3cat

MIQUEL FERNÁNDEZ
MÓNICA LÓPEZ
IVAN MASSAGUÉ
CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE CARLOS CUEVAS
JOANA VILAPUIG

GÈNESI

LA HISTORIA DEL RESTAURANTE QUE LO CAMBIÓ TODO

DIRIGIDA POR
DAVID PUJOL



3cat | MINORIA ABSOLUTA | FISH CORB MEDIA | CATALUNYA | ic Institut Català de les Empreses Culturals | Generalitat de Catalunya

CON LA PARTICIPACIÓN DE
NETFLIX

«Gènesi», la serie sobre la revolución gastronómica de Ferran Adrià y El Bulli

«Gènesi», la serie de 3Cat sobre la revolución gastronómica de Ferran Adrià y el legendario restaurante El Bulli.

La serie desvela el origen de uno de los grandes fenómenos culturales de las últimas décadas

«Gènesi» narra, a lo largo de seis episodios, los años en los que El Bulli sacudió los cimientos de la alta cocina internacional. Con el respaldo de Ferran Adrià, quien la ha descrito como «la mejor serie gastronómica jamás realizada», se ha concebido con la ambición de dar a conocer al mundo la gastronomía y la creatividad catalanas.

El reparto de «Gènesi», encabezado por Miquel Fernández

Dirigida por David Pujol, combina historia y emoción para desvelar el origen de uno de los grandes fenómenos culturales de las últimas décadas. El reparto está encabezado por **Miquel Fernández en el papel protagonista de Ferran Adrià**, con las interpretaciones de **Ivan Massagué**, **Mónica López**, **Carlos Cuevas, Pere Arquillué, Mario Gas y Joana Vilapuig**, entre otros.

La serie se concibió en 2025 para coincidir con la designación de Cataluña como Región Mundial de la Gastronomía, y se estrena el 21 de septiembre en exclusiva en 3Cat y en el Festival de San Sebastián. «Gènesi» es una serie de 3Cat coproducida con Minoria Absoluta y Fishcorb Media, que ha contado con la colaboración de la Generalitat de Cataluña, el apoyo del ICEC y la participación de Netflix, que la emitirá en el resto del Estado, Europa, Latinoamérica y Estados Unidos. New Regency se encargará de su distribución en los mercados internacionales.

Más allá de la revolución culinaria de El Bulli, «Gènesi» destaca la cocina tradicional catalana, la alta gastronomía en Cataluña, los productos locales y el paisaje. En él aparecen figuras de la gastronomía catalana como Oriol Castro, Santi Santamaría, Fermí Puig y Christian Escribà, sin los cuales no se puede comprender en toda su dimensión el legado de El Bulli.

Rigor culinario, con Ferran Adrià como asesor supervisor.

Uno de los grandes puntos fuertes de «Gènesi» ha sido la extraordinaria **labor de reconstrucción del universo creativo de El Bulli**. La producción ha contado con la participación directa de Ferran Adrià y la Fundación El Bulli, que han acompañado el desarrollo del proyecto para garantizar el máximo rigor histórico y culinario.

Para el rodaje, se recrearon más de **70 platos originales** gracias al trabajo de antiguos miembros del equipo de cocina de El Bulli, entre ellos Marc Cuspinera, Alain Devahive y Eduard Bosch, quienes reprodujeron algunos de los platos más emblemáticos de la historia del restaurante.

En función del momento narrativo de la historia, los platos han sido elegidos conjuntamente por el propio Ferran Adrià y David Pujol, director de la serie, de entre los 1.846 que se cocinaron en El Bulli.

«Gènesi»: hechos reales y una trama dramática

La trama de «Gènesi» se desarrolla en una **doble línea temporal**: por un lado, la serie se remonta a la década de los 80, cuando un joven Ferran Adrià, interpretado por Miquel Fernández, entra por casualidad en las cocinas de El Bulli, donde conoce a Juli Soler, al que da vida Ivan Massagué.

Este encuentro marca el inicio de una revolución gastronómica que convertirá un pequeño restaurante de Cala Montjoi en un lugar emblemático de renombre mundial y, con el tiempo, en el mejor restaurante del mundo.

Por otro lado, narra la **historia ficticia de Glòria Canabach**, una crítica gastronómica retirada atormentada por la culpa, que regresa de Estados Unidos tras la muerte de su padre y se reencuentra con su sobrina, Lola, con quien decide reabrir el restaurante familiar, el Can Canabach.

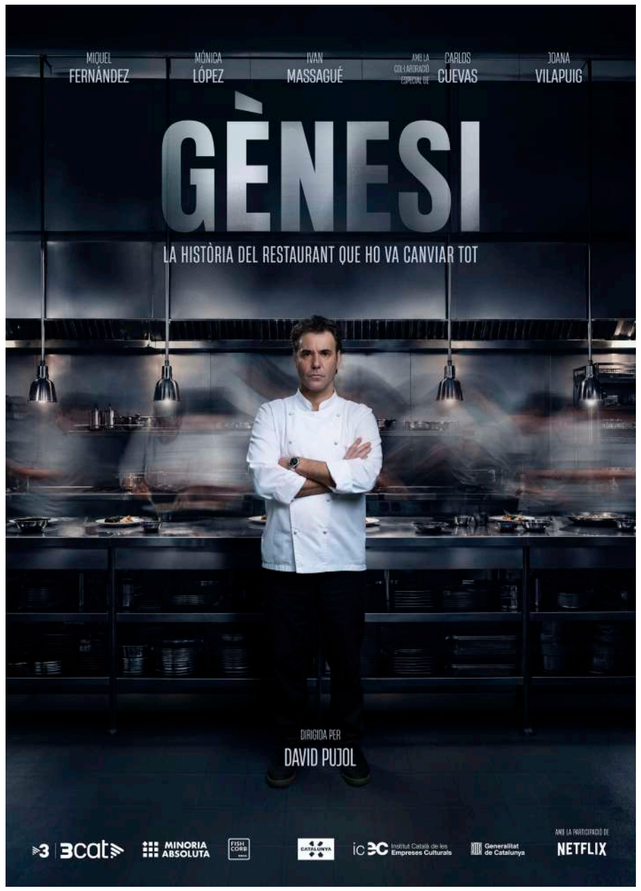
Ambas representan **otra perspectiva de la alta cocina**: más emocional, crítica y arraigada, que busca conciliar la técnica con la identidad y la memoria familiar.

Con «Gènesi», **3Cat reafirma su papel como motor de la industria audiovisual catalana**. La serie es una demostración más de la calidad de las producciones de 3Cat, que conectan con el público de todo el mundo.

SINOPSIS

En la década de los 80, un joven **Ferran Adrià** entra en las cocinas de **El Bulli**, donde conoce a Juli Soler. Es el comienzo de una revolución gastronómica que convertirá un pequeño restaurante de **Cala Montjoi** en el mejor del mundo.

Este viaje, no exento de dificultades y enfrentamientos amargos, cambiará sus vidas para siempre y situará la cocina catalana en el mapa mundial. Años más tarde, en 2025, **Glòria Canabach**, una crítica gastronómica atormentada por la culpa y estrechamente vinculada a El Bulli, regresa de **Estados Unidos** tras la muerte de su padre. En Cataluña, se reencuentra con su sobrina, Lola, y juntas se plantean reabrir el restaurante familiar, el **Can Canabach**.
En una narración que combina el pasado con el presente, Ferran vive inmerso en una obsesión que lleva a El Bulli a la cima de la gastronomía mundial, mientras que Glòria intenta sanar las heridas del pasado. Ambos recurrirán a la cocina como una forma de sanar y empezar de nuevo.





FERRAN ADRIÀ Y EL BULLI: LA INSPIRACIÓN

Ferran Adrià fue el **chef de El Bulli** desde 1984 hasta su cierre en 2011, y copropietario junto a **Juli Soler**. Juntos lograron cambiar el paradigma de la gastronomía mundial. El Bulli fue nombrado **el mejor restaurante del mundo** en cinco ocasiones y obtuvo la máxima puntuación en las principales guías gastronómicas (Michelin, Gault & Millau, Lo mejor de la Gastronomía, Repsol, etc.).

Apareció en la portada de la revista **The New York TimesMagazine** (2003) con un llamativo titular: «La Nueva Nouvelle Cuisine» y el subtítulo: «Cómo España se convirtió en la nueva Francia». Sin duda, esto supuso un cambio de paradigma en la gastronomía mundial.

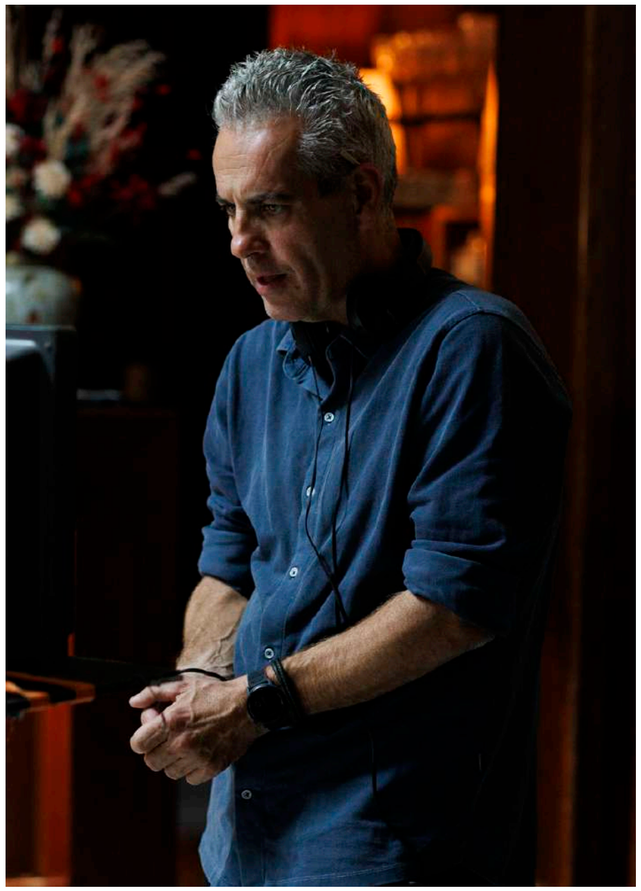
Fue nombrado **Chef de la Década** (2010) en The World's 50 Best Restaurants. Además, varias universidades le han concedido el doctorado honoris causa, un reconocimiento académico sin precedentes para un chef. En la actualidad, continúa su inmensa labor desde **la Fundación El Bulli**.

Puedes leer la biografía completa de Ferran Adrià aquí.



LA TRAYECTORIA DE **DAVID PUJOL**

David Pujol es **director y guionista**. Se formó en cine en la Universidad de New Haven, en Estados Unidos, y en el Centre d'Estudis de Cataluña. Dirigió la serie documental de quince capítulos **«El Bulli, la historia de un sueño»**, considerada una obra de referencia sobre Ferran Adrià y el legado de El Bulli. También ha dirigido la película para televisión «Morir en tres actos» y la trilogía documental «Salvador Dalí. En busca de la inmortalidad», galardonada con el premio AVICOM. Su cortometraje «El mismo día a la misma hora» recibió el premio al mejor cortometraje en el Festival Internacional de Cine de Buenos Aires Festival Internacional de Cine. En 2023 estrenó su primer largometraje, «Esperando a Dalí». Su último trabajo es «Gènesi», la serie de ficción que narra la revolución gastronómica de Ferran Adrià y El Bulli.





NOTA DEL **DIRECTOR**

“«Gènesi» explora el coste humano que supone querer transformar una disciplina”

La historia de Ferran Adrià y Juli Soler siempre me ha parecido **excepcional**, llena de retos, talento y ambición. Aunque se han realizado numerosos documentales sobre El Bulli y la revolución gastronómica que lideraron desde Cala Montjoi, esta historia nunca antes se había abordado desde una **perspectiva ficticia**.

Mi relación con Ferran Adrià y Juli Soler se remonta a **2007**, cuando tuve la oportunidad de vivir en primera persona **los últimos años de El Bulli**, en pleno apogeo de la «bullimania». Esa experiencia me permitió conocer de primera mano la presión constante por innovar, las tensiones creativas, los momentos de euforia y también los sacrificios personales que exige la búsqueda de la excelencia.

Fue entonces cuando comprendí que esta historia debía contarse desde una perspectiva ficticia. Lo que me interesa no es solo explicar cómo El Bulli cambió la gastronomía mundial, sino explorar **la relación entre Ferran Adrià y Juli Soler**, sus altibajos y el coste humano que supone querer transformar una disciplina.

Estoy convencido de que el público se identificará con el recorrido de Ferran Adrià, desde sus inicios hasta convertirse en una figura capaz de cambiar las reglas del juego. Con la colaboración del propio Ferran Adrià y su círculo más cercano, el equipo de **«Gènesi»** ha abordado este proyecto con el objetivo de crear una serie visualmente ambiciosa, rigurosa y profundamente humana, que cuente la historia de las personas que hay detrás de una leyenda.

David Pujol

ENTREVISTA A **DAVID PUJOL**

“Teníamos muchas ganas de cautivar al público en las escenas de la cocina, y creo que hemos conseguido crear algunas escenas muy impactantes”

El 21 de septiembre se estrena «Gènesi» en los cines. ¿Cómo la describirías en pocas palabras?

«Gènesi» es un drama épico que narra la historia de un pequeño restaurante que cambió el paradigma de la gastronomía a escala mundial.

¿Cuál fue el principal reto a la hora de rodar «Gènesi»?

Intentar captar la magia que desprendían Ferran Adrià y Juli Soler y representar con gran rigor la excelencia gastronómica de El Bulli. Además, encontrar a un actor que interpretara a Ferran Adrià, lo cual fue muy complicado. El proceso de casting fue muy exhaustivo hasta que un día apareció Miquel Fernández y vimos la luz.

La serie cuenta con el respaldo de Ferran Adrià, el máximo representante de la alta cocina. ¿Qué ha significado eso para ti?

Conocía bien a Ferran Adrià, ya que trabajé a su lado durante tres años en la creación de la serie documental «El Bulli, la historia de un sueño». Viví situaciones fascinantes en aquel lugar y me cautivó su carisma, así como el de Juli Soler y toda la familia de El Bulli. Un grupo muy especial. La implicación de Ferran y sus consejos aportan un gran rigor a las escenas de cocina de la serie. Para nosotros era muy importante cautivar al público en esas escenas, y creo que hemos conseguido crear algunas muy impactantes. Los platos de El Bulli (y otros) son otro de los protagonistas.

¿Cómo se logró darles protagonismo?

En este sentido, fuimos muy afortunados, ya que contamos con el asesoramiento de Ferran Adrià y su equipo. Marc Cuspinera, Alain Devhaive, Eduard Bosch o Andrés Huarcaya estuvieron a nuestro lado durante todo el rodaje, cuidando hasta el más mínimo detalle. Hicimos revivir El Bulli, como si volviera a estar abierto al público con todos los chefs y el personal de sala. Fue mágico verlo de nuevo en pleno funcionamiento. El resultado es una escena memorable, gracias a la unión creativa del equipo de rodaje y el equipo de El Bulli, en la que se les ve sirviendo los 45 platos de uno de sus menús, con un realismo poco habitual en el cine.

Es una obra de ficción basada en hechos reales, la historia de El Bulli. ¿Cómo lo habéis abordado?

Hemos intentado ser lo más fieles posible a muchas de las situaciones reales que tuvieron lugar en El Bulli. La experiencia de reconstruir estos acontecimientos ha sido un viaje muy intenso y fascinante. Hemos incorporado elementos dramáticos de personajes de ficción y recreado el carácter épico de las increíbles situaciones en las que se vieron envueltos Ferran Adrià y su socio Juli Soler. También hemos creado una trama totalmente ficticia centrada en una influyente crítica gastronómica, Glòria Canabach, y su sobrina Lola, una joven y talentosa cocinera. Esta trama se entrelaza con la historia de El Bulli y sus miembros, y la complementa.

Las imágenes del entorno de El Bulli y de Cataluña en general son un elemento destacado de cada episodio. ¿Cómo se eligieron los paisajes para la serie?

Queríamos reproducir fielmente el entorno de El Bulli, así que rodamos en Cala Montjoi e incluso en el interior de El Bulli. Además, era importante presentar un contraste geográfico con la historia de la familia Canabach, originaria del Penedès. Este contraste ofrece diferentes paisajes que describen la riqueza agroambiental y paisajística de nuestro territorio, lo que sin duda enriquece nuestra gastronomía.



FICHA **TÉCNICA**

Título:
Gènesi

Formato:
6 episodios de 45 minutos

Emissión:

Estreno el 21 de septiembre en el Festival de Cine de San Sebastián, en TV3 y en la plataforma 3Cat.

«Gènesi» es una serie de **3Cat** coproducida con **Minoria Absoluta** y **Fishcorb Media**, con la colaboración de la **Generalitat de Cataluña**, el apoyo del **ICEC** y la participación de **Netflix**, que se encargará de su distribución en el resto del Estado, Europa, Latinoamérica y Estados Unidos. **New Regency** se encargará de su distribución en los mercados internacionales.

FICHA **ARTÍSTICA**

Reparto

Miquel Fernández	FERRAN ADRIÀ
Ivan Massagué	JULI SOLER
Mónica López	GLÒRIA CANABACH
Carlos Cuevas	ALBERT ADRIÀ
Joana Vilapuig	LOLA CANABACH
Àlex Brull	XAVI SAGRISTÀ
Alberto Díaz	SANTI SANTAMARIA
Daniel Bayona	CHRISTIAN LUTAUD
Xavi Caudevilla	FERMÍ PUIG
David Martínez	LLUIS GARCIA

Equipo

Dirección	DAVID PUJOL
Guión	DAVID PUJOL
	EVA MOR
	ALBERT VAL
	EVA BAEZA
Producción ejecutiva	ROGER CORBI
	FRANCESC ESCRIBANO
Dirección de fotografía	ROMÁN MARTÍNEZ DE BUJO AEC
Dirección de arte	MIREIA CUSÓ
Música original	LUCAS PEIRE
Director de producción	BERNAT LLONCH
Producción ejecutiva 3Cat	ORIOL SALA-PATAU
	CONXA OREA

CONTACTO

Eva Herrero
eva@madavenue.es

Violeta Cussac
violeta@madavenue.es

MADAVENUE PR

Descárgate las
imágenes y los vídeos





DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN
Tel. 934 999 348
comunicacio@3Cat.cat