una observació que mostra un personatge sense filtres, en tota la seva grandesa i humanitat, amb maldecaps, cops de geni i il·luminacions.



Roda de premsa de presentació del documental, amb Albert Adrià a la dreta de la imatge Foto: Esteve Plantada

Constructing Albert és, és en aquest sentit, un documental "més de personatge ambientat en el món gastronòmic" que no pas a la inversa. "No volíem fer una pel·lícula culinària clàssica, sinó descobrir un personatge, amb tota la intensitat que té la seva vida", subratlla Jim Loomis, codirector

del film. "A nivell tècnic, la idea era fer-ho de forma observacional, no molestar gaire, pràcticament gravant només amb una sola càmera i un sol micròfon, per intentar captar la creativitat del menjar, però també l'emoció de consumir-la".

Albert Adrià explica que el projecte va iniciar "pensant que podia tenir una certa gràcia veure com obria sis restaurants en un any i mig. Després li vam donar la volta, i vam veure que el personatge potser tenia més interès", confessa. "No em reconec, diuen que sóc jo qui apareix", comenta, somrient, Albert Adrià. "Al final, crec que és un resultat molt humà, de gent que estima la seva feina. I també que el documental fa més gran al meu equip que a mi mateix", confessa.

Albert Adrià, un geni "fascinant, enigmàtic i contradictori"

Sempre a contracorrent, i després de refusar la copropietat d'elBulli –que li van oferir Juli Soler i Ferran Adrià en l'època de màxima activitat–, l'Albert està creant un gran projecte al Paral·lel. "A mi, el que em fa feliç és fer *pimientos del Padrón*", assegura, com a inici fulgurant d'aquest documental. d'un documental que explora l'esforç d'Albert Adrià per construir i construir-se a si mateix, per deslliurar-se del pes enorme del seu germà i de la marca que el va impulsar, a ell mateix, a ser un dels grans noms de la nova cuina. "Albert és un personatge fascinant, enigmàtic, genial, però difícil, contradictori, sovint dur i centrat en si mateix. El perfecte anti-heroi", diuen els responsables del documental.

Amb les idees clares i una creativitat hiperactiva, el petit dels Adrià està completant un somni, professional i vital: crear sis restaurants completament diferents entre si, amb el nexa comí "que cadascun sigui el millor en la seva categoria". El projecte té un epicentre que compta amb la prèdica d'un públic exigent i, alhora, desenfadat: el Tickets, temple de les tapes que ja ha aconseguit una estrella Michelin, la primera. Al seu costat, el 41o, "un miniBulli de setze comensals que explora l'alta cuina creativa en format *finger food*".

A aquestes dues propostes se'ls uneix el Pakta, de cuina peruano-japonesa, la Bodega 1900, un homenatge a la vermuteria de tota la vida, l'Hoja Santa+Niño Viejo, una reinvençió de l'alta gastronomia mexicana, i l'Enigma, el restaurant que pretén tornar a revolucionar la idea de l'experiència gastronòmica, sense contemplacions. "La meva idea és que ben aviat estigui entre els deu millors restaurants del món", diu Albert Adrià, un xef discret que se suma a la fulgurant nòmina de xefs que són, en realitat, artistes de primer nivell, amb la creació com a divisa.

Una experiència que queda perfectament reflectida a *Constructing Albert*, que arriba ara als cinemes de Catalunya després de l'estrena mundial a la secció [Culinary Zinema del darrer Festival de Cinema de Sant Sebastià](#). El film té una durada de 82 minuts, ha estat codirigit per Laura Collado i Jim Loomis, produït per Truesday Films, en coproducció amb Televisió de Catalunya i la cofinanciació d'Alexandra Film. Basat en una idea original d'Unto, hi han participat Estrella Damm, Lavazza, l'Institut Català d'Indústries Culturals i l'Estonian Film Institut.

