

Passin i mengin!

Avís pels gurmets sense manies: s'acaba d'inaugurar al Raval de BCN un restaurant efímer que no deixarà indiferent ningú. Al **Copacabana**, menjar, menjar, s'hi menja poc, però **Sergi Ots** hi embasta un espectacle que, com a mínim -i ja és molt- et garanteix marxar a casa amb un agradable regust al paladar. Un xou difícil de catalogar, que fusiona, en un entorn poc habitual, diferents disciplines, com el teatre gestual, la cuina en directe, el circ, el mim, el cabaret, la manipulació d'objectes i la música. Els aficionats a noves experiències tenen una cita a la Biblioteca de Catalunya, del 4 de novembre al 5 de desembre.

Per Oriol Osan

Fotografia d'Eva G. Alcántara

Sergi Ots (Santa Coloma de Gramenet, 1985) reivindica la perifèria i reivindica la seva ciutat. Els municipis que envolten la cosmopolita (?) Barcelona, allà on comencen i acaben les línies de metro, quan surten a la premsa sovint és per escàndols de corrupció urbanística o per problemes derivats amb la immigració, com si la gran capital quedés exempta d'aquestes foteses! Però si es busca, la perifèria també té el seu glamur i les seves sorpreses. Hi ha artistes *anònims*, involucrats fins al moll de l'os, que fan coses admirables, només cal que algú es prengui la molèstia de trobar-los i exaltar-ne les seves virtuts. Ots n'és un d'ells.

El proper 30 de novembre farà els 25 anys, i els farà damunt l'escenari. Malgrat la seva insultant joventut, arrossega una trajectòria professional que tira d'esquena: el seu primer bolo professional el va fer als 13 anys, fent de xanquet, en una gira amb furgoneta pel País Basc, amb la família, i va acabar integrat al poderosíssim Cirque du Soleil (fent gira per Japó i Austràlia amb l'espectacle *Dralion*), La Fura dels Baus, El Gran Teatre del Liceu, i als Comediants, on continua, entre moltes altres companyies i activitats.

“Feia molt de temps que treballava amb companyies i espectacles *macro*”, explica Ots: “Al Cirque du Soleil érem 4.000 persones cada dia, fent dues funcions al dia! I arribava un moment en què amb tanta gent, tot es difon i quedés dispers. No aplaudeixen el teu treball, sinó el d'un nom potent, una marca,



en aquest cas, Cirque du Soleil. Amb Comediants passa una cosa similar: També fem molts *macros*, amb espectacles de carrer que reuneixen set o deu mil persones... I jo feia molts anys que vivia fora de Barcelona, i tenia moltes ganes de tornar, canviar, i de fer una cosa més petita, més íntima. En definitiva, tenia ganes de fer la meua pròpia història”.

Així que el gener del 2009 va crear la seva pròpia companyia, Ponten Pie, i va idear el seu primer espectacle, aquest *Copacabana* que ara podem degustar a la Biblioteca de Catalunya. Un espectacle que ja fa més d'un any que volta per Espanya, per Irlanda, per Anglaterra i per França però que, sorprenentment, encara no havia aterrat a Barcelona, ni pràcticament al nostre país, exceptuant la Fira de Tàrraga, on va guanyar el premi “Laboratoris de Creació'09” i al Festival Escena del Poble Nou, on es va endur el premi al millor projecte escenogràfic NOF'09. A part, és clar, de fer un bolo al *perifèric* Teatre Sagarra de Santa Coloma, escombrant cap a casa, “per raons òbvies!”.

Copacabana no es pot etiquetar. És circ, cabaret, clown, titelles, teatre contemporani? L'actor i director reconeix que no és un espectacle de sala pur i dur, sinó que té molts elements de teatre de carrer, cosa que li agrada, i que fa que es converteixi en una mena de laboratori de nous llenguatges escènics, tota una declaració d'intencions. La premissa és molt simple: tres cuiners de pa sucats amb oli –la Rita (Natàlia Méndez), la Laura (Emilie De Lemos) i en Marco (el mateix Ots)–, intenten tirar endavant un restaurant atrotinat amb els pocs recursos que tenen. Els mesos passen i ningú entra al Copacabana, fins que una nit, per sorpresa, un grup de noranta comensals s'hi presenta i, malgrat no tenir menjar suficient ni taules per a tothom, els tres xefs intenten trobar una sortida honrosa a una situació caòtica. El públic assisteix a l'espectacle, per tant, com a client del restaurant, i no com un espectador habitual. A mesura que la vetllada avança, l'espai es va transformant en un autèntic cabaret. D'aquesta manera, la Companyia busca endinsar l'espectador en un món on la realitat i la teatralitat es barregen constantment. Tot, encapsulat en una hora i quinze minuts de sorpresa i diversió. “El públic està en contacte directe amb l'actor, pot mirar-lo directament als ulls, veu com sua, com respira...”, explica Ots. Això fa que cada bolo sigui molt diferent segons el

públic que hi hagi, perquè no hi ha un guió tancat, fet que proporciona una frescor inaudita.

La gran novetat és que l'espectacle incorpora la cuina en directe. “Però que quedi clar que el públic no ve a sopar, no és un sopar! És un espectacle que té un component que és la cuina”, puntualitza en Sergi, amant confès dels fogons. Ponten Pie ha comptat amb la col·laboració i assessorament del cuiner Víctor Quintillà (que va fer una estada al Bulli), amic de la infància d'Ots, natural també de Santa Coloma, i que regenta un restaurant, el Lluerna, “espectacular, de cuina d'autor” al mateix municipi. “Li vaig proposar, va acceptar de seguida la idea, i vam estudiar què podíem fer com a plats, basant-nos en la sanitat, i anàvem provant, fins que ens vam quedar amb allò més visual”.

Aquesta multidisciplinarietat ha fet possible que *Copacabana* s'hagi pogut programar arreu, perquè encaixa en molts formats. De fet, Ponten Pie ha treballat més a fora i la prova és que l'espectacle ha trigat més d'un any a arribar a Barcelona. “Ha anat així”, resumeix Ots. “No m'agrada dir-ho –continua–, però està costant molt treballar a Catalunya. Ens pensàvem que aquí s'apostaria per una obra innovadora i sorprenent, però estem treballant més a la resta d'Espanya, fins i tot en poblets que ningú coneix però que arrisquen per una proposta com aquesta. No sé si em molesta, em decepo o em sorprèn, però sap greu. No és que no apostin per nosaltres, però el cert és que a nivell europeu estem nominats a molts premis, i aquí, que es presumeix de la creació contemporània i tota la pesca, no trobem cabuda enlloc! I si realment Catalunya no està apostant per les companyies joves i de casa? Ens hauríem de plantejar què passa”. Potser per això l'estrena a Barcelona, “important i potent”, se l'agafen amb molta il·lusió, i alhora com un gran repte, ja que estaran cinc setmanes en cartell.

“L'espectacle és molt difícil de concebre si no tens públic. Sense públic, no existeix!”, argumenta l'autor, amant dels silencis i les pauses. Que s'animin, doncs, els comensals, devots de les sensacions diverses! I que no pateixin: no cal que es portin la carmanyola, perquè al Copacabana s'hi serveix alguna cosa més que crispetes. Tampoc cal que ho entenguin tot. Amb disfrutar-ho n'hi ha prou. Relaxin-se, per tant, passin... i, si poden, mengin. L'objectiu és gaudir d'una estona agradable. ■

