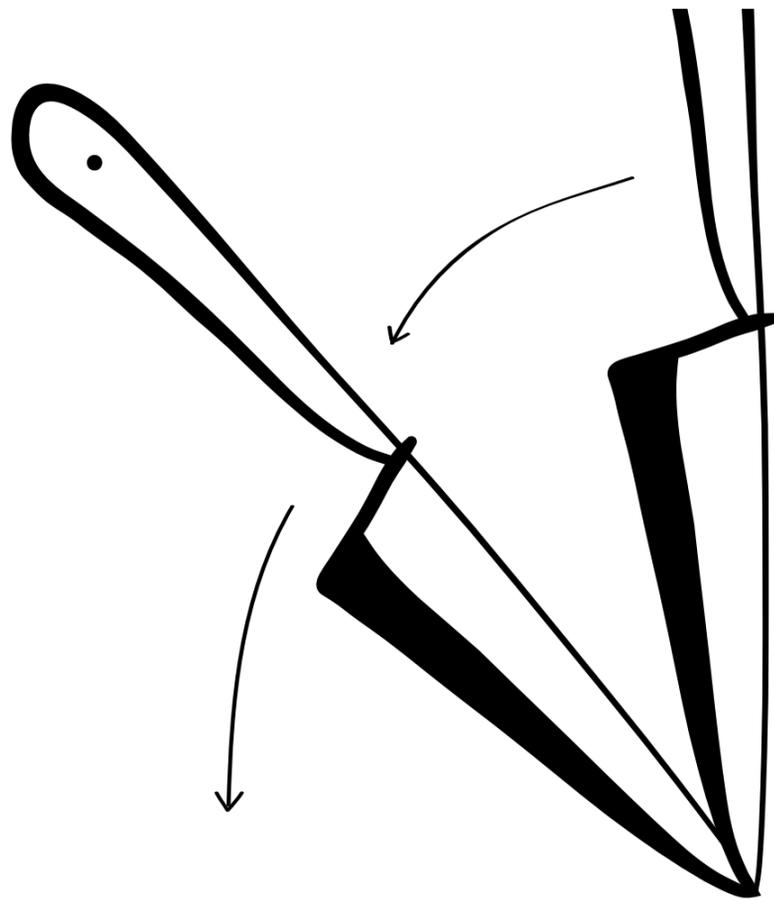


FERRAN ADRIÀ
**AUDITANDO EL
PROCESO CREATIVO**

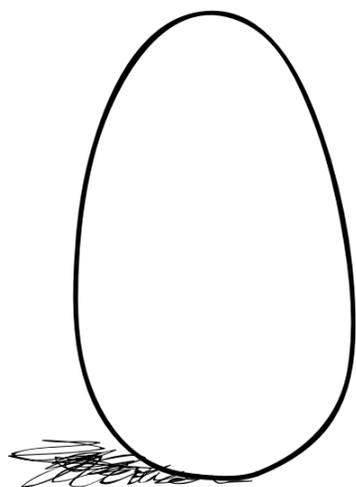
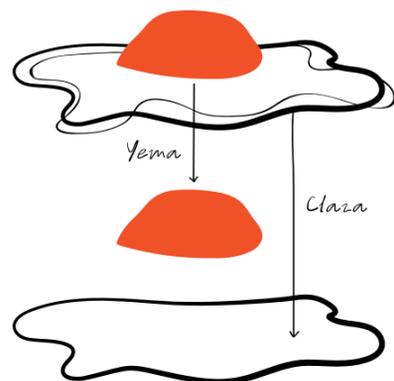
ESPACIO FUNDACIÓN TELEFÓNICA
Fuencarral 3, Madrid
España

29 OCTUBRE 2014
A 1 MARZO 2015

Telefónica
FUNDACIÓN



MADRID, 27 DE OCTUBRE DE 2014



¿Qué se necesita para crear?

¿Se puede auditar el proceso creativo? Estas son algunas de las preguntas a las que responde Ferran Adrià. *Auditando el proceso creativo*, la primera exposición del chef catalán en Madrid, la más grande realizada hasta ahora y la primera sobre procesos creativos, organizada en colaboración con Fundación Telefónica. Tres años después de cerrar elBulli y tras haber situado la disciplina gastronómica en un nivel en el que nunca había estado, el chef internacional más premiado desvela su proceso creativo y las claves del éxito del restaurante de Cala Montjoi.

Ferran Adrià. *Auditando el proceso creativo*, que podrá verse de manera gratuita en el Espacio Fundación Telefónica del 29 de octubre al 1 de marzo, es una inmersión en el universo creativo de Adrià y su equipo. No se trata de una exposición de cocina, es un recorrido por el proceso

creativo exitoso de elBulli. Un éxito que radica en la renovación constante, basada en parámetros de innovación y creatividad, características que le han convertido en un referente mundial no sólo en el ámbito gastronómico.

Casi 1.000 m² dedicados a la reflexión del proceso creativo y a la interpretación del modelo de elBulli, que buscan sorprender al visitante e invitarle a crear y definir su propio perfil creativo.

Desde grandes murales, a centenares de dibujos realizados por el mismo Adrià, pasando por objetos y herramientas emblemáticas de elBulli, hasta una recreación del comedor y de la misma cocina donde se elaboraron los 1.846 platos de la historia de este restaurante inigualable.



el Bulli expo. Copyright Knechtel

Se suman proyecciones audiovisuales inmersivas y animaciones que ayudan a diseccionar e interpretar este universo creativo y que adentran al visitante en la mente del chef y, un formato expositivo, con instalaciones artísticas que son un guiño a las estructuras reticulares de su gran amigo, el precursor del pop art británico, **Richard Hamilton**, que no faltó ni un año a la cita gastronómica en Cala Montjoi. Hamilton dijo de su cocina que "mirar y degustar la sucesión de platos que componen el menú de elBulli es una experiencia tan estética como la contemplación de un cuadro".

Un equipo multidisciplinar ha estado más de un año trabajando para recrear este universo creativo, bajo la coordinación del mismo Adrià y de un equipo de Fundación Telefónica, coordinado por **Almudena Bermejo** y **María Brancós**. Desde los mapas creados por **José Aguirre** y **Andrés Ortiz** de Bestiario, empresa especializada en visualización de datos; el diseño expositivo de **Olga Subirós**; una campaña creativa de los publicistas **Toni Segarra** y **Jorge Martínez** y una web realizada por **Mario Tascón** (Prodigioso Volcán) con textos de la periodista **Mar Abad** de Yorokobu. La web invita además de a descubrir la exposición, a mostrar todo lo que envuelve los procesos creativos en general, con información adicional como entrevistas y retos culinarios, a través de redes sociales.

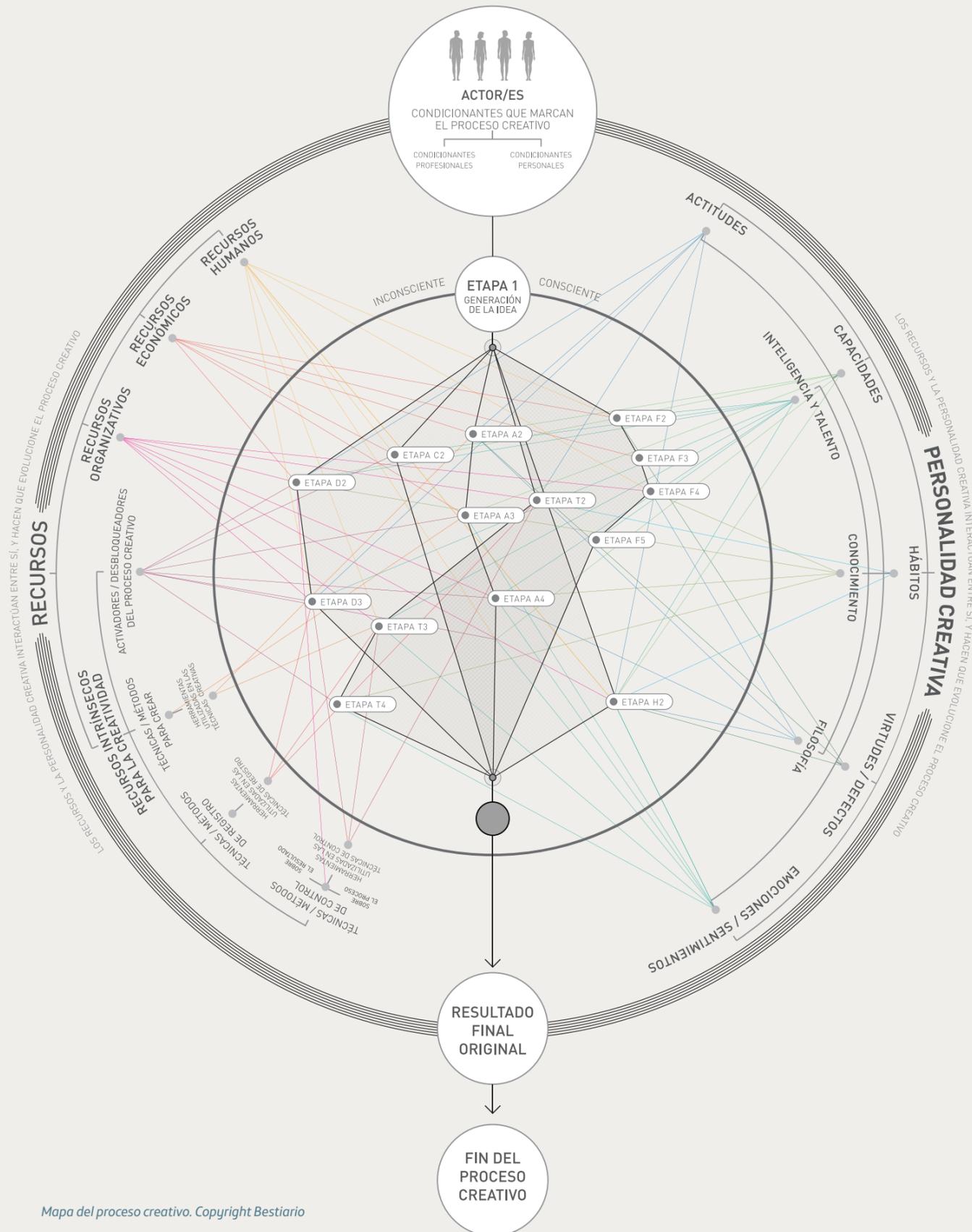
“La creatividad es no copiar”: el origen de la revolución de elBulli

Para entender esta transformación en la trayectoria profesional de Adrià hay que remontarse a 1987, cuando durante un stage culinario de Adrià en la Costa azul francesa, el gran chef francés, **Jacques Maximin**, afirma que “la creatividad es no copiar”. Esta frase fue el inicio del cambio revolucionario en la cocina de elBulli, Adrià dejó atrás los recetarios e inició su propia andadura, que cambió la manera de entender y degustar la cocina. Desde entonces, Adrià empezó a cuestionarse los límites establecidos. ¿Por qué un helado no puede ser caliente? ¿Quién dice que no pueden mezclarse dulce y salado? De aquí, la imagen que se ha elegido para representar esta exposición, un dibujo hecho por él mismo con la transcripción a mano de la palabra WHY?

Durante 25 años, de 1987 a 2011, el equipo del restaurante de Cala Montjoi trabajó incansablemente con el fin de evolucionar el lenguaje de la cocina y encontrar un estilo propio, siempre con la exigencia de ser lo más disruptivos posible. ElBulli creó una partida dedicada exclusivamente a la creatividad. Estaba la partida de la carne, el pescado, los entrantes, los postres y ... la creatividad.

Con el cierre de elBulli en 2011, esta tarea continuó a través de elBullifoundation. Adrià y su equipo se han

MAPA DEL PROCESO CREATIVO



Mapa del proceso creativo. Copyright Bestiario

dedicado a investigar y continuar experimentando sobre su propia disciplina. Han sistematizado una "fórmula de la creatividad", tomando elBulli como ejemplo, que aspira a que sirva de modelo para otras disciplinas y de autoanálisis para encontrar el método de cada uno. Aseguran que no se trata de un modelo único, pero sí de un modelo válido para quien quiera mejorar el rendimiento y la eficacia de su empresa, negocio u oficio.

Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo es el primer resultado surgido del trabajo de elBulliDNA, un equipo multidisciplinar de una decena de personas que, desde la sede en elBulliLab, en Barcelona, está estudiando y decodificando el proceso creativo, y que dialogará con elBulli1846 en Cala Montjoi.

El mapa del proceso creativo: la guía de la exposición

Con el objetivo de facilitar la comprensión de su universo creativo, Adrià ha dibujado un mapa del proceso creativo, que representa el plano de la muestra, y que se va desvelando a través de los diferentes espacios expositivos. Este mapa animado, sujeto a constante evolución, es el resultado de un permanente y minucioso trabajo de análisis realizado por el equipo de elBulliDNA en el que se representan los elementos que, desde su punto de vista, configuran el ADN del proceso creativo.

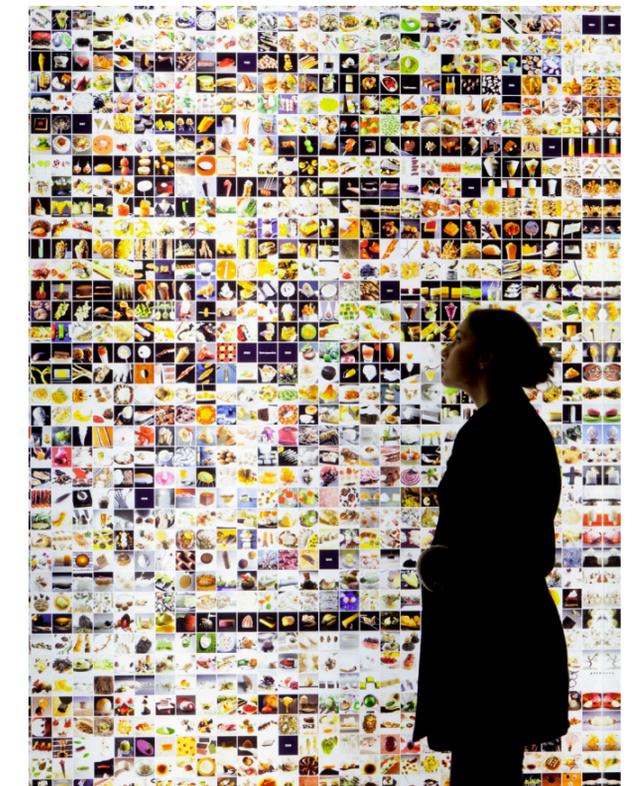
Así pues, el visitante irá descubriendo, paso a paso, las variables que elBulli considera relevantes en su proceso para lograr la longevidad creativa. A través de una brújula y de unas citas que acompañan cada una de los espacios expositivos, el visitante descubrirá las piezas que componen el puzzle del proceso creativo. Estas pueden agruparse en bloques que corresponden a cada una de las secciones del mapa:

ELBULLI, HISTORIA DE UN SUEÑO

¿Qué hizo que elBulli funcionase como un reloj suizo? Riesgo, libertad de decisión, inmediatez, coincidencia de talentos, autoexigencia, nivel

altísimo de creatividad, cuestionarse hasta el más mínimo detalle, análisis y revisión constante y un gran equipo. Estas son algunas de las claves que convirtieron a este restaurante en el mejor del mundo durante cinco años.

El visitante empieza a entrar en el universo de elBulli y, a través, de una composición mural de tres metros recorre algunos de los momentos y objetos más emblemáticos del restaurante, desde el uniforme del equipo, los cojines que decoraban el restaurante, portadas emblemáticas en medios de comunicación o el perro, símbolo y logo del restaurante.



Los 1846 platos de el Bulli. Copyright Knechtel

PERSONALIDAD CREATIVA Y RECURSOS

"No es mi equipo, somos un equipo" es una frase que quienes conocen a Adrià le habrán oído repetir en varias ocasiones. Miles de cocineros han recorrido las curvas de Cala Montjoi para trabajar día tras día en elBulli 16 horas diarias y eso sólo se consigue con la pasión del equipo humano. Un timeline visual muestra los cambios organizativos, económicos y humanos a lo largo de los 25 años del restaurante. El camino de elBulli ha sido un equilibrio entre el caos y el orden para lograr la eficiencia creativa. ElBulli ha evaluado y analizado todos sus pasos, a la vez que



Render de la exposición. Copyright Olga Subirós

ha transgredido los límites con total libertad. Una libertad que se ha visto reflejada en la historia del restaurante a través de hitos: cerrar al mediodía, cerrar seis meses al año para investigar, eliminar la carta, crear espacios para la investigación, etc. Todo ello con el fin de evolucionar y perfeccionar la organización para ser más eficientes.

En 1997, Adrià escribe “*Los secretos de elBulli*”, donde habla por primera vez sobre creatividad. Además, el proceso creativo de elBulli se forja a partir de un diálogo constante con otras disciplinas: la ciencia, el diseño, la empresa o el arte, que se muestra en la exposición a través de vitrinas con diferentes objetos que revelan la relación con estos campos. Esta aproximación entre elBulli y otras disciplinas creativas sienta las bases para aprender, evolucionar y conocer los límites.

EL RAVIOLI QUE SE VA

En elBulli se sirvieron 1.846 platos en 25 años. Cada año se realizaban en el taller, como si de

un departamento de I+D se tratara, en torno a 5.000 experimentos, y sólo cerca de 125 ideas se incorporaban finalmente al menú. Hay muchos puntos de partida para crear un plato y muchas variables se cruzan en el camino, desde una técnica o herramienta nueva, adaptaciones de platos existentes, una inspiración a través de un viaje, etc.

El obulato es una oblea transparente, hecha de almidón de patata, que en Japón se usa para recubrir fármacos. Adrià y su equipo lo descubrieron durante un viaje a Japón y decidieron experimentar las posibilidades que ofrecía el producto. En 2009, se presenta *Ravioli que se va*, cuya base es el obulato. En la exposición, una gran mesa acoge el proceso de creación de este plato, donde se pueden observar desde la metodología hasta las herramientas usadas paso a paso.

¿QUÉ ES UNA TÉCNICA CREATIVA?

¿Es la inspiración en la Naturaleza una técnica creativa? Para Ferran Adrià, sí. La tapa de Ensalada



Render de la exposición. Copyright Olga Subirós

de remolacha cruda y cocida con caviar se inspiró en los pétalos de una flor. En elBulli la creatividad fue la razón de ser. Se concebían platos y técnicas para conquistar y sorprender al comensal a través de los sentidos, las emociones y el intelecto, que se muestran en la exposición a través de instalaciones audiovisuales, vitrinas y dibujos originales del mismo Adrià. La introducción a las técnicas creativas es una estructura homenaje a **Richard Hamilton**, realizada a base de fotos en blanco y negro de momentos creativos de elBulli.

Para crear un plato se puede copiar, mejorar o inventar una técnica creativa, que sería el grado más elevado de creatividad. Hay millones de técnicas creativas, en la exposición se muestran ocho de las más significativas en la historia de elBulli. Quizás la búsqueda técnico-conceptual es la que mejor define a elBulli, pero hay otras: la búsqueda de nuevos productos, los cinco sentidos y el sexto sentido, la naturaleza, la influencia de otras cocinas como la japonesa, nuevas maneras de servir platos, las formas como inspiración y la deconstrucción.

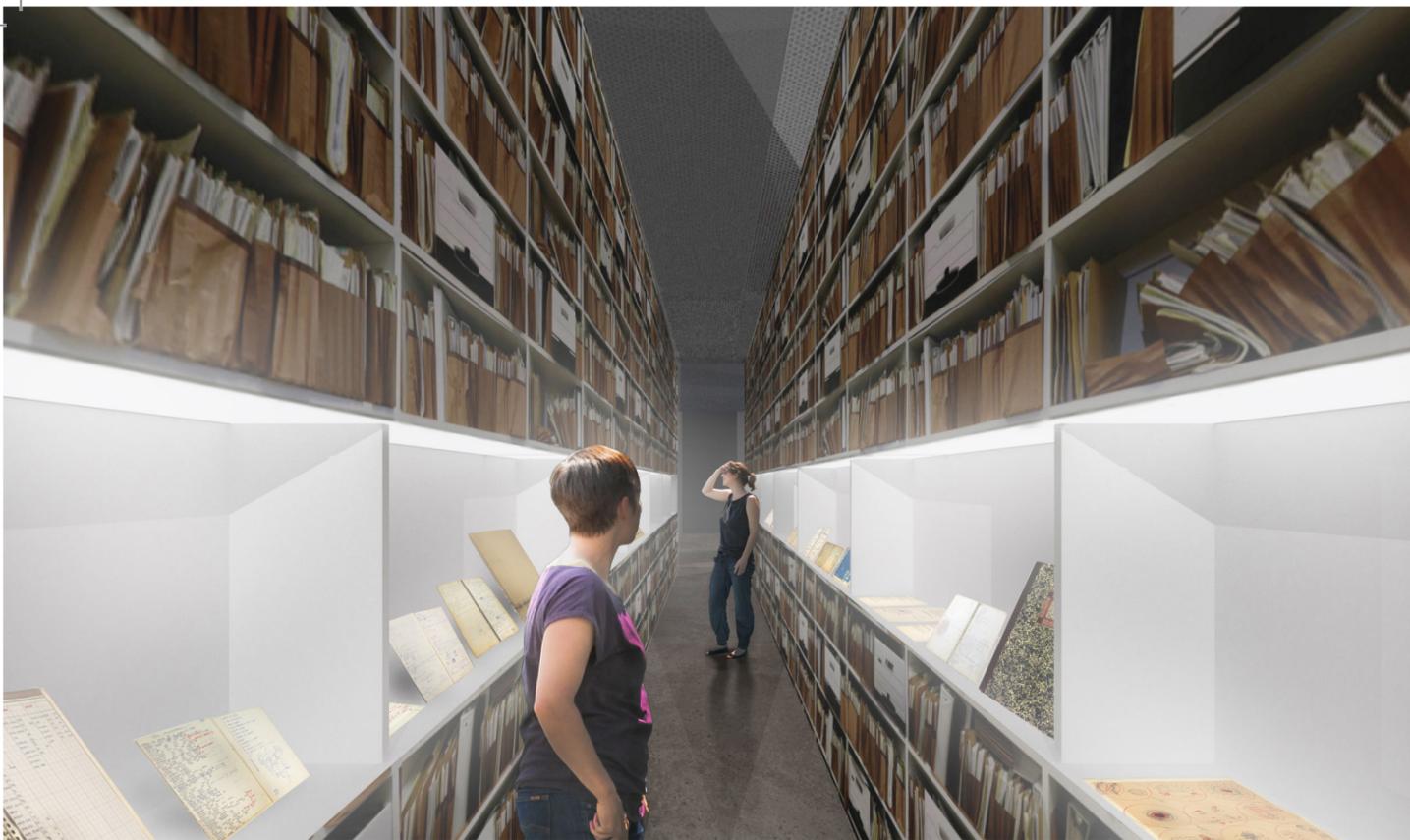


Espacio de la exposición dedicado a la gastronomía. Copyright Knechtel

MILES DE ANOTACIONES Y DECENAS DE LIBRETAS: ARCHIVO, REGISTRO Y DOCUMENTACIÓN

La voluntad de aprender y compartir siempre ha formado parte del ADN de elBulli. La cultura del secreto no entraba en sus planes. Cada año se catalogaba y conservaba de manera exhaustiva todo lo que se creaba y, cada año, se hacía de manera diferente para no caer en la monotonía: fichas, documentos, dibujos, gráficos, hechos a mano, a ordenador o en vídeo. Este registro sistemático de todas las etapas del proceso creativo de elBulli es la base para crear y realizar la auditoría creativa.

Cualquier hallazgo se documentaba, incluso elaboraciones que eran descartadas, ya que podían retomarse posteriormente y dar lugar a nuevos platos: “lo que pudo ser y no fue”. Estos archivos muestran cómo ha evolucionado un plato y pueden servir de punto de partida para otros nuevos. Todos estos materiales se muestran a través de una instalación audiovisual con las manos del equipo de elBulli pasando de manera simultánea las páginas de



Render de la exposición. Copyright Olga Subirós

los centenares de libretas a los que recurrían para crear. Este túnel recrea las paredes de elBulliCarme, creado en 2001, para entre otros objetivos, conservar esta documentación. Esta instalación se complementa con diferentes paneles de dibujos, libretas y anotaciones que son la “memoria de la creatividad”.

DEL BIG BANG A HOY: EL ANÁLISIS EVOLUTIVO Y LA AUDITORÍA CREATIVA

A través de 114 dibujos, Adrià reflexiona sobre los orígenes de la cocina hasta llegar a la actualidad. ¿Hace falta fuego para cocinar? ¿El nacimiento de la cocina surge cuando el hombre comienza a trabajar el barro para hervir los alimentos? Hace un repaso a las técnicas creativas culinarias a lo largo de la historia.

Diferentes paneles de líneas del tiempo, el de la teoría culinaria y del análisis evolutivo, entre otros, ayudan a explicar la difícil tarea de catalogación que inició elBulli en 2001. El objetivo era registrar todo su conocimiento y creaciones y ordenarlas para dejar constancia de unos hitos creativos. Fue un proceso de más de cinco años que culminó con

el Catálogo General de elBulli. De esta catalogación de su trabajo, surgen dos conceptos importantes para la metodología creativa de elBulli: la síntesis evolutiva y la auditoría creativa. Para saber lo que han estado haciendo, se someten a un análisis constante que le permite identificar cambios en su disciplina y valorar los resultados.

REPRODUCCIÓN: MENÚS, 1846 PLATOS, D-CODING, COCINA Y SALA

Ferran Adrià y su equipo llegaron a crear 1.846 platos. En 1987, se realizaron 15 recetas, en los últimos años se registraron más de 100 platos nuevos anualmente, que quedan recogidos en una gran mural en la muestra. El incremento del número de platos, se refleja también en el menú. En 2002, se da un paso revolucionario: la sustitución de la carta por un menú degustación que elimina la organización clásica y se convierte en una estructura en cuatro actos cuyas fases son: cócteles y snacks, tapas, *avant postres*, postres y *morphings*.

¿Qué es cocinar? Después del plato 1.846, cifra que coincide con el año de nacimiento de Auguste Escoffier, considerado padre de los chefs, elBulli empieza a trabajar en el D-Coding o Mapa del Proceso Gastronómico.

Se trata de un diagrama que muestra todos los elementos, fases y agentes que intervienen en la elaboración de un plato, desde que se obtiene el producto, las herramientas y técnicas que se utilizan para cocinarlo, quienes lo elaboran y lo sirven, hasta que se degusta.

El fin del proceso creativo da paso a la “reproducción” de los platos en la cocina y su servicio en el comedor. En elBulli se servían a diario 1.500 platos para 50 comensales, elaborados por 40 cocineros. La degustación del plato es el momento de la conversación entre el cocinero y el cliente y donde se reflejan las 4.000 horas de creatividad que elBulli dedicaba cada año a idear y crear estas elaboraciones.

Ferran Adrià y Telefónica

Ferran Adrià no solo ha sido el mejor chef de la última década, supone un referente de innovación y de superación creativa a nivel internacional. Su capacidad de influencia excede el mundo de la cocina de vanguardia y ha sido considerado como una de las 100 personas más influyentes, según la revista Time.

Desde 2010, Adrià ha sido embajador de Telefónica y en junio de 2014 se anunció la renovación de su acuerdo de colaboración para seguir desarrollando nuevas acciones vinculadas a la innovación digital. Entre los proyectos que Telefónica lleva a cabo actualmente con Adrià, destaca el Innovation Space, un espacio interactivo que recorrerá varios países a través del cual los visitantes pueden conocer el proceso creativo del chef catalán mediante paneles interactivos, pictogramas y proyecciones.

Otra de las iniciativas relevantes es “Adrià en casa”, una aplicación basada en el libro “La comida de la familia” de Ferran Adrià, desarrollada por Telefónica en colaboración con el equipo de elBulli. Fue lanzada en noviembre de 2012 y se ha ido actualizando con nuevas funcionalidades. La aplicación “Adrià en casa” ha sido número uno en el Ranking de la categoría de “bebida y comida” en 17 países.

Telefónica es el resultado de una historia de más de 90 años de anticipación y transformación y por este motivo Ferran Adrià encarna a la perfección sus valores de innovación y liderazgo



Ferran Adrià encarna a la perfección sus valores de innovación y liderazgo

Espacio Fundación Telefónica

C/ Fuencarral 3, Madrid.
De martes a domingo de 10:00 a 20:00 h.
Entrada libre.

Material audiovisual descargable sobre la exposición:

ferranadria.fundaciontelefonica.com
espacio.fundaciontelefonica.com

Para más información sobre Adrià y Telefónica:

vive.telefonica.com

Partner tecnológico:



Colaboradores:

