Juli Soler explica la historia d’El Bulli al Celler Espelt.

Opinió | 11/03/2007 | 03:33

Juli Soler va destapar els secrets de l’emblemàtic establiment rosinc, al qual va arribar l’any 1981 .

*JMªOrtega /Juli Soler, co-propietari amb Ferran Adrià del prestigiós i reconegut restaurant "El Bulli", de Cala Montjoi, va ser el protagonista de la primera “Cita amb…”, una nova iniciativa del celler empordanès que portarà a la seva sala d’actes a diferents personatges del món de la gastronomia, del vi i la cultura.

Juli Soler va destapar els secrets de l’emblemàtic establiment rosinc, al qual va arribar l’any 1981 de la mà dels antics propietaris i creadors d’El Bulli, el Dr. Hans Schilling i la seva esposa Marketta, amb vivències, anècdotes i records dels més de 25 anys passats a El Bulli, així com de l’arribada –el 1983- de Ferran Adrià i l’ascendència i reconeixement a nivell mundial del restaurant, la màgia que transpira l’entorn i el local, la seva filosofia per fer que el comensal es senti feliç i gaudeixi de l’àpat, i de tot el que li ofereix la cuina, el servei, el local… o el seu reconeixement als nombrosos cuiners que han passat o s’han format al local de Cala Montjoi i que van des del propi Ferran Adrià fins a altres, avui noms destacats del panorama gastronòmic com Jean Paul Vinay, Fermí Puig, Yves Kramer, Christian Lutaud, Xavier Sagristà, Marc Cuspinera Albert Raurich o Oriol Castro, entre molts altres. Un local que ha creat i segueix creant escola.
Una segona part de la “Cita amb…” va consistir en un torn obert de preguntes del públic, que val a dir que va ser molt nombrós, amb unes 150 persones assistents, molts d’ells procedents del món del vi i de la restauració, i on Juli Soler va poder respondre a les preguntes dels assistents. L’acte va acabar amb un tast dels vins d’Espelt.

Autor: epe
epe

https://gironanoticies.com/noticia/774-juli-soler-explica-la-historia-del-bulli-al--celler-espelt.htm