



AL DÍA

## Ferran Adrià presenta el primer volumen de coctelería de la Bullipedia

‘Fundamentos’ es el primero de los cuatro libros ‘El Sapiens de los cócteles, coctelería y bartenders’

ROSANNA CARCELLER

12/11/2018



Presentación del primer volumen sobre cócteles de la Bullipedia (Bullifoundation / Bacardí)

“Hay un antes y un después de este proyecto, porque estos serán los libros de texto de los futuros bármanes. Es una obra impresionante, nunca se había hecho el enorme esfuerzo de cohesionar toda la información sobre coctelería”, dice Marc Álvarez, jefe de coctelería de los restaurantes de elbarri de Albert Adrià y curador de contenidos sobre coctelería en la Bullipedia de elBullifoundation. Se trata de un momento histórico para este sector, porque “por primera vez, se escribe sobre la coctelería en 360 grados”, dice Gerard Acereda, del equipo de redacción de los volúmenes sobre coctelería de esta gran enciclopedia de la gastronomía.

El primero de los libros sobre cócteles de ese gran proyecto de Ferran Adrià se acaba de presentar bajo el título *Fundamentos*. Es la primera de cuatro entregas de *El Sapiens de los cócteles, coctelería y bartenders*, como se denomina la serie completa, con 350 páginas cada volumen. La redacción ha estado coordinada por la periodista y bartender Mar Calpena, “alma

mater del proyecto” según Adrià. “El primer día que me encontré con Ferran me espetó la pregunta: ‘¿qué es un cóctel?’ y nos dimos cuenta de la gran cantidad de información incorrecta que corre por el mundo. El cóctel no tiene el caché cultural que tiene el vino, por desgracia, y nos propusimos remediar esa situación, poner una semilla de conocimiento para elaborar estos libros, que están pensados para ir creciendo y siendo mejorados”, asegura Calpena.

**Ferran Adrià me espetó la pregunta ‘¿qué es un cóctel?’ Nos dimos cuenta de la cantidad de información incorrecta que corre por el mundo.**

MAR CALPENA Equipo de redacción de ‘El Sapiens de los cócteles, coctelería y bartenders’



Los libros, según Bacardí, compañeros de elBullifoundation en esta gran aventura, “tienen por objetivo facilitar la comprensión del territorio de los cócteles y promover la calidad e innovación en el sector. Se trata de un proyecto único alrededor de la coctelería que aglutina el conocimiento conectado necesario para comprender este ámbito en todas sus facetas”. *El Sapiens de los cócteles, coctelería y bartenders* se enfoca tanto en la mejora del sistema productivo como de la innovación, o lo que es más importante, en la eficiencia del proceso de innovación y de creación en coctelería.

El primer volumen que ahora sale a la luz irá seguido del segundo, titulado “¿Cómo se organiza una coctelería?”; el tercero, “¿Con qué elaboramos los cócteles” y el cuarto “Los productos elaborados imprescindibles para realizar cócteles”.

**Esta enciclopedia quiere facilitar la comprensión de los cócteles y promover la calidad e innovación**

Aunque parezca extraño, Adrià ha asegurado que ni siquiera encontraban biografías de cocteleros de referencia o historia de la coctelería cuando su equipo se puso manos a la obra.

“En un sector que mueve miles de millones de euros, no había material, no había documentación. Los cocteleros, como todos los profesionales, deben comprender la historia de su sector para poder innovar”, ha explicado el cocinero e impulsor de la Bullipedia. “Por ejemplo, ¿sabemos si el coctelero es un cocinero?”, ha cuestionado Adrià a los asistentes. “Yo los veo trabajar igual que lo hacemos nosotros en cocina, pero con líquidos. Con este proyecto queremos que lo que pasó en la cocina española en los años 90, pase también en la coctelería”.

Para aportar el conocimiento sobre coctelería eficiente y rentable, ha aportado su experiencia Javier de las Muelas, creador de Dry Martini, para quien “la creatividad, si no es inteligente, no sirve para nada”. El mítico coctelero y empresario asegura que lo más interesante del mundo en el que trabaja desde hace décadas “es lo que se propicia con los encuentros en los bares; las emociones de las personas con las que tratamos”.

## En un sector que mueve miles de millones de euros, no había material, no había documentación”

FERRAN ADRIÀ Cocinero e impulsor de la Bullipedia de elBullifoundation



Ferran Adrià, en la presentació del primer volum sobre cocteleria de la Bullipedia (elBullifoundation / Bacardí)

Este primer volumen enciclopédico, con más de mil fotografías en sus maravillosas 327 páginas editadas y maquetadas a la perfección, el lector –del gran público o especializado en el tema– podrá responder a interrogantes como cuándo y dónde se toman los cócteles, cómo se pueden clasificar, o en qué momento de evolución creativa se encuentra el sector. Este *Fundamentos* estará a la venta a partir del próximo 3 de diciembre, por 56 euros. Es el segundo volumen de la Bullipedia que se pone al alcance del público después de el *Bebidas. Definición, historia, tipos y composición* (Volumen I), ambos disponibles en la web de la fundación.

<https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20181112/452879128756/cocteleria-bullipedia-ferran-adria.html>