

Ferran Adrià Acosta (nacido el 14 de mayo de 1962 en L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona, España) realiza sus estudios básicos en el Colegio Casal dels Àngels de su ciudad natal y en el Colegio de San Isidro de Barcelona, mientras vive con sus padres, Ginés, estucador, y Josefa, ama de casa, y su hermano Albert. Su pasión es el fútbol, y juega con el club Juventud de l'Hospitalet hasta 1974 y en el Santa Eulàlia F.C. hasta 1980. En cambio, su relación con la cocina es casi nula, la normal de un niño de su edad.

En 1977 ingresa en el Instituto Politécnico de la Merced para cursar estudios administrativos, como antesala para la carrera de Ciencias Empresariales. Sin un motivo concreto, en 1980, deja los estudios y, con la voluntad de ganar dinero para ir de vacaciones a Ibiza, empieza su carrera culinaria de manera modesta, por azar, entrando a trabajar como friegaplatos en el hotel Playafels, de Castelldefels, cerca de L'Hospitalet. Allí, el chef Miquel Moy, muy amigo de su padre, le permite que se familiarice con las técnicas culinarias básicas. Al cabo de unos meses, ya en 1981, en Ibiza trabaja en el Club Cala Leña, en Es Canà). Tras regresar a Barcelona, entre 1981 desempeña diversos cometidos en establecimientos como El Suquet, Castell Arnau y Martinica. En 1982 ingresa en el prestigioso restaurante Finisterre, donde permanecerá hasta partir hacia el Servicio Militar, el 2 de julio de 1982.

Desde mediados de 1982 hasta finales de 1983, Ferran cumple el servicio militar en Cartagena, España, donde forma parte del equipo de cocina del Almirante, lo cual le sirve de experiencia a la hora de asumir responsabilidades, ya que por primera vez es responsable de una cocina. Siguiendo una sugerencia de otro recluta catalán que trabaja en elBulli, Fermí Puig, en verano de 1983 pasa su mes de permiso en el restaurante de Cala Montjoi. Al acabar este stage, y en vistas de la satisfactoria experiencia, Ferran apalabra ya su ingreso en plantilla para cuando termine el servicio militar.

Al finalizar el servicio, de enero a marzo de 1984 trabaja en el restaurante San Marcos de Sevilla. En abril de 1984 entra a formar parte en elBulli como jefe de partida, hasta que el 1 de noviembre, tras la marcha del chef Jean-Paul Vinay, el director, Juli Soler, lo nombra a él y a Christian Lutaud jefes de cocina en tándem. Juli Soler anima a Ferran a que viaje a Francia a conocer el mundo de la alta restauración. En octubre de 1986 pasa a convertirse en chef único de elBulli, tras la marcha de Christian Lutaud. Cursa sendos stages en las cocinas de Georges Blanc i Jacques Pic.

A partir de 1987, Ferran decide dejar de lado el recetario de la *nouvelle cuisine* y proponer su propia manera de ver la cocina. Comienza basándose en el uso de ingredientes, técnicas y elaboraciones autóctonas, dándoles una visión desde la alta cocina. Hasta 1993, este "estilo Mediterráneo" marca la cocina de elBulli y ejercerá más tarde una importante influencia en la cocina catalana y española de la época.

En 1990 nace elBulli SL, sociedad formada por Juli Soler i Ferran Adrià, que desarrolla diferentes vías y modelos de negocio. elBulli S.L. reinvertía el 20% de su facturación en creatividad. En realidad, elBullirestaurante era el departamento de I + D de una empresa que gestionaba consultorías y

asesorías con empresas de alimentación y restauración pero que siempre antepuso la apuesta por la vanguardia al negocio. La radicalidad de elBulli se pudo mantener gracias a este modelo.

A partir de principios de los noventa se empieza a producir un cambio en la cocina de Ferran y elBullirestaurante, y junto a los platos “mediterráneos”, aparece una serie de nuevos conceptos, elaboraciones, técnicas y formatos de servicio que preparan el camino al cambio que se producirá de forma incontestable en 1994.

A nivel organizativo, Ferran y Juli estipulan, ya desde finales de 1987, una temporada dividida en dos partes: seis meses de servicio y seis meses de cierre del restaurante. Durante estos últimos seis meses, a lo largo de los años noventa se va buscando la fórmula para crear un taller, el primero de la historia de la alta cocina, y después de varios emplazamientos, se crea en 2000 elBullitaller, en la calle Portaferriça de Barcelona. A partir de este esquema, se establece un modelo de creatividad que poco a poco irá perfeccionándose. En lugar de crear un plato a partir de una idea, durante los meses de cierre en Barcelona se lanzan centenares de ideas para conceptos, técnicas y elaboraciones, que en los seis meses en elBulli darán lugar a recetas acabadas y a menús. Además, se someten todas las variables y recursos del proceso a una auditoría creativa que proporciona un elevado nivel de eficiencia y eficacia, que es al fin y al cabo lo que ha determinado la longevidad creativa de elBulli.

Desde 2002, Ferran está casado con Isabel Pérez, y no tienen hijos.

El 30 de julio de 2011, elBullirestaurante cierra sus puertas y nace elBullifoundation.

El proyecto de transformación de elBulli empieza a conceptualizarse a mediados de 2010 y, a partir de entonces, se va avanzando y se llevan a cabo una serie de challenges que ayudan a dar forma al nuevo proyecto. Actualmente, bajo el paraguas de elBullifoundation, Ferran y su equipo han definido estos proyectos de características y vocaciones diferentes, aunque estrechamente interrelacionados:

elBulli1846 - Un lab expositivo ubicado en el espacio que ocupaba elBullirestaurante, en cala Montjoi, donde se trabajará sobre eficiencia en innovación y se utilizarán las exposiciones como herramienta de trabajo.

LABulligrafía – El archivo que pone en valor qué fue elBulli y quién son Ferran Adrià, Juli Soler y Albert Adrià. Es el legado material e inmaterial del histórico restaurante elBulli. Todo el know-how que explica por qué desde elBullirestaurante se cambió el paradigma de la restauración gastronómica. Basa su contenido y narración en la auditoría creativa y el caso de elBulli como empresa. Tendrá dos versiones: off-line (el archivo físico de elBulli. Un archivo-museo visitable de 6.000 m2) y on-line (El espacio virtual dónde se presentará el legado de elBulli ordenado y clasificado según la taxonomía derivada de la Metodología Sapiens, desarrollada por Ferran como método de análisis y comprensión).

Bullipedia - Una plataforma multimedia que edita contenidos que se divulgarán en una serie de formatos, para la divulgación de **Sapiens de la restauración gastronómica occidental**. Será la primera enciclopedia sobre gastronomía, creatividad e innovación del mundo. El primer paso consiste en la publicación de más de 30 libros de 500 páginas sobre contenidos multidisciplinares que forman una colección transversal que permiten una comprensión holística de la restauración gastronómica.