

Barcelona,  
Tardor 2015

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició  
i l'Institut d'Estudis Catalans presenten les Taules Rodones:

# AL VOLTANT EL FENOMEN

# El Bulli

## Comité Organitzador

Sr. Josep González-Agápito, President de la Secció de Filosofia i Ciències Socials del Institut d'Estudis Catalans

Sr. Josep Casas, Vicepresident de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició

Sr. Lluís Cuesta, Gastrònom, expert en màrqueting i publicitat

## PRIMERA TAULA RODONA

Dimecres, 14 d'octubre  
11:30 h

### IMPACTE ECONÒMIC I SOCIOCULTURAL

- Aparició internacional de restaurants bullistes, expansió de la seva cultura i filosofia
- Increment de la joventut de la vocació de fer d'estudis de cuina
- Efectes a la premsa internacional, The New York Times, Le Monde, The Time, El País, Actualitat Econòmica
- Influència a les universitats, Harvard, Universitat de Barcelona, Càtedra Ferran Adrià de Cultura Gastronòmica y Ciencias Alimentarias de la Universidad Camilo José Cela de Madrid, etc.

## SEGONA TAULA RODONA

Dimecres, 21 d'octubre  
11:30h

### EL BULLI I LA CUINA FRANCESA

- La llibertat del creador:
- Abans i després.
- Joël Robuchon, Guia Gault Millau.
- JPlats i/o tapes, canvi en la forma de menjar:
- JEl Ferran i el seu equip (Juli Soler, Albert Adrià, Marc Singla, Carles Abellán, Sergi Arola, etc.)

## TERCERA TAULA RODONA

Dimecres, 18 de novembre  
11:30h

### EL FUTUR

- El llegat d'El Bulli i del Ferran
- La cuina del Segle XXI després del Ferran
- Bullipedia
- La gastronomia com a afició de masses
- Ferran i la nutrició
- Més tecnologia??, potser??
- Que passà amb la cuina tradicional??
- Un àpat tecnològic, es un àpat??
- Seguirà la gastronomia espanyola i catalana jugant un paper mundial??
- Es desplaça el futur gastronòmic cap a Llatinoamericà??
- Deixarà França de ser un referent??
- El boom de la cuina nòrdica és passatger??
- La cuina de fusió europea-oriental ens portarà a una uniformitat??

## QUARTA TAULA RODONA

Dimarts, 1 de Desembre  
18:30h

### EFFECTE OPEN AL MON

- Publicació de totes les receptes amb Editorial pròpia per evitar ser plagiat
- La Família del Bulli, equip, lideratge
- Creació als 90 del taller investigador paral·lel al Restaurant.
- Ajut de noves tècniques, per obtenir espumes, noves pastes, raviolis, gelats, caramels litzacions, etc.
- Activitats de consultoria de disseny a empreses de primera línia (olis, snacks, cafès, etc.).
- BULLI COLLECTION, creació de nous objectes
- Creativitat és no copiar; innovació, marca, experiències, ús intensiu dels processos de disseny
- Experiència gastronòmica com a procés de comunicació (cuiner, servei i comensal)

Organitzadors



Hi col·labora:

