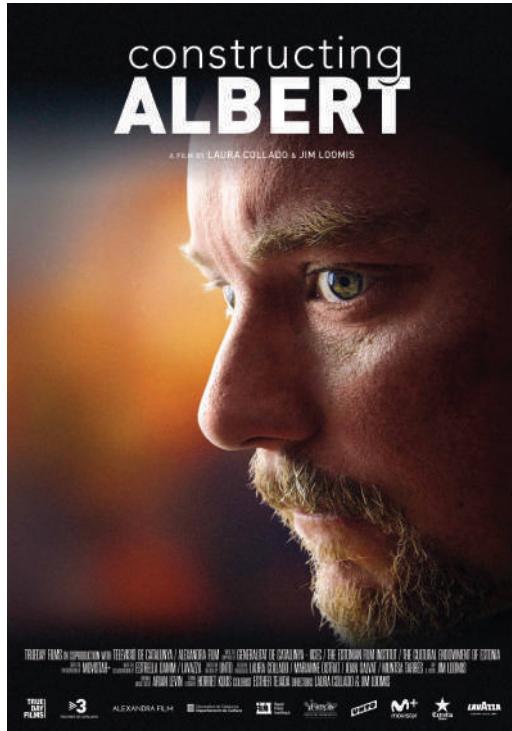


# CONSTRUCTING ALBERT



Un documental de Trueday Films

En coproducción con Televisió de Catalunya y Alexandra Film

Basado en una idea de Unto

Con el apoyo del Institut Català de les Empreses Culturals y el Estonian Film Institute

Con la participación de Movistar+

Con la colaboración de Damm y Lavazza

Prensa en el Festival Internacional de San Sebastián

Zenit Comunicación

91 559 91 88

zenit@zenitcom.com

# FICHA TÉCNICA

Dirección:

Producción Ejecutiva Truesday Films:

Dirección Ejecutiva TVC:

Producción Ejecutiva TVC:

Productora Ejecutiva Alexandra Film:

Dirección de Fotografía:

Operadores de cámara:

Música original:

Diseño de sonido:

Diseño gráfico:

Diseño de créditos

**Laura Collado, Jim Loomis**

**Laura Collado**

**Joan Salvat**

**Muntsa Tarrés**

**Marianne Ostrat**

**Jim Loomis**

**Jim Loomis, Manu Benavente,**

**Matthew Murdock,**

**Antonio P. Molero**

**Arian Levin**

**Horret Kuus**

**David Martínez**

**Margus Tammik, Jan Viljus**

# FICHA ARTÍSTICA

ALBERT ADRIÀ

FERRAN ADRIÀ

JOSÉ ANDRÉS

PACO MÉNDEZ

OLIVER PEÑA

# SINOPSIS

En una pequeña cala de la costa catalana tuvo lugar la revolución más importante de la historia de la cocina. Ese big bang creativo que significó elBulli y que surgió de las mentes de dos hermanos nacidos y criados en un humilde barrio de las afueras de Barcelona, hizo nacer un nuevo universo gastronómico.

Desde entonces el nombre Adrià es sinónimo de creatividad. La cara visible de ese laboratorio de innovación culinaria fue Ferrán. Un genio visionario destinado a convertirse en el rey de la alta cocina. El rostro desconocido, el arma secreta de elBulli, fue Albert, el hermano pequeño.

A pesar de ser co-autor de la mayor revolución gastronómica de la historia, huyó de cualquier protagonismo mediático. Por eso, tras 29 años de brillante carrera profesional, la única distinción que ha conseguido Albert Adrià es la de ser “el cocinero más infravalorado del mundo”.

Y es que Albert, aunque ha tenido reiteradas oportunidades para caminar por el lado fácil de la vida, siempre ha nadado contra la corriente. Cuando Ferran y Juli Soler le ofrecieron la co-propiedad de elBulli, mejor restaurante de la historia hasta la fecha, él declinó la oferta. Su futuro pasaba por construir su propio mundo. Un imperio gastronómico con nombre propio. Su futuro pasaba por construir su propio mundo. Un imperio gastronómico con nombre propio.

En el Paral·lel, el famoso barrio teatral de la Barcelona del siglo XX, Albert está creando y creándose. En estos últimos años, Albert ha abierto 6 restaurantes en Barcelona. El centro neurálgico de este creciente imperio es el restaurante Tickets, un lugar donde todo vale, que ha logrado su primera estrella Michelin elevando la tapa a la alta gastronomía. Junto a él brilla de manera especial el 41º, un miniBulli de dieciseis comensales que explora la alta cocina creativa en formato finger food. A estos vendrán a unirse el Pakta, comida peruano-japonesa marca Adrià, la Bodega 1900, un homenaje a la vermutería de toda la vida, el Hoja Santa+Niño Viejo, una reinención de la alta gastronomía mexicana y el Enigma, la joya de la corona, el restaurant que revolucionará la idea de experiencia gastronómica, y aquel al que Albert pretende situar entre los 10 primeros del mundo.

Está en 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.

# EL ORIGEN DEL PROYECTO

Durante la preparación de un artículo sobre trece cocineros de Barcelona a finales del 2012, Albert Adrià confiesa a Jordi Luque, periodista gastronómico y amigo de los directores: “a mi lo que me hace feliz es hacer pimientos del Padrón”.

Un poco más tarde, en la misma entrevista, Albert explica que durante el próximo año abriría 5 nuevos restaurantes, completamente distintos entre sí salvo un rasgo común: ser cada uno el mejor en su categoría.

¿por qué ese titánico esfuerzo?

Ya es un lugar común decir que hace unos años los cocineros querían que sus hijos fueran arquitectos y, ahora, sucede al revés: los arquitectos quieren que sus hijos sean cocineros.

Los chefs se han convertido en nuevos artistas, creadores en el punto de mira, y una enorme parte de este cambio de percepción se debe a personajes como los hermanos Adrià.

Al ponernos a trabajar en la historia percibimos que la gente sentía curiosidad inmediata por el tema.

Todos nuestros interlocutores, locales y extranjeros, habían oído hablar de elBulli o de Ferran Adrià. Pero cuando mencionábamos que tenía un hermano menor que había creado toda la parte dulce del lenguaje elBulli, y dirigido el taller creativo, actuando como genio en la sombra, la pregunta surgía indefectiblemente: “¿por qué?”.

# NOTAS DE DIRECCIÓN

En algún momento de la vida, todos nos preguntamos: ¿estoy haciendo lo que quiero? ¿Soy la persona que quiero ser?

Cuando las cosas van bien, especialmente cuando uno tiene éxito, responder acertadamente a esa pregunta puede no ser tan fácil como uno creería. Existen ocasiones en que el éxito profesional no viene acompañado de felicidad, paz o satisfacción. En lo personal, una persona en la cima, también puede sentirse profundamente descontenta.

Esto es lo que le pasó a Albert. En sus primeros 23 años como cocinero, hubieron etapas felices, y etapas de profunda depresión. La exigencia de una absoluta dedicación, el sinsentido de buscar constantemente lo nuevo en una carrera sin fin, las contradicciones que acompañan a la creación y la falta de conexión con la vida normal, hicieron que Albert llegara a decirle a su hermano: tenemos que matar a la bestia, antes de que ella nos mate a nosotros. Esa bestia era elBulli.

El propio Ferran, cuya imagen, pasado y presente están y estarán indefectiblemente ligadas a elBulli para siempre, es capaz de admitir “lo que pasaba allí, estaba bien, pero no estaba bien, la exigencia que nos metíamos a nosotros mismos era enfermiza”.

Llegar a ser el mejor del mundo en algo, en lo que sea, tiene su precio. Poder atribuirse la mayor revolución gastronómica desde el Neolítico también.

Con la bestia muerta, Ferran puede reinventarse en genio de la creatividad y vivir tranquilamente de los fondos que Telefónica invierte en su Fundación.

Para Albert, que saltó del barco, incluso un poco antes del cierre, decidido a disfrutar del primer año del que habría de ser su único hijo, Alex, empezar de cero ha sido como una liberación.

Aunque vivir a la sombra de su hermano durante 23 años, le haya hecho ganarse el título del “cocinero más infravalorado del mundo”, algo en Albert parecía tener claro, que su futuro no era elBulli. Quizás por eso llega a rechazar en diversas ocasiones las ofertas de su hermano para convertirse en copropietario del restaurante.

Ese algo era quizás una cosa que los dos Adrià comparten, el deseo íntimo de ser “dueños”, de “ser los creadores”, de “ser Dioses”, aunque sea en sus cuatro paredes.

Constructing Albert, explora la aventura de Albert Adrià en su esfuerzo por construir y construirse a sí mismo, por liberarse aún hoy del peso de su hermano y de la marca que el ayudó a convertirse en sinónimo de creatividad culinaria.

Albert es un personaje fascinante, enigmático, genial, pero difícil, contradictorio, cascarrabias, a menudo duro, y centrado solo en sí mismo, el perfecto antiheroe. Eso es lo que hace esta historia tan interesante, y el proceso de llevarla a la luz una auténtica escuela de la vida. Hay que rascar y buscar, observarle durante meses para descubrir de donde parte su grandeza: una inmensa generosidad sin remilgos ni aspavientos, una profunda capacidad de adaptación y de aceptar sus errores, una genialidad creativa fuera de lo común.

Le acompañamos en la construcción de ese nuevo mundo, el mundo que él siempre quiso tener, un mundo donde crear y destruir a su antojo. En el camino arrojamos preguntas sobre la ambición como motor y la importancia de los reconocimientos, e intentamos descubrir si como decía el escritor irlandés George Bernard Shaw “dos tragedias hay en la vida, una es no conseguir lo que el corazón desea, la otra es coseguirlo”.

Laura Collado y Jim Loomis  
Co-directores

# LOS TEMAS

## LA EVOLUCIÓN PERSONAL Y LA MADUREZ

Uno de los temas principales de Constructing Albert es la madurez.

Albert Adrià es un hombre de cuarenta y pocos años que reconoce haber vivido hasta pocos años con una mentalidad de adolescente, rehusando grandes responsabilidades y escudándose en los miedos para no tomar las riendas de su propia vida.

Albert llega a elBulli con tan solo 15 años. Allí bajo la protección de su hermano mayor Ferran, aprende el oficio de cocinero. Durante más de 20 años navega en el proyecto liderado por su hermano y elige quedarse en la sombra, llegando a rechazar las oportunidades que su hermano le ofrece para convertirse en socio de elBulli y contribuir no solo en lo creativo si no también en las decisiones de negocio.

Tal como dice Albert...



“yo me sentía muy cómodo en aquella época con que fuera Ferran quien tomara las última decisión... pero llega un momento en que quieres ser tu quien toma la última decisión”.

Este impulso es el que le lleva a abandonar el Bulli un año antes de su cierre definitivo como restaurante y a iniciar su camino en solitario. Albert ansía en convertirse en el creador, el dueño de su propia vida. Para Albert, eso pasa por sentir que es él quien puede decidir y moldear el mundo que le rodea.

Al inicio de la película, encontramos a Albert enfrascado en la creación de su mundo, un mundo que, como el de Willy Wonka en *Charlie y la Fábrica de Chocolate*, se compone de diferentes espacios, conceptos e invenciones. Su plan maestro es abrir 5 restaurantes, todos únicos, todos cercanos, y todos pensados para llegar a ser el mejor en su categoría. Las responsabilidades que acompañan a dar vida a su visión llevarán al personaje a un viaje de crecimiento personal, de “coming of age” donde le veremos desarrollar su autocontrol, su empatía, su humildad y a descubrir que no se puede todo en la vida, que a veces simplemente toca escoger.

La evolución interna del personaje en el motor de la historia, en una película de personaje que aunque enmarcada en el mundo de la gastronomía puede “hablar” a todos los públicos, pues al fin y al cabo trata sobre la experiencia de crecer.





# EL RECONOCIMIENTO, EL ÉXITO Y LA FELICIDAD

Al fijarnos principalmente en un persona, Albert Adrià, y convertirla en el personaje que nos guía en este viaje, intentamos profundizar en aquello que nos une a él, haciendo de su camino, un modelo de lo que podría ser el nuestro. ¿Quién no se pregunta alguna vez si está donde querría estar, qué es el éxito, o cómo alcanzar la felicidad?

Cada uno de nosotros nos construimos a partir de una serie de vivencias, de oportunidades, de momentos de crisis y de toma de decisiones. Todo eso a su vez modela nuestra filosofía personal, nuestra manera de ver y vivir la vida.

Albert Adrià llega a ser cocinero por accidente, si no hubiera sido porque su hermano Ferran, quizás Albert nunca habría pisado una cocina y su innegable talento hubiera quedado probablemente desaprovechado o con suerte invertido en otra actividad.

La vida le brindó la oportunidad de formar parte de la revolución gastronómica que fue elBulli. Profesionalmente Albert llegó a la cima, sin embargo esos éxitos compartidos, esos éxitos que a ojos de los foráneos llevan el nombre y la cara de Ferran Adrià, no son suficientes para Albert. “Ferran ya tiene su lugar en el Olimpo de los cocineros mundiales, ¿y por qué no yo si estoy tan bien posicionado?” se pregunta el personaje. La necesidad de reconocimiento es otro de los ejes temáticos de la historia que cuenta Constructing Albert. Una necesidad que se modula y cobra diferentes formas e intensidades a lo largo de la película.

Nuestro protagonista se lanza a la aventura de conseguir llegar a ese Olimpo de los cocineros, donde reina su hermano, pero Ferran nos recuerda desde el inicio, “Albert quiere llegar muy lejos, si continua así estaremos casi casi al mismo nivel, pero es difícil, porque la revolución ya la hicimos, ya la hicimos juntos”. Albert, el héroe, parte en su viaje con el peso de su pasado.



“el límite es elBulli,  
no podrá hacer otro  
Bulli”

Albert sin embargo, está decidido a crear su mundo y que su propia marca deje huella. Mientras afronta nuevos retos, aprende a convivir con los errores, descubriendo el valor de equivocarse. Al final, Albert se da cuenta que los reconocimientos llegarán o no llegarán, pero que en todo caso el éxito pasa principalmente por crear un mundo donde él y la gente que le rodea “se levante por la mañana contentos”.

En ese trayecto, reflexiona sobre los premios, aprende a convivir con la contradicción y lo injusto que le parecen a veces las valoraciones subjetivas de diferentes formas de crear en la cocina. Parte de él querría ser un rebelde, pero Albert sabe que tiene que “jugar”, participar de las listas de mejores restaurantes, luchar por conseguir estrellas Michelin y cuidar a la prensa especializada.

El éxito se asocia tradicionalmente a aspectos como riqueza, fama, poder, influencia y reconocimiento. Sin embargo, el verdadero éxito también puede tener una lectura más personal e íntima y resumirse en ‘sentirse bien con uno mismo’. Esta dicotomía entre el éxito visto desde fuera y el éxito sentido desde dentro, entre lo verdadero y lo falso y su relación con la propia identidad, está en la base de la historia profunda y humana que Constructing Albert pretende contar.



# CREATIVIDAD Y GASTRONOMÍA



Por último, “Constructing Albert” habla también de la creatividad, de lo que significa generar ideas y convertirlas en realidad, de cómo son y como trabajan las personas creativas, y las contradicciones y dificultades que acompañan a la creatividad en la gastronomía.

La razón por la que Albert Adrià ha permanecido comparativamente anónimo, a pesar de su importante papel en elBulli, es sin duda una combinación entre su personalidad y la estrategia de marketing que acompañó a elBulli, donde Ferran representaba frente a los medios y el mundo el trabajo de todo un equipo de creativos. Si nos atenemos a su contribución dentro de elBulli, a sus creaciones y a su trabajo, Albert podría haber recibido más reconocimiento y atención. El hecho que no lo haya hecho, que sea considerado un genio entre sus iguales pero que sea un auténtico desconocido para la gente de a pie, hace que “Constructing Albert” vaya a contribuir sin duda al descubrimiento de un personaje.

Si bien sobre elBulli se han hecho otros largometrajes, como por ejemplo el famoso “elBulli, Cooking in progress” del director alemán Gereon Wetzel (2011), y documentales para televisión, como la serie “ElBulli, historia de un sueño”, está es la primera vez que una película trata al personaje detrás de... ya que todas esas otras obras se han centrado en tratar los procesos, las ideas creativas, la historia de cómo llegaron a la cima, pero en ningún momento se ha tratado de forma profunda sobre los personajes. En este sentido “Constructing Albert” es una película documental especial, ya que al adentrarnos en la historia de Albert y elBulli, desde una perspectiva personal, descubriremos para el espectador un nuevo punto de vista sobre el afamado restaurante y su legado.

# LOS PERSONAJES

## ALBERT ADRIÀ - EL PROTAGONISTA

Albert el protagonista de esta historia es un personaje contradictorio, genial en su capacidad creativa pero con un grado de tensión interna claramente aparente. Albert es una persona en búsqueda constante, capaz de cambiar de opinión de un momento a otro y de erupcionar como un volcán. Aunque medita las cosas, tiene una forma algo dura de expresarse, y tiende a la negatividad. En su adolescencia era tímido, llegando incluso a no poder hablar las cosas por teléfono. Ya en elBulli el estrés le pasa factura cada tanto, y sin embargo no se permite parar, siente que llega tarde, que le han faltado 10 años en su carrera profesional.

Solo con su hijo baja algo la guardia y se le ven momentos de ternura, un hijo que describe “es como mi cocina, con buena base”. La paternidad fue un punto de inflexión en la vida de Albert, que hasta los treinta y tantos se asume como un hombre Peter Pan, alguien que no desea crecer. La llegada de Alex le hace empezar a pensar en el futuro y en poner las bases de lo que quiere sea su vida. Ese año deja elBulli.



Albert Adrià (Hospitalet de Llobregat, 1969) es cocinero, repostero y el hermano pequeño de Ferran Adrià. Convive con su pareja Silvia Fernández y su hijo Àlex.

Su incursión en el mundo gastronómico no es vocacional: en 1985, a los 15 años, cansado de estudiar, decide dejar la escuela y ponerse a trabajar cuando su hermano le da un lugar dentro del equipo de elBulli. Allí se irá formando durante dos años en las diferentes partidas del restaurante. En 1987 pasa a ocuparse de los postres. Es un cargo en el que se siente cómodo, tal y como explica en una entrevista a Starchefs en 2010: "Experimentaba con mi propio micromundo y podía ser yo mismo". Durante una década es probablemente el repostero más influyente de la historia de la cocina. En 1997 en un arranque insólito debido al estrés laboral, deja el restaurante para convertirse en pescador furtivo de mejillones y para escribir su primer libro, "Los postres de elBulli".

En 1998 se reincorpora a elBulli y además pasa a dirigir elBulli Taller, un centro dedicado a la investigación creativa aplicada a la cocina. Allí se convierte en uno de los artífices de la consolidación del "generador de alta cocina más imaginativo del mundo", con la responsabilidad que conlleva.

En 2008 empieza la ruptura progresiva con elBulli, elBulli Taller y la presión creativa constante. Albert abandona el barco y abre con su amigo de la infancia Juan Martínez su propio bar de tapas: el Inopia Classic Bar. Un establecimiento que ya deja entrever que su foco está ahora en el tradicional vermut y la alegría de las tapas y que, por tanto, lo sitúa dentro de la cocina clásica. El concepto que subyace Inopia será el origen de su actual restaurante de tapas, Tickets. Ese mismo año, Albert publica su segundo libro, "Natura", que resume el estilo de cocina desarrollado en elBulli entre 2004 y 2008 y crea escuela con sus postres inspirados en la naturaleza.



En 2011 junto con su hermano Ferran y los hermanos Juan Carlos, Pedro y Borja Iglesias, abre el restaurante de tapas Tickets y la coctelería 41º, que más adelante se transformará en un restaurante y centro creativo continuador de elBulli. Tickets, bautizado por un cliente como "elBulli de barrio", tiene capacidad para unos 200 cubiertos, mientras que el 41º Experience ofrece, después de su conversión a experiencia gastronómica, una cena diaria sólo para 16 cubiertos. "En Tickets vendo diversión, en el 41º vendo emoción".

El Albert empresario y desbordante de creatividad emerge y comienza simultáneamente varios proyectos, cada uno más sorprendente que el anterior. Momento temporal en que se inicia el desarrollo y rodaje de la película "Constructing Albert".



# FERRAN ADRIÀ - EL MENTOR / ANTAGONISTA

Hermano mayor de Albert. Chef y copropietario del restaurante elBulli, distinguido con tres estrellas en la Guía Michelin y mejor restaurante del mundo durante cinco años seguidos. Ferran fue nombrado como una de las personas más influyentes por la revista Time y hoy en día Ferran Adrià sigue siendo el Dios de la gastronomía mundial.

En 2011 Ferran cerró las puertas del restaurante elBulli y lo transformó en una fundación de investigación sobre creatividad y gastronomía, elBulli Foundation.

¿Qué persona en España no conoce, hoy por hoy a Ferran Adrià?

Ferran es sin duda una mente curiosa, sedienta de saber y de innovación. Un personaje si cabe mucho más críptico que su hermano Albert, a pesar de salir en portadas y participar en miles de proyectos es una persona introvertida. A Ferran, Albert lo describe como una persona ultra exigente.

“En elBulli, la intensidad era tan brutal! - pero es que Ferran es así, es intensivo, cualquiera que lo conozca sabe que si se propusiera hacer cualquier cosa la haría. No perdona la impuntualidad, no perdona la desidia, no perdona la mediocridad” dice Albert. “A Ferran nadie lo convence de lo que hay que hacer, quizás la única persona a la que escucha un poquito, aunque le cuesta, es a mí”, añade.



Ferran dice sorprenderse aún hoy del respeto que le tienen en todo el mundo y de cómo elBulli sigue siendo un referente. A pesar de haber llegado a donde está, a Ferran todavía se le nota que ha superado sus propias expectativas. Cada vez que habla de sus proyecto y de sus socios, lo hace como niño con zapatos nuevos. “Es que estamos trabajando con el Cirque du Soleil, con Disney... imagínate!!”

Ferran es un personaje complejo. Cuesta entenderle, en parte por como piensa, en parte por como se expresa.

La relación y visiones a menudo contrapuestas entre el protagonista Albert y Ferran será una de las líneas narrativas de la película. En la estructura narrativa de el viaje del héroe que utilizamos para darle forma dramática a la película, el personaje de Ferran cambia de role, ejerce de mentor en unas ocasiones y de antagonista en otras, por un lado parece querer ayudar al héroe, su hermano, por otro querer frenarle, desanimarle, convencerle para que abandone la aventura.

Parece existir entre los hermanos una tensión encubierta que se manifiesta quizás más por la ausencia de una intimidad o cercanía física, más que por una confrontación explícita, en parte quizás porque en realidad, la diferencia de edad - 7 años - hizo que convivieran poco en casa.

Ferran y Albert Adrià, podrían haber sido los hermanos Adrià, igual que han hecho los hermanos Roca, pero incluso hoy cuando Albert ya ha construido su proyecto propio, Ferran reconoce “lo tenemos claro, colaboraremos, pero nunca trabajaremos juntos en el mismo espacio, ya no tiene sentido”.





# JOSÉ ANDRÉS - EL AMIGO Y VISIÓN EXTERNA

José Andrés es un cocinero asturiano formado en elBulli. Es una de las figuras mediáticas más importantes de la gastronomía; presenta programas para TVE o la PBS norteamericana y fue incluido en la lista de las 100 personas más influyentes del mundo de la revista Time en 2012. Establecido en Washington, ha creado un imperio propio en Estados Unidos, donde supervisa y dirige varios restaurantes, de un marcado estilo latino y de especialidades de la gastronomía ibérica y mediterránea en diversas ciudades del país.

José Andrés, o Jota como le llama Albert llegó a elBulli con 16 años. Un apasionado de la cocina, pronto choca con el carácter de Ferran y después de apenas dos años emigra a Estados Unidos. Albert dice de él que es un hermano. En la forma en la que trata Jota a Albert podemos observar mayor complicidad que la que se observa con Ferran. José, admira profundamente a Albert, a quien considera el mejor cocinero del mundo. A menudo viaja desde Estados Unidos y visita a Albert con quien comparte amistades, reflexiones sobre la gastronomía y el negocio de la restauración.

En la película, será la visita de José Andrés lo que nos dará pie para entrar en los orígenes de elBulli, para entender que tanto él como Albert eran unos niños cuando entraron allí, y para reflexionar, desde una visión informada pero externa, lo que significó elBulli. Un narrador locuaz y buen contador de historias, José Andrés nos dará esa tercera voz que rompe la subjetividad de Albert y Ferran, ayudándonos a entender al final el viaje que ha realizado el protagonista y cerrar la historia. De alguna manera Jota es para el Albert de la película, ese gran amigo y confidente que lo entiende y cree en él.

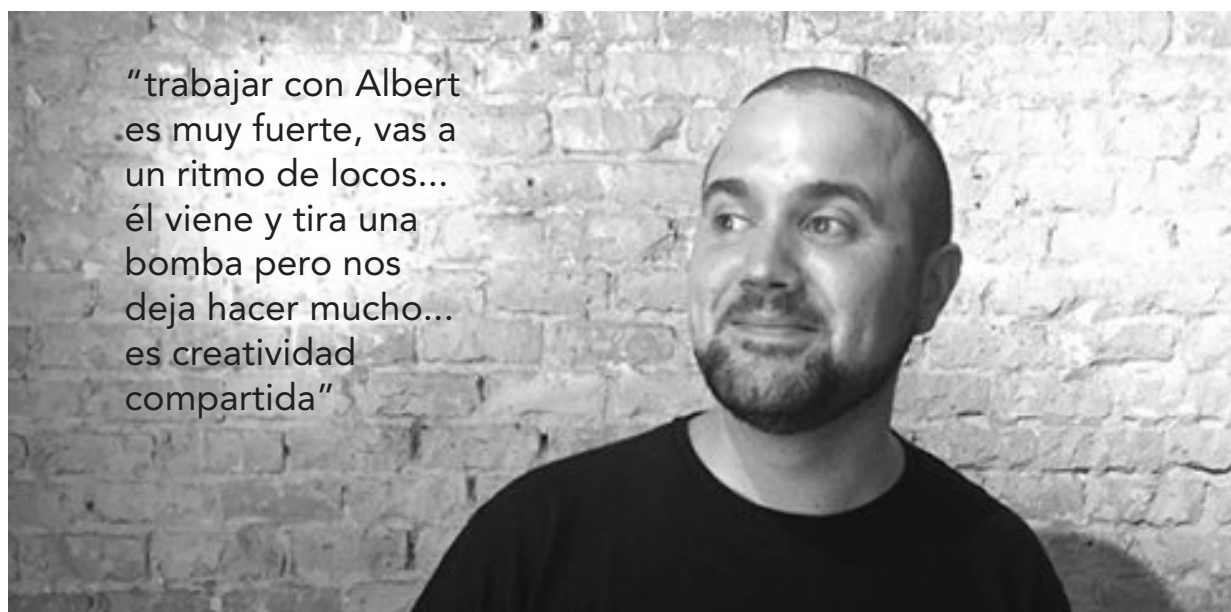


## OLIVER PEÑA - SU EQUIPO, SUS ALIADOS

Cocinero, Jefe de Cocina del restaurante 41º y más tarde de Enigma, el ambicioso proyecto que devolverá a Albert a la más alta gastronomía, Oliver es alumno aventajado entre los jóvenes que forman el equipo de Albert. Como personaje secundario, Oliver nos cuenta como es Albert como mentor y qué significa trabajar a su lado. “Trabajar al lado de Albert es muy fuerte, vas a un ritmo de loco, trabajar un mes aquí es como trabajar seis meses en un restaurante normal”.

Oliver encabeza a ese grupo de personajes que sin tener voz, trabajan y responden a Albert. Son sus “lobos” aquellos en los que Albert deposita su confianza y con los que construye su imperio gastronómico. Junto a Oliver, otros muchos personajes secundarios acompañan al héroe, Cristina Losada, la sommiller y jefe de sala, Marc Álvarez el jefe de cocktelería, ambos de Enigma, Paco Mendez, socio y jefe de cocina de su restaurante mexicano, Fran Agudó y Xavi Alba, jefes de cocina y sala de Tickets.

En una película donde hay tantos personajes secundarios, Oliver dará, de alguna manera, voz a todos ellos.



# LAS EMOCIONES

Como ya hemos establecido *Constructing Albert* es una película de personaje, donde el mundo interior del protagonista y de los coprotagonistas marcan los arcos dramáticos. En diferentes momentos de la trama son sentimientos como la nostalgia, el enfado, el miedo, la ilusión o la resignación los motores que hacen avanzar nuestro entendimiento del viaje interior que está teniendo lugar.

La línea narrativa que nos cuenta la historia de Albert en *elBulli* está marcada por cierto sentimiento de nostalgia. Entre las contradicciones de Albert y la dificultad de su apuesta está el hecho de que Albert no puede desvincularse de su pasado. *elBulli*, y su apellido marcan quien es, y en esta época los recuerdos son tanto positivos como negativos. Ferran lo describe muy bien, la luz de *elBulli* fue tan fuerte que “vivimos permanentemente en el fracaso”.

Albert, se define como una persona centrada en el presente, en el hoy, sin embargo *elBulli* es como un fantasma, siempre está presente en sus referencias, en su barra de medir, bien para alejarse de él, bien para asegurarse que sus empresas van en el buen camino.

Los miedos son otro de los sentimientos que están presentes en Albert, como el mismo dice, “uno es lo que dicen que eres”, “si tienes miedo es al fracaso personal, a no dar lo que quieren”, Albert teme el fracaso, los restaurantes vacíos, el cierre de su imperio “no debemos olvidarnos, trabajamos para unos clientes, y si no les gusta no volverán, y si no vuelven cerraremos, y yo siempre pienso en esa posibilidad”.

El climax del segundo acto de la película corresponde precisamente al protagonista enfrentándose a la posibilidad del fracaso, en una secuencia clave de la película, Ferran advierte a Albert, que su plan tal cual lo ha diseñado fracasará. “si no puedes llenar al mediodía es que no eres lo bastante bueno”. Tras esta secuencia de confrontación, Albert reflexiona y descubre ante el espectador sus miedos.



El enfado, forma también parte del repertorio emocional por que el veremos circular al personaje. Tras la reflexión, viene la determinación, pero Albert sabe que necesita que su equipo esté a la altura, que se exijan lo máximo. Su imperio es ahora ya enorme, 4 restaurantes, más de 100 trabajadores. Con enfado vemos a Albert explicarles a sus equipos que necesitan estar orgullosos de lo que hacen, que deben gustarse como cocineros porque si no serán mediocres.



# LA ACCIÓN

Constructing Albert es un largometraje que se basa principalmente en el lenguaje del documental observacional, pero que busca apoyarse narrativamente en una estructura dramática cercana a la ficción. A través del montaje, jugamos con las acciones y los sentimientos que nuestros personajes expresan para armar una estructura que sigue la evolución del héroe: la llamada a la aventura, cuando Albert decide construir su imperio y llevarlo a lo más alto, la preparación para la batalla, cuando prepara a su equipo, el enfrentamiento con los miedos, cuando sus ideas son “tumbadas” por la advertencia, amenaza de su hermano, y el retorno de la batalla con el elixir, el aprendizaje, la sabiduría, la madurez.



Acompañamos a nuestro protagonista en acciones como planear nuevos proyectos, abrir restaurantes, preparar nuevos platos, chequear o probar nuevas creaciones, recibir reconocimientos, atender a la prensa.

Desde marzo de 2013 grabamos a Albert quien acaba de inaugurar el restaurante Pakta de cocina nikkei (japonesa - peruana). Un nuevo lenguaje donde Albert tiene una consigna: "cada plato debe ser un cuadro". En julio de 2013, Albert hace realidad un sueño: una pequeña vermutería. Bodega 1900 "el espacio que lo traslada a su niñez". Un espacio informal que recupera la tradicional hora del vermut. La actividad prevista para 2013 y 2014 no termina aquí. A finales de año verá la luz el restaurante mexicano. Se trata de un proyecto ambicioso con dos espacios que incluirá taquería (Niño Viejo), y restaurante gastronómico (Hoja Santa). Y finalmente llegará Enigma, el restaurante que Albert pretende convertir en número 1. Lo que se inicia como un plan de abrir 5 restaurantes en un año se convierte en una odisea de 3 años y medio.

"Él es, sin duda, el mejor cocinero del mundo hoy en día, y es que Albert aún cocina, que de aquí a poco no lo hará!" – vaticina Ferran en el 2013. Efectivamente durante meses, la actividad del Albert emprendedor lo aleja de los fogones y de crear platos. Ese abandonar la chaquetilla de cocinero para convertirse en un gestor de equipos, cosa que a menudo les pasa a los grandes cocineros es otro de los temores de Albert, un temor que acaba por vencer, ya que al final de su aventura Albert crea su taller creativo junto a Enigma y se dedica nuevamente a cocinar. "Lo mejor que me puede pasar a mi y a mi empresa es que yo pueda cocinar, es lo que soy, es lo que me hace feliz"



# LAS ENTREVISTAS

Durante el desarrollo de Constructing los directores Albert realizamos varias entrevistas, al propio Albert, a periodistas gastronómicos, a sus compañeros de elBulli, a Ferran, a sus cocineros.

La entrevista per se no forma parte del lenguaje de Constructing Albert que se aleja del documental tradicional, buscando un símil a la ficción. La voz de Albert, Ferran, José Andrés y Oliver Peña, se convierte así en voz en off, en pensamientos compartidos, como si nos adentráramos en los pensamientos de los personajes que estamos observando.

En un par de ocasiones hemos considerado interesante incluir las entrevistas grabadas con medios de comunicación, actividad habitual del día a día de Albert para responder y transmitir historias o información necesaria para avanzar en la historia.

Así mismo las imágenes de archivo, fotografía que usamos para situar al espectador en el pasado, en elBulli, son fotografías que están colgadas en las paredes de los espacios en los que transcurre la acción presente. El objetivo de estas opciones, no es otro que mantener al espectador en el espacio diegético del personaje, mantener la ilusión de que somos un acompañante más en el viaje de Albert.



# EL SONIDO

## MÚSICA Y SONIDO QUE CUENTAN HISTORIAS

Se grabará sonido directo de forma observacional, pero siempre tratándolo como una suma de información adicional al registro de la cámara, rompiendo la frontera de lo que es realista para reforzar sensaciones y sumar información del espacio en el que se trabaja. De esta forma recuperaremos la textura sonora del lugar.

La música también es protagonista en esta película. Buscamos el equilibrio perfecto entre usar el poder de la música para crear y reforzar emociones, con el uso del silencio, entendiendo como silencio, el dejar secuencias enteras sin apoyo musical.

Constructing Albert cuenta con la composición musical de Arian Levin, un joven talento cuyas composiciones para películas se caracteriza por su sonido clásico y épico apoyándose en una instrumentación de orquesta.

Así mismo contaremos con el diseño de sonido de Horret Kuus, un experimentado técnico de sonido con quien trabajaremos los espacios sonoros de nuestras localizaciones.



# EL EQUIPO

## LAURA COLLADO

Co-directora, Productora

Comienza trabajando en programas de entretenimiento para MTV Italia y TV3, pero pronto se pasa al documental colaborando en reportajes del programa “People & Power” para la productora JWP y Al Jazeera Internacional.

Como productora delegada de Andoliado Producciones junto a Esteban Bernatas, participa en varios largometrajes documentales entre los que podemos destacar “La Casa” de Tayo Cortés, galardonada con el Silver Dove en Dok Leipzig, y “Yorgos” del premiado director chileno Paco Toledo.

En este periodo participa intensamente en mercados y jornadas de coproducción internacional como IDFA Forum, Sheffield International Film Festival o Sunny Side of the Doc, así como en pitchings Bardonecchia o Edinburgh, desarrollando su conocimiento de la industria del documental y estableciendo una red de contactos internacionales.

Trabaja nuevamente con el director Justin Webster en “Transplantando la vida”, un documental para Televisión de Catalunya sobre el modelo de trasplante español, y posteriormente dirige el documental “Y las niñas crecieron” para la Fundación Boscana.

En 2013 inicia el desarrollo de Constructing Albert, un proyecto que ha llevado cuatro años de producción y que representará su debut en la dirección de largometrajes.

# EL EQUIPO

## JIM LOOMIS

Co-director

Director de fotografía

Montador

Licenciado en Cine y Televisión por la Napier University de Edimburgo, desde hace más de 15 años desarrolla su carrera como director de fotografía, operador de cámara y montador en Barcelona, especializándose en el género documental. Entre su extensa filmografía encontramos documentales y reportajes producidos para cadenas como la BBC, DK, ARTE, AJI, TVE y TVC.

Entre ellos destacan:

“I will be murdered” (montador) - BBC, TVC y otros, JWP 2013

“Colgados de un sueño” (montador y etalonage) - TVE, Inicia Films 2012

“Transplantant la vida” (op. cámara) - “Sense Ficció” TVC, JWP 2011

“La meva escola” (etalonage) - TVC, Inicia Films 2011

“Judici al jutge” (op. cámara) - TVC, JWP 2011

“Ferran Adrià Revealed” (op. cámara y etalonage) CNN 2010

“Aznar, una batalla inacabada” - (op. cámara) “Sense Ficció” TVC, JWP 2009

“The last white man” (montador) - Plus Pictures para BBC Storyville 2009

“The Madrid Connection” (op. cámara / montador) - BBC, TVC, y otros, JWP 2007

# LAS PRODUCTORAS

TRUEDAY FILMS es una productora nacida en el 2013 y creada por Jim Loomis y Laura Collado.

Creemos en el poder del cine y de una buena historia como fuente de descubrimiento, conocimiento, emoción y cambio, y nacimos con la voluntad de explorar todo el potencial del género documental, un cine que nos apasiona. Crear películas documentales que movilicen al espectador, explorando temas relevantes del mundo en que vivimos es nuestro principal objetivo. Además de producir proyectos propios, nos especializamos en construir contenidos audiovisuales que tengan la realidad como punto de partida, y colaboramos con otras productoras, empresas e instituciones ofreciendo nuestros servicios de producción y postproducción.

## FILMOGRAFÍA

**My friend** (2013), cortometraje de ficción dirigido por Jim Loomis - 3 min

**Y las niñas crecieron** (2014), documental dirigido por Laura Collado y Jim Loomis - 60 min

**Alianait Art in the Arctic** (2015), cortometraje documental dirigido por Luis Román - 24 min

**The Art of being**, documental dirigido por Jim Loomis (*en desarrollo*)

**Constructing Albert**, largometraje documental dirigido por Laura Collado y Jim Loomis - 80 min - estreno mundial Festival de San Sebastian 2017.

ALEXANDRA FILM, productora asociada. Afincada en Tallin, Alexandra Film es una de las productora de cine y documental más prometedoras de Estonia. Liderada por la joven productora Marianne Ostrat, Alexandra Film se une al proyecto Constructing Albert en Septiembre de 2016.

## FILMOGRAFÍA

**End Of The Chain**, largometraje ficción dirigido por Priit Pääsuke - 75 min - estreno mundial Festival Internacional de Karlovy Vary 2017.

**Helen's Birthday**, (2017) cortometraje dicción dirigido por Tanno Mee - 18 min

**Being Normal**, (2010) cortometraje ficción dirigido por Tanno Mee - 28 min

**Strays** (2009) medimetraje ficción dirigido por Sutharsan "Sui" Bala - 39 min

**A Lamb To The Slaughter** (2007 ) cortometraje ficción dirigido por Sutharsan "Sui" Bala - 6 min

# DATOS TÉCNICOS

Género: Documental  
Duración: 56 minutos / 82 minutos  
Formato: 16:9 (2.35:1 Letterbox)  
Estado: World Premiere San Sebastian 2017  
Lanzamiento: 2017

# CONTACTOS

Productora

Truesday Films - Laura Collado  
laura@truesdayfilms.com

International Sales Agent

Wide House - Anais Clanet  
ac@widehouse.org

Agente de Prensa Festival de San Sebastian

Zenit Comunicación - Sylvia Suarez  
zenit@zenitcom.com