Ferran Adrià exporta 'el llenguatge d'El Bulli' a Londres.

Internacional | 14-10-2007 | 04:49

Els magatzems Harrods de Londres han escollit el cuiner català Ferran Adrià i la seva col·lecció d'estris de cuina i de taula Faces, dintre de les seves jornades Timeless Luxury, amb les quals pretenen apropar al públic nous productes sorgits de la imaginació dels principals 'gurus' del disseny, així com peces d'edició limitades creades en exclusiva per a Harrods.

Adrià va fer la presentació divendres passat i les seves creacions es podran veure i adquirir durant un mes.La primera sensació en pujar les escales que porten a la segona planta de Harrods, entrar a la sala de cuina i trobar un home firmant llibres, és que deu ser una celebritat, un actor, o potser un esportista famós. Només una celebritat firmaria llibres als magatzems més luxosos del món.

Senzill, viu, directe, Ferran Adrià es fa fotos amb tothom que li ho demana. Sembla una persona molt planera. A vegades costa saber qui és el famós i qui és l'admirador.

No és habitual escoltar el català a tants pocs metres de l'estàtua en memòria de la Princesa Diana i Dodi Al-Fayed, en un dels magatzems més emblemàtics de Londres, creats el 1834, els magatzems on venia a comprar la Reina fins el 1997, quan va morir Lady Di.

Ferran Adrià firma els luxosos, gegants i pesants llibres d'El Bulli, amb fotografies de les seves creacions culinàries, la història del mític restaurant en el qual va començar a treballar el 1984, quan només tenia 22 anys. La cua és llarguíssima, sobretot tenint en compte que cadascun dels llibres costa 125 lliures, uns 180 euros.

Acompanyen Adrià alguns dels dissenyadors de Faces, la col·lecció amb la qual transforma en disseny les seves idees. 'El Ferran és un dels millors ambaixadors de Catalunya al món', confessa un dels membres de l'expedició.

Corroborem aquesta afirmació en fer-li la primera pregunta a Adrià: què és Faces? 'És una marca de disseny catalana', respon. I com és una marca catalana? 'Molt fresca, provocadora, amb sentit de l'humor, molt d'avantguarda, i a la vegada molt seria en el treball', explica, 'i en aquest cas és molt

barcelonina perquè tots els que la integrem residim a Barcelona'.

De l'exposició destaca: 'el que busquem és un llenguatge que és el nostre llenguatge, el llenguatge d'El Bulli'. 'I d'alguna manera [aquesta exposició] també és una reivindicació que a Catalunya hi ha molt bons dissenyadors i que s'hauria d'apostar més per la creativitat', afegeix.

Aparador al món

Faces Ferran Adrià és una empresa que, tot i que només té dos anys de vida, ha aconseguit un gran ressò a casa i a l'estranger. 'Les vendes a l'exterior ja signifiquen el cinquanta per cent', explica Neus Canal, directora general de Design Mix Collections, l'empresa que comercialitza Faces. Canal diu sentir-se satisfeta per poder exposar-la a Harrods, 'un aparador del món'.

La companyia ha firmat un contracte en exclusiva per un mes amb Harrods i esperen que aquest sigui el cavall de troia que els permeti entrar al sempre complicat mercat britànic.

Ferran Adrià gaudeix de gran prestigi a la Gran Bretanya després que Restaurant, la millor revista del sector de la restauració, hagi escollit El Bulli com el millor restaurant del món els últims dos anys, desbancant The Fat Duck, el restaurant de Heston Blumenthal, el 'guru' dels cuiners anglesos.

En l'exposició hi ha tota mena d'objectes, des de les seves famoses culleres per menjar un aliment i olorar-ne un altre a la vegada o les culleres colador per la llet amb cereals o la sopa de fideus, fins a ganivets únics, forquilles exquisides, bols, broquetes, pràctics recipients i safates de fruita distingides, entre d'altres.

En la creació d'aquesta col·lecció de peces úniques, que curiosament arriben a la Gran Bretanya després d'haver triomfat a Espanya i a d'altres països del món, a la inversa de l'habitual, hi col·laboren quatre dels millors equips catalans de disseny: Luki Huber, Claramunt & De Mas, Azua & Moliné i Estudi Arola.

'Bàsicament s'exposen dues coses. Un disseny català i espanyol, que té una certa tirada internacional, i una col·lecció de coberteria i d'objectes', descriu un dels dissenyadors, Xavier Claramunt.

Un dels principals atractius de Faces és aquesta interrelació entre la cuina i el disseny que Antoni Arola, un altre dels dissenyadors, reconeix que 'és la vegada que s'han conjugat les dues disciplines més a fons, i això és el més nou de la col·laboració'.

Prestigi internacional

Ferran Adrià segueix sempre una màxima a la vida: 'primer caminar i després veure el camí que has fet'. S'autodefineix com un creatiu. La sopa de pomelo calent, el caviar de meló, el gelat de formatge parmesà, els seus plats són autèntiques creacions de sabors i de formes. I això és el que contenen els llibres que està acabant de firmar: les seves col·leccions de plats.

El Bulli canvia cada any el menú per la nova vintena de plats en els quals han estat treballant durant sis mesos.

Adrià és el precursor del corrent de la gastronomia molecular, una aproximació experimental i

científica a la cuina. Diu que la seva font d'inspiració és 'la vida'. Per això El Bulli obre només sis mesos i la resta del temps viatja pel món, experimenta nous plats, coneix sabors nous, productes nous, 'sempre estic treballant'.

Una parella de joves australians que s'han assabentat que Ferran Adrià és a Harrods, li demanen per fer-se una foto amb ell. El cuiner accedeix, amable. Es fa la foto amb ells i es queden xerrant una estona.

Ferran Adrià és un cuiner reconegut arreu però el seu reconeixement té diferents dimensions. A l'estranger està considerat un geni de la cuina, una mena de Dalí gastronòmic. Mentre que a nivell espanyol o català és menys mite i més persona i es valora més la seva dimensió humana i compromesa.

Part d'aquesta vessant humana és la Fundació Alicia, concebuda com a centre d'investigació, que estan construint a Sant Benet de Bages, prop de Manresa i que espera poder inaugurar el gener: 'Alicia és una fundació, pionera en el món, on volem fer arribar la cuina a la gent. Des de diferents camins. Des dels nens, l'educació, els malalts. Ajudant la gent que pateix malalties relacionades amb el menjar, i també volem ajudar l'alta cuina en la investigació. És un projecte apassionant'.

Fuente: GN
Autor: GN