

no
que
ductus

CONSECUENCIAS DEL...

GRACIAS A LA ALERNEIA, SE
HACEN RECIPIENTES DE BAMB
QUE REVOLUCIONAN
LA COCINA, CON NUEVAS TÉCNICAS/TECNOLOG

eIBullifoundation

feeding creativity

LAS ELABORACIONES INTER...



empiezan a hab
fundamentales, HA
ADELITE...
WANDOL AQUI
CON LAS CIVILIZAC

Cortamos el tronco, las ramas, dejamos las raíces,
guardamos las semillas para el futuro



elBullifoundation
feeding creativity

La misión

- Proteger y mantener el legado de elBulli
- Promover la innovación

NUESTROS ÁNGELES:

Telefonica

Partner tecnológico



GRIFOLS



LABulligrafía

Cooking archives

Un archivo-museo a partir de la auditoría creativa de elBullirestaurante. Un proyecto work in progress.

FÍSICA

DIGITAL



elBulli1846

freedom for creativity

Un lab expositivo en el que se trabajará sobre eficiencia en innovación y se utilizarán las exposiciones como herramienta de trabajo.



Sapiens
linking knowledge

La metodología creada por elBullifoundation para comprender y analizar un proyecto, con la finalidad de mejorar la eficiencia en innovación.

La transformación de elBulli: de empresa a fundación

elBullirestaurante demostró que una pequeña empresa, con recursos limitados, podía cambiar la forma de entender un sector. La innovación disruptiva marcó la diferencia.

En elBullirestaurante buscábamos los límites de la experiencia en un restaurante gastronómico. En 2010 encontramos estos límites y decidimos transformarnos.

elBulli demostró también un altísimo nivel de eficiencia y longevidad creativa, y gracias a ello cambió el paradigma de la restauración gastronómica. Por ello, nos sentimos legitimados para promover un nuevo reto, no sólo en el ámbito de la gastronomía, sino en el ámbito de la innovación.

Desde elBullifoundation queremos seguir promoviendo creatividad e innovación y compartirlo con todas aquellas personas que tienen voluntad y espíritu para mejorar, evolucionar e innovar, haciéndolos partícipes de la experiencia pasada, presente y futura, investigando y experimentando para acelerar el talento y para que cada cual busque sus propios límites.

VÍDEO LAST WALTZ



Bullinianos: todas las personas que representan nuestros valores y que han hecho el espíritu de elBulli

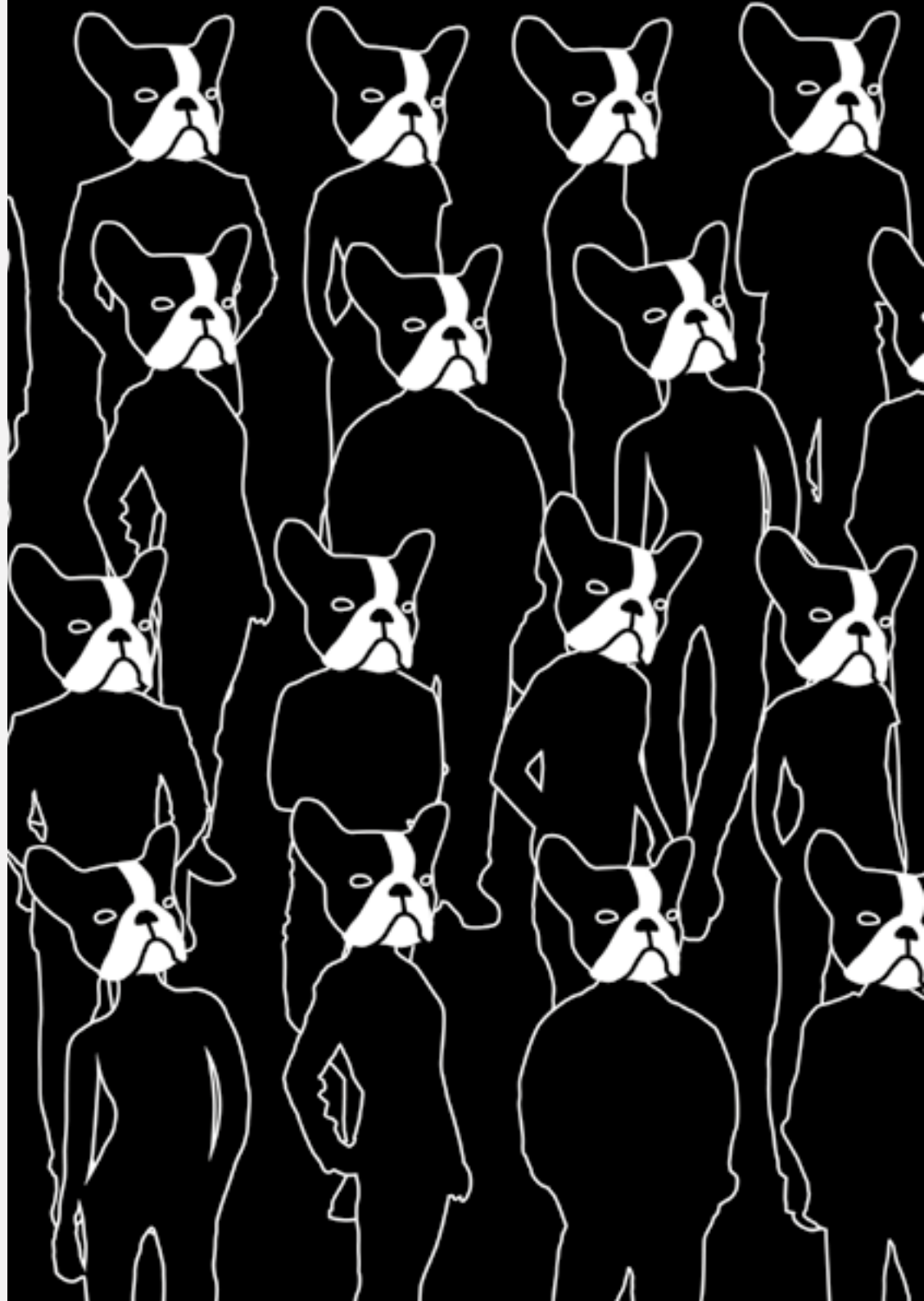
Juli Soler, Ferran Adrià y Albert Adrià fueron los líderes que crearon el espíritu que nos acompaña en todos los proyectos. A ellos los siguieron miles de personas que, con su talento y esfuerzo, contribuyeron y siguen contribuyendo a hacer de elBulli un mito de la restauración gastronómica.

Entre ellos encontramos a gran parte de los principales referentes de la gastronomía mundial actual: René Redzepi, Joan Roca, Andoni Luis Adúriz, Grant Achatz, Jason Atherton, José Ramón Andrés, Massimo Bottura, Enrico Crippa, José Avillez, Mario Sandoval, Albert Raurich, Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas, Sergi Arola, Paco Roncero, Carles Abellan, Josean Martínez, Francis Paniego, Christian Puglisi, Stefano Baiocco, Georgiana Hiliadaki, Nuno Mendes, Niklas Ekstedt...

Todos ellos forman parte del ejército de Bullinianos del mundo, un ejército que, gracias a elBullifoundation y a elBarri, sigue creciendo día a día.

Como homenaje a todos ellos, hemos creado una base de datos que vamos completando y ampliando y que pretende incluir a todas estas personas que han escrito la historia de elBulli.

BULLINIANOS



¿Qué es elBullifoundation?

elBullifoundation es una fundación privada, de estructura familiar, promovida por Ferran Adrià y Juli Soler. Constituida el 7 de febrero de 2013, nace de la necesidad de transformación de elBullirestaurante, con una visión de futuro que se sustenta en la voluntad de seguir promocionando la innovación y la creatividad, a través del lenguaje de la cocina y de mantener y proteger el legado y espíritu de elBullí para la sociedad.

La financiación la aportan las familias Adrià y Soler, así como nuestros ángeles.

elBullifoundation, un acto de fe en el futuro.

Los valores

Afrontamos nuestra misión apelando a los pilares que han caracterizado durante muchos años la manera de actuar y de pensar de elBullirestaurante.

creatividad e innovación

riesgo y libertad

pasión y esfuerzo

ética y generosidad

Volver a empezar, pero con la experiencia de 30 años

El lema

Feeding Creativity: un lema que resume, en una sola frase, cuál es nuestra misión y cuáles son nuestros valores.

elBullifoundation
feeding creativity

¿Cuáles son nuestros objetivos?

Los objetivos que se ha marcado elBullifoundation responden a la voluntad de liderar un proyecto en torno al conocimiento, la educación, la empresa y la innovación, centrado en el lenguaje de la gastronomía pero con vocación de trascender a otros proyectos, ámbitos, disciplinas, sectores. Estos objetivos son:

1. Conservar y transmitir el legado de elBulli restaurante a la sociedad a través del espacio de elBulli1846, en Cala Montjoi y LABulligrafía, en Barcelona.

2. Diseñar un modelo económico para la sostenibilidad de la Fundación y sus proyectos.

3. Investigar y experimentar para ser más eficaces y eficientes a la hora de innovar. Nuestro campo de investigación será la restauración gastronómica y todas las profesiones y sectores que dialogan con ella.

4. Comprender:

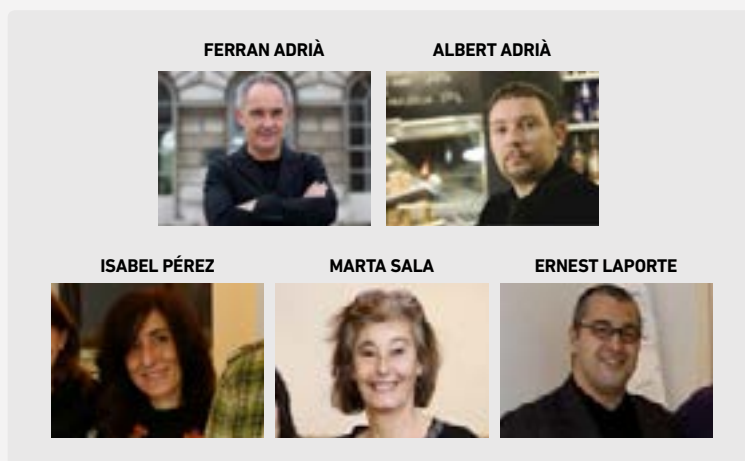
- a) Nuestra profesión (cocinero), nuestro sector (restauración gastronómica) y nuestro restaurante (elBulli) para tener el contexto..
- b) La empresa, para desarrollar la restauración.
- c) La creatividad, la creación y la innovación para crear.
- d) Conectar la comprensión de todos estos conocimientos.

5. Compartir todo nuestro trabajo con otras profesiones y disciplinas académicas.

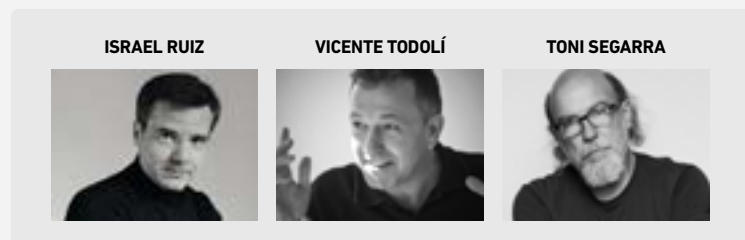


El patronato

El patronato de la Fundación lo constituyen Ferran Adrià, Albert Adrià, Isabel Pérez, Marta Sala y Ernest Laporte.

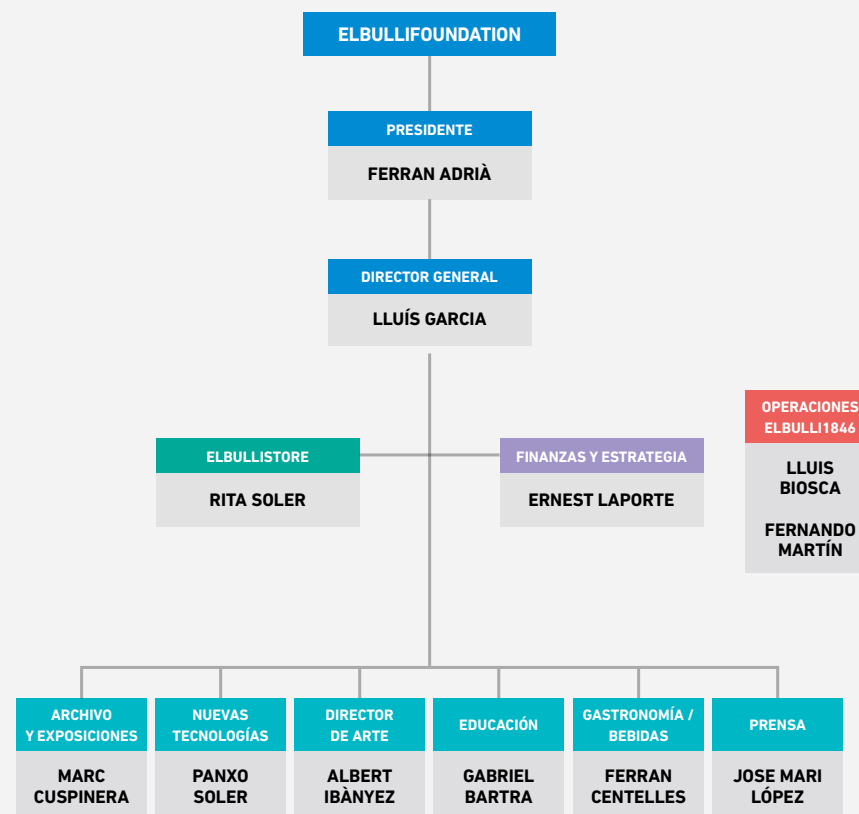


ÁNGELES ASESORES



El equipo directivo

elBullifoundation cuenta con un director general, Lluís Garcia, así como con un equipo directivo que se encarga de coordinar los diferentes proyectos a partir de cada una de las áreas.





ARTISTAS

HISTORIADORES

NUTRICIONISTAS

HISTORIADORES DEL ARTE

FILÓLOGOS

INGENIEROS

AGRICULTORES

DISEÑADORES

ARQUITECTOS

COCINEROS

BIÓLOGOS

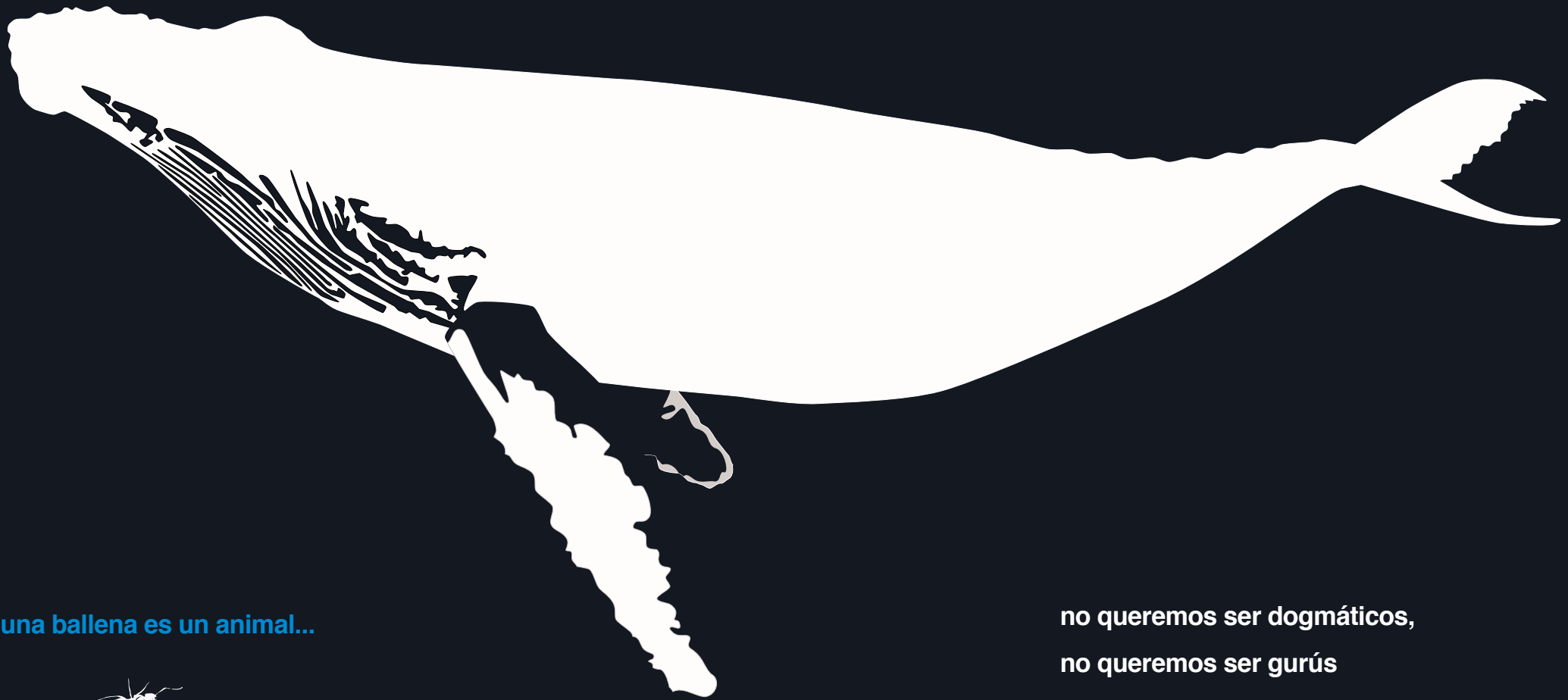
CAMAREROS

PUBLICISTAS

SUMILLERS

En elBullifoundation
pensamos que nada es igual...

...pero todo se parece



una ballena es un animal...



...una hormiga es un animal

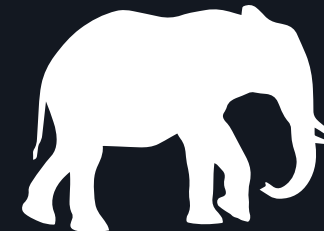
no queremos ser dogmáticos,
no queremos ser gurús

Queremos la máxima eficiencia

Trasladamos el método de elBullirestaurante a elBullifoundation

- 01 Estar ordenados y organizados al máximo para disponer de una libertad radical para crear.
- 02 Imponer el cuestionamiento continuo que provoca una nueva manera de comprender las cosas.
- 03 Relacionar el conocimiento y la creatividad, el orden y la eficiencia.
- 04 Inmediatez, multitarea, trabajo individual / trabajo en equipo.

En elBullifoundation queremos ser rápidos como un leopardo, fuertes como un rinoceronte, sólidos como un elefante



Los espacios: elBulli1846, un ecosistema para la creación y la innovación



elBulli1846

freedom for creativity

VER VÍDEO ESPACIOS



elBulli1846 es el espacio situado en Cala Montjoi (Roses), que incluye el antiguo **restaurante elBulli y la Casa Marketta**. Un espacio natural único con unas instalaciones de **1.300m2 interiores** y **3.500m2 exteriores**.

elBulli1846 es un **Lab-expositivo** dónde un equipo de 20 personas investigará y experimentará sobre **creación e innovación para mejorar la eficiencia**, con el fin de estudiar y analizar cómo se puede implantar el ecosistema soñado para crear.

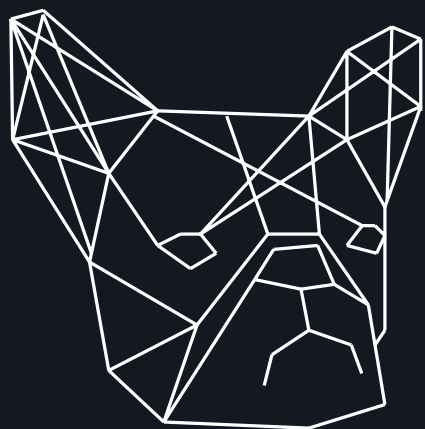
Este equipo, liderado por Ferran Adrià, investigará sobre la eficiencia en innovación, aplicando el **método Sapiens**, desarrollando la **auditoría creativa** y alimentando el archivo creativo.

En elBulli1846 se utilizará la **narración expositiva** como herramienta de trabajo y como recurso para comprender, aprender y compartir, pero no será visitable.

Utilizaremos la **restauración gastronómica como lenguaje** y temática de estudio, estableciendo diálogos con todas las profesiones, disciplinas, actividades, sectores y ámbitos transversales.

Los **resultados** del trabajo en elBulli1846 serán múltiples y se concretarán en conclusiones sobre el proceso de innovación en sí mismo, y también sobre aplicaciones del ámbito de la restauración gastronómica. Todas estas investigaciones se **divulgarán por internet**.

Los espacios: LABulligrafía, el archivo-museo de elBulli



LABulligrafía

Cooking archives

VER VÍDEO

50 años de elBullirestaurante

LABulligrafía es el **archivo-museo** que pretende poner en valor qué fue elBulli y quién son Ferran Adrià, Juli Soler y Albert Adrià.

Tiene la intención de promover la comprensión sobre qué es la creación y la innovación a través de la exhibición del **legado material e inmaterial** del histórico restaurante elBulli.

Quiere dar visibilidad a la influencia de elBulli en la gastronomía mundial y, por ello, basa su contenido y narración en la **auditoria creativa** y el **caso de elBulli** como empresa.

LABulligrafía se presentará en dos dimensiones:

LABulligrafía off-line

Un recorrido en un espacio de 4.000 m², a través del cual, el visitante encontrará miles de objetos y documentos que le harán comprender la evolución de la innovación en elBullirestaurante.



LABulligrafía on-line

Un espacio virtual donde encontraremos un archivo on-line donde miles de imágenes, vídeos, documentos, etc., nos permitirán conocer la historia de elBulli, Ferran Adrià y sus co-líderes conectando proyectos, sectores, relaciones interdisciplinarias, etc... de manera que permita comprender porqué una Pyme, con recursos limitados pudo llegar a influir de forma tan significativa en una disciplina a nivel mundial.

Sapiens: el hilo conductor

Cuando nos planteamos el estudio de la cocina y la restauración gastronómica, constatamos que esta tarea requería de una **metodología específica**, que posibilitara la organización de la información para ordenarla, comprenderla y analizarla.

A partir de ahí nació Sapiens, una metodología que, **cuestionando el statu quo**, permitiera **comprender** un producto, un proyecto, una empresa, un sector o un ámbito.

Los métodos que la componen se aplican de forma sistematizada. El contenido generado en el estudio de un tema surge de la aplicación de todas las **operaciones cognitivas** y se hace desde una perspectiva **interdisciplinar**, con la intención de abordar la investigación desde diferentes dimensiones.

Sapiens es una metodología que enfoca cada objeto de estudio en base a una **investigación empírica y holística**, es decir, abordándolo desde varios puntos de vista y desde aspectos diferentes, con el fin de apreciar las múltiples dimensiones de todos los sistemas, de su interacción mutua y de su **evolución** a lo largo del tiempo. De este modo, se obtiene la cantidad de **conocimiento** y de información necesarias para emprender cada objetivo y, de manera muy destacada, para abordar los **procesos creativos**.

A partir de este enfoque Sapiens contempla la necesidad de consensuar un **léxico** del tema en cuestión que contribuya a la comprensión del lenguaje interdisciplinar. Asimismo, se crea una **clasificación** útil y adaptada al enfoque elegido, articulada en torno a una serie de grandes familias en las que se va **guardando, ordenando, clasificando** y creando nuevo contenido a través de la **investigación** y el estudio.



Sapiens

linking knowledge

[VER PÁGINA WEB](#)