

TALLER DE PRODUCTOS

FERRAN ADRIA

BITS & BITES



COCINERO

NACIÓ EL 1962
Y TIENE 58

PREMIO 10
PERSONAS MÁS
INNOVADORAS
SEGÚN LA
REVISTA TIMES



CHEF Y
COPROPIETARIO
DEL BULLI
HASTA EL 2011

BARCELONA,
ESPAÑA

El Bulli

“ SE ENTIENDE COMO CUBISMO LA RUPTURA DE LA PINTURA MODERNA, Y EL BULLI PUEDE SER CONSIDERADO, EN CIERTA PARTE, LA RUPTURA EN DONDE UN MUNDO PASADO TERMINA Y COMIENZA UNO NUEVO ”

(FERRAN ADRIA, EL BULLI: COOKING IN PROGRESS, 2011)

En el 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009 gana como mejor restaurante del mundo en la World's 50 Best



METODOLOGÍA: LA RECETA DEL ÉXITO



“La creatividad es fácil, lo difícil es tener la idea.”

① Si quieres crear
NO COPIES

② No mezcles
el proceso
creativo con
la PRODUCCIÓN

③ Innova
con
PASIÓN

④ Cuestiona
TODO
Lo que haces

⑤ Cuanto +
conozcas
tu oficio, +
podrás INNOVAR

⑥ EVALUA
LOS RECURSOS
QUE TIENES A
TU Alcance

⑦ Resuelve, cómo
poner tus ideas
en PRÁCTICAS

⑧ Haz Auditorías
creativas de tu
TRABAJO

"-Antes comentábamos cómo en **El Bulli**
no les interesaba preguntar a los
clientes si les gustaba el sabor de los
platos.

-No lo preguntábamos, porque en El Bulli
lo que queríamos es que el comensal
fuera feliz. Me daba igual si les gustaba
el plato"

Entrevista, Ferran Adrià: "El origen de la humanidad es la cocina", Lena Prieto



FIN

