

# TimeOut

BAD

#434

24 - 30  
DE NOVEMBRE  
2016

## LA RECEPTE DE LA CREATIVITAT

FERRAN ADRIÀ  
A COSMOCAIXA

El xef i el museu  
de ciència ens  
ensenyen a ser  
més creatius (i més  
feliços) cada dia a  
través de 'Sapiens,  
comprendre  
per crear'

Alguns productes  
Algunos productos que intervienen

2,95€

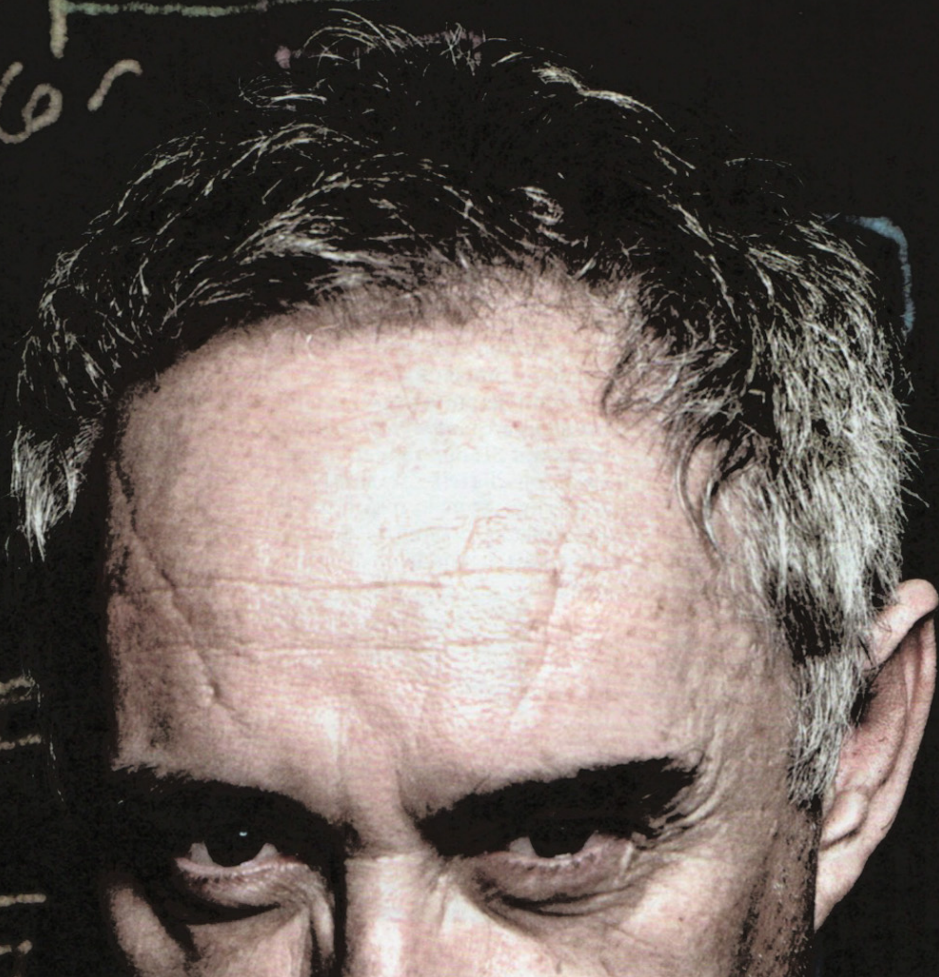
TE'L PODEM  
REGALAR GRÀCIES  
ALS NOSTRES  
ANUNCIANTS



# Com ser Ferran Adrià

CosmoCaixa revela el mètode d'ElBulli a 'Sapiens, comprendre per crear', una exposició que ens ensenya com ser més creatius cada dia

Per Ricard Martín





# S

ovint s'ha caricaturitzat Ferran Adrià com a paradigma del geni boig: un paio que tira un tomàquet a l'aire i el desintegra amb un làser. I tot seguit s'embarbussa parlant de creativitat, art i teories pseudocientífiques. El millor cuiner del món és el millor venedor de fum de la història, segons els *haters*. Qui pensi això del darrer xef que ha deixat una marca en la línia cronològica de la història de la cuina (després de la *nouvelle cuisine*) segur que canviarà d'opinió quan vegi *Sapiens, comprendre per crear*, l'exposició que es podrà visitar al CosmoCaixa fins al 31 de maig del 2016. Aquesta mostra del museu de la ciència fa entenedor, a partir de l'exemple del pa amb tomàquet, el mètode de Ferran Adrià i ElBulli per sistematitzar la creativitat, per poder innovar amb més eficiència. I ho fa mitjançant el mètode Sapiens, un sistema que es pot aplicar a qualsevol situació que requereixi generar creativitat per resoldre un problema.

Abans de tot, l'Ariadna Esteve, una de les responsables de l'exposició, explica el mètode de creativitat Sapiens, un sistema que Adrià i el seu equip fan servir des de finals dels anys 80, l'etapa en què va començar la innovació en majúscules a cala Montjoi, amb un exemple no gastronòmic (perquè, de fet, aquest mètode vol estimular la creativitat en tots els camps). *Sapiegem* un xic amb Esteve, que posa un exemple: "Un àlbum de fotografies. Té un nombre d'imatges, un tema i un destinatari. El sistema són les pàgines, el tema pot ser un viatge de vacances i el destinatari pot ser la teva família. Però si aïlles per parts l'objecte

d'estudi, veuràs que família pot ser tema i destinatari alhora. O que no és el mateix fer un àlbum de fotos per a la teva família que per al teu cap. Alterant una variable ja has creat. Però aleshores pots veure que la família destinatària no ha de ser necessàriament la teva. I que el format físic no té per què ser el paper. I com més relacions estableixes, més es dispara la creació. El mètode Sapiens consisteix a alterar les relacions entre sistemes per ser més generatius i creatius"

## Primera ser el pa amb tomàquet

L'exposició està dividida en sis àmbits: *Endreça!*, *Contextualitza!*, *Classifica!*, *Imagina!*, *Crea!* i *Compren!*. El sistema Sapiens, que a primer cop d'orella pot semblar cerebralment esotèric, s'aplica en cada àmbit, explica Esteve, mitjançant "una part teòrica que vol explicar *Sapiens* des de fora de la gastronomia i una altra de dinàmica sobre menjar en què el públic interactua. I un plafó de transició que fa de frontissa entre la teoria i la pràctica". L'objectiu final de l'exposició és que qualsevol persona entengui que pot aplicar *Sapiens* a la seva vida "perquè és una metodologia que el que fa és estimular la creativitat en lloc de deixar-la a l'atzar i la genialitat. La intuïció té lloc, però no és l'única cosa", precisa Esteve.

El fil conductor de tots els àmbits de *Sapiens* no pot ser més proper: el pa amb tomàquet. La introducció és molt assequible: el visitant escriu en una fusta de tallar pa què és per ell, i així s'obté un mapa de significats interrelacionats.

## 1. Endreça!

La guru de l'ordre, Marie Kondo, té alguna cosa a veure amb *Sapiens*: el seu mètode parteix de mirar bé, diferenciar i organitzar. I un dels manaments de Ferran Adrià és "l'ordre és eficiència" *Sapiens* utilitza aquestes mateixes capacitats per mirar l'objecte d'estudi com un sistema obert (i per tant modificable), que forma part d'un sistema més gran que, al seu torn, conté tasques i processos més petits tots ells relacionats entre si, com les nines russes i les molècules.

Un clàssic d'Adrià és que quan te'l presenten, et posa a prova amb preguntes aparentment bàsiques.

## UNA EXPO CREATIVA



### LATEORIA

A l'exposició, estructurada en sis àmbits, hi trobareu mapes contextuals complexos, classificacions taxonòmiques, conceptes, exemples...



### LA PRÀCTICA

*Sapiens* no és una expo estàtica en què només es mira. Constantment se li demana a l'espectador que interactui, que pensi, que es mulli i que en tregui conclusions.



### L'OBJECTIU

La mostra pretén que qualsevol persona pugui aplicar el mètode que va portar ElBulli a ser el millor restaurant del món; que aprenguem a ser creatius, en definitiva.

Aquí, el mateix: un joc pregunta-resposta amb polsador electrònic serveix perquè l'espectador descobreixi la distància que hi ha entre la visió culinària de Ferran Adrià i el seu coneixement. Un exemple: una llesca de pa, un tomàquet, sal, oli i una fusta de tallar. Quants productes culinàris hi ha? Fàcil, quatre. Doncs no. Són cinc, perquè els productes culinàris és tot allò que serveix per cuinar. Tant els productes elaborats com els no elaborats i els estris són productes culinàris, segons Adrià.

## 2. Contextualitza!

Com es menja un elefant? Doncs a trossos! Aquest acudit ens recorda que per solucionar un problema complex cal fragmentar-lo; i és el primer que fa *Sapiens*: delimitar l'objecte d'estudi i contextualitzar la pregunta per començar a definir taxonomies (categories per als amics) i relacionar-les entre elles (en aquest àmbit també hi trobarem l'humor, molt bullinià, d'adjuntar el fax amb la recepta de sopa d'elefant que van demanar a la societat gastronòmica de Burundi). "En funció d'on miri puc desgranar cap a una banda o cap a l'altra. Solució de problemes o gastronomia", explica la comissària.

Sigui com sigui, l'aplicació de la part teòrica té molt suc: el mètode segmentari d'ElBulliLab proposa una fascinant taula taxonòmica que explica com ha evolucionat la gastronomia a Europa i el Mediterrani, des del paleolític fins a la gastronomia tecnoemocional. Amb un únic cop d'ull, les conclusions que s'extreuen de la segmentació en l'àmbit privat, la classe social i l'àmbit públic són sorprenents per la seva concisió.

La part dinàmica, ideada per a la canalla, és espectacular i suggeridora: set tòtems de fusta tenen una pregunta relacionada amb com serà el pa amb tomàquet del futur i tres respostes. El nen agafa un grapat de llavors i les diposita en el forat de la resposta que creu correcta, que es va engreixant. A la part del darrere, hi ha la resposta correcta en groc i una explicació científicament futurible. Així cospem la comparació entre les prediccions científiques i el que pensa la gent (i ens assabentem que el 2050 potser menjarem pa fet amb massa de grill, ecs).



## La recepta de la creativitat

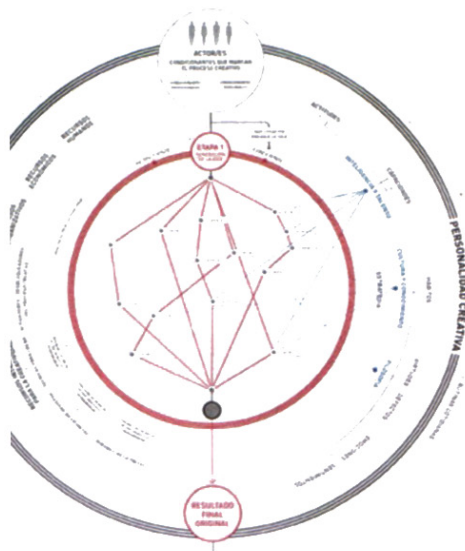
### 3. Classifica!

En aquest àmbit trobarem un apartat d'aquells que tornarà bojos els *bullifans*. Al costat de la taula periòdica dels elements, i aplicant la metodologia *Sapiens*, Adrià disposa una classificació d'aliments no elaborats, limitant-se als vegetals. D'allò més general a allò més concret. L'interessant d'aquesta taxonomia vegetal és "veure com Adrià fa una classificació de coses que ningú no s'havia plantejat classificar i quin recorregut té un tomàquet en una classificació que no existia", valora Esteve.

Partim de la base que la natura és molt abundant en totes les categories: en aquest cas, l'aplicació creativa rau en el fet que la taxonomia permet veure quins apartats tenen densitats més baixes, i on per tant manquen vegetals que es podrien aplicar a la cuina. Això tan abstracte esdevé lúdic amb la instal·lació d'*El Gran Classificador*: una mena de pinball en què parteixes d'un vegetal i prement un botó has de guiar una pilota per l'itinerari correcte de taxonomies. Guanya, esclar, qui s'equivoca menys. Pastanaga: Ésser Viu / Planta / Hàbitat terrestre / Conreat / Plantes vasculars / Herba / Arrel en seria un exemple.

### 4. Imagina!

Important. Així com el lingüista Saussure –el pare d'això de delimitar l'objecte d'estudi– distingia entre llenguatge i parla, per crear Adrià considera que cal deixar ben clara quina és la diferència entre tècnica i



Compra entrades i reserva taula a [timeout.cat](http://timeout.cat)

## APERITIUS SAPIENS

# Pa amb tomàquet evolucionat



### ↑ Xarrup de pa amb tomàquet

Un petit clàssic de Jordi Vilà: per fer-lo no calen sifons: només crosta de pa, tomàquets madur, oli d'oliva, sal i sucre. Busqueu la recepta a *Sapiens*.

→ Alkimia (Rda. de Sant Antoni, 41). T. 93 207 61 15.



### ↑ Pa amb tomàquet de plat fondo

Carme Rusalleda i Raül Balam gasten la mateixa intuïció senzilla i fina que Vilà: crostes de pa sec sobre un llit de tomàquet ratllat i amanit.

→ Moments. (Passeig de Gràcia, 38). T. 93 151 87 81.



### ↑ Per obrir boca

Romain Fornell escalfa i pela un tomàquet pera, i l'amaneix, per confitar-lo a 25 minuts al forn a 80°.

Serviu-lo amb alfabetga i oliva liofilitzada.

→ Caelis (Gran Via, 668). T. 93 510 12 05.

tecnologia. La primera eina no va ser el ganivet de pedra: va ser la pedra que es va fer servir per partir la pedra que va servir per tallar. Mitjançant una exposició d'eines en un banc (objectes físics) que van des de la pedra de sílex fins al tallaungles per a esquerrans, *Sapiens* exemplifica la diferència entre tècnica (un procés més intuïtiu, on hem arribat per observació i prova, tallar la pedra) i tecnologia (on intervé el coneixement científic que ja tenim, per optimitzar processos creatius).

Un exercici final molt divertit en aquests temps de Big Data és per obtenir informació directa a còpia de classificar. Com prefereixen el pa amb tomàquet els visitants de l'exposició? Agafeu un fil (de color diferent per a cada sexe) i passeu-lo per diverses anelles diferents (edat, tomàquet fregat o ratllat, tipus de pa, quantitat de gent per a qui es cuina, hores dedicades a cuinar, si se sala el pa manualment o amb saler) i obtindreu un mapa de cordills *concloent de l'univers gastopanarra* del visitant.

### 5. Crea!

Després de tanta teoria, el visitant es lliura a l'alliberador exercici de crear el seu ravioli ideal, mitjançant la tria d'ingredients prement polsadors. A finals de cada mes, els ingredients més triats configuraran el ravioli preferit per la massa (la gent, no l'embolcall). I que Ferran Adrià cuinarà, això sí, racionalitzant la recepta barbàrica que pugui resultar de tant pitjar i triar.

### 6. Comprèn!

Després del pas pels diferents àmbits i d'haver participat en les propostes del recorregut, l'exposició culmina mostrant els complexos mapes conceptuals que analitzen els processos i que esdevindran útils per a qualsevol disciplina que vulgui aprofitar el talent creatiu. Aquí la gràcia rau en el fet que el visitant, en una instal·lació plena dels mapes dels processos creatius d'Adrià, traci el seu propi recorregut. Fer un mapa del procés creatiu *sapiejant* no requereix ni una tècnica ni una metodologia gaire complexes: però si aprofundim en el coneixement d'una matèria, els resultats sí que ho seran. I, amb molta feina i un xic de sort, fins i tot creareu alguna cosa revolucionària. ■



**RELACIONA!**

Sapiens explica com l'alteració de les relacions entre les parts d'un sistema pot crear coses revolucionàries.



# Com fem Time Out Barcelona

Per Andreu Gomila

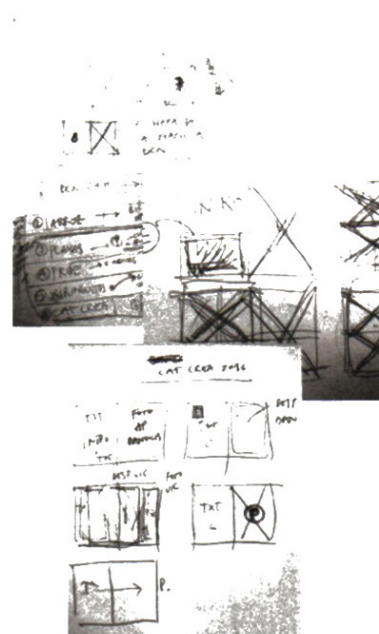
Tens aquesta revista a les mans i potser t'has preguntat alguna vegada com coi la fem, cada setmana des de fa gairebé nou anys. Doncs no és fàcil i, potser, una mica tèrbol d'explicar, ja que tot sol començar, al vespre, normalment els dilluns, un dia que no és gaire inspirador, quan pleguem de la redacció. La cap de reportatges, el director d'art i el director baixem al Bernie's -l'hamburgueseria que hi ha sota de casa- i ens asseiem en una taula rodona, demanem vi -o potser un spritz, per començar- i desenfundem els bolis. Tot ben analògic i tan senzill com dos païos i una paia que parlen.

l'agenda de la ciutat. I cada dimecres, ens reunim tots a l'oficina per cantar els temes que sortiran d'aquí a dues setmanes. D'aquí també sortirà la idea d'algun reportatge. És el moment que tenim tots de trobar-nos i parlar només de feina després d'hores de voltar d'aquí a allà, d'anar al teatre, al cine, a descobrir bars, mercats, plats, de llegir...

Un cop tenim clars tots els temes, la Carme ens envia la pauta publicitària, i amb això fem el llançat, en el qual es distribueixen els continguts i la publicitat. De dilluns a divendres, s'ultima la revista. I el divendres, l'enviem a impremta. El dimecres següent ja és tota teva!

Tenim un calendari de portades. I hi ha dies que pensem temes i altres dies que aprofundim en els que ja havíem planificat i ens cauen a sobre. Mentre van caient les copes de vi i algun combo -patates, aletes de pollastre i fingers de mozzarella- parlem del que està de moda, del que ja no n'està, del que n'estarà... Pensem com fer la portada, si serà gràfica, amb foto, els problemes de producció... sense tenir res en compte, com si ho poguéssim fer tot. Després ja caurem de l'arbre i ens adonarem que fer una portada amb vídeo és gairebé impossible! Per cert, sempre ens conviden a un xupito quan ens porten el compte! Gràcies, amics.

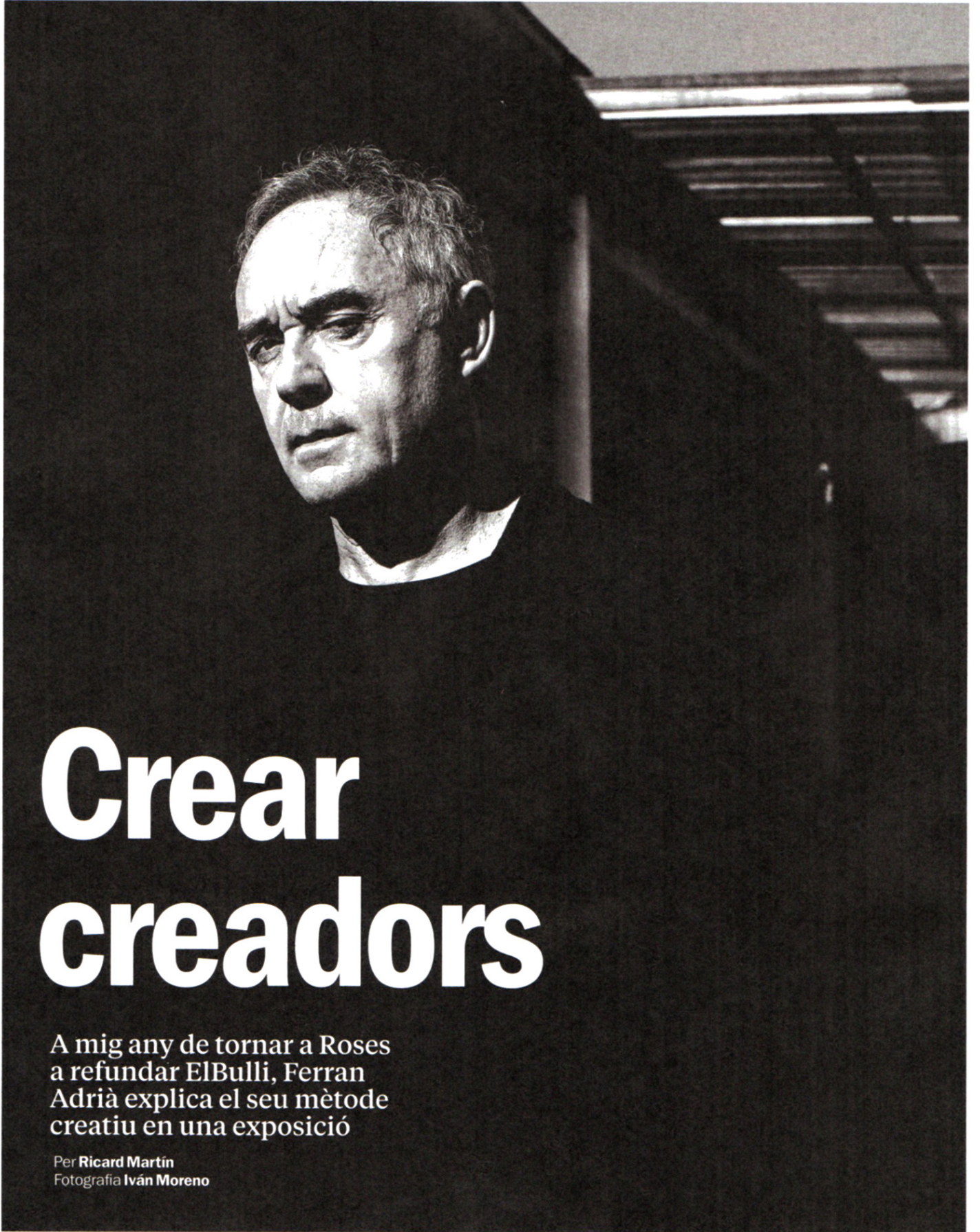
En paral·lel, la redacció porta amb mà de ferro



**ANALITZA!**

Els mapes conceptuals analitzen els processos i són útils per a qualsevol procés creatiu.





# Crear creadors

A mig any de tornar a Roses a refundar ElBulli, Ferran Adrià explica el seu mètode creatiu en una exposició

Per **Ricard Martín**  
Fotografia **Iván Moreno**



