

Escrito por el Editor
Miércoles, 15 de Julio de 2015 19:04 -



Fundación Telefónica presenta “Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo”, exposición creada por el reconocido chef catalán, que permite mostrar el proceso y recorrido que supuso la creación y transformación de su restaurante elBulli, poniendo de manifiesto la importancia de parámetros como la innovación y la creatividad. La muestra no pretende ser una exposición de gastronomía, sino más bien rescatar la investigación realizada, el revolucionario cambio de paradigma y el concepto de renovación constante, que significaron el éxito de elBulli durante 25 años. Asimismo, busca generar una reflexión sobre aquello que nos hace creativos e innovadores con el paso de los años; y cómo estas variables pueden extrapolarse al éxito de cualquier área o sector. La muestra llega a nuestro país cuatro años después que Adrià cerrara elBulli, y precisamente busca develar las claves del éxito del emblemático restaurante. Cabe destacar que la exposición estará abierta al público desde el 15 de julio hasta el 31 de octubre en el Espacio Fundación Telefónica de Lima (Av. Arequipa 1155, Lima), y luego partirá hacia Argentina y Colombia.

“Estamos muy satisfechos de compartir esta gran exposición con el público peruano. En Telefónica tenemos un firme compromiso con la innovación y estamos trabajando e invirtiendo para continuar liderando la revolución digital. Ferrán Adrià es embajador internacional de Telefónica desde 2010 y es considerado como uno de los chefs más creativos e innovadores del mundo en las últimas décadas” sostuvo Javier Manzanares, presidente de Telefónica del Perú.

“Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo” muestra el resultado del trabajo de un equipo multidisciplinario que, desde la sede en elBulliLab en Barcelona y bajo la coordinación del mismo Adrià y de un equipo de Fundación Telefónica de España, realizó un trabajo de investigación y diseño para decodificar y recrear el universo creativo que hubo detrás de este fenómeno; definiendo además que se puede aplicar a otras disciplinas. “Porque todos - asegura Adrià- podemos ser creativos”.

Escrito por el Editor

Miércoles, 15 de Julio de 2015 19:04 -



Ferran Adrià visualizando parte de sus exposición.

“¿Qué es la creatividad?, ¿Qué se necesita para crear?, ¿Se puede auditar el proceso creativo?”, son algunas de las preguntas a las que responde Adrià en esta exposición que incluye grandes murales, mapas con innumerables ramificaciones que cartografían el proceso utilizado, fotografías antológicas, aplicaciones interactivas, proyecciones audiovisuales, animaciones, dibujos, apuntes y documentos que interrogarán y desafiarán al visitante sobre el concepto de la creatividad; y que se convierte así, en la más completa en torno a la obra del cocinero catalán.

Cabe destacar que durante 25 años (de 1987 a 2011), el equipo del restaurante *elBulli* trabajó incansablemente con el fin de evolucionar el lenguaje de la cocina y encontrar un estilo propio, siempre con la exigencia de ser lo más disruptivos posible, cuestionándose incluso los límites establecidos: “Por qué un helado no puede ser caliente?” “¿Quién dice que no pueden mezclarse dulce y salado?”.

Así, Adrià dejó atrás los recetarios e inició su propio proceso, con el que cambió la manera de entender y degustar la cocina; lo que llevó incluso a la ejecución de un presupuesto dedicado exclusivamente a la creatividad.

Escrito por el Editor
Miércoles, 15 de Julio de 2015 19:04 -



Ferran Adrià junto a distinguidas amistades