

## CETT Formació

## FERRAN ADRIÀ inaugura l'espai UB-BULLIPÈDIA.CETT



El passat 17 de setembre, coincidint amb l'inici del curs acadèmic dels cicles d'Hoteleria del CETT, Ferran Adrià va donar el tret de sortida a l'espai UB-Bullipèdia.CETT, situat a les instal·lacions de l'Escola. La Unitat UB-Bullipèdia.CETT és fruit del conveni marc de col·laboració entre el CETT, la Universitat de Barcelona i Ferran Adrià amb la futura fundació elBullifoundation, per al desenvolupament i l'elaboració del projecte BulliPedia.

L'espai UB-Bullipèdia.CETT, inaugurat per Ferran Adrià, és la nova aula del CETT que facilitarà a l'alumnat, al professorat i a l'equip d'ElBulli un entorn idoni per a la recerca i la reflexió sobre el coneixement culinari, tant pel que fa als productes com a les tècniques i les elaboracions. En el nou espai anirà prenent forma part del projecte BulliPedia que, segons Adrià, podria estar operatiu en dos o tres anys. Precisament basada en el model BulliPedia, en el nou grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques que s'oferirà el curs 2013-2014, s'impartirà una assignatura sobre gestió del coneixement culinari.

L'elecció del CETT per ubicar la UB-Bullipèdia.CETT respon al fet que el centre universitari coordinarà el treball de totes les escoles de cuina i centres de formació oficial –tècnica i superior– de cuina, gastronomia, hoteleria i restauració, d'arreu del món, que vulguin participar en el projecte, per treballar especialment en els àmbits de les tècniques culinàries aplicades al producte i dels processos d'organització i gestió. El projecte BulliPedia està integrat en la formació del CETT, amb la participació activa de l'alumnat i el professorat dels cicles formatius. Fins ara el CETT hi ha treballat, amb l'equip del Taller El Bulli, posant en comú els mapes conceptuals de les tecnologies culinàries i els esquemes bàsics de la classificació de les tècniques culinàries primàries. Des de l'escola universitària s'ha donat el propi parer i s'ha aportat academicisme a la proposta de l'equip culinari de Ferran Adrià. Aquest curs, per segon any, es treballarà en el desenvolupament de treballs específics sobre productes i la seva aplicació culinària, tasca que s'estendrà a altres escoles de Catalunya.

### Conferència a l'alumnat de Restauració

Un cop celebrada la visita a l'aula UB-Bullipèdia.CETT, Ferran Adrià va impartir una ponència als més de 450 alumnes que iniciaven la formació professional en Hoteleria. Durant l'ac-



Adrià, amb Maria Abellanet, consellera delegada del Grup CETT, Nan Ferreres, directora de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT, i el professorat de l'Escola que participa activament en la BulliPedia. ▲

Impartint la conferència ▶



te, Adrià va explicar la motivació del projecte BulliPedia, el futur arxiu que ordenarà el coneixement de la història de la cuina i que esdevindrà una eina molt útil per al procés creatiu, i va donar a conèixer el treball que es desenvolupa i la rellevància que tindrà per al sector. Va reflexionar sobre la història i l'evolució de l'art culinari, i va incidir en la importància del coneixement i la seva correcta ordenació amb el nou enfocament que proposa el projecte BulliPedia sobre la cuina i la gastronomia, amb una nova classificació on es tindran en compte els productes, les tècniques culinàries... amb la incorporació de les noves tecnologies. "És fonamental el procés mental que hi ha rere la cuina. Que un cuiner s'ho plantegi tot. Que es faci preguntes i busqui els perquè", va dir. "I també és clau catalogar", va afegir, amb un objectiu: "situar en el temps tots els canvis, les innovacions i les aportacions que es vagin produint en el món de la gastronomia, un fet que constituirà l'anàlisi evolutiva de la cuina." ■