

BULLIPEDIALAB

otra revolución gastronómica

EL RESTAURANTE ELBULLI CERRÓ EN 2011 Y AHORA FERRAN ADRIÀ ABRE LAS PUERTAS DEL NUEVO LABORATORIO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA.

POR BY SILVIA CASTILLO

another culinary revolution

THE EL BULLI RESTAURANT CLOSED IN 2011, AND NOW CHEF FERRAN ADRIÀ HAS OPENED A NEW LABORATORY FOR GASTRONOMICAL INNOVATION.

Ferran Adrià se define como "un cocinero que no fue a la Universidad". Y, sin embargo, llegó a ser el mejor del mundo y revolucionó la historia de la gastronomía desde elBulli. Explica que "en los dos últimos años hemos trabajado muchísimo en Bullipedia. Para ordenar la información nos hemos visto obligados, en primer lugar, a decodificar el genoma del proceso gastronómico. Después de identificar los grandes grupos (productos, técnicas, tecnología, elaboraciones intermedias, técnicas de servicio, etc.), ahora estamos clasificando las familias. Por ejemplo, tenemos identificados más de 2.800 productos no elaborados".

La *Gran Enciclopedia de la Historia de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía* estará a disposición de cualquier persona a través de Internet, gracias a Telefónica, el *partner* tecnológico. La estructura del catálogo general ha sido concebida por los 15 miembros del equipo de elBullifoundation, ayudados por biólogos, botánicos y científicos de diversas disciplinas.

Construir esa gigantesca base de datos es la misión de BullipediaLab, el complejo ubicado en Barcelona. Ferran Adrià cuenta que "es un espacio alquilado por elBullifoundation. A finales de mayo ya estaremos trabajando todo el equipo al >>



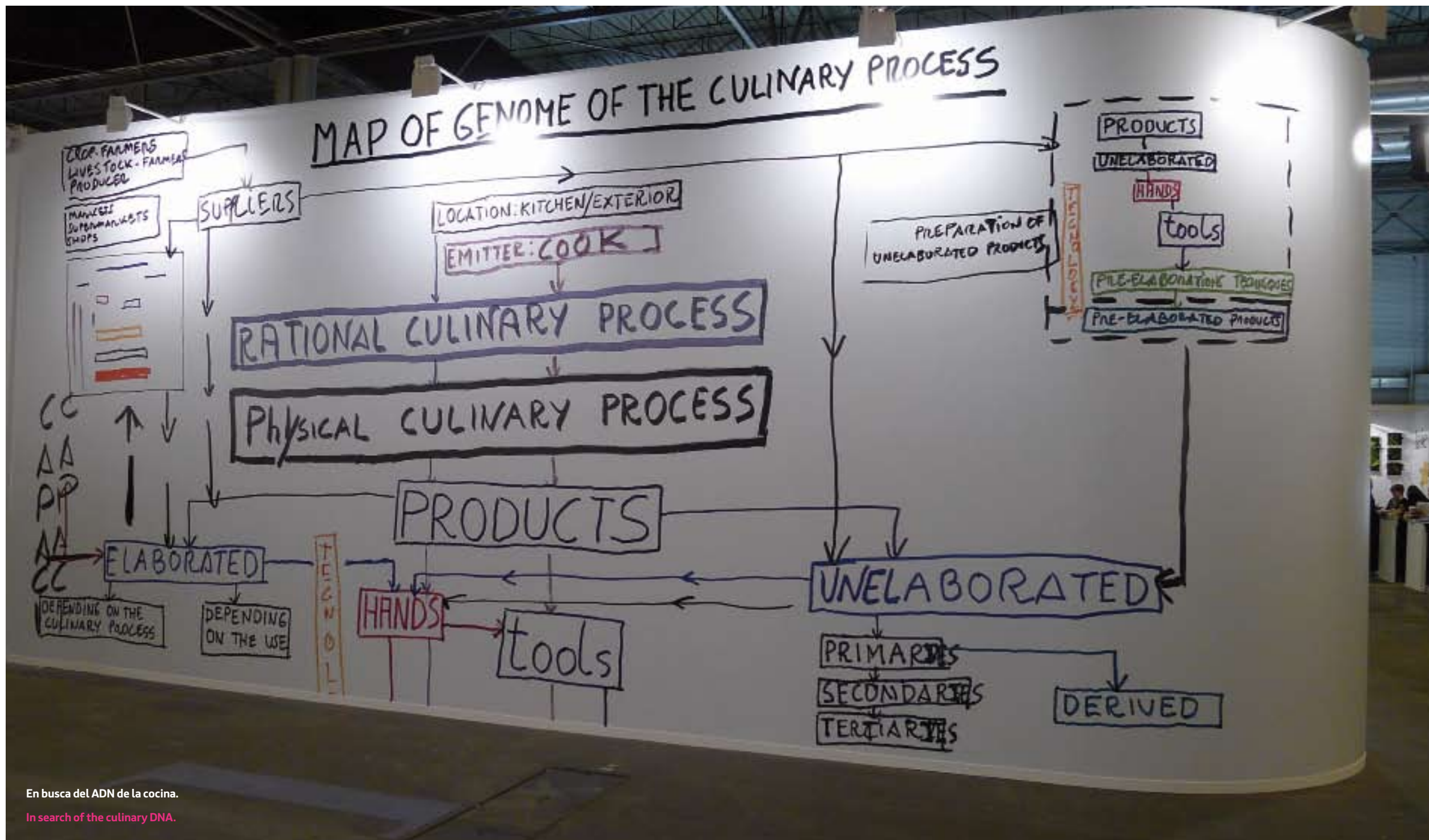
>> completo: entre 70 y 80 personas, que se van a incorporar gradualmente. Bullipedia está centrada en la alta gastronomía occidental. Ahora bien, si alguien en China quiere hacer una Bullipedia de la cocina asiática, perfecto. Es una herramienta que se podrá utilizar en cualquier parte del mundo”.

Gracias a esta investigación exhaustiva se podrá comprobar que un alimento puede ser fruta o verdura en función de su uso en distintos países, al tiempo que se podrán consultar sus propiedades o cuántas elaboraciones se han documentado a través del avance de las civilizaciones.

BullipediaLab supone el arranque de elBullifoundation, cuya estructura tiene otras dos divisiones: Bulli DNA y Bulli 1846, ambas localizadas en Cala Montjoi (Girona).

El primero será el taller de creatividad y el segundo el museo que recreará la historia del restaurante a través de los 1.846 platos que lo convirtieron en una referencia mundial.

“Calculamos que la apertura de elBullifoundation será a finales de 2015 y los tres proyectos estarán en funcionamiento a principios de 2016”, anuncia Ferran Adrià, a quien no le gustan las etiquetas de genio o visionario, porque se considera una persona normal. Desde esa humildad nos deja adivinar que ya está liderando una nueva revolución en creatividad. ■



En busca del ADN de la cocina.

In search of the culinary DNA.

Ferran Adrià calls himself “a chef who didn’t go to university.” And yet he became the best in the world and revolutionised the history of cuisine from his El Bulli restaurant in Catalonia. He explains that “in recent years we’ve worked a great deal on Bullipedia. To order all the information, we first had to decode the genome of the gastronomic process. After identifying the large groups –products, techniques, technology, intermediate steps, service techniques, etcetera– we’re now classifying the families. For example, we have identified more than 2,800 non-elaborated products.”

The Great Encyclopaedia of Food, Cooking and Gastronomy will be available to anyone via Internet, thanks to Telefónica, the technological partner. The structure of the general catalogue was devised by the 15 members of the

elBullifoundation team, with the help of biologists, botanists and scientist in different disciplines.

Constructing that giant data base is the mission of BullipediaLab, a complex located in Barcelona. Ferran Adrià says that is “a space rented by elBullifoundation. At the end of May the whole team will be working: between 70 and 80 people, who will come on board gradually. Bullipedia

concentrates on Western haute cuisine. But if someone wants to make a Bullipedia of Asian food, well that’s just perfect. It is a tool that can be used in any part of the world.” Thanks to this exhaustive research, it will be possible to check if some food is fruit or vegetable depending on how it is used in different countries. At the same time, its properties can be consulted or we can see how many

different recipes have been used to prepare it over the centuries.

BullipediaLab marks the beginning of the elBullifoundation, which has two divisions: Bulli DNA and Bulli 1846, both located in Cala Montjoi, in Girona province. The former will be the creative workshop, and the latter will be a museum that recreates the history of the restaurant through the 1,846 dishes that made it a world leader.

“We calculate that elBullifoundation will open at the end of 2015, and that the three projects will be working by the beginning of 2016,” says Ferran Adrià, who doesn’t like being labelled a genius or a visionary, because he considers himself a normal person. It’s exactly that humility that reveals he is leading a new revolution in culinary creativity. ■