

Fermentació tradicional

Miquel Brunet presenta una peculiar relectura del folklore mallorquí

El pianista, compositor i productor **Miquel Brunet** ha presentat el projecte *Ferments* (Ona Edicions Musicals), una aventura on ha involucrat un grup de gent de diversos àmbits i procedències geogràfiques, amb la intenció de crear una obra que redefineixi el llegat musical mallorquí.

Miquel Brunet a l'estudi de gravació

L'illa de Mallorca viu des de fa temps la dicotomia entre tradició i modernitat, la batalla ja permanent entre turisme i interessos econòmics contra cultura pròpia i medi ambient. La manipulació d'aquestes tradicions ha portat el músic i productor **Miquel Brunet** a idear el projecte *Ferments*, un reflexió sobre la identitat musical de Mallorca a partir d'un viatge sensorial amb la gastronomia mallorquina com a punt de partida.

El passat mes de novembre dinou músics i creadors es van tancar als estudis Ona de Bunyola per crear un treball a partir de l'experimentació i la improvisació. El resultat és *Ferments* (Ona Edicions), un doble CD acompanyat per un DVD amb el documental de les sessions d'enregistrament. Hem parlat amb **Miquel Brunet** sobre l'experiència i els resultats.

La fermentació és un procés de transformació química i biològica. És aquesta la voluntat del projecte?

La voluntat del projecte és bàsicament que hi hagi coses que canviïn. Fermentar descriu molt bé el que va passar al llarg de les sessions: la transformació d'una cosa en una altra. Però el diccionari també presenta una altra accepció: *ferment* és allò que fa néixer un sentiment, una idea, un moviment.

Vull afegir que de la paraula *ferments*, i de la combinació de les seves lletres en podríem obtenir: fer, ments, ser, referents, sement, esment, paraules totes elles molt relacionades en l'afirmació d'una identitat pròpia, en aquest cas, la identitat musical.

Quin paper atorgues al menjar i el beure en el procés?

Fonamental. Som el que mengem, i sonem com som. La demostració és que per improvisar, els músics ens vam tapar els ulls i **Maria Solivelles** (del restaurant Ca Na Toneta), experta en la nostra gastronomia, ens donava a tastar aquells ingredients que al seu entendre ens defineixen com a poble i societat. Posar música a un tros de col, o a una tassa d'oli coent no és una tasca fàcil, però era una manera honesta de definir-nos i expressar el que som musicalment. L'estimulació sensorial com a substitut de la partitura té una sinceritat i frescor que no té un arranjament o una composició premeditada. La implicació del sentit gustatiu és tan present, que el ventall de vins que vam provar i interpretar musicalment són elaborats per dos dels mateixos intèrprets: **Biel Majoral** i **Delfi Mulet**. És una bella manera de tancar el cercle. En **Biel Majoral** cultiva la terra que ens dona els raïms, i nosaltres tornam el gust i el sabor a l'aire que ens envolta en forma d'ones hertzianes.

Com vas aconseguir la participació dels músics i com es van prendre les teves proposicions?

La curiositat i l'exploració de nous sistemes d'expressió els va motivar molt. Tot i haver fet alguna reunió prèvia, van entrar tots a l'estudi d'enregistrament sense saber què havien de fer exactament. Aquesta motivació em va permetre que vingués fins i tot **Ugis Praulins**. Va venir expressament de Lletònia a endinsar-se en camins desconeguts. En aquest cas, en què la llengua

ens separava, es va evidenciar encara més l'estimulació dels sentits com a motor de la interpretació musical. D'altra banda la possibilitat que els jazzistes poguessin interactuar amb representants de música d'arrel els creava un cert neguit que es va convertir en plaer ben aviat. La improvisació que practiquen els glosadors mallorquins connecta profundament amb la del món del jazz.

Podeu llegir la segona part de l'entrevista amb **Miquel Brunet** aquí.