



NOTICIAS GASTRONÓMICAS

‘Constructing Albert’ se estrena en televisión

El documental basado en la vida profesional de Albert Adrià, ‘Constructing Albert’, se estrena en televisión esta noche, y lo hace en el programa ‘Sense Ficcio’ de TV3 (Televisión de Cataluña), como coproductores que son de este película junto a Truesday Films y Alexandra Film. El documental de más de una hora de duración, recoge algunos momentos de los últimos cuatro años de trabajo del chef de Tickets, uno de los tantos establecimientos del grupo elBarri.



VelSid ---- 27 FEB 18

El documental titulado ‘**Constructing Albert**’, del que os hemos hablado en Gastronomía y Cía desde que se anunció, hace aproximadamente cinco años, que se iba a hacer una película de la vida del cocinero **Albert Adrià**, por fin se estrenó el pasado mes de septiembre en la sección oficial de cine gastronómico del Festival de San Sebastián, en [Culinary Zinema 2017](#). Pues bien, antes de proyectarse en algún otro festival de cine, va a pasar a la pequeña pantalla esta misma noche.

‘**Constructing Albert**’ se estrena en televisión hoy martes, y lo hará en TV3, en la televisión de Cataluña, a la que hoy en día se puede acceder desde distintas plataformas de televisión e internet. Así que, si no queréis perderos este estreno y conocer a uno de los grandes creativos del mundo de la cocina que durante muchos años ha estado a la sombra de su hermano, Ferrán Adrià, tendréis que estar atentos a partir de las 21:55 horas al programa ‘Sense Ficcio’.

Para quien no haya oído hablar ni haya leído sobre el documental ‘Constructing Albert’, bajo estas líneas podéis ver el tráiler del trabajo dirigido por Laura Collado y Jim Loomis, y coproducido por Truesday Films, Alexandra Film y Televisió de Catalunya. Para hacer esta película, un equipo de rodaje acompañó a Albert Adrià durante cuatro años, recogiendo distintos momentos de su vida profesional, precisamente durante el periodo de las aperturas de los establecimientos de **elBarri**, Bodega 1900, Niño Viejo, Hoja Santa, Enigma...

Nada mejor que leer la **sinopsis de ‘Constructing Albert’** para conocer un poco más sobre lo que se podrá ver en el documental de Albert Adrià, así que os la transcribimos a continuación.

La revolución más importante en la historia de la gastronomía reciente, tuvo lugar en una remota cala de la costa catalana. Ese Bing Bang de descubrimiento creativo que fue el restaurante [elBulli](#), nombrado cinco veces el Mejor Restaurante del Mundo, surgió de las mentes de dos hermanos procedentes de un barrio humilde de Barcelona. Desde entonces el apellido Adrià se ha convertido en sinónimo de creatividad.

Ferran Adrià es el famoso chef que encabeza portadas y recibe honores, sin embargo, tras 29 años de brillante carrera profesional, la única distinción que ha recibido Albert Adrià es la de ser el cocinero más infravalorado del mundo.

Con tan solo 15 años, sin vocación ni ambiciones, Albert empieza a trabajar con su hermano mayor en elBulli. Allí, pronto encontraría en la cocina un espacio donde experimentar y expresar su hasta entonces inexplorada creatividad. Un personaje lleno de contradicciones, la carrera de Albert progresa lejos de la atención mediática que acompañó a Ferran durante el ascenso de elBulli.

Auto-proclamado rebelde, Albert se concentró en lidiar con los monstruos de la creatividad pura, liderando el equipo de elBulli Taller, el I+D del que surgieron las técnicas e innovaciones que los llevarían a la cima de la cocina mundial.

Dos años después del cierre de elBulli, Albert está enfrascado en otra hercúlea y transformadora aventura creativa. En el Paralelo, antiguo barrio de teatros de Barcelona, Albert construye un imperio gastronómico: 5 restaurantes únicos, los mejores en su categoría, unidos por el sello Adrià.

En el centro de ese universo bautizado como elBarri están Tickets, un restaurante único que ha elevado las humildes tapas al nivel de la alta cocina y 41° que concebido como un mini elBulli explora lo más alto de la creatividad en la cocina. Les acompañan Pakta, una fusión peruano japonesa, Bodega 1900, un homenaje a la cultura Catalana del vermut, Hoja Santa y Niño Viejo, una inmersión en la mejor cocina mexicana. Con Enigma, su proyecto más ambicioso, Albert aspira a estar entre los 10 mejores restaurantes del mundo.

Esta es la proclamación de fuerza de Albert, su intento de escapar de la sombra de su famoso hermano y de hacerse un lugar en el Olimpo de los grandes cocineros mundiales. Este es Albert construyéndose a sí mismo.

Y si queréis conocer más detalles sobre la película, además de verla esta noche en las plataformas de emisión de TV3, podréis acceder a la web oficial 'Constructing Albert' a través de [este enlace](#). En la misma web podréis ir consultando cuándo y dónde se proyectará próximamente, de momento ya se sabe que el 9 de marzo de 2018 estará en el Festival South by South West en Austin (Texas).

