

## La música al Celler

Que la gastronomia podia ser un art va quedar establert quan Ferran Adrià va ser l'artista convidat a la Documenta de Kassel el 2007. Que tot art aspira a la condició de música, ja ho havia enunciat el romanticisme. Per tant, i cloent el sil·logisme segons les lleis de la lògica, la gastronomia aspira a la condició de música. *El somni*, una de les darreres gestes dels germans Roca en conjunció amb l'artista multidisciplinari Franc Aleu, apunta cap a aquesta direcció, anunciada com a «òpera en dotze plats, un banquet en dotze actes». El subtítol és abassegador: l'obra total, multidisciplinària, analògica, digital, real, onírica, cibernètica i gastronòmica.

La música ha estat un fil conductor que ja havia donat coherència als plats de Joan Roca recollits a *Deu menús per a un concert* (2008), o perfumat amb aire Berlioz a *Una simfonia fantàstica* (2006), la història del Celler de Can Roca narrada per Jaume Coll. Els referents musicals, tanmateix, contrastaven amb la gosadia contemporània dels plats, com si el clasicisme es maridés amb el contrast del risc. Bach i la seva *Cantata del cafè* harmonitzaven amb el garrí amb cafè; la simfonia *La cacera*, de Haydn, feia de prelude al consomé de faisà i puré de pèsols; la *Pastoral* de Beethoven instrumentava el paltruc de botifarra blanca amb foie gras; i així successivament amb Rossini (evitant els canelons), Verdi, Saint-Saëns, Puccini, Mahler i Toldrà. Música del romanticisme per a menús del segle XXI.

L'aposta musical d'*El somni* és més contemporània, amb intervencions de compositors com Bernat Vivancos o la meravellosa veu de Sílvia Pérez Cruz. Però en aquesta òpera culinària, tanmateix, la mú-

### Música, cuina, teatre

«La cuina és un llenguatge mitjançant el qual es pot expressar harmonia, creativitat, felicitat, bellesa, poesia, complexitat, màgia, humor, provocació, cultura», diuen els del Bulli, i ho demostren també els Roca. Aquesta equiparació amb les altres arts serà també al Temporada Alta, inaugurant el festival amb Degustació, de Joan Ollé. La cuina, la música, el teatre, en igualtat de condicions.



sica hi fa d'oli o de cebollí? Vull dir: amalgama o decora? La proposta sembla procedir per acumulació: òpera, electrònica, poesia, 3D, arts escèniques, cant, pensament, pintura, cinema, música i cuina. Les veritables generadores del discurs són les Cartes Barcelona, una baralla de 250 naips amb il·lustracions i mots clau («ull», «tornar», «pàtria», «Hespèrides», «decepció»...) que inspiren la narració, els menús, les projeccions, la coberteria i també la música, una dansaire més en l'espectacle. La suma és tan substancial, tan densament simbòlica, que als esperits austers pot arribar-los a enfalegar. Pot passar també tant amb Wagner com amb la cuina d'autor.

El sopar ritual ja va tenir lloc al claustre de l'Arts Santa Mònica, a Barcelona, només per a dotze comensals, així com una exposició paral·lela al mateix lloc. La pel·lícula i el llibre que han de venir n'augmentaran la difusió, tot i que privant-nos de la dimensió gustativa, és clar. Hi ha la solució de la cuina tradicional en dos plats, que separa l'escudella de la carn d'olla: menjarem la pilota al Celler.