

FERRAN ADRIÀ

AUDITANDO EL PROCESO CREATIVO

Cuaderno
de profesores

Telefonica
FUNDACIÓN

01. PRESENTACIÓN

Este cuaderno forma parte del programa CONECTA_profes, que busca ofrecer orientación a los profesores de todas las etapas educativas a través de diversos recursos y del asesoramiento personalizado en torno a las exposiciones del Espacio Fundación Telefónica. Con el currículo escolar como referencia, este material está pensado como una herramienta que permite a los docentes tanto desarrollar una visita o actividad autónoma, como complementar las que se ofrecen a grupos escolares dentro de la Programación Educativa del Espacio Fundación Telefónica.

En este Cuaderno para Profesores encontrarás una lectura didáctica sobre la indagación sobre el proceso creativo que ha realizado el equipo de Ferrán Adrià. La exposición *Ferrán Adrià. Auditando el proceso creativo* propone un acercamiento al sistema de trabajo del equipo de elBulli, que a lo largo de veinticinco años trabajó para ofrecer una propuesta renovada y novedosa al inicio de cada temporada.

Es un recurso educativo destinado tanto a los docentes que vayan a visitar la exposición con su clase (de forma autónoma o a través de alguna de las actividades de nuestro Programa CONECTA_escuela), como a cualquier profesor que quiera trabajar específicamente alguno de los temas que aborda la exposición. Este material incluye un recorrido específico para cada etapa educativa, a través de una selección de imágenes y actividades para realizar en el aula.

Desde el equipo educativo te invitamos a que contactes con nosotros si tienes cualquier duda, así como para solicitar actividades que supongan la atención a necesidades especiales de accesibilidad y movilidad. Es posible solicitar intérprete LSE para una actividad con antelación, sólo debes indicarlo en la reserva.

Recomendamos especialmente a todos los docentes visitar la exposición antes de venir con sus alumnos para realizar la actividad.

Contacto equipo educativo y reserva de actividades:

E-mail: educacion.espacio@fundaciontelefonica.com

Teléfono: 91.522.66.45

Programa educativo <http://espacio.fundaciontelefonica.com/aprende/>

Blog del Equipo Educativo: <http://espacio.fundaciontelefonica.com/la-corralla/>

02. ANTES DE VENIR

Antes de acercarse a la exposición conviene reflexionar con los alumnos acerca de:

1. ¿Qué sentidos influyen a la hora de comer?
2. ¿Qué tipo de reacciones puede provocar la comida más allá del ámbito gastronómico?
3. ¿Quién es Ferrán Adrià? ¿Qué es elBulli? ¿Por qué son conocidos?
4. ¿Qué es la gastronomía? ¿Cómo ha cambiado a lo largo de la historia?
5. ¿Qué es la creatividad?
6. ¿Qué sueles estar haciendo cuando se te ocurren nuevas ideas?
7. ¿Existe algún método para ser creativo? Si existe, ¿crees que se puede replicar?
8. ¿Puede un restaurante convertirse en un laboratorio de creatividad?

03. LA EXPOSICIÓN

La exposición *Ferrán Adrià. Auditando el proceso creativo* está dedicada al universo creativo de Ferrán Adrià y su equipo de elBulli.

Con casi 1.000 metros cuadrados y un proyecto directamente supervisado por Adrià, la exposición será la más grande dedicada hasta ahora al cocinero. El revolucionario cambio de paradigma que supuso la cocina de elBulli estará recogido a través de un sinfín de apuntes, dibujos, platos y utensilios, pero el verdadero propósito de la exposición será ahondar en el proceso creativo y de innovación que hizo posible esta transformación.

Precisamente, en esta titánica investigación ha estado inmerso Adrià desde que en 2010 se cerraran las puertas de elBulli. El resultado es una profunda reflexión sobre aquello que nos hace creativos y nos permite seguir siendo innovadores con el paso de los años. Mapas con innumerables ramificaciones que cartografían el proceso creativo y listas de preguntas que se cuestionan todo, desafiarán al visitante y le retarán a medirse no sólo con el cerebro de Adrià, sino con el suyo propio. Es el otro legado de elBulli, el que promete seguir alimentando nuestras mentes cuando los fogones ya están apagados.

¿Qué fue elBulli? ¿Un restaurante? ¿Un laboratorio? ¿Un experimento? En Fundación Telefónica queremos descubrir qué ocurrió en aquel lugar de la cala Montjoi para que un grupo de cocineros, liderados por Ferrán Adrià, revolucionaran la gastronomía y si su modelo de innovación es extrapolable a otras industrias.

04. ANÁLISIS DE LAS OBRAS



Entrada a la exposición

Nada más salir del ascensor, los visitantes se encuentran con un despliegue de varios recursos que nos interrogan y nos dan pistas sobre qué es la creatividad y sobre nuestra capacidad y procesos creativos.

Por un lado nos encontramos con los [Aperitivos](#), pequeñas entrevistas a destacados personajes en sus respectivos campos de trabajo con su definición de lo que es la creatividad. Los espectadores también pueden dejar grabado un *Selfie Creativo*, un vídeo con su propia definición de creatividad que formará parte de la proyección colectiva en la sala.

Por todas partes, en las paredes nos encontramos con diferentes frases y definiciones de creatividad que nos permiten obtener variados puntos de vista de esta cualidad tan ansiada y tan difícil de delimitar.

Por último, antes de entrar a la exposición se anima a los visitantes a participar en una encuesta sobre nuestra propia capacidad creativa: respondiendo a una serie de preguntas a través de los dispositivos móviles o de la pantalla interactivas de la sala se irá configurando el perfil creativo de los visitantes y se proyectarán los resultados a medida que se vayan actualizando.

Ravioli que se va:

Ravioli que se va (*Vanishing Ravioli*) es uno de las elaboraciones icónicas de elBulli. Creado en 2009, es la receta número 1628 del Catálogo General de elBulli, que abarca desde la temporada de 1987, año en el que se inicia el registro de las recetas, hasta 2011, el último año que el restaurante abrió al público. En la exposición una vitrina muestra todo el proceso completo de investigación y creación hasta la elaboración final del ravioli.



Este plato es una tapa que consiste en tres *ravioli* presentados sobre una corteza de pino. A diferencia de los *ravioli* tradicionales, que son cuadrados y hechos de una masa cuyo ingrediente básico es la harina,

el Ravioli que se va es triangular y está hecho de obulato.

El obulato es una pasta fina, insípida y transparente de fécula de patata, lecitina de soja y aceite de girasol. Ferrán Adrià descubrió este producto en un viaje de Japón, uno de los lugares cuya tradición culinaria más ha influido en la cocina de elBulli. Allí, ese material se utiliza para envolver las medicinas.

El obulato se disuelve al entrar en contacto con un líquido, característica que hace de este producto algo único. El Ravioli que se va es un juego de variaciones sobre un ingrediente central: el piñón. Cada ravioli tiene un relleno diferente: praliné de piñones tostados, praliné de piñones crudos y aceite de pino con piñones tostados. La tapa se acompaña de una infusión de piña de pino verde. Para degustar este plato hay que sumergir cada ravioli en la infusión e introducirlo inmediatamente en la boca, donde, al instante, se libera su relleno, sorprendiendo al comensal.

En elBulli nada es lo que parece, el juego y el trampantojo y la sinestesia son elementos fundamentales de su técnica creativa; al igual que en otros platos recogidos en el catálogo de elBulli, como Deshielo, donde los primeros brotes de diferentes plantas surgen de una capa helada, plantea al comensal una reflexión sobre lo efímero.

Diálogo. Empresas.

En 1999 el equipo de elBulli comienza a colaborar con Aceites Borges en la elaboración de nuevos aceites aromáticos, vinagretas y otros productos. Este tipo de colaboración era una idea que se venía gestando desde hacía algún tiempo con la intención de aprovechar las técnicas y la organización de la cocina de elBulli para aportar algo interesante a la cocina de cada día, en concreto a las empresas de la industria alimentaria.

Aparte del asesoramiento a marcas de la alimentación, también ha colaborado en la difusión de conceptos o a establecer sinergias con otros campos. En la vitrina se exponen varias de estas colaboraciones de las cuales destacamos algunas de ellas:

JoselitoLab: Web y app con un recetario estructurado sobre 4 pilares fundamentales de la cocina tradicional española: el jamón, la grasa, el consomé y el aceite. Desarrollan en colaboración un extenso recetario para alcanzar el máximo aprovechamiento del jamón.

Inedit Damm: Colaboración con Estrella Damm para la creación y colaboración de

una nueva cerveza de malta de cebada y trigo con cilantro, piel de naranja y regaliz. Proponen maridaje y forma de servir como nueva forma de saborear una cerveza.

Èspeso: Resultado de la colaboración con cafés Lavazza. Es un café sólido, obtenido a partir de café *espresso*, gelatina y azúcar en un sifón de café. El diseñador español Toni Segarra creó la taza de *espresso* invertida, especial para este producto, como símbolo del primer café sólido de la historia. También diseñó la cucharilla perforada, que se ha convertido en una pieza de coleccionista.

Fever-Tree: Ésta se dio a conocer en España de la mano Adrià. Se interesó por el uso de la tónica en su cocina y su amigo Richard Hamilton, uno de los padres del Pop Art británico y fiel bebedor de Fever-Tree en el Reino Unido, le regaló una botella de *Fever-Tree Premium Indian Tonic Water*. Adrià comenzó a servirla en elBulli y a investigar con ella hasta crear la Sopa de Agua tónica elaborada con Fever-Tree, que añadió a su menú de degustación. El plato consistía en Fever-Tree congelada, acompañada de pétalos de rosa y cubitos de piel de naranja.



Técnicas creativas: Natura.



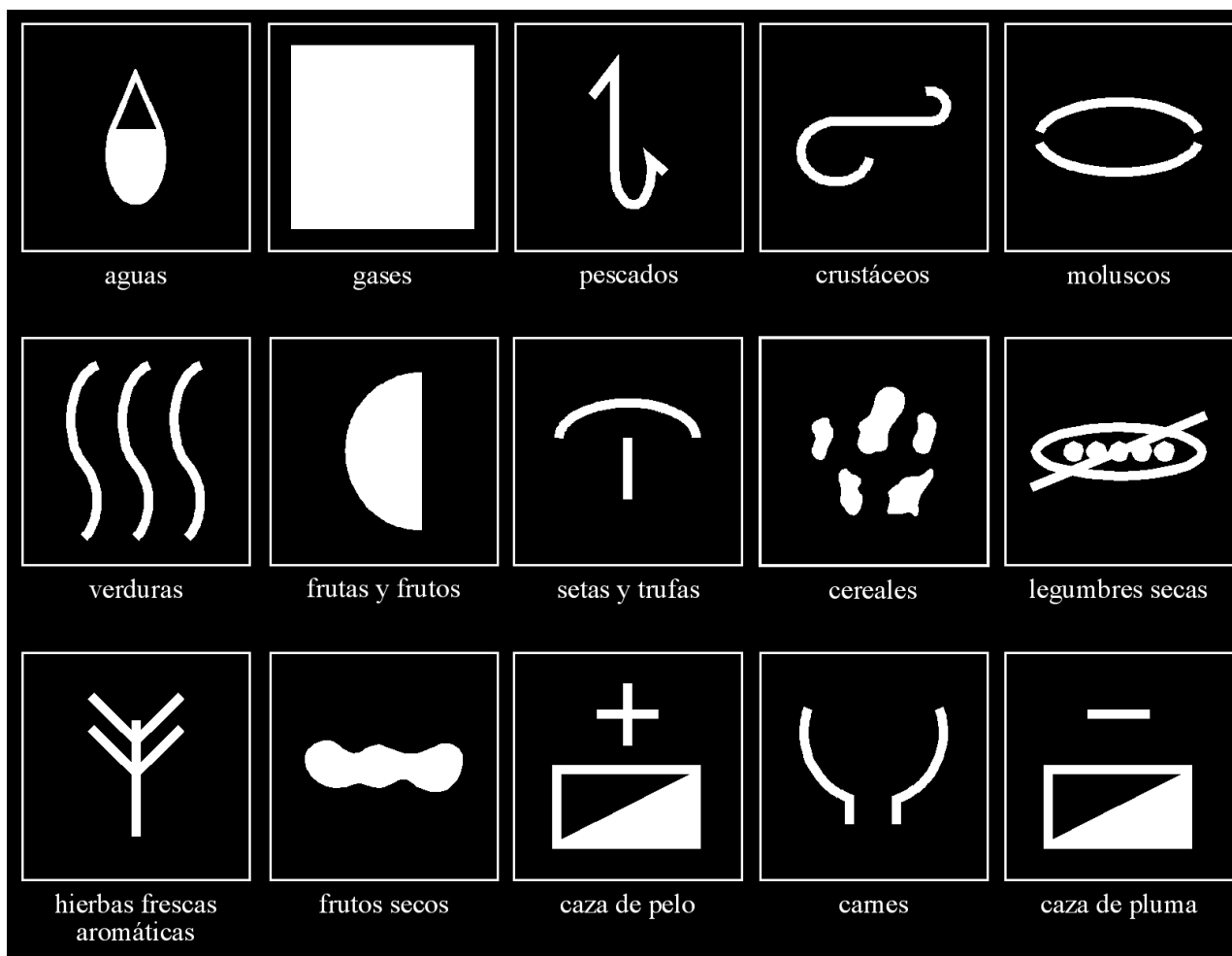
La inspiración directa de la naturaleza es una de las bases de la cocina de elBulli y uno de los fundamentos para el desarrollo de las técnicas creativas. El propio restaurante se encuentra en Cala Montjoi, dentro del Parque Natural del Cabo de Creus. Este hecho fue determinante para la propia evolución del restaurante y el equipo de elBulli reconoce que si no hubiera estado situado en este enclave, la cocina creada allí sería diferente.

Las imágenes muestran diferentes platos en los que se ve esta inspiración de una for-

ma muy evidente a través de colores, formas y texturas; son auténticas recreaciones del paisaje a través de la gastronomía.

La estructura en la que están montadas las fotos es un guiño a la exposición que el artista británico Richard Hamilton realizó en 1951; Debido a la profunda amistad que Adrià tuvo con este artista fallecido en 2011, el cocinero quiere rendirle homenaje a través del recuerdo de las estructuras de aquella mediática exposición.

Pictogramas



La diseñadora gráfica Marta Méndez colaboró durante 6 años con el equipo de elBulli en la elaboración del catálogo de todos los platos y en el diseño de 4 libros del restaurante. Diseñó además estos pictogramas, que son la representación visual de la clasificación de los productos utilizados en el taller y restaurante. En los años anteriores, los pictogramas resultaron muy útiles cuando llegó el momento de agrupar las diferentes familias de productos y también

para el análisis de la evolución de las recetas. Tras años de uso intuitivo de diferentes imágenes para denominar a los diferentes alimentos, esta colaboración con Méndez supuso un ejemplo más del trabajo de conceptualización de términos de uso gastronómico, algo en lo que elBulli fue pionero.

Métodos creativos. Nuevas herramientas



En estas vitrinas se muestran algunos de los utensilios de cocina realizados durante la historia de elBulli. Sirvieron para desarrollar innovadoras técnicas como la esferificación o la encapsulación. También diseñaban una vajilla diferente para cada plato, ya que la vajilla y los cubiertos son parte de la experiencia gastronómica.

Cada cultura ha utilizado utensilios aprovechando los materiales del entorno natural desde los orígenes. El desarrollo de la cerámica permitió la creación de múltiples utensilios de cocina. Al reutilizar Adrià elementos del mundo natural como la pizarra o el caparazón del erizo de mar como recipientes, generó una nueva revolución.

Este proceso de búsqueda y diseño de nuevos utensilios ha pasado por 4 fases que se desarrollaban de forma simultánea y de los cuales podemos encontrar ejemplos en las vitrinas:

1. Visitar tiendas especializadas.
2. Objetos encontrados fuera del ámbito de la gastronomía
3. Dar una segunda vida a los utensilios populares
4. Diseñar objetos personalizados.

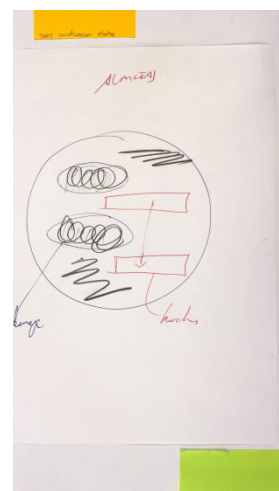
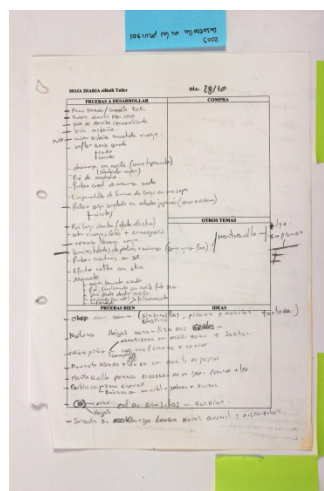
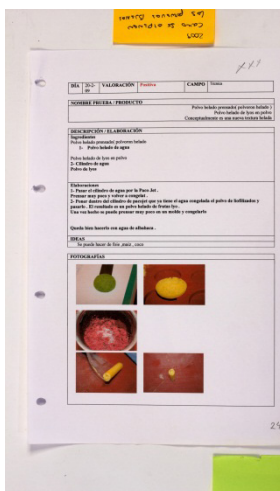
Análisis evolutivo de las técnicas culinarias: Dibujos



¿En qué momento podemos decir que apareció la cocina? ¿Tal vez desde que el fuego se descubrió y empezó a utilizarse? ¿O quizás desde el momento en que el hombre fue capaz de combinar distintos sabores? A la hora de llevar a cabo un análisis de la cocina, en elBulli se consideró fundamental conocer qué significa cocinar y cuál es el origen y la evolución de la cocina. Fruto de dicha reflexión son estos dibujos realizados por Ferrán Adrià y el gráfico que traduce su teoría personal.

Adrià utiliza aquí el dibujo no como una forma de expresión artística sino como una manera de vehicular sus pensamientos. Comenzando de modo simbólico en el *Big Bang*, la formación del sistema so-

lar y la aparición de vida en la tierra, estos dibujos plasman los que, según Adrià, son los hitos de cómo y qué comieron los primeros humanos: la recolección de las primeras especias y el consumo de carne, el descubrimiento del fuego, el nacimiento de la agricultura y la cría de animales y finalmente la aparición de la cocina -tal y como la entendemos hoy- en el Neolítico.



El registro del proceso creativo en equipo

En esta parte de la exposición se muestran una pequeña parte de los documentos desarrollados por el equipo de elBulli tal y como los usaban ellos para poder visualizarlos, realizar las conexiones y analizar los resultados. Es la parte esencial que luego les llevará a realizar sus auditorías.

Durante tres meses Oriol Castro, uno de los puntales del equipo de elBulli, llevó a cabo un exhaustivo trabajo de investigación analizando las herramientas y soportes que se utilizaron en el restaurante para apuntar ideas y desarrollarlas.

Aunque pueda parecer un aspecto menor, el minucioso registro de ideas y procesos y la enorme seriedad con la que el equipo asumió esta tarea, constituyeron uno de los hábitos que garantizaron una mayor eficiencia creativa en elBulli. Apparentemente impenetrable para la gente ajena al equipo, este sinfín de hojas, perfectamente sistematizadas y catalogadas, supuso una herramienta de apoyo indispensable.



La cocina y la sala:

En esta parte de la exposición el espectador se traslada al mítico restaurante para visualizar a través de varias proyecciones cómo era un día habitual de trabajo en elBulli, tanto la actividad que se realizaba en cocina como la parte de degustación de los menús.

Por un lado, existen varias proyecciones con grabaciones de las rutinas habituales de la cocina del restaurante. En ella, todos los movimientos se ejecutan de forma absolutamente sincronizada; con un equipo de 50 cocineros y 20 personas de servicio en sala que servían cada noche 1500 platos nada podía dejarse de la mano de

la improvisación o el azar. Por otra parte, el espectador se convierte por unos instantes en un comensal más del restaurante con una proyección cenital en la que se reproduce un menú degustación completo, compuesto de 45 elaboraciones, para dos comensales. El espectador puede sentarse en las sillas traídas del restaurante para poder revivir de una forma virtual cómo era aquella experiencia que solo podían recibir 50 personas al día; a la vez, puede ir viendo cómo se van preparando los platos que se le irán sirviendo.

05. RECORRIDOS PROPUESTOS Y ACTIVIDADES

Educación Infantil

Recorrido propuesto:

Ravioli que se va

Preguntas sugeridas: ¿Qué crees que es lo que ves en estas fotografías? ¿Crees que se come? ¿A qué crees que huele? ¿Cómo crees que se come esto? ¿Crees que es blando o duro?, cuando se introduce en la boca, ¿crees que es crujiente o no? ¿A qué crees que sabe?

Técnicas creativas: Natura.

Preguntas sugeridas: ¿Qué crees que es lo hay representado en estas fotos? ¿Para qué crees que sirve? ¿A qué te recuerda?, Si te lo comieras, ¿Crees que estaría frío o caliente? ¿Su sabor sería suave o fuerte? ¿Te daría pena comértelo? ¿A qué crees que sabría?

Análisis evolutivo de las técnicas culinarias: Dibujos

Preguntas sugeridas: ¿Qué crees que ha dibujado Ferrán Adrià en estas imágenes? ¿Para qué crees que ha hecho estos dibujos? ¿Qué crees que cuentan? ¿Dónde crees que está el principio? ¿Y dónde el final?

Métodos creativos: búsqueda de nuevas herramientas

Preguntas sugeridas: ¿Para qué crees que sirven estos objetos? ¿De qué crees que están hechos? ¿Crees que son duros o blandos? (especialmente indicado para la serie de utensilios inspirados en la papiroflexia) ¿Crees que si los pudiéramos tocar estarían fríos o calientes? ¿Cómo crees que sabría algo que se comiera servido en estos recipientes?

ACTIVIDADES PROPUESTAS:

Comiendo en colores:

El aspecto de lo que comemos es tan importante como el sabor o el olor. Los grandes cocineros se esmeran cada vez más en lograr espectaculares presentaciones de sus platos, creando verdaderas obras de arte.

Esta actividad propone un juego visual a partir del color de los alimentos. Los alumnos deberán nombrar tres alimentos de cada uno de los colores que se seleccionen para la actividad (ej.: tres cosas que se comen de color naranja: las zanahorias, las naranjas y la calabaza). Posteriormente, y con fotografías de alimentos de esos colores se les pedirá que creen un collage de su paisaje comestible.

Artilugios prodigiosos:

Uno de los aspectos en los que elBulli pone especial cuidado es el de la vajilla y los utensilios de cocina y sobremesa. Desde el año 1997, el equipo de Adrià ha dirigido varios equipos de diseñadores que han ido creando las piezas para servir los platos de cada temporada.

Esta actividad propone que los niños se conviertan en pequeños diseñadores. En un primer momento de la actividad se propone un diálogo-puesta en común en el que ellos cuenten qué cubiertos utilizan para comer y qué problemas detectan (ej.: para comer sopa uso la cuchara pero se me escapa el líquido por los lados y no puedo coger las estrellitas). Posteriormente, se les animará a que creen su propio artilugio para comer y lo dibujen (por ejemplo: la cuchara-recogedor y el tenedor-escoba para poder comer arroz sin que se pierda ni un grano).

Educación Primaria

Recorrido propuesto:

Pictogramas

Preguntas sugeridas: ¿Qué son estas piezas: dibujos, fotografías, pinturas...? ¿Qué significan? ¿Para qué las usarían en elBulli? ¿Qué ventajas tendría utilizar estos símbolos? ¿Podríamos escribir un libro de recetas sólo con símbolos? ¿Qué otros símbolos conoces?

¿Dónde se encuentran?

Métodos creativos: búsqueda de nuevas herramientas

Preguntas sugeridas: ¿Qué son estos objetos? ¿De qué materiales están hechos? ¿Cómo los utilizarías para servir y comer alimentos? ¿Qué diferentes tipos de cubiertos y platos hay en otros continentes? ¿Crees que afecta al sabor, al aspecto o al olor de un plato que se coma con palillos o con tenedor?

Análisis evolutivo de las técnicas culinarias: Dibujos

Preguntas sugeridas: ¿Quién ha hecho estos dibujos? ¿Qué representan? Si Ferrán Adrià es un cocinero, ¿por qué y para qué los haría? ¿Qué es lo que haces tú cuando quieres expresar una gran idea?

La cocina y la sala

Preguntas sugeridas: ¿Qué estamos viendo? ¿Cuántos platos están sirviendo a los comensales? ¿Qué diferencias ves entre cómo y qué están comiendo estas personas y cuando vas tú a un restaurante? ¿Qué diferencias hay entre comer en casa o comer en un restaurante: cómo te comportas, cómo te sirven los platos, cómo te relacionas con la gente de alrededor...?

ACTIVIDADES PROPUESTAS:



El reto de la innovación:

Para este proyecto, el equipo de elBulli ha lanzado al público 81 retos que se están debatiendo en las redes sociales. Proponemos una selección de 12 fichas de esos retos para reflexionar en clase con los alumnos, con el fin de estimular su pensamiento crítico acerca de la cocina, la gastronomía y otras cuestiones transversales (ver fichas en anexo 1):



Horario simbólico

Según la RAE, un pictograma es un “*signo de la escritura de figuras o símbolos*”.

Tras varios años de trabajo, el equipo de elBulli llegó a la conclusión de que debían realizar pictogramas de los productos utilizados para visualizar rápidamente los platos. En nuestro entorno utilizamos constantemente los símbolos para identificar determinados conceptos globalmente aceptados. Proponemos crear la simbología única y propia para el trabajo en clase, donde entre todos los alumnos diseñen un horario escolar en el que se sustituyan los nombres de las asignaturas, las asignaturas extraescolares y los tiempos libres, por símbolos diseñados entre todos que se expondrán en una cartulina grande en una de las paredes del aula.

Educación Secundaria

Recorrido propuesto:

Entrada a la exposición

Preguntas sugeridas: ¿Qué es para ti la creatividad? ¿Una persona nace o se hace creativa? ¿La creatividad se puede practicar? ¿Podrías poner un ejemplo de algo en lo que tú seas creativo? ¿Podrías identificar ejemplos de soluciones creativas a tu alrededor (aula, colegio, barrio...)?

El registro del proceso creativo en equipo

Preguntas sugeridas: ¿Qué tipo de herramientas se necesitan en un equipo de trabajo? ¿Cómo registrar todos esos puntos que se van generando? ¿Cómo lo hacían en elBulli? ¿Cuántos tipos de notas diferentes tomaban? ¿Para qué puede servir todo el material

generado? ¿Cómo trabajas tú en equipo en el aula?: ¿quién toma las decisiones?, ¿cómo acordáis una idea?, ¿qué tipo de herramientas utilizáis y qué materiales generáis?

Ravioli que se va:

Preguntas sugeridas: ¿Cómo surge la elaboración de este plato? ¿Cuáles son los ingredientes y las técnicas necesarias para crearlo? ¿De qué partes consta este plato?; fijándote en la secuencia de imágenes ¿cómo hay que comerse este plato?; habiendo visto todo el proceso de cómo hay que comérselo, ¿Qué relación tiene con el nombre del plato? ¿Es un plato para comerlo rápida o lentamente? ¿Es el tiempo un factor importante a la hora de comer?

ACTIVIDADES PROPUESTAS:

Manos a la obra

¿Por qué las cosas tienen que ser como han sido siempre? Proponemos una auditoría creativa de vuestro propio centro.

La creatividad se puede incorporar a todas las facetas de nuestra vida, por eso, os proponemos el siguiente reto: que miréis a vuestro alrededor (las aulas, los pasillos, el patio del colegio o el instituto donde estudiéis) y penséis en todo aquello que entre todos podéis mejorar.

Para ello, os recomendamos seguir estos pasos:

- 1- Identificad aquello que queréis mejorar: pensad tanto en los espacios, como en los materiales, objetos y herramientas que se utilizan en vuestro centro o en los hábitos y rutinas tanto de los profesores como de los alumnos.
- 2- Pensad en cómo lo podéis hacer e intentad buscar soluciones innovadoras. Registrar todo el trabajo que realicéis y de los materiales que generéis. Será muy útil para planificar los siguientes puntos.

3- Planificad y llevar a cabo los cambios. No siempre los cambios son difíciles o caros: unas pequeñas moquetas recortadas de una forma divertida pueden convertirse en un espacio *chill out* móvil dentro del aula o en la biblioteca y mejorarían el aspecto y el ambiente del aula.

4- Evaluad los resultados y el impacto que puede tener en el trabajo diario y en las relaciones entre vosotros y con el propio centro.

El tiempo vuela, así que ¡poneos manos a la obra!

De lo efímero en el arte y en la gastronomía:

En la historia del arte el concepto efímero ha tenido mucha repercusión a lo largo de los últimos siglos. La gastronomía es un arte efímero, pero nadie antes de Adrià había sido consciente de querer transmitir este concepto a través de un plato, lo que en su momento resultó revolucionario. Proponemos una actividad de visionado y puesta en común de determinadas obras que hablan esta cuestión desde diferentes puntos de vista. Analizar si todas las obras que tratan lo efímero lo hacen de forma negativa o positiva, si invitan al disfrute, a la acción o a la reflexión, etc. Todas las imágenes pueden encontrarse en Internet:



-Imágenes de las danzas de la muerte de la Edad Media

-“Alegoría de la vanidad” de Antonio Pereda

-“Las edades y la muerte” de Durero

-“Still life” de Sam Taylor Wood

-“Down Time” de Claire Morgan

-Esculturas de arena en la playa.

-Esculturas de hielo

-“Ravioli que se va” de elBulli

-“El deshielo” de elBulli

Bachillerato:

Recorrido propuesto:

Entrada a la exposición

Preguntas sugeridas: ¿Qué es la creatividad? ¿Por qué existen tantas definiciones de creatividad? ¿La persona creativa nace o se hace? ¿La creatividad es exclusiva de las personas del campo de las humanidades? ¿Para qué puede servir la creatividad en los campos científicos? ¿La creatividad es un proceso consciente o inconsciente del ser humano? ¿Cómo podemos desarrollar y potenciar nuestra propia creatividad?

El registro del proceso creativo en equipo

¿Para qué almacenar toda esta información? ¿Qué utilidad tuvo en el momento de generarse esta información y qué utilidad puede tener a posteriori? La mayoría de los grandes proyectos que se llevan a cabo en cualquier campo de trabajo registran todo el proceso, ¿Qué utilidad puede tener? Cuando tú realizas un trabajo, ¿guardas de alguna forma toda la información recopilada o generada? ¿En qué formato la guardas? ¿Durante cuánto tiempo la guardas?

Diálogos. Empresas

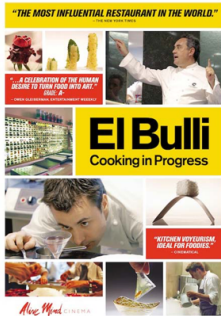
Preguntas sugeridas: ¿Cuántas marcas de las que aparecen en esta vitrina conoces? ¿Cómo ha podido ayudar el equipo de elBulli a desarrollar productos en estas empresas? ¿Cuántos perfiles profesionales se necesitarán para desarrollar, por ejemplo, un nuevo tipo de cerveza? ¿Qué ventajas se obtiene de esta cooperación interdisciplinar?

La cocina y la sala

¿Qué sensación te produce la proyección de la cocina? ¿Cómo se dirige esta cocina? ¿Crees que todas las cocinas de los restaurantes se dirigen de la misma manera? ¿Qué sensación te produce la proyección de la mesa? ¿De qué forma se interrelacionan lo que está sucediendo en la mesa y lo que ocurre en la cocina? ¿En qué se diferencia este servicio

respecto a los que has experimentado tú en otros restaurantes? ¿Y en qué se parece?

ACTIVIDADES PROPUESTAS:



Cineforum "El Bulli: Cooking in progress"

Dir. Gereon Wetzel, 2011.

"Cada invierno, cuando la temporada acababa, Ferrán Adrià, considerado el mejor, más innovador y atípico chef del mundo, se encerraba con sus colaboradores más cercanos, en su cocina-laboratorio de Barcelona. Allí trabajaban para crear el original y siempre sorprendente menú de la nueva temporada. El documental muestra por primera vez el laborioso proceso de creación de los platos de elBulli, el restaurante más influyente del mundo."

Proponemos un visionado de este documental y una posterior reflexión en grupo que trascienda el universo gastronómico de Adrià para centrarse en el proceso creativo de elBulli. Como orientación, la charla se puede iniciar con las siguientes preguntas:

- ¿Cómo es y cómo evolucionó el proceso creativo de elBulli?
- ¿Es la creatividad lo opuesto a lo metodológica?
- ¿La fama lograda por elBulli es más debida al talento innato o al trabajo sistemático?
- ¿En qué porcentaje se debe el éxito del elBulli a Ferrán Adrià como un visionario y cuánto debe a su equipo de trabajo? ¿Qué aporta en este caso el trabajo en equipo?
- ¿Su método creativo es aplicable a otros campos de trabajo?
- ¿Es la creatividad necesaria en nuestra vida? ¿Por qué?
- ¿Existe un único perfil de persona creativa? ¿Hay cualidades comunes?

06. PARA SABER MÁS

Sobre la exposición:

-Site especial del proyecto:

<http://ferranadria.fundaciontelefonica.com/>

-Información en la web del Espacio Fundación Telefónica:

<http://espacio.fundaciontelefonica.com/ferran-adria/>

- App "Audioguía Fundación Telefónica" con información multimedia sobre la exposición y otras actividades del Espacio Fundación Telefónica. Disponible para iOS y Android:

<http://espacio.fundaciontelefonica.com/movil/>

Sobre elBulli y Ferrán Adrià:

Bibliografía:

-ADRIÀ, A. ADRIÀ, F y SOLER, J.: "Cómo funciona elBulli. Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferrán Adrià", Phaidon Press Limited, 2002.

-HAMILTON, R. y TODOLÍ, V.: "Comida para pensar, pensar sobre el comer", Actar Editorial, 2009.-Revista Matador Ñ Ferrán Adrià, 2012, Editorial La Fábrica.

Audiovisuales:

-Documental "El bulli Work in progress" <http://www.elbullimovie.com/>

-Documental "Documenting documenta"

-Serie documental "elBulli, historia de un sueño"; consta de 10 capítulos dedicados a analizar toda la evolución del restaurante. Disponible gratuitamente online en el servicio "A la carta" de Televisión Española: www.rtve.es

-Documental "Un día en elBulli". Disponible gratuitamente online en el servicio "A la carta" de Televisión Española: www.rtve.es

-Ciclo "Visionarios" con Ferrán Adrià: <https://www.youtube.com/watch?v=3Bq6v1NIhvY>

Internet:

-Web de elBulli con todo tipo de recursos bibliográficos, cronológicos y audiovisuales sobre la trayectoria de Ferrán Adrià y elBulli: <http://www.elbulli.com>

- Web de elBulliFoundation: <http://www.elbullifoundation.org/>
- Biografía de Ferrán Adrià en Wikipedia: http://es.wikipedia.org/wiki/Ferran_Adri%C3%A0
- Entrada del restaurante elBulli en Wikipedia: http://es.wikipedia.org/wiki/El_Bulli
- Especial online del diario El País sobre Ferrán Adrià:
<http://elpais.com/especiales/2014/ferran-adria/>

Sobre creatividad

- BHOM, D.: "Sobre la Creatividad" (2002), Kairós
- ROOT-BERNSTEIN, R.: "El Secreto de la Creatividad" (2002) , Kairós
- DE BONO, E.: "El Pensamiento Creativo" (1994) , Paidós Ibérica
- DE BONO, E.: "Creatividad. 62 Ejercicios para Desarrollar la Mente" (2008), Paidós Ibérica
- GARDNER, H.: "Mentes Creativas. Una Anatomía de la Creatividad" (2010), Paidós Ibérica
- CSIKSZENTMIHALYI, M.: "Creatividad. El Fluir y la Psicología del Descubrimiento y la Invención" (1998), Paidós Ibérica
- ROBINSON, K.: "Out of our Minds: Learning to be Creative" (2011), Wiley John + Sons
- Web de la revista de la Asociación para la creatividad. El número 21 está dedicado a la creatividad y la educación: <http://www.creatividadysociedad.com/archivo.html>
- Web del evento "El ser creativo" con videos de expertos en creatividad aplicada a diferentes ámbitos donde exponen sus teorías en 21 minutos; Ferrán Adrià participó en una de las ediciones: <http://www.elsercreativo.com/>

Fuente de las imágenes:

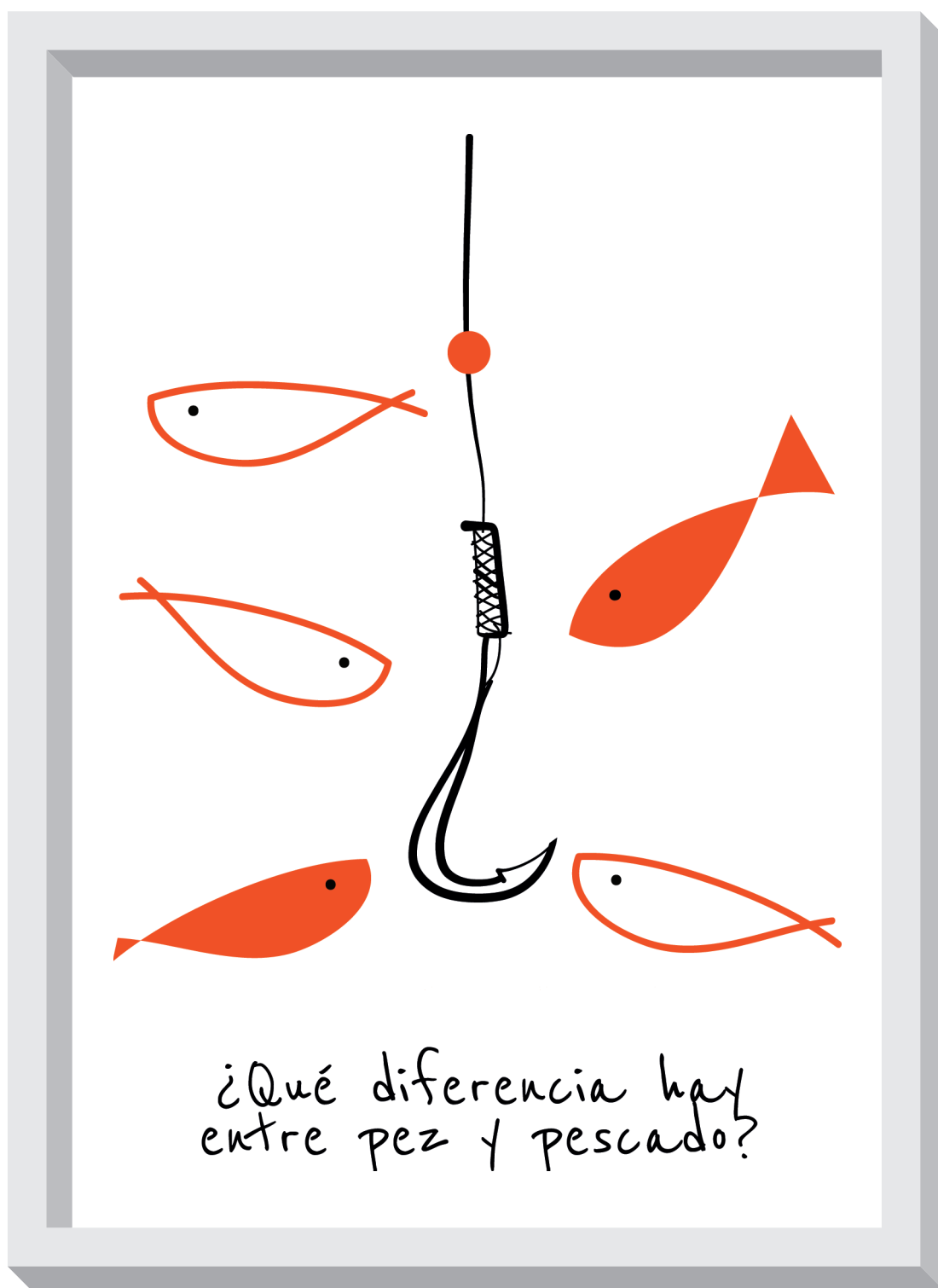
Pixabay.com
Prodigioso Volcán.
A contracorriente films
Elbulli
Antonio de Pereda, via Wikimedia Commons

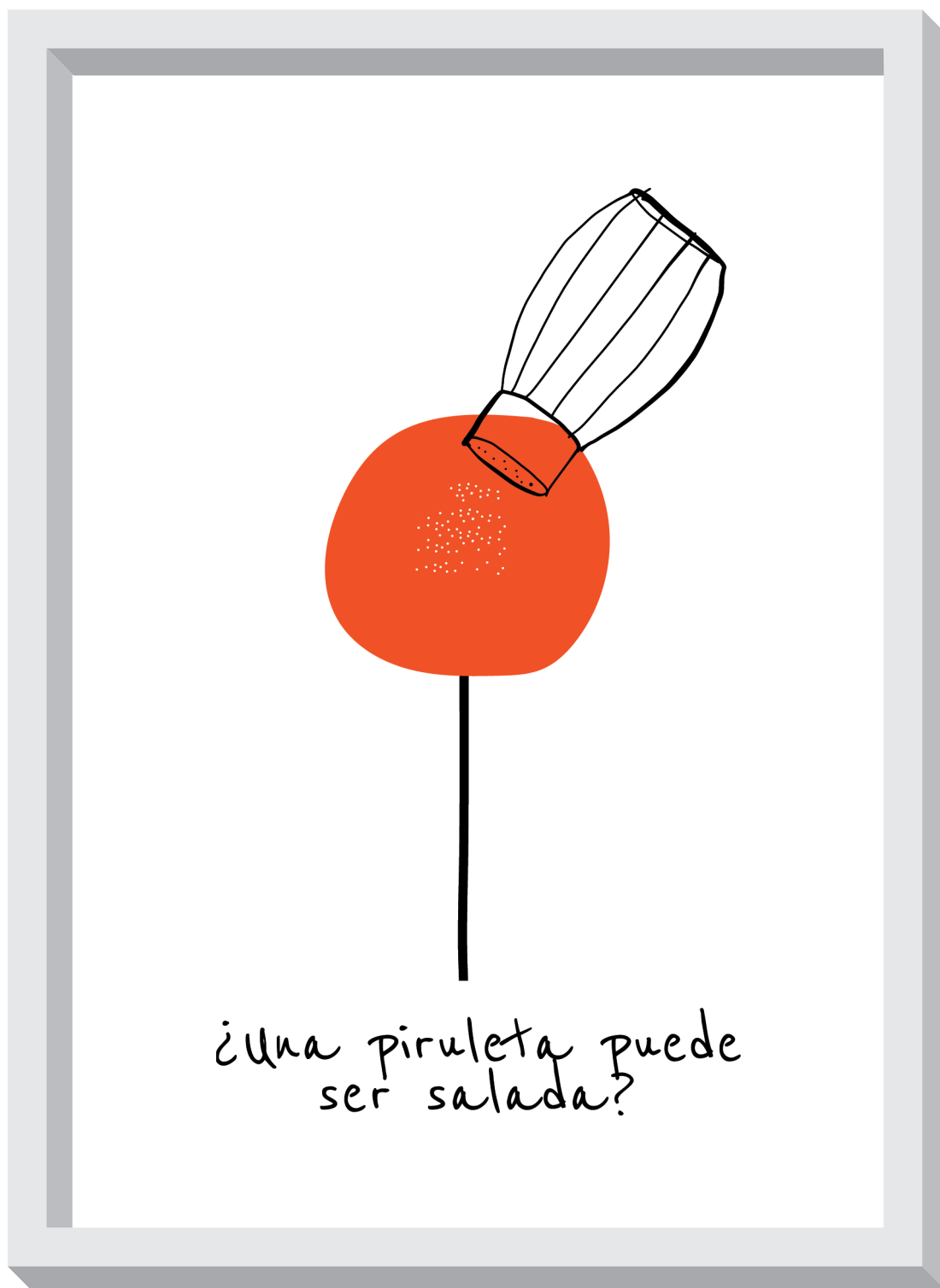
Cuaderno de profesores de la exposición "**Ferrán Adrià. Auditando el proceso creativo**"
Octubre 2014 - Marzo 2015
Desarrollado por el Equipo Educativo de Espacio Fundación Telefónica Madrid.

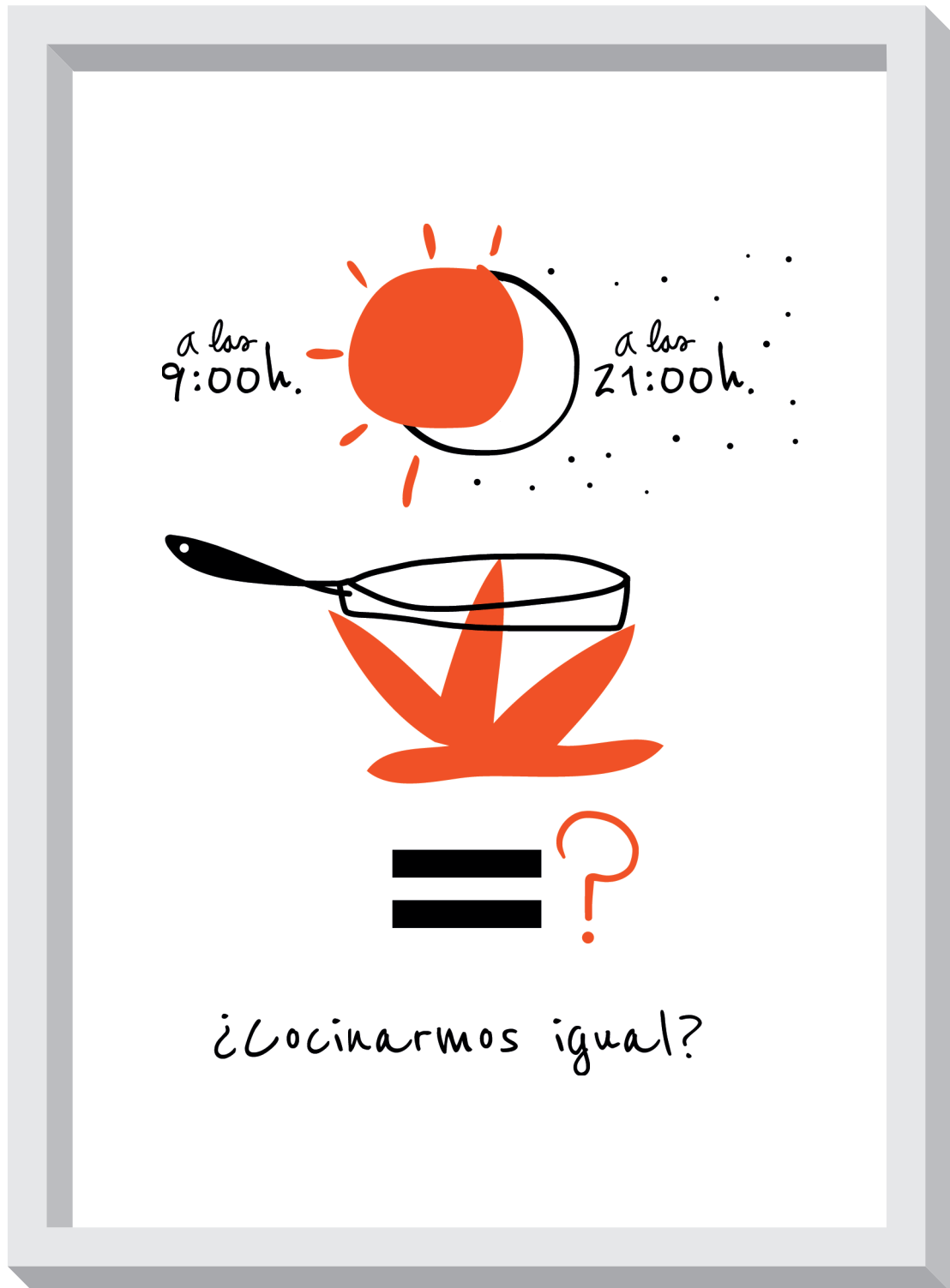
ANEXO 1





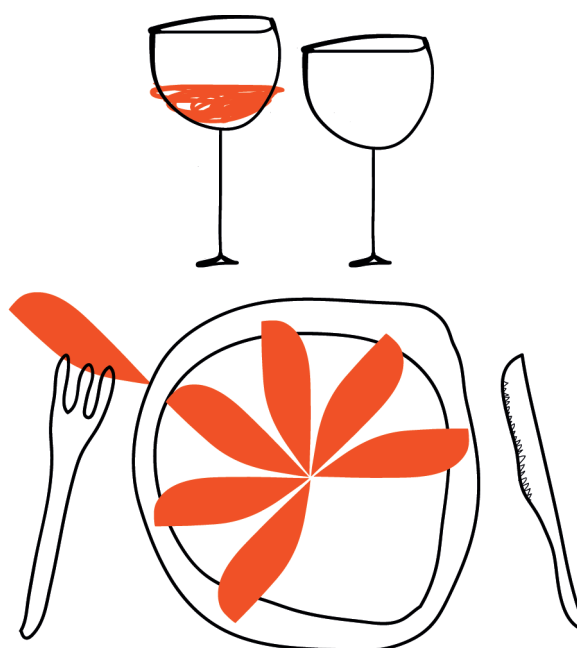






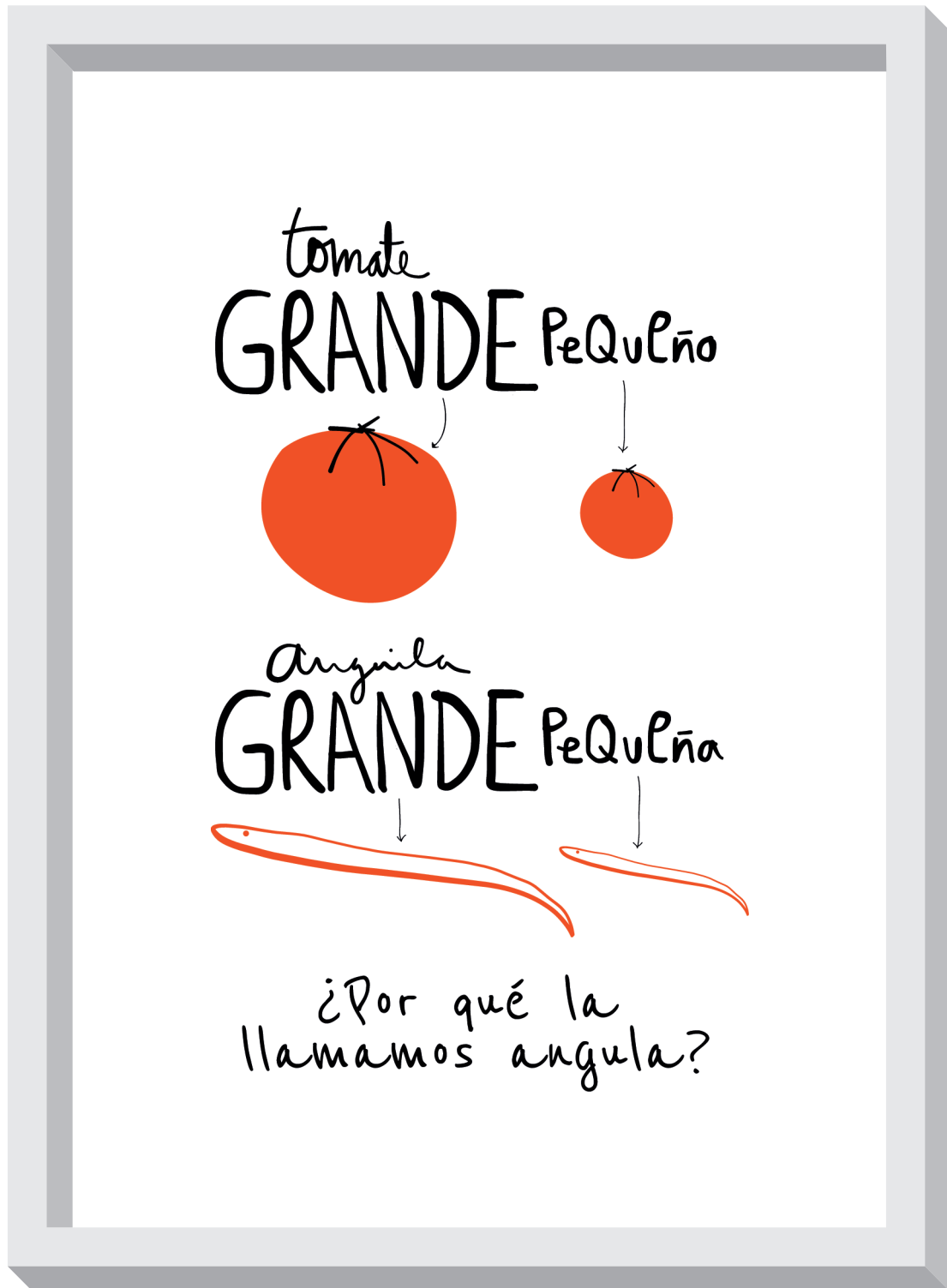


Si hago un helado de gazpacho, ¿ya no es sopa fría?



¿Nos comemos
alguna planta entera?









¿Qué productos "cocinan"
los animales y las plantas
para nosotros?

