

## El filme sobre el universo de Albert Adrià busca fondos con micromecenazgo

Cultura | 28/05/2014 - 20:20h

Málaga, 28 may (EFE).- "Constructing Albert", el documental que se rueda sobre el universo culinario y empresarial de Albert Adrià, buscará fondos a través del micromecenazgo, según han anunciado hoy sus responsables.

Un avance de doce minutos del filme, cuyo rodaje culminará en 2015, se ha presentado hoy en primicia en el apartado de cine gastronómico del Málaga Food&Wine que se celebra esta semana en Málaga, cuyo público ha visto el día a día de uno de los responsables de la revolución culinaria mundial a cargo de elBulli.

Producido por TrueDay Films y Unto y dirigido por Jordi Luque y Laura Collado, el documental tiene un presupuesto aproximado de 177.000 euros y buscará fondos, a partir de julio, mediante micromecenazgo que se desarrollará en la web oficial del filme ([www.constructingalbert.com](http://www.constructingalbert.com)).

Así lo ha anunciado hoy en Málaga su productora ejecutiva, María Borrás, "porque está complicada la búsqueda de financiación en estos momentos". A cambio de colaborar, los donantes recibirán "recompensas que tienen que ver con cositas de comer", ha añadido.

"Constructing Albert" se presentará en dos formatos: una versión de 60 minutos para televisión y otra de hora y media para cines, ha detallado por su parte Jordi Luque.

En ambas se desvela el universo culinario y empresarial de Albert Adrià a través de su proyecto de abrir cinco restaurantes con conceptos gastronómicos bien diferentes y remodelar 41º en un periodo breve de tiempo, que finalmente se ha prolongado un poco más de lo previsto pero que espera culminar en 2015.

Tickets, 41º, la coctelería-snackería Enigma, el "nikkei" Pakta, la vermutería Bodega 1600, y un restaurante mexicano con su versión más informal de taquería conforman, por el momento, el proyecto empresarial del menor de los Adrià, reunido en un radio de apenas 400 metros cuadrados en torno al Paralelo barcelonés.

La idea surgió de Luque cuando, tras una entrevista, hubo "un flechazo" tanto por su ambicioso plan empresarial y culinario como por el propio carácter de Albert Adrià, "cuyo sueño, asegura, siempre ha sido cocinar pimientos del padrón, después de todo lo que ha aportado a la gastronomía. Es como si Messi dice que sueña con jugar al fútbol sala".

En "Constructing Albert" no sólo se plasmará su proceso creativo y se le verá cocinando platos que después suele someter al juicio de su hermano Ferran, sino también "su concepto de la practicidad y de cómo emprender, la historia de un cocinero que pasó desapercibido para el público general pero que tuvo un peso enorme en toda aquella revolución que supuso elBulli", ha detallado su codirector.

Además, hoy se proyectan, sobre el cocinero vasco Luis Andoni Luis Aduriz, con dos estrellas Michelin en Mugaritz, "Taba, el juego en la mesa", una producción hispano-japonesa dirigida por Pep Gatell y Eloi Colom, con la participación de La Fura dels Baus, y "Mugaritz BSO", un proyecto musical de la mano del chef junto al músico Felipe Ugarte.

Mañana se exhibirán "Nerua Guggenheim Bilbao: Un viaje a la esencia" de la cocina de Josean Alija, con una estrella Michelin, y "Sollo", cortometraje que comparte nombre con el restaurante de Diego Gallegos en Benalmádena (Málaga), donde el chef basa su propuesta en la innovación culinaria a través del esturión, la trucha y el caviar.