

Pamplona Nueva sede de la creatividad y el diseño

Con motivo de la puesta en marcha del nuevo Grado en Diseño, que se impartirá a partir del próximo curso, la Escuela de Arquitectura contó con la presencia de Ferran Adrià para celebrar el Día de la Creatividad. De la mano de Fundación Telefónica, el chef internacional ofreció una conferencia ante más de cuatrocientas personas.

TEXTO *Redacción NT*

FOTOGRAFÍAS *Manuel Castells [Com 87]*



—**Modelo de liderazgo.** La visita del chef internacional sirvió para presentar el nuevo Grado de Diseño, que nace con el objetivo de formar a los líderes de los equipos de diseño del futuro.

¿QUÉ OCURRIÓ EN CALA MONTJOI (GERONA) para que un grupo de cocineros revolucionaran la gastronomía mundial? La entrada de **Ferran Adrià** en El Bulli en la década de los ochenta convirtió este restaurante catalán en un foco de innovación. Su equipo consiguió la tercera estrella Michelin y el reconocimiento como mejor restaurante del mundo en cinco ocasiones. Con **Ferran Adrià**, con sus nuevas técnicas, pero sobre todo con su forma de entender la vida, cambió la historia de la gastronomía.

El chef, embajador de Telefónica, ha demostrado su capacidad de generar nuevas ideas, una aptitud central en la docencia del grado en Diseño que se estrenará en el curso 2016-17. Por ese motivo, la Escuela de Arquitectura le invitó para celebrar el Día de la Creatividad. Su presencia reunió en los talleres a más de cuatrocientas personas, entre estudiantes universitarios, así como alumnos de bachillerato y secundaria.

En los últimos años la Universidad ha hecho una apuesta clara por impulsar la creatividad como ámbito de conocimien-

to. Esto se ha manifestado sobre todo con la incorporación del ISEM Fashion Business School como centro propio y más recientemente con el Museo. Esta nueva oferta complementa las enseñanzas relacionadas con el arte, la creatividad y el diseño impartidas en las escuelas de Arquitectura e Ingeniería y las facultades de Comunicación y de Filosofía y Letras.

Durante su intervención, **Adrià** resaltó la honestidad y la capacidad de sacrificio como factores diferenciales para triunfar en un «mundo de talentos». «Existe un talento creativo, pero también es importante el trabajo. La diferencia entre los buenos y los muy buenos es el esfuerzo», señaló.

Ferran Adrià se define a sí mismo como «un cocinero que piensa», e insistió en la importancia de preguntarse el porqué de las cosas para crear y transformar: «La innovación es todo, al final es una actitud de querer hacer que las cosas evolucionen, en principio, a mejor».

¿SE PUEDE AUDITAR EL PROCESO CREATIVO? La noche del 30 de julio de 2011 salió



—**El magnetismo de Adrià.** Estudiantes universitarios, alumnos de bachillerato y secundaria, así como graduados y profesionales de la Universidad llenaron los talleres de la Escuela de Arquitectura con motivo del Día de la Creatividad.

de los fogones de elBulli la última comanda, cuatro *fondues* de melocotón Melba, una deconstrucción del postre creado en 1893 por **Auguste Escoffier**. Su particular homenaje al maestro francés, considerado el padre de la cocina moderna.

Entre abrazos y aplausos de toda la plantilla, **Adrià** llevó a sala el plato número 1 846. Le arroparon también todos los jefes de cocina que habían pasado por el restaurante y algunos de los mejores cocineros del mundo —**René Redzepi, Grand Achat, Massimo Bottura, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz** y **José Andrés**—, que en su día fueron aprendices en elBulli.

Como **Adrià** reconoció posteriormente, fue el día más feliz de su carrera: «Todo el mundo tenía clarísimo que esto iba a continuar». El restaurante cerró sus puertas, «pero como era algo más, se reinventó». Nació así elBulli Foundation, una fundación dedicada a investigar en creación e innovación de la ciencia gastronómica.

Ferran y su equipo asumieron un nuevo reto: dejar de crear platos para analizar el viaje que les llevó hasta la cumbre. Duran-

EN UN MUNDO DE TALENTOS

«La diferencia entre los buenos y los muy buenos es el esfuerzo»

LA RAÍZ DE LAS DE IDEAS

«La innovación es todo, está en el día a día, es una actitud de querer hacer que las cosas evolucionen»

EL INGREDIENTE SECRETO

«El trabajo en equipo tiene un efecto multiplicador muy potente»

POR EL CAMBIO SOCIAL

«Educar es compartir»

te venticinco años, de 1987 a 2011, el equipo de elBulli trabajó 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». Entablaron diálogo con otros campos creativos: diseño industrial y gráfico, química, física, arquitectura, pintura, fotografía, filosofía, escultura, música...

La meta era ambiciosa, pero consiguieron desgranar las claves del éxito del restaurante. En 2014, con perspectiva y tras varios años de estudio, terminaron de trazar el mapa del proceso creativo de elBulli. «Compartir lo que sabemos era nuestra idea», declaró.

«Comer conocimiento para alimentar la creatividad» es su nuevo lema. Y elBulliDNA —el equipo creativo que investiga sobre cocina junto con expertos de otras áreas— y Bullipedia —una amplia base de datos que ordena el saber culinario—, los nuevos proyectos del universo **Adrià**. Según explicó en el campus, «es un concepto nuevo con un gran componente de educación, porque es el gran eje de cambio de la sociedad en el futuro». ^{NI}