3cat

MIQUEL FERNÁNDEZ

MÓNICA LÓPEZ

IVAN MASSAGUÉ

AMB LA COL·LABORACIÓ ESPECIAL DE CARLOS CUEVAS

JOANA VILAPUIG



GÈNESI

LA HISTÒRIA DEL RESTAURANT QUE HO VA CANVIAR TOT

DIRIGIDA PER

DAVID PUJOL

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

AMB LA PARTICIPACIÓ DE

NETFLIX

«Gènesi», la sèrie sobre la revolució gastronòmica de Ferran Adrià i El Bulli

“Gènesi”, la sèrie de 3Cat sobre la revolució gastronòmica de Ferran Adrià i el mític restaurant El Bulli

La ficció descobreix l’origen d’un dels grans fenòmens culturals de les últimes dècades

“Gènesi” explica al llarg de sis capítols els anys en què El Bulli va sacsejar els fonaments de l’alta cuina internacional. Amb l’**aval de Ferran Adrià**, que l’ha definida com «la millor sèrie de gastronomia que s’ha fet mai», ha estat pensada amb l’ambició de mostrar la gastronomia i la creativitat catalanes al món.

El repartiment de “Gènesi” amb Miquel Fernández al capdavant

Dirigida per David Pujol, combina història i emoció per descobrir l’origen d’un dels grans fenòmens culturals de les últimes dècades. El repartiment d’actors l’encapçala **Miquel Fernández** en el paper protagonista de Ferran Adrià, i les interpretacions d’**Ivan Massagué**, **Mónica López**, **Carlos Cuevas**, **Pere Arquillué**, **Mario Gas** i **Joana Vilapuig**, entre d’altres.

La ficció es va gestar el 2025 coincidint amb la distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia i s'estrena el 21 de setembre en exclusiva a 3Cat i al Festival de Sant Sebastià. “Gènesi" és una sèrie de 3Cat coproduïda amb Minoria Absoluta i Fishcorb Media, que ha comptat amb la col·laboració de la Generalitat de Catalunya, el suport de l'ICEC i la participació de Netflix, que en farà difusió a la resta de l’Estat, Europa, Llatinoamèrica i els Estats Units. New Regency s'encarregarà de distribuir-la a mercats internacionals.

Més enllà de la revolució culinària d'El Bulli, "Gènesi" posa en valor la cuina tradicional catalana, l'alta gastronomia a Catalunya, el producte de proximitat i el paisatge. Incorpora figures de la gastronomia catalana com **Oriol Castro**, **Santi Santamaria**, **Fermí Puig** o **Christian Escribà**, sense els quals no es pot explicar l'abast del llegat d'El Bulli.

Rigor culinari, Ferran Adrià a la supervisió

Un dels grans valors de "Gènesi" ha estat l'extraordinària **tasca de reconstrucció de l'univers creatiu d'El Bulli**. La producció ha comptat amb la implicació directa de Ferran Adrià i d'El Bulli Foundation, que han acompanyat el desenvolupament del projecte per garantir el màxim rigor històric i culinari.

Pel rodatge s'han recreat més de **70 elaboracions originals** gràcies a la feina d'antics membres de l'equip de cuina d'El Bulli, entre els quals **Marc Cuspinera**, **Alain Devahive** i **Eduard Bosch**, que han reproduït alguns dels plats més emblemàtics de la història del restaurant.

En funció del moment narratiu de la història, els plats han estat escollits de manera conjunta pel mateix Ferran Adrià i David Pujol, director de la sèrie, d'entre els 1.846 que es van cuinar a El Bulli.

"Gènesi": fets reals i una trama dramàtica

L'argument de "Gènesi" parteix d'un **doble eix temporal**: d'una banda, la sèrie viatja als anys vuitanta, quan un jove Ferran Adrià, interpretat per Miquel Fernández, arriba per atzar a les cuines d'El Bulli, on coneix Juli Soler, a qui dona vida Ivan Massagué.

Aquesta trobada marca l'inici d'una revolució gastronòmica que convertirà un petit restaurant de cala Montjoi en una referència mundial i, amb el temps, en el millor restaurant del món.

D'altra banda, narra **la història fictícia de Glòria Canabach**, una crítica culinària retirada i marcada per la culpa, que torna dels Estats Units després de la mort del seu pare i es retroba amb la seva neboda Lola, amb qui decideix reobrir el restaurant familiar, Can Canabach.

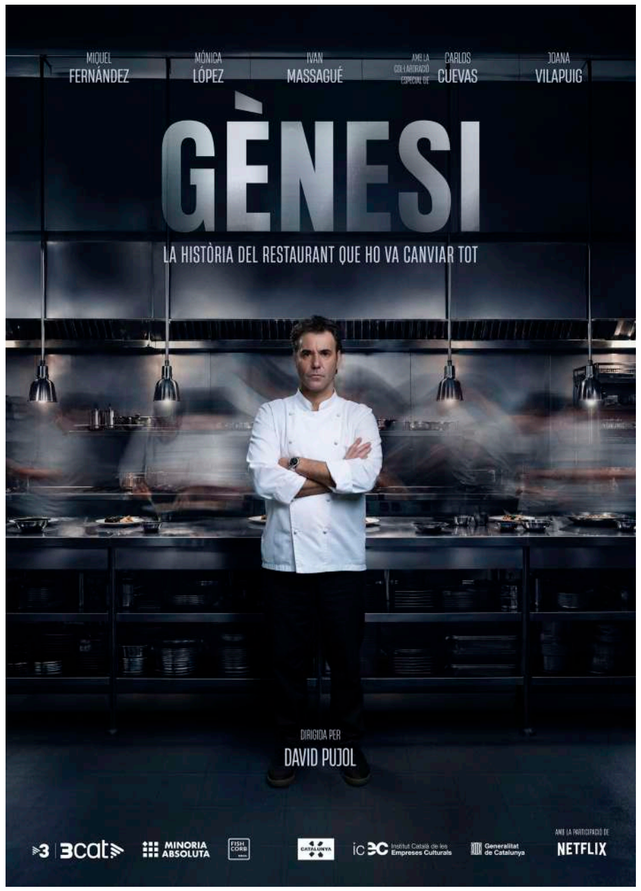
Elles dues representen **una altra mirada sobre l'alta gastronomia**: més emocional, crítica i arrelada, que busca reconciliar la tècnica amb la identitat i la memòria familiar.

Amb "Gènesi", **3Cat referma el seu paper com a motor de la indústria audiovisual en català**. La sèrie és una nova mostra de la qualitat de les produccions de 3Cat que connecten amb audiències d'arreu del món.



SINOPSI

Als anys vuitanta, un jove **Ferran Adrià** entra a les cuines d'**El Bulli**, on coneix Juli Soler. És l'inici d'una revolució gastronòmica que convertirà un petit restaurant de la **cala Montjoi** en el millor del món. Aquest camí, no exempt de dificultats i agres enfrontaments, canviarà per sempre les seves vides i situarà la cuina catalana al mapa del món. Anys després, el 2025, **Glòria Canabach**, una crítica gastronòmica marcada per la culpa i estretament vinculada a El Bulli, torna dels **Estats Units** després de la mort del seu pare. A Catalunya es retroba amb la seva neboda Lola, i juntes es plantegen reobrir el restaurant familiar, **Can Canabach**. En un relat que combina el passat amb el present, el Ferran viu immers en una obsessió que duu El Bulli al cim de la gastronomia mundial, mentre que la Glòria intenta curar les ferides del passat. Tots dos buscaran en la cuina una forma de sanar i tornar a començar.





FERRAN ADRIÀ I EL BULLI: LA INSPIRACIÓ

Ferran Adrià va ser el **xef d'El Bulli** des del 1984 fins al seu tancament, l'any 2011, i copropietari juntament amb **Juli Soler**. Junts van aconseguir canviar el paradigma de la gastronomia mundial. El Bulli va ser nomenat **el millor restaurant del món** fins a cinc vegades i va ostentar la màxima puntuació a les guies gastronòmiques de referència (Michelin, Gault & Millau, Lo mejor de la Gastronomía, Repsol, etc.).

Va protagonitzar la portada de **The New York Times Magazine** (2003) amb un titular impactant: "The Nueva Nouvelle Cuisine" i el subtítol: "How Spain Became The New France". Sense cap dubte, això va significar un canvi de paradigma en la restauració gastronòmica mundial.

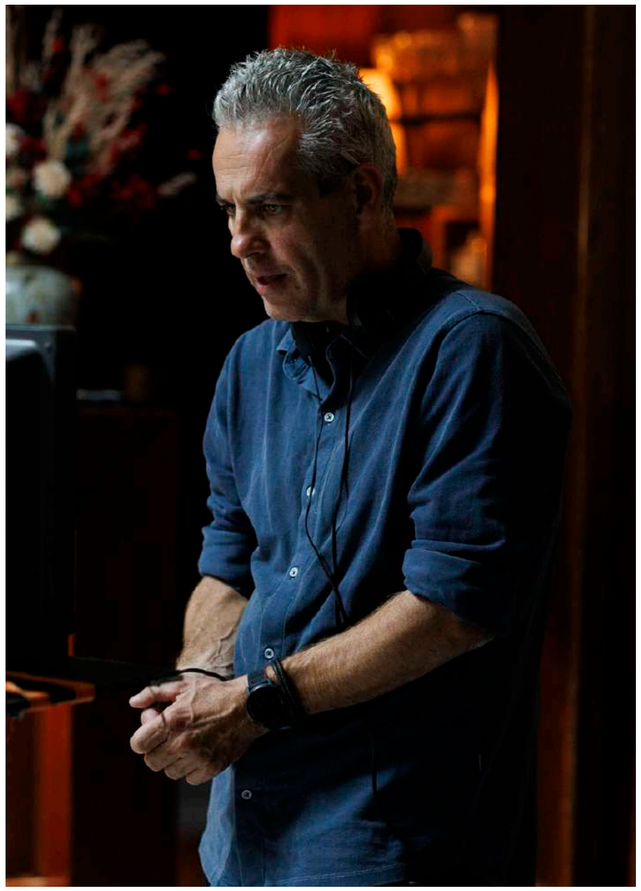
Va ser premiat com a **millor xef de la dècada** (2010) a The World's 50 Best Restaurants. A més, ha estat investit doctor honoris causa per diverses universitats, un reconeixement acadèmic sense precedents per a un cuiner. Avui, continua la seva immensa tasca des d'**El Bulli Foundation**.

Pots consultar aquí la biografia completa de Ferran Adrià.



ELS PASSOS DE **DAVID PUJOL**

David Pujol és **director i guionista**. Es va formar en estudis cinematogràfics a la Universitat de New Haven, als Estats Units, i al Centre d'Estudis Cinematogràfics de Catalunya. Va dirigir la sèrie documental **"El Bulli, història d'un somni"**, de quinze episodis, considerada una obra de referència sobre Ferran Adrià i el llegat d'El Bulli. També ha dirigit la TV movie **"Morir en tres actes"** i la trilogia documental **"Salvador Dalí. A la recerca de la immortalitat"**, guardonada amb el premi **AVICOM**. El seu curtmetratge **"El mismo día a la misma hora"** va rebre el premi al millor curtmetratge al **Buenos Aires International Film Festival**. L'any 2023 va estrenar el seu primer llargmetratge de ficció, **"Esperando a Dalí"**. El seu darrer treball és justament "Gènesi", la sèrie de ficció que narra la revolució gastronòmica de Ferran Adrià i El Bulli.





NOTA DEL **DIRECTOR**

“‘Gènesi’ explora el preu humà que comporta voler transformar una disciplina”

La història de Ferran Adrià i Juli Soler sempre m'ha semblat una **història excepcional**, plena de reptes, talent i ambició. Tot i que s'han fet nombrosos documentals sobre El Bulli i la revolució gastronòmica que van liderar des de la cala Montjoi, mai fins ara s'havia abordat aquesta història des de la **ficció**

La meva relació amb Ferran Adrià i Juli Soler es remunta al **2007**, quan vaig tenir l'oportunitat de viure de prop **els últims anys d'El Bulli** en plena bullimania. Aquella experiència em va permetre conèixer de primera mà la pressió constant per innovar, les tensions creatives, els moments d'eufòria i també els sacrificis personals que exigia la recerca de l'excel·lència.

Va ser aleshores quan vaig entendre que aquesta història demanava ser explicada des de la ficció. El que m'interessa no és només explicar com El Bulli va canviar la gastronomia mundial, sinó explorar **la relació entre Ferran Adrià i Juli Soler**, les seves llums i ombres, i el preu humà que comporta voler transformar una disciplina.

Estic convençut que el públic connectarà amb el recorregut de Ferran Adrià, des dels seus inicis fins a convertir-se en una figura capaç de canviar les regles del joc. Amb la complicitat del mateix Ferran Adrià i del seu entorn, l’equip de “**Gènesi**” hem afrontat aquest projecte amb la voluntat d'oferir una sèrie visualment ambiciosa, rigorosa i profundament humana, que expliqui les persones que hi havia darrere d'una llegenda.

David Pujol

ENTREVISTA A **DAVID PUJOL**

“Ens importava molt captivar l’audiència en les escenes de cuina i crec que hem aconseguit escenes molt potents”

El 21 de setembre “Gènesi” arriba a les pantalles, com la definiries amb poques paraules?

“Gènesi” és un drama èpic sobre la història d’un petit restaurant que va canviar el paradigma de la cuina a escala mundial.

Quin ha estat el principal repte a l’hora de fer “Gènesi”?

Intentar captar la màgia que desprenien Ferran Adrià i Juli Soler i representar amb molt de rigor l’excel·lència gastronòmica d’El Bulli. També trobar un actor que fes de Ferran Adrià, que era molt complex. El càsting va ser molt exhaustiu fins que un dia es va presentar en Miquel Fernández i vam veure la llum.

La sèrie compta amb l’aval de Ferran Adrià, el màxim representant de l’alta cuina. Què ha significat això per a tu?

Jo coneixia bé Ferran Adrià, ja que vaig treballar durant tres anys al seu costat creant la sèrie documental "El Bulli, història d'un somni”. Vaig viure situacions fascinants en aquell lloc i vaig quedar atrapat pel seu magnetisme i també per Juli Soler i tota la família d’El Bulli. Una raça molt especial. La participació de Ferran amb el seu assessorament atorga a la sèrie un rigor en les escenes de cuina molt important. Per nosaltres era molt important captivar l’audiència en les escenes de cuina i crec que hem aconseguit escenes molt potents.

Els plats d’El Bulli (i altres) són un protagonista més. Com s’ha treballat per donar-los visibilitat?

En aquest sentit, hem estat uns privilegiats, ja que hem comptat amb l’assessorament de Ferran Adrià i el seu equip. Marc Cuspinera, Alain Devhaive, Eduard Bosch o Andres Huarcaya han estat durant tot el rodatge al nostre costat cuidant fins al més mínim detall. Vam tornar a donar vida a El Bulli, com si tornés a estar obert en ple servei amb tots els cuiners i cambrers. Va ser màgic veure’l un altre cop funcionant a ple rendiment. El resultat és una escena memorable, gràcies a la unió creativa de l’equip de rodatge i el d’El Bulli, on es veu com serveixen els 45 plats d’un dels seus menús, amb un realisme poques vegades vist en cinema.

Es tracta d'una ficció basada en fets reals, la història d'El Bulli. Com us hi heu aproximat?

Hem intentat respectar amb la màxima fidelitat possible moltes de les situacions reals que van passar a El Bulli. L'experiència de reconstruir aquests fets ha representat un viatge molt intens i fascinant. Hem barrejat aspectes dramàtics propis d'uns personatges de ficció i hem reproduït l'èpica de les situacions increïbles que van protagonitzar Ferran Adrià i el seu soci Juli Soler. Hem creat, a més, una trama completament inventada que recau en el personatge d'una potent crítica gastronòmica, la Glòria Canabach, i en la seva neboda Lola, una jove cuinera de talent. Aquesta trama es va intercalant i complementant amb la trama d'El Bulli i els seus integrants.

Les imatges de l'entorn d'El Bulli i Catalunya en general tenen un pes important a cada capítol. Com s'han triat els paisatges de la sèrie?

Volíem reproduir amb fidelitat l'entorn del Bulli, per tant, vam rodar a cala Montjoi i fins i tot a l'interior d'El Bulli. A més, era important presentar un contrast geogràfic amb la trama de la família Canabach, que són del Penedès. Aquest contrast ofereix uns paisatges diferents que descriuen la riquesa agroambiental i paisatgística del nostre territori, que indiscutiblement enriqueix la nostra gastronomia.



FITXA **TÈCNICA**

Títol:
Gènesi

Format:
6 episodis x 45 minuts

Emissió:

Estrena el 21 de setembre al Festival de Cinema de Sant Sebastià a TV3 i a la plataforma 3Cat

"Gènesi" és una sèrie de **3Cat** coproduïda amb **Minoria Absoluta** i **Fishcorb Media**, que ha comptat amb la col·laboració de la **Generalitat de Catalunya**, el suport de l'**ICEC** i la participació de **Netflix**, que en farà difusió a la resta de l'Estat, Europa, Llatinoamèrica i els Estats Units. **New Regency** s'encarregarà de distribuir-la a mercats internacionals.

FITXA **ARTÍSTICA**

Repartiment

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

Equip

Direcció	DAVID PUJOL
Guió	DAVID PUJOL
	EVA MOR
	ALBERT VAL
	EVA BAEZA
Producció executiva	ROGER CORBI
	FRANCESC ESCRIBANO
Direcció de fotografia	ROMÁN MARTÍNEZ DE BUJO AEC
Direcció d'art	MIREIA CUSÓ
Música original	LUCAS PEIRE
Director de producció	BERNAT LLONCH
Producció executiva 3Cat	ORIOL SALA-PATAU
	CONXA OREA

CONTACTE

Eva Herrero
eva@madavenue.es

Violeta Cussac
violeta@madavenue.es

MADAVENUE PR

Descarrega't les
imatges i els vídeos





DEPARTAMENT DE COMUNICACIÓ
Tel. 934 999 348
comunicacio@3Cat.cat