

## elBulli se convertirá en una Fundación en el 2014

El objetivo de este documento es dar a conocer los primeros detalles que ya han sido definidos sobre la Fundación de **elBulli**, cuya sede será la del actual restaurante **elBulli** en Cala Montjoi.

El respaldo y el apoyo recibido -desde que apuntamos la idea de convertirnos en una Fundación- por nuestro equipo propio, por los medios, por los profesionales del sector y por los amigos que comparten nuestra filosofía, es lo que nos ha llevado a tomar definitivamente esta decisión y a comunicarla ya de forma oficial, asumiendo con ilusión todas sus consecuencias y el reto que representa.

Es una decisión consecuente con nuestro devenir, ya que a lo largo de la historia de **elBulli** ha habido varios puntos notables de inflexión y ruptura que han marcado su progreso y proceso evolutivo, por ejemplo:

- 1987: La apertura del restaurante durante sólo seis meses al año.
- 1993: El diseño y construcción de la nueva cocina.
- 1998: La creación de **elBullitaller**.
- 2001: Ofrecer un solo servicio al día, abriendo sólo para la cena.
- 2002: Supresión de la carta, siendo la única oferta la de un menú degustación.

La creación de esta Fundación es otro paso adelante, ciertamente muy significativo, en nuestra vocación de evolución constante y permanente compromiso con la creatividad. Todo lo que hemos hecho lo hemos compartido siempre con el mundo gastronómico. Esta Fundación nos permitirá llevar aún más lejos este *Leitmotiv*, porque será una Fundación abierta a todos los que -como nosotros- viven con la convicción de que lo que hemos recorrido juntos no es más que el principio de un largo camino que nos llevará a alcanzar también juntos nuevas metas, tan impensables en estos momentos como lo eran hace unos años los logros conseguidos hasta ahora. La Fundación de **elBulli** será la Fundación de todos los amantes de la gastronomía de vanguardia: cocineros, sumilleres, profesionales de sala, gastrónomos, creativos pensadores o simplemente apasionados por nuestro sueño... Un vivero de nuevas ideas y de nuevos talentos para ir juntos y de la mano más lejos todavía.

### Primeros detalles sobre el modelo, objetivo y operativa de la Fundación:

1. Será una Fundación privada y sin ánimo de lucro.
2. Queremos que sea un *Think Tank* de creatividad gastronómica para cocineros y personal de sala.

3. La Fundación otorgará anualmente entre 20 y 25 becas a cocineros y personal de sala, quienes trabajarán conjuntamente con el equipo creativo de la Fundación. La duración de dichas becas será de un año, exceptuando el período de vacaciones. El procedimiento de selección de dichos becarios será muy exigente y riguroso.
4. No será una escuela.
5. Se trabajará de forma sinérgica con otras disciplinas como el diseño, el arte, la comunicación creativa... Perseguimos feedback, interrelación y proyección más allá del mundo de la gastronomía.
6. La Fundación de **elBulli** será totalmente complementaria con la Fundación Alicia. Esta relación se materializará en una colaboración permanente en lo relativo a las investigaciones y descubrimientos que realice la Fundación Alicia en materia científica como soporte a los avances en el ámbito de la alimentación y la gastronomía.
7. Los progresos de cada año se irán dando a conocer a través de libros en formato tradicional y/o electrónico, producciones audiovisuales, internet y cualquier otro nuevo soporte tecnológico que se considere adecuado para la divulgación de los mismos. También, en congresos y en escuelas de gastronomía.
8. En paralelo se irá realizando un trabajo a más largo plazo que devendrá en una gran enciclopedia sobre la cocina contemporánea, un compendio exhaustivo y muy detallado sobre métodos creativos, estudios sobre productos, nuevas elaboraciones, técnicas, conceptos y estilos que han marcado la evolución de la cocina en las últimas décadas.
9. El propio espacio físico de **elBulli** será acondicionado para poder atender a estos nuevos proyectos, necesidades y fines. Inicialmente nos estamos planteando contar con una sala para audiovisuales y una biblioteca. Sin embargo, dado su carácter emblemático, el comedor se mantendrá intacto tal que ahora.
10. Las creaciones gastronómicas, fruto de los trabajos realizados por el equipo de cocina de la Fundación, podrán ser probadas cada año a partir del 2014 durante un tiempo determinado y por un cierto número de comensales. No podemos concretar por ahora más detalles a este respecto ya que estamos estudiando todavía el modelo más adecuado para esta nueva operativa.
11. Dado el meticuloso y cuidadoso trabajo de análisis y definición que nos exigimos para desarrollar el diseño final de esta Fundación en todas sus vertientes, necesitamos contar con el tiempo suficiente de reflexión, análisis y concreción de todas estas nuevas líneas de trabajo abiertas y de las otras que puedan ser consideradas de ahora en adelante. Por todo ello, y hasta que no hayamos podido avanzar más y de una forma substancial en este proceso así como tomado nuevas y relevantes decisiones al respecto del formato de la Fundación no volveremos a dar más informaciones al respecto.