



Bullipedia: la primera verdadera enciclopedia gastronómica

26/03/2018 | 14:18

Hace muchos años que considero a **Ferran Adrià** un catalán y español universal, uno de los grandes genios a caballo entre los siglos XX y XXI, a la altura de un Gaudí o un Miró, de un Dalí o de un Pau Casals, un símbolo de innovación a nivel mundial. Recordemos que, hasta 2011 estuvo al frente de elBulli de Roses, en el Cap de Creus, cada vez con más éxito y acumuló cuatro nominaciones seguidas como mejor restaurante y mejor jefe de cocina del mundo, en la lista de *The World's 50 Best Restaurants*. También recibió el título de "mejor cocinero de la década 2000-2010"

Sin embargo, **Ferran pensó que su modelo estaba agotado** y que no tenía sentido seguir haciendo el esfuerzo de creatividad para unos cuantos comensales, unos pocos miles cada año y, por tanto, que tenía que cambiar el espacio, el tiempo y el alcance de su trabajo y de su capacidad de innovación. Es decir, reinventarse por completo.

A partir de ese momento, surge la idea de crear **elBulliFoundation** y de poner en marcha una serie de proyectos que debían concentrarse en un espacio nuevo ubicado en el lugar que ocupaba elBulli. Pero, mientras llegaba ese momento y con el apoyo absoluto y total de Telefónica, Adrià ha creado el concepto **Bullipedia**, a través del cual pretende dar a conocer lo que es el genoma de la cocina a nivel universal a lo largo de todos los tiempos y, por tanto, facilitar a los profesionales y a los comensales una información básica para mejorar la creatividad en la cocina y para disfrutar más y comer más saludablemente.

Bullipedia ocupa un espacio absolutamente fantástico al lado de la Plaza de Espanya de Barcelona, con más de 1.000 m², y desde 2013, Ferran Adrià y su equipo han destinado mucha energía e ilusión a este proyecto, la primera verdadera enciclopedia sobre gastronomía, creatividad e innovación concebida para aprendizaje y la educación. La obra completa tiene la ambición de reunir más de 30 libros de 500 páginas que permitan una comprensión holística de la restauración gastronómica. Incluye libros monográficos sobre historia, estilos de cocina, técnicas de cocina, productos (elaborados y no elaborados), bebidas (vino, cócteles, café) y también innovación y emprendimiento.

Bullipedia es, por tanto, uno de los proyectos principales de elBulliFoundation y tiene como objetivo agrupar, generar y ordenar los contenidos necesarios que permitan crear la **enciclopedia de la restauración gastronómica**. Se estructura a partir de Sapiens, método que tiene como lema "comprender para crear", que permite recopilar, seleccionar y organizar la síntesis del conocimiento necesario para comprender cualquier disciplina. En el caso que nos ocupa, el de la restauración gastronómica de Occidente, Sapiens quiere conectar la información y el conocimiento que aportan diversas perspectivas. Por ello, Bullipedia cuenta con un equipo multidisciplinar para su redacción

La noticia es que elBulliFoundation acaba de publicar su primer volumen de Bullipedia. **Bebidas Volumen.1: definición, historia, tipos y composición** y lossiguientes tomos se irán publicando de forma paulatina durante los próximos cinco años. Una tarea "enciclopédica" en todos los sentidos, que dejará una huella profunda, como todas las iniciativas que ha emprendido un genio llamado Ferran Adrià desde hace varios años. No quisiera dejar de hacer referencia a **Sapiens del Vino**, un nuevo proyecto, que lidera Ferran Centelles y que saldrá próximamente. Se trata de una obra de tres volúmenes, que aglutinará el mínimo conocimiento que una persona de sala debe poseer entorno al vino.

