

BIOGRAFIA

FERRAN ADRIÀ

1984 – 2011

1. Ferran Adrià y elBullirestaurante	p. 4
2. La influencia de elBullirestaurante en la gastronomía mundial	p. 6
3. Un modelo de negocio único: La Galaxia Adrià – Soler (1998 – 2011)	p. 8
4. Los proyectos non profit	p. 13

2011 – hoy

1. elBullifoundation	
1.1 - La misión	p. 18
1.2 - La visión	p. 18
1.3 - Ángeles estratégicos	p. 18
1.4 - Ángeles asesores	p. 18
2. Premios y reconocimientos	p. 22
3. La influencia de Ferran Adrià en la gastronomía a través de los proyectos de elBulliofoundation	p. 23

1984-2011



1. Ferran Adrià y elBullirestaurante

- Chef (desde 1984) y copropietario junto a Juli Soler (desde 1990) de elBullirestaurante donde consiguió cambiar el paradigma de la gastronomía mundial.
- elBullirestaurante fue nombrado **cinco veces mejor restaurante del mundo**, cuatro de ellas en años consecutivos (2002, 2006, 2007, 2008, 2009) por **The World's 50 Best Restaurants**.
- Ostentó la **máxima puntuación en las guías gastronómicas** de referencia (Michelin, Gault & Millau, Lo mejor de la Gastronomía, Repsol, etc.).
- **Participó en la creación de la Fundación Alícia** (2003), junto a Caixa Manresa, sentando las bases que la han convertido en una institución de referencia mundial; un centro con vocación social para promover la buena alimentación conectando, por un lado, la gastronomía y la cultura, y por el otro, la ciencia y la salud.
- Protagonizó la portada de **The New York Times Magazine** (10 de agosto de 2003) con un impactante titular: «The Nueva Nouvelle Cuisine» y el subtítulo «How Spain Became the New France» (Cómo España se convirtió en la nueva Francia). En el interior había un extenso reportaje dedicado a Ferran, elBulli y una generación de cocineros españoles que seguían su estela. Sin lugar a dudas, este hecho significó un cambio de paradigma en la restauración gastronómica mundial.
- Pocos meses después (26 de abril de 2004), **la revista Time** hacía lo propio señalándolo como **una de las 100 personas más influyentes del mundo**, refrendando así su liderazgo como el cocinero más creativo del planeta y su influencia en otras disciplinas.
- **Ganador del Lucky Strike Designer Award** (2006), uno de los premios más importantes del ámbito del diseño, como muestra de su influencia en la transformación de la relación entre la cocina y el diseño. Gracias a la estrecha colaboración con Luki Huber, demostró que una pyme podía tener su propio diseño de producto en todo lo relacionado con las herramientas de emplatar, presentación y degustación.
- **Destacó como uno de los artistas invitados a participar en la Documenta 12 de Kassel** (2007), el evento más importante del mundo del arte, que se celebra cada cinco años en esta ciudad alemana.
- **Premio «Mejor Chef de la década»** (2010) en The World's 50 Best Restaurants.

- **Fue investido doctor *honoris causa* por diversas universidades**, lo que supuso un reconocimiento académico sin precedentes para un cocinero:
 - **Universidad de Barcelona - UB** (2007): impulsado por la Facultad de Química y propuesto por el catedrático Claudi Mans, se convirtió en el primer cocinero en recibir esta distinción en la historia de dicha institución. La universidad reconoció así su labor por la incorporación de la metodología científica en la gastronomía y su perspectiva innovadora y global.
 - **Universidad de Aberdeen**, Escocia (2008), en Humanidades, por su contribución al pensamiento contemporáneo. La propuesta partió del profesor Christopher Fynsk, director del Centre for Modern Thought (Centro de Pensamiento Moderno) de dicha universidad, quien equiparó la trascendencia creativa de Adrià con la de figuras de la talla de Picasso o Miró.
 - **Universidad Politécnica de Valencia – UPV** (2010): el nombramiento fue impulsado por el Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV en reconocimiento a sus méritos en la innovación culinaria y la aplicación de la ciencia a la gastronomía.
 - **Instituto de Turismo y Hostelería de Quebec – ITHQ** (Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec), Canadá (2011): otorgado durante el acto anual de graduación de la institución; este reconocimiento distinguió su figura como emblema de la gastronomía internacional y subrayó su profunda influencia en la industria.
- A estos honores, se suman, en el año 2007, la **Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes** y la **Medalla de Oro al Mérito Europeo**, concedida por la Fundación del Mérito Europeo en Luxemburgo.



Todo esto no se podría haber hecho sin Juli Soler

2. La influencia de elBullirestaurante en la gastronomía mundial

■ En la restauración gastronómica

- Sistematizó por primera vez la innovación en la restauración gastronómica al crear, en 1998, **el primer taller de I+D de la historia de la gastronomía**; un espacio con un equipo creativo de máximo nivel y un proceso basado en el calendario de elBullirestaurante, para el cual estableció seis meses de apertura y seis meses de cierre dedicados a la investigación.
- **Creó el concepto de menú degustación largo como forma de expresión**, un camino que evolucionó progresivamente hasta su máximo nivel al renovar el 100% de la oferta anualmente. En 2002, retiró definitivamente la carta para centrar toda la experiencia en el menú degustación, lo que permitió incorporar multitud de nuevos productos, técnicas y elaboraciones intermedias, generando más de cien recetas al año.

Esta metodología definió un estilo de cocina y de servicio «informal» profundamente innovadores, del cual derivaron conceptos como: la adaptación, la deconstrucción, la simbiosis entre el mundo dulce y el salado, el minimalismo, el maximalismo, el esencialismo, la declinación, el pluralismo o el gigantismo. A estos se sumaron enfoques técnico-conceptuales como la *performance*, el trampantojo, el mimetismo, el mar y montaña, la natura y el japonismo. Asimismo, introdujo un nuevo «ingrediente» emocional influido por la cultura japonesa: el «cocinar con el alma» y el «sexto sentido». Esta auténtica revolución diseñó una experiencia multisensorial única para el comensal.

- Transformó la estructura mental del cocinero para cocinar y del comensal a la hora de comer a través del menú degustación, aportando una idea de libertad sin dogmatismos y un cuestionamiento continuo para romper con las reglas establecidas. Bajo esta premisa, la cocina comenzó a entenderse como un lenguaje que no solo interpela a los sentidos, sino que transmite conocimiento, emociones y sentimientos, invitando a una reflexión profunda.
- Fomentó las cocinas a la vista, transformando el espacio no solo en un entorno concebido para alcanzar el máximo nivel de excelencia, sino también en un escenario experiencial para el comensal.
- Estableció un nuevo paradigma en la relación con los proveedores al profundizar en el estudio de la materia prima. Impulsó la incorporación de novedades, tanto en el mundo de los productos no elaborados como en el de los elaborados, defendiendo que todos poseen el mismo valor gastronómico independientemente de su precio y centrándose en la búsqueda de la «pureza del gen» del producto.

- **Consolidó un diálogo interdisciplinar** entre la cocina y disciplinas como el diseño, la ciencia o el arte; una conexión que nunca se había conceptualizado en la restauración gastronómica y que hoy se considera esencial para innovar al máximo nivel.
- Esta visión le acompañó en todas sus colaboraciones con su hermano **Albert Adrià** —figura clave, junto a Oriol Castro, en el equipo creativo que Ferran diseñó para elBullirestaurante—. Las sinergias de los hermanos Adrià, más allá de elBulli, dieron frutos pioneros para la restauración gastronómica; entre ellos, la conceptualización del gastrobar como una experiencia de alta cocina informal.
- Actuó como **impulsor de los congresos de cocina** junto a figuras como Rafael García Santos, Pep Palau, Jaume Von Arend y otros organizadores. Defendió, junto a toda una generación, la premisa de que compartir el conocimiento fortalecería el sector y ampliaría su influencia en diversos ámbitos de la sociedad.
- Gracias a todo ello, **ha empoderado —y continúa haciéndolo— a países y a miles de cocineros en todo el mundo.**

■ En la relación entre la medicina y la gastronomía

- **Impulsó un diálogo entre cocina y medicina** junto al cardiólogo Valentí Fuster y la Fundación Alícia, un avance pionero para la alimentación saludable y la gastronomía que halló en la ciencia una disciplina para alcanzar un nivel superior de comprensión sobre el acto de cocinar. Fruto de esta colaboración nació *La cocina de la salud* (Editorial Planeta, 2010), obra escrita conjuntamente por Valentí Fuster, Ferran Adrià y el periodista Josep Corbella; un manual que combina la divulgación científica y cardiovascular con consejos prácticos y recetas, utilizando el día a día de una familia como hilo conductor.

■ En el ámbito editorial

- Autor o principal colaborador de **más de cuarenta libros**, entre los que cabe destacar el *Catálogo General elBulli* (1983-2011): más de 7.000 páginas que ordenan toda la obra de elBullirestaurante y analizan su evolución creativa. Este catálogo razonado permite disponer de los contenidos necesarios para comprender elBulli en su totalidad. Con el fin de acercar su visión profesional al ámbito doméstico, destacan publicaciones como *Cocinar en 10 minutos con Ferran Adrià* —el primer libro de un chef de alta cocina dirigido al hogar—, así como *Cocinar en casa con Caprabo y Ferran Adrià* o *La comida de la familia*.

■ En el ámbito del arte y las exposiciones

- **Creador de distintas exposiciones divulgativas** que han recorrido el mundo compartiendo el conocimiento generado en elBullirestaurante. Entre sus muestras más destacadas se encuentran:
 - *La cuina dels genis del foc* (2002) – Palau Robert, Barcelona
 - *D-Day, Le design aujourd'hui* (2005) – Centre Pompidou, París
 - *Diálogo* (2007) – De Dietrich Gallery, Barcelona (Valencia, Bilbao, Madrid)

3. Un modelo de negocio único: La Galaxia Adrià – Soler (1998 – 2011)

Junto a Juli Soler, desarrolló un modelo de negocio denominado Galaxia Adrià-Soler, un ecosistema empresarial con diversas líneas de actividad propias de la restauración gastronómica. Este modelo integró servicios de consultoría, asesoramiento e imagen, además de proyectos editoriales, permitiendo la creación de marcas propias y el establecimiento de alianzas estratégicas con grandes corporaciones de la industria alimentaria y la hostelería.

PROYECTOS PROPIOS

En la restauración gastronómica y hotelería:

- **elBullirestaurante** (1961 – 2011): fundado en 1961 por Hans y Marketta Schilling, incorporó en la década de los 80 a Juli Soler como director de sala (1981), a Ferran Adrià en cocina (1984) y a Albert Adrià también en el área culinaria (1985). Juntos —y especialmente a partir de 1990, cuando la propiedad pasó a Juli y Ferran—, lideraron un proyecto excepcional que transformaría el mundo de la gastronomía.
- **elBullicatering** (1995 – 2012): proyecto pionero en trasladar la alta cocina y la vanguardia de elBulli a eventos y públicos más amplios, eliminando la barrera que tradicionalmente separaba el sector del catering de la gastronomía de excelencia.

En la información y comunicación editorial, audiovisual y telecomunicaciones

- **elBullibooks** (2002 – hoy): sello editorial fundado por Ferran Adrià y Juli Soler para la gestión, publicación y distribución de su propia producción bibliográfica.
- **elBullimedia** (2002 – hoy): orientada al desarrollo de proyectos audiovisuales y producciones multimedia de elBulli, con el objetivo de difundir su cultura y legado a través de nuevos lenguajes narrativos.

En la restauración gastronómica:

- **Mas Pau** (1994 – 2005): bajo la dirección de Xavier Sagristà y Toni Gerez —piezas clave del equipo de elBullirestaurante—, Mas Pau ostentó una estrella Michelin durante casi dos décadas, consolidándose como la «embajada espiritual» de elBulli en el Ampurdán (Girona).
- **Talaia Mar** (1994 – 1999): establecimiento de lujo ubicado en el Port Olímpic de Barcelona que integraba la gestión de un restaurante y una discoteca, siendo un referente de la escena gastronómica y de ocio de la ciudad.

En la hotelería:

- **elBullihotel** (2001 – 2011): empresa constituida en diciembre de 2001 por elBulli para la gestión, asesoramiento, dirección y explotación de establecimientos de lujo. Un exponente fundamental fue el **Hotel Hacienda Benazuza** (1998-2011) —un 5 estrellas Gran Lujo situado en Sanlúcar la Mayor (Sevilla)—, cuya propuesta gastronómica en el restaurante La Alquería alcanzó las dos estrellas Michelin.

En la industria alimentaria / distribución mayorista

- **International Cooking Concepts ICC** (1997 – hoy): una alianza fundamental para la evolución de la gastronomía contemporánea. Impulsó la introducción de maquinaria y herramientas revolucionarias como el **sifón iSi** o la **Pacojet**, además de productos como los *mixers* **Fever-Tree**, transformando las técnicas y procesos de la cocina profesional a nivel global.

Proyectos de elBullimedia

Creador o colaborador principal en **más de cincuenta proyectos audiovisuales**, entre los que destacan:

- En 2009, en colaboración con TVE, creó la serie documental *elBulli, historia de un sueño*. Se trata de un proyecto único en el mundo que narra la evolución de la innovación liderada por Ferran y el equipo creativo de elBullirestaurante, e incluye los siguientes filmes documentales:
 - **Un día en elBulli**, que muestra con detalle la dinámica de trabajo de todo el equipo durante una jornada completa de servicio.
 - **elBulli, el último vals**, un filme homenaje rodado durante el último día de la historia de elBulli como restaurante.
 - **Documenting Documenta**, obra que recoge su participación en la Documenta 12 de Kassel, el certamen de arte más importante del mundo que se celebra cada cinco años. El documental reúne testimonios de artistas, directores de museos y conservadores de arte que, por primera vez, reflexionan sobre cuál es la posición de la cocina de vanguardia en el mundo del arte moderno.
- **La Cocina fácil de Ferran Adrià**, un proyecto audiovisual diseñado para acercar su visión profesional a la cocina de casa.

En la hotelería y la restauración gastronómica:

- **NH Hoteles / Restaurante La Terraza del Casino de Madrid** (1998 – 2011) consultoría gastronómica liderada por el equipo de elBulli que estableció elBullicatering en Madrid y elevó el estándar culinario del Casino de Madrid. Tras la adquisición del Casino por parte de **NH Hotel Group** en el año 2000, se consolidó una alianza estratégica (2001–2011) que revolucionó la restauración hotelera mediante la creación de un departamento conjunto de I+D. Esta colaboración introdujo conceptos disruptivos como **Nhube** (2003–2011) —espacios que unificaban salón, bar y restaurante— y **Fast Good** (2004–2011), un modelo pionero de alta cocina rápida y saludable.

En la industria alimentaria / comida

- **Chocovic** (1999 – 2011): colaboración pionera en el asesoramiento estratégico de Ferran Adrià a la industria alimentaria, centrada en dos ejes principales: la aplicación de la filosofía creativa de elBulli a la innovación del chocolate y la creación del **Aula Chocovic**. Este último fue un espacio de análisis evolutivo donde se impartía un seminario anual exclusivo para profesionales en el que Ferran presentaba las técnicas, los conceptos y el menú completo de cada temporada.
- **Borges** (1999 – 2018): colaboración también pionera para llevar la innovación de la alta cocina a los productos cotidianos de la industria alimentaria. Esta alianza se tradujo en el desarrollo de productos como aceites aromatizados, vinagretas y aceites de autor.
- **Kaiku** (2000 – 2006): colaboración centrada en la creación y estudio de nuevos productos, integrando la innovación culinaria en la gama de Kaiku, junto con chefs como Arzak, Arguiñano y Subijana.
- **Fleury Michon** (2001 – 2008): asesoramiento estratégico que buscaba aplicar la innovación culinaria de la alta cocina a productos accesibles para el gran público en supermercados, con el mundo de las tapas.
- **Nestlé** (2005 – 2009): nuevo proyecto de asesoramiento para Cailler junto a Jean Nouvel, una de las marcas más importantes del grupo suizo que ofrece una amplia variedad de productos de chocolate de alta gama.
- **PepsiCo** (2005 – 2010): asesoramiento para la incorporación de técnicas creativas y metodologías de la alta cocina en el desarrollo de productos de consumo masivo, fusionando la vanguardia culinaria de elBulli con la capacidad de producción de marcas como **Lay's**.
- **United Biscuits** (2005 – 2007): asesoramiento en la investigación y desarrollo dentro del mundo de los zumos naturales y las galletas.
- **Agrolimen** (2005 – 2007): conglomerado empresarial multinacional, con el que se trabajó en proyectos de I+D para marcas como Gallina Blanca y el grupo de restauración Eat Out.
- **Texturas Albert y Ferran Adrià** (2005-hoy): Una línea pionera de ingredientes alimentarios desarrollados para facilitar técnicas de la gastronomía y de vanguardia, que permitió a cocineros profesionales y aficionados replicar procesos complejos con precisión científica.

En la industria alimentaria / bebidas

- **Lavazza** (2000 – hoy): gracias al trabajo colaborativo de ambos equipos, se revolucionó el café de alta cocina a través del «**Coffee Design**», aplicando técnicas de cocina innovadoras al café, creando hitos como el **Èspresso** (primer café sólido).
- **Diageo** (2004 – 2006): asesoramiento que buscaba aplicar las técnicas y la organización disruptiva de la cocina de elBulli a la industria de las bebidas y los cócteles.
- **Cal Celdoni** (2005 – 2007): iniciativa empresarial orientada a que los aficionados al mundo del vino pudieran poseer su propia viña; en concreto, una parcela de veinte cepas con una producción estimada de cuarenta y dos botellas anuales. Además de la propiedad y la obtención del vino, el proyecto permitía participar en todo el proceso de elaboración y recibir formación especializada en viticultura.
- **Damm** (2007 – hoy): una de las colaboraciones más icónicas entre la industria cervecera y la alta cocina, centrada en elevar la cerveza al estatus del vino en la mesa. El fruto principal de esta relación es **Estrella Damm Inedit**.

En la industria alimentaria / distribución minorista

- **Caprabo** (2001 – 2006): desarrollo de nuevos productos y conceptos para supermercados, enfocándose en el futuro de la compra y la cocina en casa. Publicación en 2003 del libro **Cocinar en casa con Caprabo y Ferran Adrià**.

En la industria de producción de herramientas de preelaboración, elaboración, emplatado, traslado y degustación

- **Ola** (2000 – 2010): una colaboración que concibió una vajilla para la alta cocina, destacando por sus formas ergonómicas y funcionales que se adaptan a las técnicas vanguardistas y se convirtió en un referente en restaurantes de toda Europa.
- **Faces** (2004 – 2010): abreviación de «Ferran Adrià Cooking and Eating System», fue la marca impulsada en sociedad con la intención de crear una línea de herramientas gastronómicas lanzada en colaboración con destacados diseñadores industriales.

NEGOCIOS EXTERNOS

En la industria textil

- **Armand Basi** (2004 – 2009): asesoramiento orientado a fusionar el diseño textil con la alta cocina. Esta alianza dio lugar a una línea de prendas exclusivas bajo el sello **Ferran Adrià by Armand Basi**, que trasladaba la creatividad e innovación de la vanguardia culinaria a una estética funcional y contemporánea.

En la industria de los electrodomésticos

- **Fagor – Die Dietrich** (2007 – 2009): colaboración enfocada en la investigación y desarrollo de nuevas formas de cocinar. Esta alianza dio lugar a la exposición **Diálogo**, una muestra itinerante inspirada en la cocina de vanguardia de elBulli restaurante que exploraba la convergencia entre el diseño de electrodomésticos y la alta gastronomía.

1984 – 2011

4. Los proyectos non-profit

Superadas las dificultades económicas iniciales y consolidadas las bases del sistema creativo del restaurante, la Galaxia pudo ampliar su enfoque hacia proyectos que, aun sin finalidad lucrativa, aportaban un valor real a la sociedad. Este impulso nació del deseo de desarrollar relaciones interdisciplinarias que fomentaran una transferencia de conocimiento altamente enriquecedora para el equipo de elBulli restaurante, revirtiendo de nuevo en la sociedad y generando una influencia transversal en multitud de sectores.

■ En el ámbito del arte y las exposiciones

- **Documenta 12** (2007) – Kassel (Pabellón G: elBulli restaurante, Cala Montjoi): Ferran Adrià fue invitado a participar como artista en la Documenta 12, el certamen de arte contemporáneo más importante del mundo, que se celebra cada cinco años. Su intervención no dejó indiferente al público y suscitó un profundo debate y reflexión sobre la posición de la cocina de vanguardia en el ámbito del arte, planteando si la gastronomía podía ser considerada una disciplina artística de pleno derecho.

■ En el ámbito del arte: fotografía

- **Hans Gissinger: *Water Textures*** (2004): El fotógrafo suizo Hans Gissinger documentó durante tres jornadas en elBulli restaurante la asombrosa variedad de estados y texturas que el equipo era capaz de crear utilizando un único ingrediente: el agua. A través de su objetivo, capturó la esencia técnica y artística de Ferran Adrià, transformando un elemento cotidiano en una obra de vanguardia visual.
- **Francesc Guillamet: *Comer Arte. Una visión fotográfica de la cocina de Ferran Adrià*** (2009): el libro documenta la longeva colaboración artística entre el fotógrafo Francesc Guillamet y Ferran Adrià, iniciada en 1992. Más que una colaboración, podría definirse como una «comunió» entre la visión fotográfica y el estilo culinario vanguardista de elBulli restaurante.
- **Hannah Collins: *The Fragile Feast. Routes to Ferran Adrià*** (2011): colaboración entre la artista británica Hannah Collins y Ferran Adrià, que culminó en un libro y una exposición fotográfica. La obra documenta un viaje fotográfico que rastrea el origen de ingredientes emblemáticos utilizados en el restaurante elBulli.

■ En el ámbito del arte: música

- **Bruno Mantovani: *Le livre des illusions*** (2007): Ambiciosa obra del compositor francés Bruno Mantovani que fusiona la música sinfónica con la tecnología de vanguardia. La pieza es un homenaje a Ferran Adrià y se basa específicamente en la experiencia sensorial de un menú degustación de elBulli restaurante que él mismo experimentó. Consta de treinta y cinco movimientos, cada uno correspondiente a una elaboración distinta del menú. Se estrenó en la sala Pleyel de París, el 11 de junio de 2009.

■ En el ámbito del arte: cine y los documentales

- **Piet EEkman: *Le Cuisinier, le chien et Dalí*** (2002): Obra documental que explora la intersección entre la gastronomía y el arte a través de la figura de Ferran Adrià y elBulli restaurante. El filme analiza cómo su cocina trascendió la restauración para convertirse en una forma de expresión artística comparable al surrealismo de Salvador Dalí, precisamente en el periodo en que elBulli se consolidaba como el epicentro de la innovación mundial.
- **Disney: *Ratatouille*** (2007): Ferran Adrià prestó su voz a un personaje en las versiones en español y francés de esta producción de Disney-Pixar. Con esta colaboración, brindó un apoyo fundamental a una obra centrada en la alta cocina parisina, entendiéndola como una pieza clave para visibilizar la gastronomía y sus valores ante el gran público.
- **elBulli, *cooking in progress*** (2010): Largometraje documental dirigido por Gereon Wetzl que realiza un seguimiento minucioso de todo el proceso innovador de elBulli restaurante, desde el trabajo en elBullitaller de Barcelona, hasta la puesta en marcha del menú en Cala Montjoi.

■ En el ámbito editorial

- **Fundación Alícia y elBullitaller: *Léxico Científico Gastronómico*** (2006): Libro que consolida el éxito del diálogo entre ciencia y cocina al definir términos técnicos y científicos —físicos y químicos— aplicados a las elaboraciones culinarias. Este manual facilita la comprensión de los procesos y reacciones que ocurren durante el acto de cocinar.

■ En el ámbito de la educación

- **Harvard University** (2010–2018): fue profesor invitado durante ocho años en esta prestigiosa institución, donde cocreó el curso «Ciencia y Cocina» (Science and Cooking). Esta formación, que sigue vigente, se ha consolidado como uno de los cursos con mayor éxito en la historia de Harvard.
- **Basque Culinary Center – BCC** (2011): mantuvo una relación fundamental en el lanzamiento de la primera facultad de ciencias gastronómicas de España. Nombrado presidente del Consejo Asesor Internacional (inicialmente conocido como el G9), aportó su visión estratégica y prestigio mundial para consolidar al BCC como referente global en formación, investigación e innovación, impulsando la profesionalización de la gastronomía a nivel universitario.



2011-hoy

1. elBullifoundation

El porqué de la transformación de elBullirestaurante y la Galaxia Adrià Soler

Aunque se empezó a conceptualizar en el momento de la toma de decisión de la transformación de elBullirestaurante, la fundación fue constituida oficialmente el 7 de febrero de 2013.

elBullifoundation es una fundación privada de estructura familiar promovida por Ferran Adrià y Juli Soler. Nace de la necesidad de transformar elBullirestaurante bajo una visión de futuro que se sustenta en la salvaguarda del legado y el mantenimiento del espíritu de elBulli.

La enfermedad de Juli Soler y su posterior fallecimiento en 2015 dejaron una profunda huella en elBullifoundation. Sin embargo, Marta Sala, Rita Soler y Panxo Soler continúan su legado a través de su compromiso y trabajo diario en la fundación, manteniendo viva la esencia de Juli en el proyecto.

1.1 - La visión

La visión de elBullifoundation, impulsada por Ferran Adrià y Juli Soler, consiste en perpetuar el legado de elBullirestaurante mediante la promoción de la innovación y la creatividad en cualquier disciplina. Asimismo, busca desarrollar investigación y conocimiento a través de la metodología Sapiens para aportar valor a la sociedad, compartiendo una experiencia que integra el pasado, el presente y el futuro del proyecto.

1.2 - La misión

Su misión principal consiste en ayudar al pequeño empresario a optimizar la gestión general y a potenciar su actitud innovadora, con el fin de fortalecer los resultados económicos de las pymes de nuestro país. Para lograrlo, la fundación impulsa proyectos orientados a:

- Generar contenido de calidad para la restauración gastronómica.
- Salvaguardar el legado de elBullirestaurante.
- Compartir la experiencia en gestión e innovación.

1.3 - El endowment inicial

A diferencia de otras fundaciones que dependen de grandes donaciones externas, la financiación inicial de elBullifoundation provino de los propios Adrià y Soler, quienes reinvertieron los beneficios generados por el restaurante para impulsar esta nueva etapa. Entre sus iniciativas más destacadas para consolidar este proyecto, sobresalen dos acciones fundamentales:

- **elBulliexperiences** (2010 – 2011): iniciativa que ofreció a grupos de entre 45 y 50 personas la oportunidad de cenar en elBullirestaurante por última vez, tras el anuncio de su cierre definitivo. El objetivo de este proyecto fue recaudar los fondos iniciales necesarios para emprender la transición hacia la fundación con total independencia y libertad creativa.
- **Sotheby's / subasta de la bodega de elBullirestaurante** (2013): en colaboración con la prestigiosa casa Sotheby's, se organizaron dos subastas históricas en Hong Kong y Nueva York para la venta de la bodega y diversos objetos icónicos del restaurante tras su cierre.

Ambas acciones permitieron recaudar cerca de seis millones de euros, que constituyeron la dotación económica inicial de elBullifoundation.

Este *endowment* (fondo de dotación) se ha consolidado gracias a la aportación de nuestros «ángeles estratégicos» y a una rigurosa gestión financiera, alcanzando en enero de 2026 una cifra de 16 millones de euros.

1.4 - Los ángeles estratégicos

elBullifoundation cuenta con el apoyo de ángeles estratégicos que permite desarrollar todos los proyectos de la fundación, así como aumentar su endowment:

- **Telefónica** (2010 - hoy): Coincidiendo con el anuncio del cierre de elBullirestaurante y su transición hacia elBullifoundation, Telefónica designó a Ferran Adrià como embajador mundial de la compañía. Esta alianza, centrada en la fusión de gastronomía e innovación tecnológica, ha permitido a Ferran impartir **más de setecientas conferencias** en todo el mundo, ofreciendo una reflexión profunda sobre la transformación digital y la gestión de la innovación. A través de esta colaboración, se han impulsado numerosos desafíos creativos y tecnológicos, entre los que destacan **Ideas4Transformation**, **Hacking Bullipedia**, **Talentum** o el proyecto de **NFTs La teoría de la evolución culinaria**.
- **CaixaBank** (2015 - hoy): una alianza estratégica orientada a profesionalizar el sector hostelero español mediante la innovación, la formación y el emprendimiento. Fruto de esta colaboración se han impulsado proyectos clave para la difusión de conocimientos sobre gestión para el sector de la restauración gastronómica, tales como **Mise en Place**, **Food and Beverage**, **77 Actitud Innovadora**, el programa **CaixaBank Campus Lab** y el **Plan Genthesis: Plan de empresa para la restauración gastronómica**.

A lo largo de esta década de unión, se han celebrado más de seiscientas jornadas y eventos formativos en todo el territorio nacional.

A los que se han sumado nuevos Ángeles en 2026:

- **Térvalis** (2026) una colaboración que trata sumar esfuerzos en el cumplimiento de la misión de elBullifoundation y, simultáneamente, posicionar a Teruel como un destino cultural y gastronómico. Una suma que busca salvaguardar el legado de la innovación y aplicarlo a procesos que generen riqueza y conocimiento en el territorio.
- **Longer Tables Fund** (2026): una colaboración con el chef y amigo **Jose Andrés**, a través de la cual se articula el fomento de la educación en el sector de la restauración gastronómica. Guiada por una visión a largo plazo, pero impulsado por la acción inmediata, Longer Tables Fund invierte en soluciones que fortalecen los sistemas alimentarios, reconstruyen comunidades afectadas por crisis y empoderan a la próxima generación de líderes alimentarios.

También remarcar los ángeles que colaboraron en el pasado:

- **Dom Pérignon** (2015-2016): empresa con la que se aplicó la metodología Sapiens para decodificar su genoma, con el fin de discernir qué es lo que hace única a esta marca de champagne. Un challenge compartido con el objetivo de identificar y definir donde nace la singularidad y la originalidad de Dom Pérignon, al mismo tiempo que permitir a la empresa realizar una introspección sobre su presente y su futuro.
- **Grifols** (2018 – 2023): empresa con la que se creó una alianza estratégica para fomentar la innovación. El proyecto central, denominado *Grifology, The Cabinet*, se enfocó en analizar y ordenar el archivo histórico de la multinacional farmacéutica utilizando la metodología Sapiens.

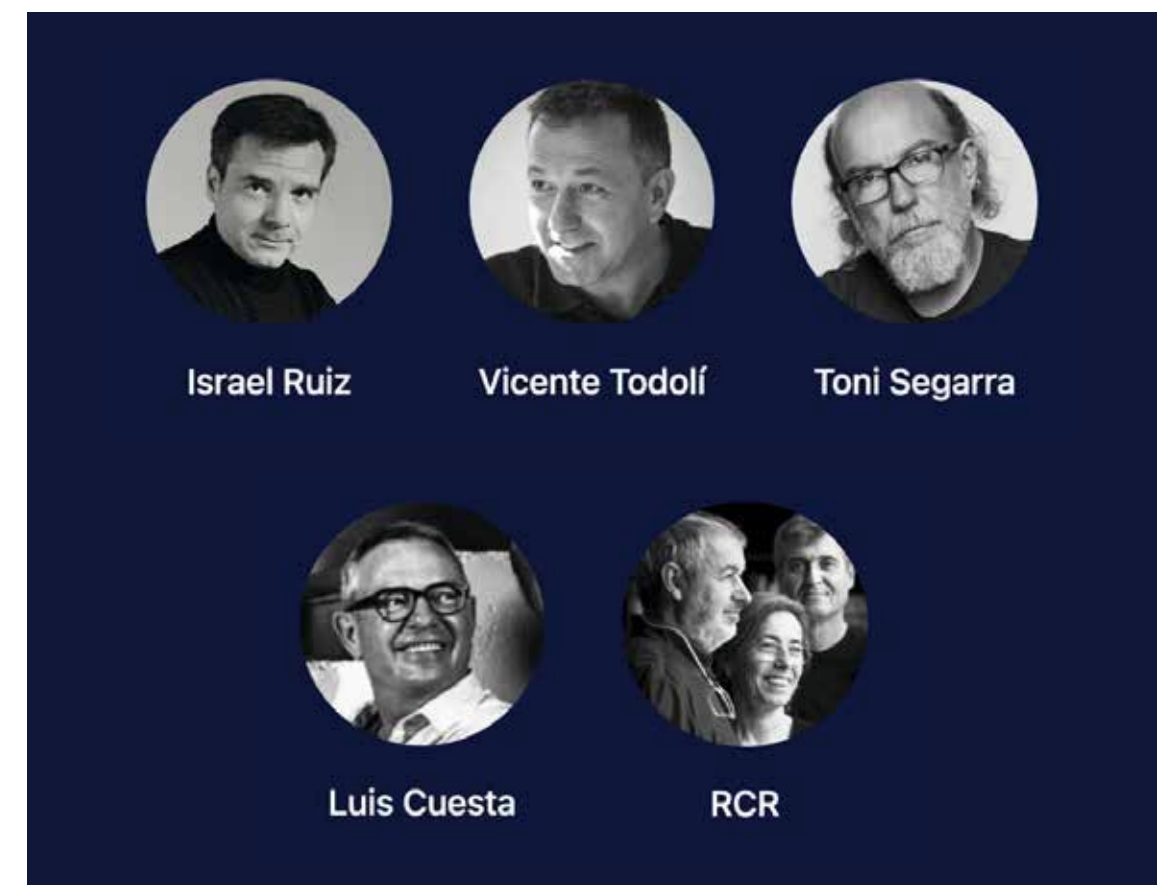
1.5 – Los ángeles asesores

Al apoyo de los ángeles estratégicos, hay que sumar el incondicional apoyo de los ángeles asesores que nos acompañan y aconsejan de forma altruista en todo momento:

- **Israel Ruiz:** También natural de L'Hospitalet de Llobregat como Ferran, fue Vicepresidente Ejecutivo y Tesorero del MIT - Massachusetts Institute of Technology, entre 2011 y 2020, siendo responsable de la estrategia financiera y operativa de la institución. Es asesor estratégico de elBullifoundation en la gestión financiera y la aplicación de metodologías de innovación.
- **Vicent Todolí:** exdirector de la Tate Modern de Londres, mantiene una estrecha relación de colaboración y asesoría con elBullifoundation fundamentada en la intersección entre el arte contemporáneo y la gastronomía. Fue responsable, junto al artista Richard Hamilton, de la edición y el concepto del libro ***Comida para pensar, pensar sobre el comer***, obra que analiza la participación de elBulli en la Documenta 12.

- **Luis Cuesta:** fue cofundador y CEO de la prestigiosa agencia *S,C,P,F... Su experiencia en la gestión de talento y creatividad organizacional es un pilar que traslada a la metodología de elBullifoundation.
- **Toni Segarra:** considerado el mejor creativo publicitario español del siglo XX, es una de las colaboraciones más estrechas y longevas en el entorno de Ferran Adrià lo que le ha convertido en pieza clave en la estructura de pensamiento de la fundación aportando su experiencia en creatividad, gestión de marca y comunicación.
- **RCR Arquitectes (Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramon Vilalta):** La relación entre el estudio RCR Arquitectes (Premio Pritzker 2017) y elBullifoundation es de asesoría estratégica y colaboración creativa. Han participado en la conceptualización arquitectónica y creativa de elBulli1846 aportando su integración con el paisaje, una muestra de una filosofía compartida centrada en la innovación y el pensamiento sistémico.

Su papel es darnos una visión estratégica a corto y largo plazo para elBullifoundation.



2 – Premios y reconocimientos a Ferran Adrià desde la creación de elBullifoundation

Entre las numerosas distinciones recibidas en esta nueva etapa, cabe destacar que Ferran Adrià ha sido reconocido con:

- **Distinguido por el emperador de Japón Akihito con la Orden del Sol Naciente** (2015), la más alta condecoración de este país destinada a las personas que promueven la cultura japonesa y su acercamiento a otros países.
- Premio «**The Legend**» en **The Best Chef Awards** (2023).
- Distinguido con dos nuevos **doctorados *honoris causa***, que se suman a los cinco ya recibidos durante su trayectoria al frente de elBullirestaurante:
 - **Universidad Champagnat**, Mendoza (Argentina, 2023): doctor *honoris causa* en reconocimiento a su trayectoria internacional en los ámbitos de la cultura, la gastronomía y la academia.
 - **ALMA. La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, Parma (Italia, 2025): Otorgado durante la inauguración de su XXII año académico. Este reconocimiento premia su contribución a la cultura gastronómica mundial, su compromiso con la investigación y el conocimiento, y su liderazgo en la innovación culinaria.

3 - La influencia de Ferran Adrià a través de los proyectos de elBullifoundation

■ En la restauración gastronómica

- En el marco de su colaboración con Lavazza, **lidera la conceptualización y el desarrollo de un nuevo modelo de restauración**: la trattoria contemporánea **Condividere** (2017 - presente). El restaurante se ubica en el ambicioso complejo arquitectónico Nuvola, la sede de la compañía en Turín.

■ En la educación

- **Impulsor de diversos desafíos creativos (*Challenges*)** en las universidades más reconocidas del mundo, centrados en la definición estratégica de elBullifoundation y en la gestión de la innovación. Entre estas instituciones destacan **Harvard**, el **Media Lab del MIT**, **London Business School**, **Columbia**, **ESADE**, **IESE**, la **Universidad de Barcelona (UB)** y **Elisava**.
- **Creador de la Metodología Sapiens**, destinada a conectar el conocimiento para comprender un objeto de estudio determinado, con la que se han realizado distintos proyectos como **Bullipedia** y que se puede aplicar al mundo académico y profesional en distintos ámbitos.
- **Conceptualizador del Madrid Culinary Campus (MACC)**, una universidad gastronómica que utiliza la metodología Sapiens como eje vertebral de los estudios y que tiene en la enciclopedia Bullipedia uno de sus principales recursos de conocimiento conectado.



Se trata de un innovador proyecto universitario de formación, creación e intercambio gastronómico único en el mundo que incluye un proyecto arquitectónico de 16.000 m² en dos edificios que verán la luz en 2027, con un concepto de espacio revolucionario centrado en la creación de una universidad cuyas aulas **están dentro de un museo sobre la gastronomía** y que representará un cambio de paradigma en relación con cómo deben ser los espacios educativos en el futuro.

Esta iniciativa se enmarca en la colaboración con la Universidad Pontificia Comillas -perteneciente a la Compañía de Jesús-, institución que constituye un referente global con más de doscientas universidades de prestigio en todo el mundo. La alianza busca integrar los estudios de cocina, gastronomía e innovación en el entorno académico para conectarlos con otras disciplinas impartidas en la universidad. El reto consiste en consolidar este modelo en la propia institución para, posteriormente, exportarlo al sistema universitario internacional.

- Junto a CaixaBank, en 2026 se **desarrolla el proyecto *Plan Genhesis: Plan de empresa para la restauración gastronómica***. Este ambicioso proyecto, que tiene un doble formato (un libro impreso y una web), responde a la principal misión de elBullifoundation para ayudar a pequeños empresarios y emprendedores a conceptualizar y/o mejorar sus proyectos, con una guía que dispone todas las claves que deben tener en cuenta para hacer de ellos una realidad exitosa.
- En 2026, se presenta el **Plan de medidas para la gastronomía** en colaboración con el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** (MAPA). Esta iniciativa estratégica se ha trasladado a Cataluña a través del Gobierno de la Generalitat, con el objetivo de implementar sus directrices en el territorio.

En el ámbito editorial

- **Creador y director del proyecto Bullipedia**, una enciclopedia sobre la restauración gastronómica occidental que utiliza la **metodología Sapiens** y que ya ha publicado 25 volúmenes y tiene proyectados otros tantos para culminarla en los próximos años. Se **trata de disponer el conocimiento conectado necesario que permita una comprensión holística de la restauración gastronómica**.

En el ámbito audiovisual

A partir de 2011, siguen los proyectos audiovisuales, entre los que destacan:

- La serie documental **elBulli, Historia de un sueño**, una serie documental que, a partir del *elBulli, el último vals* dedicado al último día de elBulli como restaurante, sigue incorporando capítulos que reflejan su transformación en elBullifoundation y los pasos realizados hasta el año 2017. En el futuro se seguirán incorporando nuevos capítulos.
- El film documental **Comer Conocimiento** (Fundación Telefónica y Paramount Channel) que registra una exclusiva experiencia gastronómica y creativa dirigida por Ferran Adrià. Muestra cómo ocho comensales interactúan con un menú conceptual en un espacio escénico que reproduce un restaurante, desgranando el proceso creativo y la filosofía vanguardista de elBulli.
- El documental **Las huellas de elBulli** (Movistar +) que retrata el inmenso legado de Ferran Adrià y elBullirestaurante diez años después de su cierre. Dirigido por José Larraz y Íñigo Ruiz, explora la influencia de su vanguardia en la cocina, el arte, el diseño y la creatividad a través de testimonios, incluyendo a cocineros como José Andrés, Joan Roca y Juan Mari Arzak.

- Curador gastronómico en la serie **«Gènesi»**, de 3Cat, la primera serie de temática gastronómica en catalán de 6 capítulos y que mezcla ficción y rigor histórico mostrando un recorrido por la trayectoria de Ferran Adrià al frente de elBullirestaurante. La serie verá la luz en TV3 y Netflix en otoño de 2026 y es una muestra inequívoca de la influencia de Ferran Adrià, elBullirestaurante y elBullifoundation en la gastronomía mundial.

En el ámbito del arte y las exposiciones

- **Creador de numerosas exposiciones divulgativas** que han recorrido el mundo entero compartiendo el conocimiento generado en elBullirestaurante y elBullifoundation; entre las más destacadas se encuentran:
 - *Diálogos entre cocina y arte* (2009) - IVAM (Institut Valencià d'Art Modern), València.
 - *L'Art de menjar* (2011) - La Pedrera, Barcelona.
 - *Ferran Adrià i elBulli. Risc, llibertat i creativitat* (2012 - 2014) – Palau Robert, Barcelona.
 - *elBulli: Ferran Adrià and the Art of Food* (2013) – Somerset House, London.
 - *Innovation in the Art of Food: Chef Ferran Adrià* (2014) – Museo de Ciencias, Boston.
 - *Ferran Adrià: notes on creativity* (2014) – The Drawing Center, Nueva York. Esta exposición itinerante entre los años 2014 y 2016 pudo visitarse en el Museum of Contemporary Art de Cleveland (Ohio), en el Minneapolis Institute of Art (Mineápolis), en el Nelson-Atkins Museum of Art (Kansas City), y en el Marres, House for Contemporary Culture de Maastricht (Países Bajos).
 - *Ferran Adrià. Auditando el proceso creativo* (2014 - 2016) – Telefónica / Espacio Fundación Telefónica, Madrid.
 - *elBullifoundation. Exposición pública* (2014) – Palau Robert, Barcelona.
 - *Arco* (2014) – El País.
 - *Innovation Space: Auditando el proceso creativo* (2014 – 2016) – Telefónica / exposición itinerante, España y Latinoamérica.
 - *The Invention of Food* (2016) – The Dalí Museum, St. Petersburg (Florida).
 - *Sapiens, comprendre per crear* (2016) – CaixaBank / CosmoCaixa, Barcelona.
 - *La cuina de Picasso* (2018) – Museo Picasso, Barcelona.
 - *El País dels cuiners. De ca la Teta a elBulli* (2019) – El Museu de l'Empordà, Figueres.
 - *España, cocina abierta* (2019): on-line / Google Arts y Real Academia de Gastronomía.



- **Creador de elBulli1846, el primer museo de un restaurante en la historia de la gastronomía.** Se trata de un museo de 4.000 m² que propone un recorrido por la historia de elBullirestaurante para comprender las claves de la revolución que tuvo lugar allí y también un espacio de reflexión sobre el conocimiento y la innovación gracias a la metodología Sapiens, con más de 40 instalaciones.

■ En el ámbito de la innovación

- **Colaboración ininterrumpida con Telefónica** (2010 – hoy): desde que Ferran asumió su rol como embajador mundial, la unión ha generado innumerables iniciativas referentes en innovación y educación:
 - Conferencias: **más de 700 conferencias** alrededor del mundo para ofrecer una reflexión profunda sobre el mundo de la transformación digital y la innovación.
 - **Challenges:** Ideas4Transformation, Hacking Bullipedia, Talentum, NFTs, La teoría de la evolución culinaria, entre otros.
- **Creador de elBulliLab** (2014-2017): un lab pop-up que durante 39 meses reunió en Barcelona a centenares de especialistas de más de 20 disciplinas para trabajar en el estudio de la innovación y la empresa.
- **Dom Pérignon Decoding** (2015-2016): aplicando la metodología Sapiens, conjuntamente con el equipo de Dom Pérignon, se decodificó su genoma con el fin de discernir qué es lo que hace única a esta marca de champagne. En el marco de esta colaboración se diseñó el evento «**This is not a dinner**», que se llevó a cabo en Barcelona y Yokohama (Japón) y supuso un estudio profundo sobre el proceso experiencial.
- **Grifology. The Cabinet** (2019): llevado a cabo junto a Grifols este proyecto implicó bucear en el extenso archivo histórico de Grifols, aplicando los criterios de la metodología Sapiens para convertirlo en una fuente de conocimiento abierta.

■ En el ámbito de la educación empresarial y financiera para la pequeña empresa

Desde que en 2015 se convirtiera en un ángel de elBullifoundation, **CaixaBank** ha acompañado a Ferran Adrià y el Bullifoundation en multitud de proyectos relacionados con la gestión de las pymes en el sector de la restauración gastronómica con proyectos como **Mise en place** (2016), **Food and Beverage** (2018), **77 Actitud Innovadora** (2022), **CaixaBank Campus Lab** (2020 - hoy) y **Plan Genhesis** (2026).

■ En el ámbito de la educación alimentaria y salud

- **Te cuento en la cocina** (Disney, 2015 - 2018): un proyecto multiplataforma 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.

Todo este impacto generado se visualiza de manera tangible en proyectos como Bullipedia con contenidos transversales y conectados que permiten un conocimiento completo de la restauración gastronómica y que refuerza el apoyo al empoderamiento de nuevos emprendedores gracias al proyecto *Plan Ghenesis*.

El resultado de todo ello, trata de cuestionar el modelo educativo, proponiendo un modelo innovador gracias a la colaboración con la Universidad Pontificia Comillas en el MACC.

Comer bien alimenta el alma y conecta el conocimiento

Ferran Adrià

