Proyectos en marcha o ya desarrollados por el Bullifoundation en el período 2013 - 2018

Catálogo elBulli 2005-2011

(en inglés, chino y español)

—

elBulli 2005-2011 constituye el fin de un proyecto que se inició en 2002 con la publicación de los primeros volúmenes del Catálogo General y que prosiguió en 2003 y 2004. Esta obra recoge hoy, a través de unas 10.000 páginas, el catálogo de todos los platos de elBullirestaurante desde 1987 hasta 2011, así como el análisis evolutivo desde 1983. Una obra indispensable para entender elBulli.

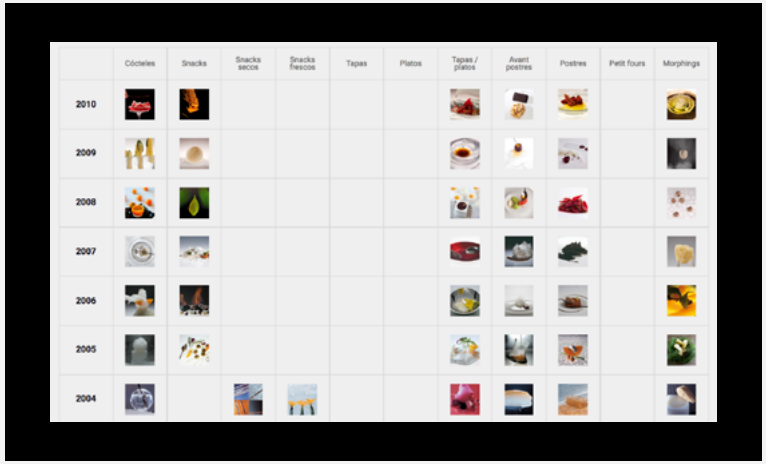
VER ELBULLISTORE

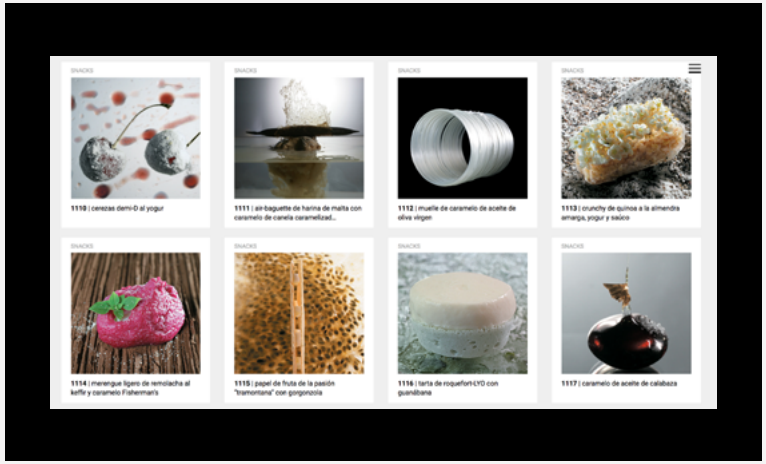
Catálogo general elBulli 1983-2011

(digital)

—

Este proyecto empezó en 2002 cuando presentamos un proyecto editorial que incluía parte del contenido en formato digital en un CD. Hemos transformado este contenido en un proyecto on-line al que se podrá acceder con la compra de un libro del Catálogo general.





Catálogo audiovisual elBulli: Historia de un sueño

—

Catálogo audiovisual: Lanzamiento mundial de la serie documental "*elBulli: historia de un sueño*" con Amazon PrimeVideo, en más de 150 países.

La serie documental más exhaustiva jamás filmada sobre una organización o autor.

Sesenta años de historia documentados con más de 3.000 horas de filmación y mas de 200 personajes entrevistados.

La serie documental incluye 15 capítulos. Los 12 primeros capítulos recogen los hechos más importantes de elBullirestaurante, desde su creación en 1956 por parte del matrimonio Schilling, hasta la su cierre en 2011.Los últimos 3 capítulos , realizados en la actualidad, relatan cóm y porqué elBulli restaurante cerró, para transformarse en elBullifoundation.

Un recorrido minucioso y completo por los logros gastronómicos de elBulli y las vivencias de sus protagonistas, un auténtico catálogo audiovisual que recoge el recorrido culinario hasta hoy y su transformación al elBullifoundation.

Guión y dirección: David Pujol
Una producción de: Visual13 para elBullifoundation

Las Exposiciones: Aprendiendo para elBulli 1846 y LABulligrafía

—

Ferran Adrià y elBulli. Riesgo, libertad y creatividad (2012-2014)

Barcelona, Londres y Boston

Una exposición que recorre la trayectoria de elBulli desde su fundación en 1961, pasando por la llegada de Juli Soler, Ferran Adrià y Albert Adrià, hasta su último servicio el 30 de julio de 2011. Una aventura marcada por la libertad y la creatividad, en una exposición que es la primera sobre un restaurante de la que se tenga constancia.

VER VIDEO

Notes on creativity (2014-2016)

Nueva York, Cleveland, Kansas City, Minneapolis y Maastricht

Una panorámica del proceso creativo de elBulli a través de los dibujos que sirvieron a Ferran Adrià para concebir las creaciones y cómo se llevaron a cabo, en lo que constituye un antecesor de "Auditando el proceso creativo". La exposición incluye también una particular visión de los primeros momentos de la historia de la cocina.

VER VIDEO

Auditando el proceso creativo (2014-2016)

Madrid, Lima y Buenos Aires

Los líderes, los recursos, la cultura creativa del equipo, el proceso, todos los elementos que propiciaron que elBullirestaurante pudiera desarrollar un sistema creativo de carácter disruptivo e innovador durante más de dos décadas. Una narración a partir del sistema creativo de elBullirestaurante, que se ha convertido en la semilla de LABulligrafía.

VER PÁGINA WEB VER VIDEO VER VIDEO

Comer conocimiento (2015)

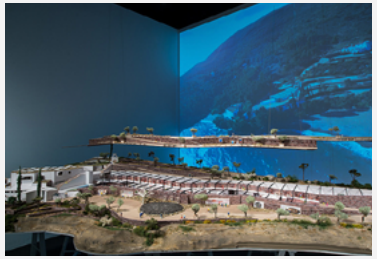
El documental completo sobre la obra de Ferran Adrià que se emitió en Paramount Channel el 19 de febrero de 2015. Esta experiencia gastronómica se rodó en el Espacio Fundación Telefónica, en la exposición Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo.

VER VIDEO

Exposición pública de elBullifoundation (2014)

Barcelona

La propuesta rechazada del tercer proyecto arquitectónico y conceptual de elBullifoundation en Cala Montjoi, con todos los antecedentes, planos y maquetas, expuesto para el conocimiento del público en el Palau Robert de Barcelona.

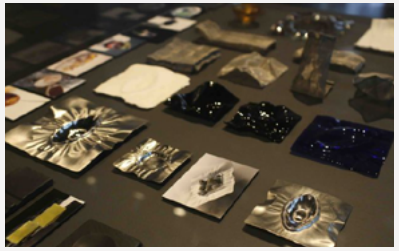


VER VIDEO

Ferran Adrià: The Invention of Food (2016)

The Dalí Museum in St. Petersburg, Florida

The Invention of Food representa una panorámica del fenómeno de la creación, estableciendo un paralelismo entre un escenario tan emblemático como elBullirestaurante, en Cala Montjoi y su proximidad con Cadaqués, tan representativo por la presencia de Salvador Dalí.



VER VIDEO

Sapiens. Comprender para crear (2016-2017)

Barcelona

Un plato tan emblemático como el pan con tomate constituye el pretexto ideal para abordar el mundo de la cocina a través de la metodología Sapiens, así como la dificultad de comprender: los productos “naturales”, los productos elaborados, las elaboraciones...

VER VIDEO

La cocina de Picasso (2018)

Barcelona

En ocasión de la exposición La cocina de Picasso, Ferran Adrià formula la pregunta ¿Qué es cocinar?, convencido de que la respuesta puede revelar algunas cuestiones esenciales del ser humano en tanto que ser creativo.

VER VIDEO

Los Challenges: Cuestionandonos el proyecto

—

“Ideas4transformation” (2011)

Un concurso internacional, con el soporte de Telefónica, dirigido a alumnos de MBA de cinco emblemáticas escuelas de negocios (Harvard Business School, Haas School of Business de la Universidad de California, Berkeley, Columbia University, London Business School y Esade Business School), con el objetivo de recabar ideas para elBullifoundation.

VER PÁGINA WEB VER VIDEO

Hacking Bullipedia, con Telefónica I+D (2013)

Un challenge para recabar información sobre qué herramientas hay en Internet y captar ideas que puedan servir para desarrollar el proyecto Bullipedia.

VER VIDEO

Challenge sobre branding y marketing, con IESE (2013)

Desarrollo del área de comunicación, naming y marketing dentro del proyecto global de conceptualización de elBullifoundation, llevado a cabo conjuntamente por una selección de alumnos y profesorado de MBA del IESE y el equipo de de elBulli.

VER VIDEO

Challenge sobre el concepto y comunicación de elBulli1846, con Elisava (2014)

Un challenge con la Escuela de Diseño e Ingeniería Elisava de Barcelona sobre el concepto que debía articular el recorrido y la experiencia en elBulli1846 antes, durante y después de la visita.

VER VÍDEO

Challenge sobre la manera expositiva de explicar el proceso creativo, con Elisava (2014)

Dedicado a explorar el concepto de la parte narrativa y expositiva de elBulli1846, entorno al proceso creativo.

VER VIDEO

Challenge elBulli1846 , con el MediaLab del MIT (2014)

Un challenge en el que desde el MIT se plantea la visión y nuevas ideas sobre elBulli1846 dialogando entre arquitectura y paisaje con la participación de: Antonio Garcia Abril, Nader Tehrani, Cristina Parreño, Meejin Yon, Neri Oxman.

VER PÁGINA WEB

Challenge sobre nuevas tecnologías, con Talentum (2015)

Reflexionamos sobre el mundo de las nuevas tecnologías en ámbitos como las redes sociales, las webs, la clasificación digital, la comunicación, etc.

VER VIDEO

Challenge Elisava. Innovation LAB: elBulli1846 Territorio creativo / territorio de transformación (2017)

Como parte de la colaboración con Elisava, Ferran Adrià propuso el reto de repensar el espacio exterior de elBulli en Cala Montjoi para convertirlo en un espacio para trabajar y divulgar el proceso creativo.

Auditoría creativa: Creativity for Business Innovation Challenge (C4BI), con ESADE

—

El ‘Creativity for Business Innovation Challenge’ (C4Bi) es una competición entre estudiantes que pone en valor la auditoría del proceso creativo, una herramienta utilizada por el chef Ferran Adrià y su equipo para evaluar los procesos de innovación en su restaurante, elBulli. La finalidad de esta colaboración pionera entre elBullifoundation y ESADE es transferir esta técnica de auditoría, desarrollada en elBulli, a los procesos de creatividad e innovación en empresas e instituciones.

Roca (2015)

Trabajamos en la aplicación de Sapiens al proceso creativo de un caso concreto, la empresa Roca. Un trabajo sobre el terreno con el que ponemos a prueba esta metodología en el campo empresarial.

VER VÍDEO

Sant Joan de Déu (2016)

Los alumnos de diferentes universidades, distribuidos en equipos de cuatro participantes, deberán trasladar la auditoría creativa de elBullifoundation a la industria sanitaria y, en concreto, a una organización sin ánimo de lucro, Barcelona Children’s Hospital (Hospital de Sant Joan de Déu).

VER VÍDEO VER VÍDEO

HP (2017)

Auditoría en HP Sant Cugat, sede para del negocio de HP de Artes Gráficas y centro mundial de impresoras de Gran Formato y 3D. Creada en 1985, esta sede cuenta con equipos de I + D desde 1988 y actualmente es el centro de I + D de HP de mayores dimensiones fuera de los Estados Unidos.

VER PÁGINA WEB VER VÍDEO

Dom Pérignon Decoding (2015 - 2016)

—

Aplicando la metodología Sapiens y conjuntamente con el equipo de Dom Pérignon, decodificamos su genoma con el fin de discernir que es lo que hace única a esta marca de champagne. Un viaje compartido para identificar y definir donde nace la singularidad y la originalidad de Dom Pérignon, un chanllenge que servirá para que la empresa se cuestione su presente y su futuro.

VER VIDEO

Auditoría creativa Ara (2018)

—

El periódico Ara ha aplicado la metodología Sapiens para realizar una auditoria creativa interna con el objetivo de explorar nuevos caminos y formatos de difusión.

Ferran Adrià y Marcel Planelles (ESADE) les han guiado en este recorrido para poder entender esta herramienta que permite evaluar el ecosistema de innovación y creatividad de la organización para prever y planificar estrategias futuras.

VER VIDEO

Cómo empezó la cocina
Teoría de la evolución culinaria (2015)

—

¿Cuáles fueron los primeros pasos de la cocina en la Prehistoria? A través de más de un centenar de dibujos realizados por Ferran Adrià, este libro editado para clientes de CaixaBank, en edición exclusiva, ofrece una teoría basada en la evolución de las capacidades humanas y su aplicación a una de sus manifestaciones más importantes: la cocina.

Cómo empezó la cocina
100.000 generaciones hasta llegar al momento clave (2016)

—

Un libro didáctico y divulgativo sobre el origen y evolución de la cocina en el Paleolítico y el Neolítico.

Mise en place (2016)

—

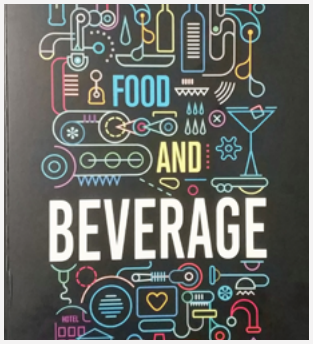
VER PÁGINA WEB

VER VÍDEO

¿Es posible iniciar un negocio en el mundo de la restauración sin conocimientos sobre gestión? *Mise en place* es un manual para orientar a todo aquel que quiera iniciarse en el sector, entre el complejo entramado de papeles, acciones, planificación y trámites necesarios para comenzar cada proyecto, pero que puede ser también muy útil para quien ya tiene un negocio. Ordenado y explicado de forma amena y clara, recorriendo todos y cada uno de los pasos necesarios para abrir un negocio desde cero, *Mise en place*, realizado en colaboración con CaixaBank, puede ser una ayuda imprescindible para el futuro restaurador inexperto. Una obra que existe en versión impresa y en versión digital.

Mise en place de las bebidas (2018)

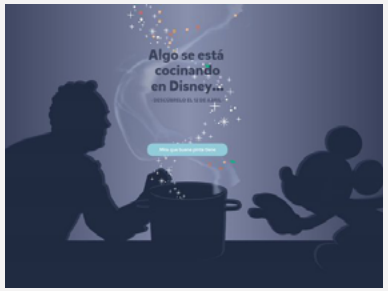
—



Un manual específico para el emprendedor y el equipo, enfocado a la sala y al mundo de las bebidas en restauración gastronómica: aperitivos, aguas, refrescos, vinos, cervezas, aguardientes, cafés, tés, infusiones... Una guía práctica para comprender su gestión a nivel global (cómo conceptualizar la propuesta, cómo se deben comprar, guardar, elaborar, servir, comunicar...)

Te cuento en la cocina. Sapiens para la alimentación sana (2016)

—



Te cuento en la cocina es un recetario distinto, es una excelente excusa para aprender jugando, con un objetivo claro: fomentar los buenos hábitos alimenticios, acercando la gastronomía al ámbito familiar a través del entretenimiento y las nuevas tecnologías.

Se trata de un proyecto sobre la alimentación sana, mediante la creación de un ecosistema educativo a través de libros, apps, programas de televisión, webs, etc. Los personajes, tanto del libro como de los espacios televisivos y las webs, tienen la capacidad de llegar a todas las generaciones, lo cual permite reunir a la familia para que cocine junta, aprendiendo y divirtiéndose.

Los padres pueden generar una actitud alimentaria en los más pequeños porque, en efecto, ¡las relaciones familiares son las que más alimentan! De hecho, gracias a este proyecto, padres e hijos van a aprender juntos.

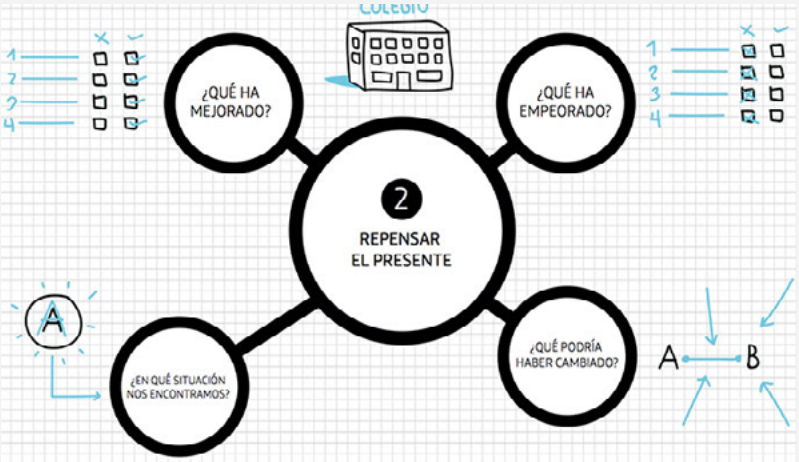
VER PÁGINA WEB VER VÍDEO

Escuelas creativas. Sapiens en la educación, con Fundación Telefónica (2016 - actualidad)

—

Un proyecto desarrollado junto a Fundación Telefónica mediante el cual queremos incidir en el mundo de la educación. A partir de la metodología Sapiens y de la auditoría del proceso creativo, abordamos los diferentes aspectos que representan el día a día y la base de la realidad educativa: el espacio en el que se enseña, la manera de educar, el currículum..., con el fin de que se tome consciencia de la importancia de ser emprendedor, y se pueda comprender la creación y la innovación.

VER PÁGINA WEB VER VÍDEO



Máster sobre el proceso creativo (2018)

—

Master sobre la creación y la innovación impulsado por la Escuela de Diseño e Ingeniería de ELISAVA y elBulliFoundation.

elBullifoundation participa en este máster impartiendo la comprensión del modelo “Sapines: comprender para crear”, mediante la participación de los alumnos en la definición de las escenas de la narración expositiva para elBulli1846.

A través de un taller experimental, los alumnos deben investigar su forma de comunicar, sentir, interactuar, experimentar y comprender la innovación a partir de:

- contextualizar la innovación,
- comprender porque se crea,
- comprender quién crea,
- establecer los recursos de los que disponemos para innovar
- definir los proceso, los sistemas y los subsitsemas.

VER PÁGINA WEB

TWITTER

Condividere by Lavazza (2018)

—

Creación de un nuevo modelo de restauración, a medio camino entre trattoria contemporánea, restaurante informal, espacio cultural en torno a la cultura gastronómica italiana... Federico Zanasi es el chef emprendedor que lleva el proyecto en la sede de Lavazza.

VER VÍDEO

Un LAB Pop-Up De 39 Meses 2014 - 2017

—

elBulliLab

eating knowledge
for feeding creativity

VER VÍDEO

Durante algo más de tres años, **elBulliLab** ha sido un centro de investigación situado en un espacio de 1.500 metros cuadrados, en la calle Méxic 17 de Barcelona.

En elBulliLab, que puede entenderse como un **lab pop-up**, se ha trabajado en un ecosistema lo más ideal posible para promover la **eficiencia** y desarrollar la **longevidad del sistema creativo**, incorporando a la investigación y el análisis la **inmediatez**, la **flexibilidad**, la **concentración**, el trabajo multitarea etc., tan propios del mundo de la restauración.

Dentro de este ecosistema hemos constatado que el **conocimiento** tiene una importancia vital en el **sistema creativo** y hemos utilizado la restauración gastronómica como lenguaje, contextualizando continuamente con otras profesiones, disciplinas académicas y sectores. Hemos **ordenado la gastronomía** para saber qué información se necesita para comprenderla y, a partir de ahí, obtener conocimiento. Este trabajo ha dado lugar a la **metodología Sapiens**, creada justamente en elBulliLab.

En elBulliLab también se ha creado contenido, que se ha ido probando con **diferentes formatos**: libros, apps, exposiciones, etc., una dinámica que proseguirá en elBulli1846 una vez el resultado de esta investigación se traduce en contenidos curados, ideados para contextualizar y comprender cualquier proyecto. Estos contenidos curados se editarán para construir **Bullipedia**.

En el futuro, el equipo de Sapiens trabajará en **LABulligrafía** y **elBulli1846**.

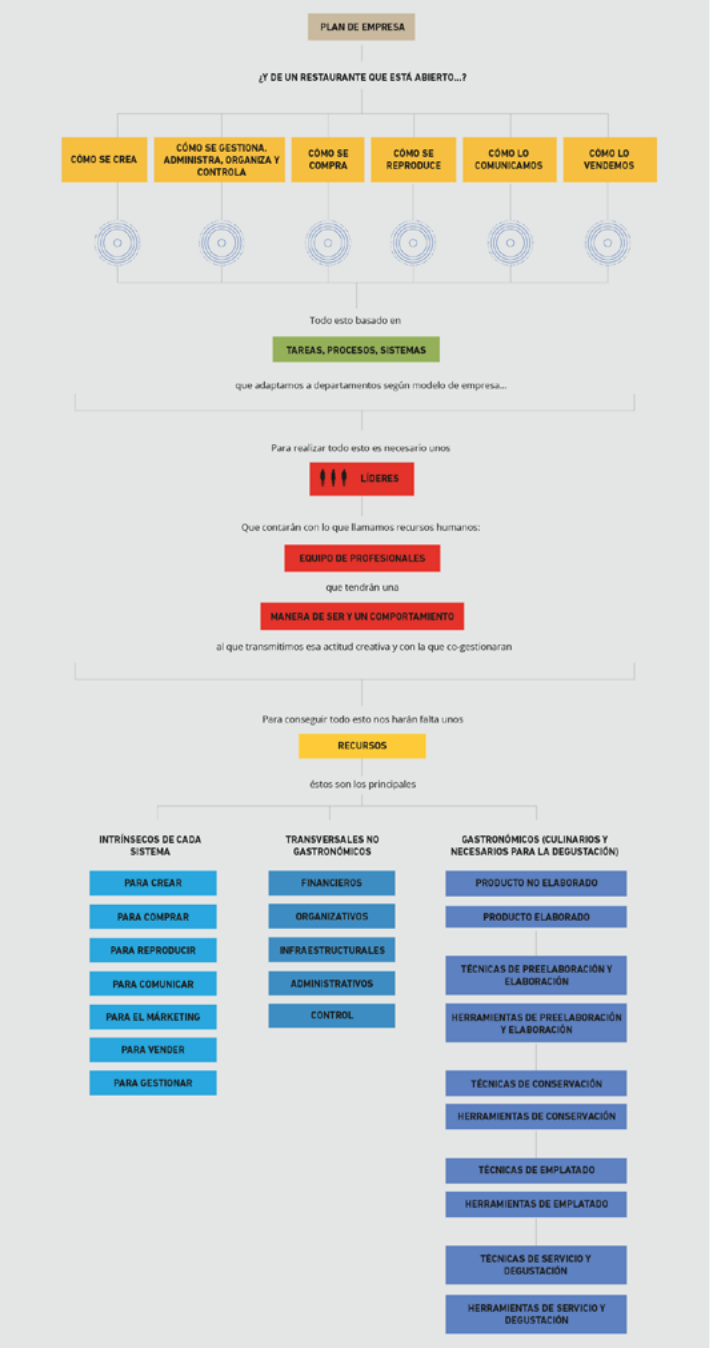
Sapiens de la restauración gastronómica occidental (2014 - actualidad)

—

Sapiens de la restauración gastronómica occidental es el estudio de esta disciplina a partir de la metodología Sapiens. En principio, gracias a la visión holística de esta metodología, seremos capaces de comprender que el desarrollo de la restauración gastronómica puede darse en tres fases: antes de la apertura del restaurante, mientras el restaurante está funcionando y en el momento del cierre o transformación del restaurante.

En nuestro caso, enfocamos el estudio del restaurante durante el tiempo que permanece abierto al público, si bien también hemos desarrollado un modelo de gestión que abarca las etapas previas a su apertura. Este análisis se realiza a partir de la identificación de las tareas, procesos y subprocesos.

Sapiens de la Restauración Gastronómica ha sido el motor de los años 2014-2017 en elBulliLab, contextualizando el proyecto con otras profesiones, disciplinas académicas o sectores.



Bullipedia (2013 - actualidad)

—

Bullipedia

Conectando conocimiento

VER PÁGINA WEB

La enciclopedia para el autoaprendizaje y la educación

—

Bullipedia es una **plataforma multimedia** que edita contenidos que se divulgarán en una serie de **formatos**, para la divulgación de Sapiens de la restauración gastronómica occidental. Será la **primera enciclopedia** sobre gastronomía, creatividad e innovación del mundo

- **Utilizamos Sapiens** de la restauración gastronómica para crear un contenido para la educación y el aprendizaje ...
- **Más de 30 libros de 500 páginas** sobre contenidos multidisciplinares que forman una colección transversal que permiten una comprensión holística de la restauración gastronómica.
- Incluye **libros monográficos** sobre historia, estilos de cocina, técnicas de cocina, productos (elaborados y no elaborados), bebidas (vinos, cócteles, etc.) y también innovación y emprenedurría.
- **El público objetivo**: profesionales de la restauración y la hostelería, pero también foodies, historiadores, y amantes del arte y el diseño.

Proyectos como el **sistema creativo** de elBullirestaurante, los productos no elaborados, los primeros volúmenes de la historia de la alimentación, la cocina y la gastronomía, las herramientas de elaboración o las bebidas son algunos de los que se vehicularán en algunos de estos formatos: **libros impresos, digitales, app, seaurching** (cursos online según Sapiens), dependiendo de las características de cada tema.

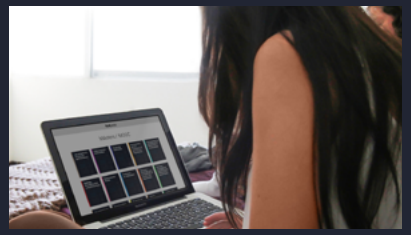
LIBROS
LA SÍNTESIS, LO ESENCIAL

El libro es el formato por excelencia de Bullipedia para poder difundir el conocimiento generado a partir del Sapiens de la restauración gastronómica. El reto en cada proyecto es sintetizar el todo el contenido, un ejercicio de discernimiento que tiene como fruto un obra donde se concentra el conocimiento esencial necesario para comprender este.

Los libros forman parte de un mosaico, son un conjunto de piezas que nos ayudan a comprender una parte del ámbito de la restauración gastronómica. El formato impreso nos permite plasmar el contenido de una manera más pragmática, generando un discurso cercano y un trabajo más artístico.

Hay volúmenes que tienen entidad propia, que son específicos de temáticas especializadas y otros que forman parte de una colección, que en conjunto permiten una comprensión más compleja y holística de la temática.

MÁSTERS/ MOOCS
COMPARTIR CON LA EDUCACIÓN



Bullipedia quiere tener un papel relevante en el ámbito académico. Con este proyecto se pretende afianzar la gastronomía como disciplina académica. El conocimiento generado en el marco de este proyecto es utilizado en estudios de grado, máster y doctorados sobre la gastronomía, así como en otros estudios un contenido para quien lo quiera, universitarios existentes sobre gastronomía. El contenido también tiene una aplicación clara en los estudios de formación profesional de las escuelas de cocina.

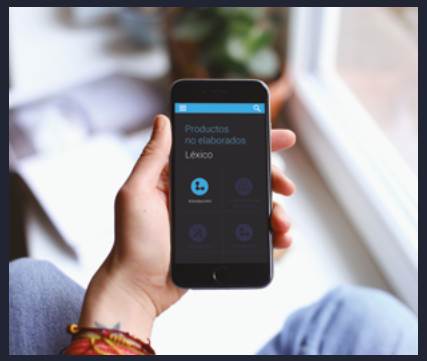
Asimismo tiene una incidencia especial en los cursos online (MOOC), que cada vez tienen un papel más relevante en el panorama académico.

EXPOSICIONES
SAPIENS DE LA RESTAURACIÓN UNA DIMENSIÓN DIFERENTE

Otro de los formatos de Bullipedia son las exposiciones. Un formato que permite una interacción muy intensa entre el usuario y el contenido. El hecho de adentrarse en un recorrido pensado para "explicar" un tema concreto facilita su comprensión y abre muchas posibilidades de diálogo.

Las exposiciones a su vez son para nosotros herramientas de trabajo que nos permiten visualizar y aterrizar el contenido de un proyecto y poder obtener a su vez auditarlo.

APP LAS ESPECIALIZACIONES



Bullipedia tiene la pretensión de compartir todo el contenido generado a través de diversos formatos. El digital permite que mucha información que físicamente es imposible de colocar en un libro de papel pueda plasmarse y conectarse.

Las nuevas tecnologías nos permiten planificar toda una serie de apps relacionadas con el contenido de Bullipedia. Pensadas para todos los tipos de soportes (dispositivos móviles como tablets, smartphones, ordenadores...) permiten acceder fácilmente a la información de Bullipedia, o bien son herramientas que pueden propiciar diferentes utilidades.

En Bullipedia existen una serie de contenidos, que por sus características, volumen y conceptualización solamente se pueden consultar a través del digital ya sea por app o web.

SEAURCHING NUEVA HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE

Una herramienta para el aprendizaje, un nuevo modelo en Sapiens para la autoeducación basada en la conexión del conocimiento, un contenido generado para el autoaprendizaje el conocimiento.

Un formato que permite que sea accesible para una gran mayoría para la comprensión y el aprendizaje

Libros que se publicaran en 2018

Bebidas. Definición, historia, tipos y composición

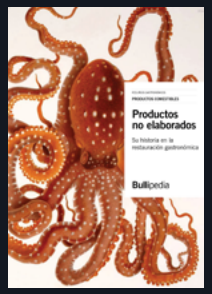
Coffee Sapiens. Linking Knowledge

Introducción al vino. La vid

La transformación de la uva en vino. Clasificaciones

PNE. Qué son, clasificaciones, categorías, clases y tipos

PNE. Taxonomía



PNE. Su historia en la restauración gastronómica

PNE. Uso en el restaurante gastronómico

Tipología de cocina y comida

¿Qué es la cocina?

Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina

Cocina Nikkei

Cócteles, coctelería y bartenders. Fundamentos.

¿Cómo funciona una coctelería?

Libros que se publicaran en 2019

¿Con qué elaboramos los cócteles?

El vino en la restauración gastronómica

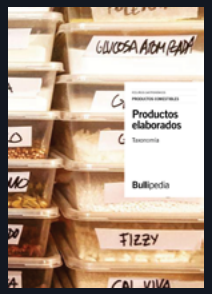
Cómo se vive el vino

El restaurante gastronómico

Técnicas de elaboración

Herramientas de emplatado, servicio y degustación

PE. Qué son, clasificaciones, categorías, clases y tipos

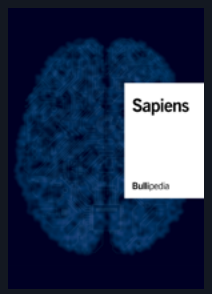


PE. Taxonomía

Historia de las civilizaciones

Historia época codificación

Historia época vanguarda



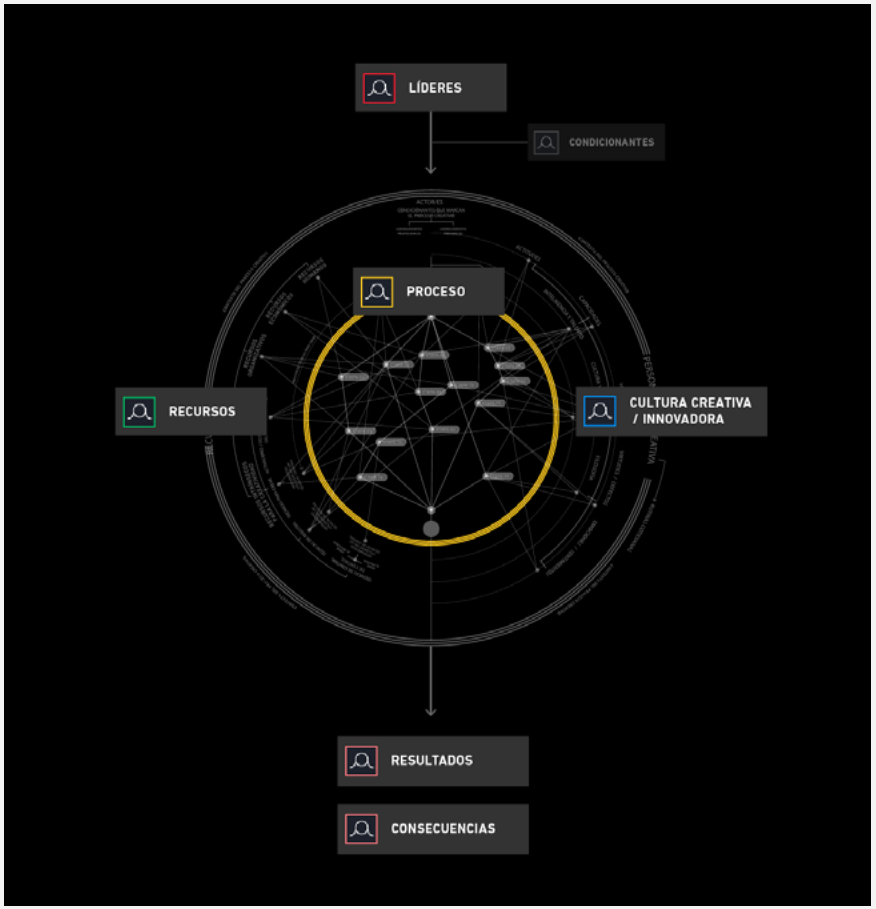
Sapiens

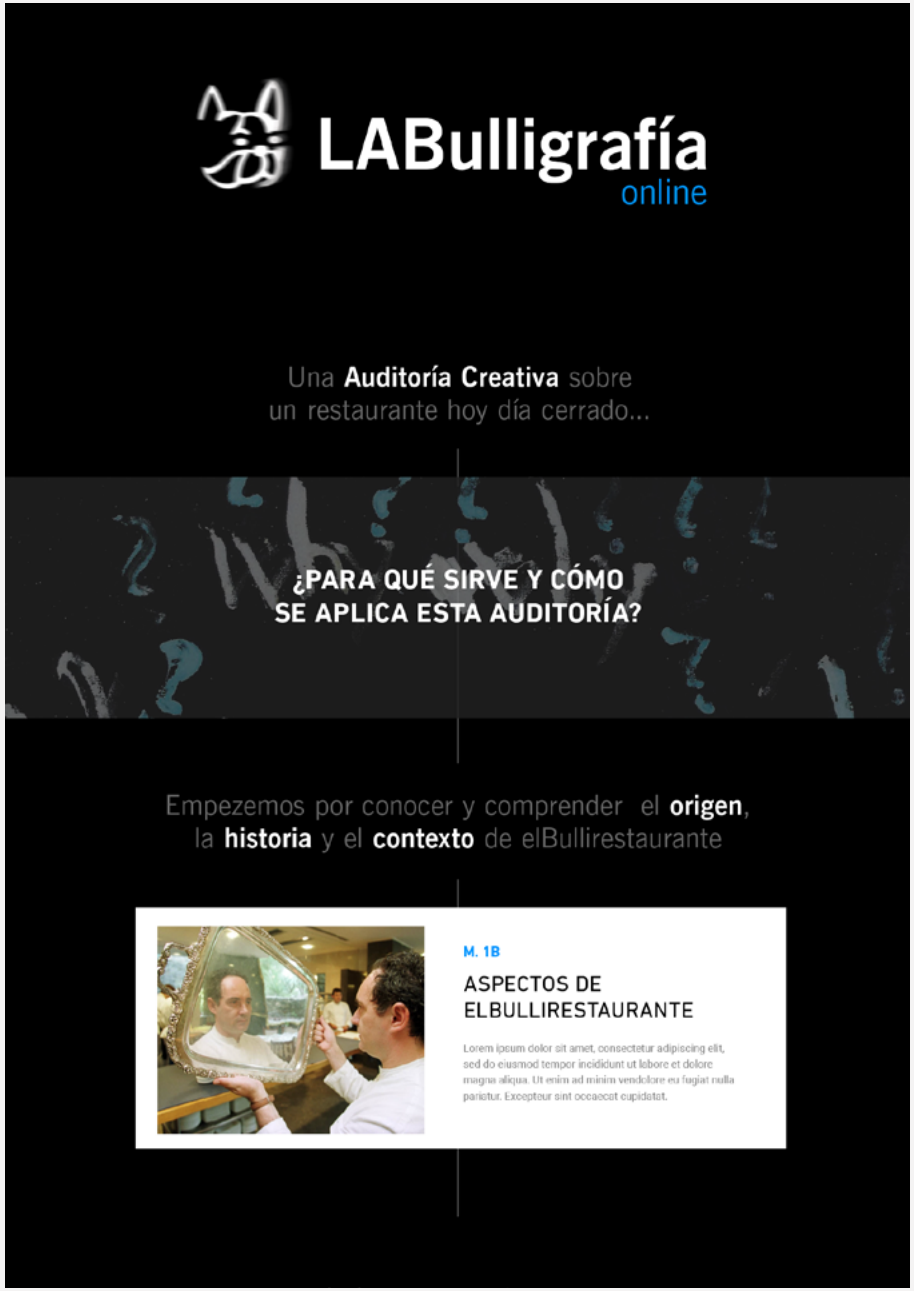
LABulligrafía digital según la auditoría creativa de elBullirestaurante

—

Un proyecto que recoge todo el material audiovisual que permita entender qué fue y qué es elBulli.

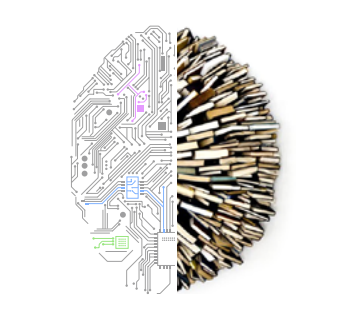
VER VÍDEO PRESENTACIÓN





Biblioteca Sapiens de la restauración gastronómica occidental

EN PROCESO



Un proyecto de biblioteca de tipo expositivo pero al mismo tiempo consultivo con áreas para estudiar. El proyecto incluye la determinación de cómo se pueden conjugar ambas facetas, la consultiva y la expositiva.

Gestión de la información digital (en proceso)

EN PROCESO

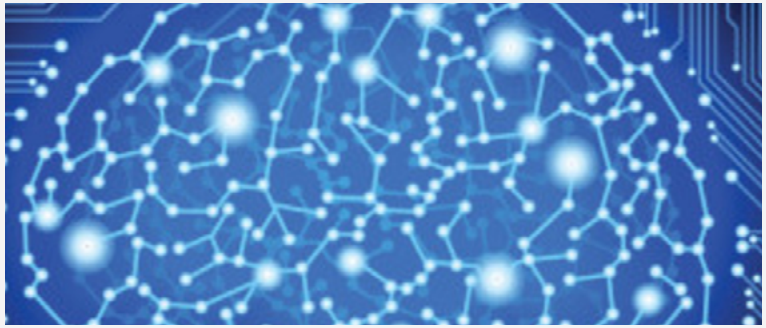
Cómo se gestiona la información de los proyectos. En el nuevo mundo digital, investigamos la gestión de datos: recursos audiovisuales en las PYMEs, una parte muy importante en la comunicación de una empresa con el exterior. Recursos fotográficos, recursos documentales... Se trata de gestionar los archivos utilizando la metodología Sapiens para una ordenación y clasificación racional y eficiente de los archivos que elabora una PYME a diario.

Máster Sapiens de la restauración gastronómica occidental

EN PROCESO

Aplicación de los contenidos de Sapiens de la restauración gastronómica occidental estructurados y ordenados para poder implantar un máster que permita dar a conocer los contenidos esenciales de esta disciplina.

Seaurching de la restauración gastronómica occidental

EN PROCESO

Seaurching, una herramienta de ordenación y difusión de contenidos a través de las nuevas tecnologías, es la culminación de todo el proyecto Bullipedia. En cierto modo es el macrobuscador que conecta todo el conocimiento que hemos analizado en nuestro trabajo de investigación.