

(CCR +A). **X** = “el somni”

Una òpera en dotze plats, un banquet en dotze actes

L'obra total, multidisciplinària, digital, real, onírica, cibernètica i gastronòmica.
Òpera, electrònica, poesia, 3D, arts escèniques, cant, filosofia, pintura, cinema, música i cuina.

dossier de premsa

(CCR+A). X = "el somni"

un projecte de



ALEXU

amb la col·laboració de



2

Contracte de premsa:
Emi Lozano – Departament de comunicació
elozano@mediapro.es
MEDIAPRO
Tel: + 34 93 480 61 03 / + 34 93 476 15 51
www.mediapro.es

"La creativitat ha d'alimentar-se dels àmbits més diversos possibles"

Josep Roca

"Ara el nostre propòsit és generar emocions, i ens estem plantejant fer plats des de la nostàlgia, des de la por, des de l'erotisme... les nostres fronteres són molt més àmplies, i la nostra manera de pensar la cuina ha transcendit els límits que existien fins ara i quantes més eines tinguem per aconseguir-ho, millor"

Joan Roca

"Som cuiners, abans de res donem menjar, encara que cada vegada conceptualitzem més, ens acostem més a elaborar discursos en un àpat. Si això es considera art, millor, però no ens correspon a nosaltres dir-ho"

Jordi Roca

"Ens ajuntem tots per fer un instant de màxima bellesa. Hem d'aconseguir quelcom sublim"

Ferran Adrià

"Estem capacitats per gaudir al màxim de tots els sentits?
On és el límit?"

Josep Roca

"La vostra idea d'una òpera gastronòmica encaixa perfectament amb el que nosaltres perseguim quan fem cinema o televisió. Despertar emocions, crear noves emocions diferents, que és el mateix que feu vosaltres amb la gastronomia"

Jaume Roures

"el somni transmet perfectament la imatge de la ciutat que és Barcelona, una ciutat de cultura, de coneixement, de creativitat i d'innovació"

Xavier Trias

"Unir-ho tot per arribar a crear instants de bellesa, i poder arribar a incidir d'una manera molt més directe sobre l'intel·lecte... que faci que l'aspecte gastronòmic transcendeixi més enllà"

Joan Roca

"La importància d'arriscar, de no tenir por. La capacitat de trencar esquemes, de trencar la closca i fer vulnerable el públic per poder submergir-nos en ell"

Àlex Ollé

"L'experiència d'ajuntar tots els sentits i unir tota la sensorialitat és una aspiració del ésser humà des de molt antic. Ho intenta Wagner, a través de la música, amb el que ell anomena drama musical"

"Al segle XX, tenim l'art més genuí del segle XX, el cinema, que, des dels seus inicis, busca també aquesta totalitat..."

Rafael Argullol

"...No em puc imaginar que una cosa així pugui passar en cap altre lloc que no sigui Barcelona"

Lisa Randall

"Existeix una dificultat, el risc d'una saturació emocional, sensorial. La intencionalitat de donar plaer permet evitar aquesta saturació, perquè hi havia molta generositat, molt desig de fer les coses perfectes"

Joël Candau

"Sempre és fascinant per a mi veure com els cuiners treballen en els límits de la seva disciplina, com intenten traspasar les fronteres del que sabem i del que no sabem i a vegades descobreixen aspectes del menjar que els científics no hauríem imaginat. Porten l'experiència de menjar a una altra dimensió"

Harold McGee

"És fascinant com un pensament, una peça d'art, com art visual,
un element gastronòmic pot fer-te sentir d'aquesta manera"

Freida Pinto

"Crec que les experiències d'art total són d'aquelles coses
amb les quals tots els artistes sempre somniem. Sempre deien que l'òpera
era el que més s'hi acostava. Jo crec que no,
jo crec que el d'avui s'acostava molt més a aquesta idea absoluta"

Miquel Barceló

"Aquesta és la raó per la qual visc a Barcelona,
perquè aquí la gent s'arrisca ja sigui en arquitectura,
gastronomia o noves ciències"

Ben Lehner

"Més enllà de la imaginació i avançat en el seu temps.
Són les dues coses que em venen al cap amb aquesta experiència...
Veurem com aquestes experiències canvien la nostra cultura,
com canviaran el futur de la nostra societat.
Aquesta nit he pogut veure una mica com seria el futur"

Abderrahamane Kheddar

"Crec que això mantindrà els neuròlegs
molt ocupats durant algunes dècades"

Harold McGee

"Aquesta experiència és fascinant. La paraula sopar es massa petita
per a tota aquesta experiència. Era com estar al mig d'algun paradís,
entens perquè el projecte es diu "**el somni**", perquè és com estar en un somni,
és com un viatge que no saps on acabarà.

Crec que és una experiència única especial... Hi ha ocasions en les quals
no es pot parlar en termes tangibles d'una experiència artística.

Ha estat una experiència increïble"

Nandita Das

"...Si aquest somni que tenim no el realitzem, no existirà"

Josep Roca

“...Vestir-lo de poesia, fer-ho amb total llibertat...,
treballarem molt, com les formigues...
intentarem explicar un conte, una faula,
“**el somni**” ha de perdurar...”

Josep Roca

“**el somni**” és un viatge que discorre pel món de les idees, la creació i el pensament, amb llenguatges propis del cinema documental, combinant recursos narratius i estilístics que abracen les més variades fonts del cinema d’assaig, de ficció i d’animació.

Impossible reduir-lo al gènere cinematogràfic, aquest llargmetratge de creació lliure amplia i complementa tot el que el projecte “**el somni**” comunica. L’argument transita per els mateixos 12 conceptes que han definit el llibret del sopar-òpera aportant detalls i una nova dimensió del discurs global del projecte.

6

En cap cas es pot entendre com un making of del procés creatiu del projecte, al contrari, es defineix com a una obra en si mateixa.

"el somni", la pel·lícula

"**el somni**" és una singular pel·lícula, impulsada i produïda per **MEDIAPRO**, amb la col·laboració de l'Ajuntament de Barcelona, que mostra el procés creatiu de més de 40 artistes que varen participar en un sopar articular com a una òpera en 12 plats amb les creacions gastronòmiques dels **germans Roca**, i dirigida per **Franc Aleu**, destacat renovador de l'òpera contemporània, que proposa a l'espectador viure una experiència inèdita través d'un espectacle multiformat.

La pel·lícula articula llenguatges propis del cinema documental, combinats amb els recursos narratius del cinema d'assaig, de ficció i d'animació. Per primera vegada les creacions de músics, poetes, pintors, compositors, cantants, creadors audiovisuals de tot el món, conflueixen al voltant d'un sopar en el que s'uneixen art i gastronomia. "**el somni**" trenca tots els límits de les disciplines artístiques, l'espai i els conceptes per deixar pas a un casament entre l'òpera i la gastronomia, amb l'art i el pensament com a motor del projecte. A través de la pel·lícula l'espectador podrà observar la gènesi i endinsar-se en les emocions que formen part del discurs creat a través de la gastronomia dels germans Roca, amb l'objecte de provocar sensacions i emular les experiències dels comensals que varen participar al sopar de Barcelona.

Distribuït per Cameo i Filmin, el film també permet l'espectador acostar-se a la forma de crear dels germans Roca, conèixer l'actitud vital que els ha portat a crear una cuina reconeguda internacionalment. L'espectador no serà només un simple observador, sinó que podrà veure i sentir les emocions creades amb el menjar a través de les imatges dissenyades per Franc Aleu en col·laboració amb artistes, músics, dissenyadors de primer nivell mundial. Entre ells destaquen artistes i creadors com **Peret, Roland Olbeter, Carlos Fesser, Luca Francesconi, Pedro Alcalde, Sergio Caballero, Sílvia Pérez Cruz, Elena Katz Chernin, Albert Guinovart, Wolfgang Mitterer, Bernat Vivancos, Albert Pla, Carles Duarte, Pau Riba, Rafael Argullol, Arturo C. Urbina, Mariona Castelar, Roos Van de Velde, Taller Luesma Vega, Pere Gifré, Daniel Molina, Joan Crous, Andreu Carulla, Sabiote Innova, Elaine Mitchener, Kolja Blacher, Ravid Goldschmidt, Judit Farré, Clàudia Schneider, Ilona Schneider, Mariona Castelar, Ferran Carvajal, Anna Roblas, Andreas Jankowitsch, Latvian Radio Choir, Pau Codina, Marta Requena, Maria Bou, Alba Aro i Oleguer Aymamí.**

El sopar d'"**el somni**" va reunir a dotze comensals, de disciplines molt diverses i cadascun excel·lent en el seu àmbit amb un factor en comú: la curiositat per experimentar, per anar més enllà dels límits dels sentits.

Ferran Adrià, cuiner i copropietari d'El Bulli; **Rafael Argullol**, narrador, poeta i assagista; **Miquel Barceló**, artista plàstic; **Joël Candau**, antropòleg especialitzat en ciències sensorials, **Bonaventura Clotet**, un dels millors especialistes mundials en la investigació sobre VIH; **Nandita Das**, actriu i una de les directores més reconegudes del cinema indi; **Abderrahmane Kheddar**, màxim expert mundial en la ciència del tacte, la realitat virtual i la robòtica humanoide; **Ben Lehner**, biòleg i investigador i un dels científics més brillants en la seva especialitat; **Harold McGee**, escriptor especialitzat en gastronomia relacionada amb la química i la tècnica dels aliments i història de la cuina; **Freida Pinto**, actriu que ha protagonitzat entre altres pel·lícules "Slumdog Millionaire" o "Conocerás al hombre de tus sueños"; **Josep Pons**, director musical del Teatre del Liceu; **Lisa Randall**, física teòrica i experta en cosmologia. Aquestes 12 reconegudes personalitats varen avalar amb la seva presència i el seu testimoni el procés creatiu que suposa "**el somni**".

"el somni", l'obra global

La imatge, la matèria, la música, el sabor i l'olor s'uneixen en una **obra transmediàtica**: una òpera-sopar sobre el viatge cíclic de la existència humana. Concebuda com a una obra global, "el somni" té una versió en tots els formats de transmissió cultural.

El Celler de Can Roca, referent mundial de la excel·lència gastronòmica, Franc Aleu, destacat renovador de l'estètica de l'òpera contemporània, MEDIAPRO, líder i referent en la producció de continguts i l'Ajuntament de Barcelona conviden a gaudir d'una **experiència inèdita**: el maridatge entre la gastronomia i el món de l'òpera amb un espectacle fascinant, **multiformat**, i una experiència inèdita i única on participaran reconeguts representants de diversos àmbits de la ciència i la cultura, establint una harmonia que permet transcendir els límits de les seves respectives disciplines amb l'objectiu de **generar emocions**. Una obra cabdal de l'art i la gastronomia que trenca les pròpies fronteres de la creació per oferir-nos una **percepció total de la bellesa**.

Aquesta gran creació transmediàtica que és "el somni" es materialitza en:

- **la pel·lícula**, un llargmetratge insòlit de creació
- **el sopar**, una òpera/sopar gastronòmic dividit en 12 actes per a 12 comensals, celebrat el 6 de maig del 2013 a Barcelona
- **el llibre**, icona sagrada de la cultura, amb la missió d'explicar el projecte, plasmar el procés creatiu i recollir les reflexions dels col·laboradors
- **l'exposició**, una entrada oberta al món d'"el somni"
- **Cartes Creatives Barcelona**, concebudes com a una eina per impulsar el pensament creatiu, i utilitzades en "el somni" com a font d'inspiració per al desenvolupament del guió de l'obra

Tots aquests suports diferents ens expliquen el procés de creació i l'aventura d'aquesta unió entre cuina i art, pensament i emoció concebuda com a una òpera total, com a la fusió de tots els talents artístics.

fitxa artística

Artistes que participen en la pel·lícula:

El Cellar de Can Roca

Joan Roca
Josep Roca
Jordi Roca

Cartes Creatives Barcelona

Idea: Franc Aleu-Peret
Disseny: Peret

Instrumentes robòtics

Roland Olbeter

Disseny de so i coordinació musical

Carlos Fesser

Compositors

Carlos Fesser
Luca Francesconi
Pedro Alcalde
Sergio Caballero
Sílvia Pérez Cruz
Elena Katz Chernin
Albert Guinovart
Wolfgang Mitterer
Bernat Vivancos
Albert Pla
Arturo Electrocutat

Textos

Carles Duarte
Pau Riba
Rafael Argullol

Disseny vaixelles

Roos Van de Velde

Taller Luesma Vega
Pere Gifré
Daniel Molina
Joan Crous
Andreu Carulla
Sabiote Innova

Intèrprets

Robots Polliwogs de Roland Olbeter
Luca Francesconi
Elaine Mitchener
Carlos Fesser
Kolja Blacher
Sílvia Pérez Cruz
Ravid Goldschmidt
Clàudia Schneider
Ilona Schneider
Mariona Castelar
Albert Guinovart
Ferran Carvajal
Anna Roblas
Andreas Jankowitsch
Wolfgang Mitterer
Latvian Radio Choir
Pau Codina
Marta Requena
Maria Bou
Alba Aro
Oleguer Aymamí

el director: franc aleu

Artista audiovisual, guardonat amb el Premi Nacional de Cultura de la Generalitat de Catalunya en l'apartat Audiovisual per l'impacte de les seves creacions visuals que fan de l'experiència escènica un espai emocional singular i únic. A través de la seva videografia escènica i efectes visuals ha captivat espectadors de teatre, dansa i òpera estrenades als teatres i òperes més importants del món com són el Gran Teatre del Liceu de Barcelona, l'Scala de Milà, la Monnaie de Brussel·les, el Teatro Colón de Buenos Aires, el Maggio de Florència i la Wiener Taschenoper de Viena, entre d'altres. Això li ha permès treballar amb els més prestigiosos directors d'orquestra del món, Zubin Mehta, Valery Gergiev, Lorin Maazel o Kirill Petrenko.

El seu eclecticisme fa que la seva obra abracci altres disciplines creatives com projeccions audiovisuals sobre façanes d'edificis emblemàtics (mappings en l'Ajuntament de Barcelona, en el Parlament de Catalunya, etc.), la publicitat, el disseny, conceptualització i direcció d'esdeveniments de tot tipus, fins al disseny arquitectònic de pavellons expositius com el de l'Exposició Internacional de Saragossa 2008, on, a més de dissenyar l'edifici expositiu Aigua Extrema, va conceptualitzar, dissenyar i dirigir tots els continguts expositius d'aquest pavelló.

A banda de la seva vessant artística, imparteix classes magistrals i ponències sobre la seva obra i els seus treballs en els principals centres culturals europeus com Milà, Colònia, Madrid i Barcelona.

Els germans Roca

- "The best restaurant in the world" (*The Restaurant*)

Joan Roca, Chef

"el somni' és un homenatge a Vatel en el segle XXI"

Format acadèmicament a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, és considerat un dels millors i més influents cuiners del món. Quan tenia 9 anys la seva mare ja li va regalar una jaqueta de cuina que encara guarda, perquè, ja llavors, mostrava la seva afició per cuinar i el seu desig de ser cuiner. El 1986, ell i el seu germà Josep obren El Cellar de Can Roca. El 1998, el seu germà menor, Jordi, es va incorporar a la cuina del Cellar. Varen obrir el seu restaurant modern en un petit local, just al costat de l'establiment dels seus pares, Josep Roca i Montse Fontané, propietaris de Can Roca, un popular bar-restaurant establert el 1967 a Taialà - Germans Sàbat, un barri popular als enfors de Girona. Varen créixer i madurar, i varen recollir premis, reconeixements i estrelles Michelin per la seva impecable, precisa i deliciosa cuina.

Després d'haver rebut molts dels premis que es donen a casa –poden presumir de ser profetes a la seva terra–, el 1995 va arribar la primera estrella Michelin; el 2002, la segona. I el 25 de novembre del 2009, la tercera. Des del 2011, és considerat el segon millor cuiner del món. El 2000 va rebre el Premi Nacional de Gastronomia al millor cap de cuina, per l'Acadèmia Espanyola de Gastronomia. El 2010 va rebre la Medalla al Mèrit Turístic, atorgada pel Ministeri de Turisme i la Universitat de Girona el va nomenar Doctor Honoris Causa. El 2011 va rebre un altre premi important: el Grand Prix de l'Art de la Cuisine, que concedeix l'Acadèmia Internacional de Gastronomia.

Joan Roca ha publicat diversos llibres de cuina, entre els quals destaca un sobre la cuina al buit, a partir del Roner, un aparell desenvolupat amb la seva participació i que avui és una de les eines més imprescindibles a les cuines dels grans restaurants del món. Aquesta visió científica de la cuina l'ha portat a ser convidat a donar classes a la Universitat de Harvard.

Josep Roca, Sommelier

"Un somni per explorar els límits de la capacitat antropològica de l'esser humà sobre el saber sentir. Envoltat en la bellesa transversal de l'avantguarda creativa, com a pensament i bon gust. Un repte transcendent, que enforteix el vincle de la cuina amb les emocions".

Es va formar a l'Escola d'Hostaleria de Girona. És sommelier o cambrer de vins, com a ell li agrada definir-se, i propietari amb els seus germans Joan i Jordi del restaurant **El Celler de Can Roca**, distingit amb tres estrelles Michelin. **El Celler de Can Roca**, el Roca Barcelona de l'Hotel Omm, amb el RocaMoo i el RocaBar a Barcelona i el Mas Marroch Banquets són les seves ocupacions de feina.

A més, dedica el seu temps a la divulgació i la formació. Assessor i expert en el programa de vins "En clau de vi" de la Televisió de Catalunya. Dirigeix un curs de sommelier amb la Fundació Universitat de Girona i l'Escola d'Hostaleria i l'assignatura de Gastronomia i Enologia a la Universitat de Girona, Facultat de Turisme. Obté el Premio Nacional de Gastronomía al Millor Maître de Sala (2004) i al Millor Sommelier (2010), el Premi de l'Acadèmia Internacional de Gastronomía al Millor Sommelier (2005 i 2011) i la Medalla al Mèrit Turístic pel Ministeri d'Indústria, Turisme i Comerç.

13

Jordi Roca, Patisser

"Ens hem atrevit a tancar els ulls per oblidar referents i per després obrir-nos a la cuina de les possibilitats. Ens hem despertat a un somni que ens pot canviar la vida"

Jordi Roca va viure tota la seva infantesa i joventut rodejat de gastronomia, primer al restaurant dels seus pares, Can Roca, i després al restaurant dels seus germans Joan i Josep, El Celler de Can Roca. Va estudiar a l'Escola d'Hostaleria de Girona i, en acabar la seva formació, es va incorporar a l'equip del Celler. Aquí, en la partida de postres, coneix el pastisser gal·lès Damian Allsop que li descobreix el secret de l'ofici de la pastisseria. L'any 2000 quan Allsop va deixar El Celler, Jordi va passar a ser l'encarregat de postres del restaurant. Set anys més tard publica "Dolces Sensacions" (Ara Llibres), una recopilació de les receptes de cuina dolça que crea especialment per a la revista "Cocina".

Ha rebut diversos premis, entre els quals destaquen el Premi al Millor Patisser (2003) concedit per la guia "Lo Mejor de la Gastronomía", el Millor Patisser de la província de Girona (2004), la Guia "Gourmetour" també el va guardonar amb la Millor Carta de Postres i les Millors Postres (2005), el Premi a les Millors Postres lliurat pel bloc "Salsa de chiles" ABC (2007) i el premi Paco Torreblanca com a Millor Patisser (2010) de la Real Acadèmia de Gastronomía.

la productora: mediapro



El Grup MEDIAPRO és líder en sectors com la producció de continguts audiovisuals, la gestió de drets esportius i cinematogràfics, els serveis de consultoria relacionats amb la televisió i l'esport, la creació, disseny i producció de canals temàtics de diversos formats i gèneres per a la televisió, la producció cinematogràfica i de continguts interactius, així com els serveis de postproducció. La enginyeria tècnica en l'àmbit broadcast, els serveis de transmissions, i els serveis de màrqueting, comunicació i comercialització publicitària, així com la producció i distribució d'espectacles també formen part de les activitats del Grup.

MEDIAPRO ha col·laborat amb directors com Woody Allen, Oliver Stone, Manuel Hueriga, Fernando León de Aranoa, Javier Fesser, Isabel Coixet, Jean-Jacques Annaud o Roman Polanski. Les pel·lícules que ha produït han obtingut un gran reconeixement de públic i crítica com "Los lunes al sol", "La espalda del mundo", "Asesinato en febrero", "Salvador Allende", "Salvador (Puig Antich)", "Camino", "Princesas", "La vida secreta de las palabras", "Amador", "Mapa de los sonidos de Tokio", "Vicky Cristina Barcelona", "Coneixeràs l'home dels teus somnis", "Un déu salvatge", "Midnight in Paris", la pel·lícula amb més èxit de públic de tota la filmografia de Woody Allen, o "A Roma con amor".

Entre els premis recollits per les seves produccions destaquen 2 Oscar i 3 nominacions, 2 Globus d'Or, 2 Independent Spirit, 1 Vulcaine al Festival de Cannes, 22 Goya, 1 nominació als BAFTA, 1 Concha d'Or del Festival de San Sebastià, 3 Gaudí i 11 Premis Barcelona.

memòria del director

"el somni" és un desig, el desig de materialitzar un somni. Un viatge a través del somni d'una ondina, Astrid, la nostra musa.

És també el somni que han perseguit molts artistes al llarg de la seva història, unir totes les seves disciplines artístiques en una sola obra per aconseguir portar l'emoció al límit.

Aquesta és també la nostra intenció. Inspirant-nos en Vatel, creador de grans fastos del segle XVII, en els que s'ajuntaven múltiples talents, i també en Wagner, que pretenia una òpera como espectacle total, entenem "el somni" com a una festa de casament entre l'òpera i la gastronomia, la trobada de totes les arts per aconseguir uns instants de plena emoció.

Per això hem creat una història, el llibret, que ens servirà de fil argumental per a un sopar de dotze comensals en dotze actes, música i audiovisual.

Per a aquesta creació ens hem rodejat dels compositors, en la nostra opinió, més adients per a cadascun dels actes. També d'un quartet de robots de corda i creadors audiovisuals, filòsofs, poetes, artistes plàstics, dissenyadors per a les vaixelles, grans vins i noves creacions dels germans Roca ideades per a cadascun dels actes. Així mateix, ens hem rodejat de pensadors i científics que ens han acompanyat en aquest al·lucinant viatge.

15

Tot això per a un sopar. Un sopar per a dotze comensals.

Qui són els convidats? Aquest era un altre dels interrogants importants. 12 persones admirades per nosaltres i als que varem fer viure l'experiència i dels que varem aprendre i varem estudiar les seves reaccions i opinions.

De tot aquest procés hem fet una pel·lícula. No és un making of.

La pel·lícula "el somni" pretén mostrar el procés creatiu en el qual s'han involucrat més de 40 creadors de molts diversos àmbits i al mateix temps ser un viatge per les reflexions i pensaments dels autors i grans experts, així com viure també l'esdeveniment únic que va ser el sopar del 6 de maig a Barcelona, viatjant amb Astrid i sentint a prop les emocions que es varen viure allà.

La pel·lícula cristal·litza un procés que situa la gastronomia un pas més enllà del que mai no havia estat. Amb una fotografia simple i honesta i un muntatge amb l'ajuda de Jo Sol, en el que es creuen els diversos processos mentals, com la creació, el viatge, la recerca dels límits i l'emoció.

Una ocasió única també per mostrar al món la qualitat humana dels germans Roca.

Espero que ho gaudiu.

memòria del Celler de Can Roca

No som artistes, som orfebres. En la magnitud dels missatges que des de la cuina es poden projectar sempre hi ha un punt altiu, i fins i tot vanitós, sobre l'ansietat del saber i el mostrar. És inherent a la nostra consciència... Els germans Roca som curiosos de raça i aquesta curiositat és el principi de la creativitat. La creativitat és un acte de teràpia, de curació i de reconciliació. I no necessàriament està relacionat amb la ciència del menjar. Hi ha una creativitat que és una actitud, un punt de vista, una manera d'estar a la vida: la creació pura. El camí de la creació és una aventura perpètua que cada dia torna a començar. Assumim que l'obra perfecta no existeix, però s'ha de buscar aquell plat que encara manca, que encara no hem trobat.

Si hi ha alguna cosa enriquidora en aquest moment tan dolç des del punt de vista creatiu, el volem il·lustrar encara més gràcies a la col·laboració amb altres persones de visió oberta i que s'acosten al nostre món amb frescor i innocència. Rebre i donar. Donar i rebre. Creiem que podem impulsar aquest feedback de doble sentit. I ens sentim obligats a fer-ho.

Des del Celler de Can Roca ser atractius als talents i afegir empenta al motor de la creativitat. El diàleg, la permeabilitat i el flux d'enginy aporten adob al nostre camp creatiu. Artesans, enginyers industrials, pintors, fotògrafs, realitzadors, músics, químics, poetes, escriptors, il·lustradors, psicòlegs, físics, perfumistes, antropòlegs sensorials, artistes de tot tipus entren, cada vegada més, amb permeabilitat, en el nostre camp adobat. Aprofitem les sinergies per créixer i engrandir el nostre discurs amb embelliment, amb la conducció d'un missatge fresc o ben amanit. La cooperació serà cada vegada més necessària. S'han d'obrir noves fronteres de la ciència, l'art i el pensament, i la cuina pot fer un us enriquidor de tot plegat.

L'estètica a la taula, el sentit i la coherència amb una idea ens aporta ponts de diàleg i de materialització d'obra feta per a seduir. Podem aprofitar-nos d'aquesta simbiosi i amarrar amb objectes o plats concrets aquesta pluja d'idees. Volem demostrar amb fets les bondats del diàleg transdisciplinari. Desitgem ser facilitadors de l'expansió de les idees.

Seguirem perseguint "el somni"...

Joan, Josep i Jordi Roca

memòria de producció

Durant els nostres 20 anys d'història hem intentat buscar sempre les millors històries i els millors narradors per a fer-les realitat. Amb el nostre cinema volem transmetre emocions, arribar a l'espectador amb les històries i la manera que tenim d'explicar-les. De la mateixa manera que als germans Roca els agrada emocionar els seus comensals amb les seves creacions. Per això, quan la idea d'“**el somni**” no era més que això, una idea, entrar en un espai desconegut, ens hi varem llençar sense dubtar-ho. Només s'avança superant els límits, anant més enllà. Teníem els millors companys de viatge per arribar al nostre destí fent que, a més, la travessia fos excitant.

Han estat 12 mesos de feina dura condensats ara en 83 intensos minuts. Conjuguar totes les disciplines que conformen “**el somni**” ha estat una tasca complexa però apassionant. Mai ens havíem enfrontat a un projecte que abastés tantes disciplines i tècniques artístiques. Però els varem encarar amb la solidesa que ens aportava la nostra experiència i el potencial creatiu de Franc Aleu i els germans Roca i els més de 40 artistes que hi han participat, amb la voluntat de convertir Barcelona en un referent mundial dins de l'avantguarda artística.

No podem oblidar el repte tècnic que ha implicat posar en marxa el projecte, a l'alçada del desafiament artístic. La tecnologia recolza, suporta i potencia el discurs artístic sense treure-li protagonisme, sense grans ostentacions, però amb una rigorositat i eficàcia extraordinària. També aquí ha estat necessari jugar diverses especialitats tècniques i innovar en molts camps, sobrepassar els límits coneguts, per obtenir el resultat desitjat.

La vocació universal d'“**el somni**” va quedar clara des del primer moment. Perquè universals són els sentits i les emocions, i universals són la música, la poesia, la gastronomia, el cinema... No podíem ni volíem limitar-nos. S'ha d'aixecar la vista i buscar l'excel·lència allà on es trobi. No importava l'origen d'una peça musical o del comensal. Importava que encaixés harmoniosament dins d'aquesta òpera gastronòmica. I en opinió dels que hem treballat en el projecte, el resultat final frega l'excel·lència. Ara, seran els espectadors de tot el món els que gaudiran, a través de la pel·lícula, d'aquesta experiència única i jutjaran si està a l'alçada de les expectatives.

Jaume Roures

memòria de l’Ajuntament de Barcelona

Barcelona és una ciutat en constant evolució i acostumada a reinventar-se cada dia. Una ciutat que s’ha distingit històricament per el seu caràcter inquiet, inconformista, obert i emprenedor. Un caràcter que l’ha portat a erigir-se en ciutat de avantguarda i capçalera de iniciatives que han marcat un abans i un després en la seva història.

Quan en el seu dia se’ns va presentar el projecte “**el somni**”, varem decidir apostar per ell i col·laborar perquè creiem en la idea, en els talents que el dirigien i el portaven a terme –com els germans Roca i Franc Aleu com a creadors, amb MEDIAPRO com a productors- i en el treball de cocreació de més de 40 artistes de diferents disciplines i nacionalitats que l’han enriquit fins a ser l’obra mestra que avui podem contemplar.

Se’ns va plantejar com a una simbiosi. Per una banda els creadors tenien clar que una obra transmediàtica experiencial i revolucionaria com la que plantejaven havia de ser impulsada per Barcelona, com a ciutat que ofereix un entorn inspirador i compromesa amb les noves tendències.

18

D’altra banda, l’Ajuntament de Barcelona va creure en “**el somni**” perquè podia constituir-se en un nou i valuós testimoni de la seva aposta per aprofundir en el caràcter innovador i creatiu d’una ciutat inquieta que desitja acollir i generar talent com a estratègia de creixement econòmic i qualitat de vida.

Tota l’obra i en particular la pel·lícula mostra perfectament aquesta bellesa de creació, de sensibilitat, d’estètica, d’emoció i de conjunció d’arts. Ens enorgulleix haver participat en la seva gènesi, impulsant el que només era un esbós i haver encertat en el resultat. És clar que, sabíem de la brillantor dels proponents i va ser una aposta de baix risc... Aquí està el resultat ara, a l’abast –i esperem que per al gaudir- de tots.

Xavier Trias

fitxa tècnica

Director	Franc Aleu
Productor	Jaume Roures
Guió	Franc Aleu i Jo Sol
Productor executiu	Javier Méndez Bernat Elias
Realitzador segona unitat	Miquel Aixalà
Director de producció	Agnès Batllori Tono Folguera
Muntatge	Miquel Aixalà Bruno Olivé Jo Sol
Disseny de so i coordinació musical	Carlos Fesser
So directe	Marc Soldevila
El Cellar de Can Roca	Joan Roca Josep Roca Jordi Roca

banda sonora original

Preludi. Dones d'aigua

Compositor Carlos Fesser
Intèrpret robots "Polliwogs" Carlos Fesser

Inici Somni

Compositor Luca Francesconi
Veü Elaine Mitchener
Intèrprets robots "Polliwogs" Carlos Fesser
Luca Francesconi
Lletra Carles Duarte

Espai

Compositors Pedro Alcalde
Sergio Caballero
Intèrpret violí Kolja Blacher
Instrument Stradivarius Triton

20

Serpentari

Compositor i intèrpret Arturo C. Urbina

Sota el mar

Compositors Sílvia Pérez Cruz
Ravid Goldschmid
Veü Sílvia Pérez Cruz
Intèrpret hang Ravid Goldschmid

Jardí d'Hespèrides

Compositora Elena Katz Chernin
Veü Mariona Castelar
Clàudia Schneider
Ilona Schneider
Intèrpret robots "Polliwogs" Carlos Fesser

El festeig

Compositor Albert Guinovart
Intèrpret piano Albert Guinovart
Coreografia i interpretació Ferran Carvajal
Anna Roblas

La carnalitat

Títol original
Compositor
Veü

Arranjaments robots "Polliwogs"

La platja
Albert Pla
Albert Pla
Judit Farré
Carlos Fesser

Poma - trencadissa

Compositora
Veü

Intèrpret robots "Polliwogs"

Elena Katz Chernin
Mariona Castelar
Clàudia Schneider
Ilona Schneider
Carlos Fesser

Guerra

Compositor
Intèrpret orgue
Veü
Intèrpret robots "Polliwogs"
Lletra

Wolfgang Mitterer
Wolfgang Mitterer
Andreas Jankowitsch
Carlos Fesser
Rafael Argullol

21

Pietat - mort

Compositor
Violoncel·lista solista
Quartet de violoncels "Scordatura Spectralis"

Latvian Radio Choir - director
Cantants

Productor musical Neu Records
Productor de gravació Neu Records
Producció executiva Neu Records

Bernat Vivancos
Pau Codina
Marta Requena
Maria Bou
Alba Aro
Oleguer Aymamí
Sigvards Kļava
Ieva Ezeriete
Martinsone Inga
Dace Strautmane
Kārlis Rūtentāls
Normunds Ķīrsis
Kokins Jānis
Santi Bargañó
Hugo Romano
Mireia Pacareu

Glòria

Compositor
Latvian Radio Choir - director
Cantants

Bernat Vivancos
Sigvards Kļava
Ieva Ezeriete

Productor musical Neu Records
Productor de gravació Neu Records
Producció executiva Neu Records

Martinsone Inga
Dace Strautmane
Kārlis Rūtentāls
Normunds Ķirsis
Kokins Jānis
Santi Bargañó
Hugo Romano
Mireia Pacareu

Despertar

Compositor
Intèrpret robots "Polliwogs"

Carlos Fesser
Carlos Fesser