

Estreno en octubre

Solo en Movistar+



#LasHuellasDeelBulli

Comer, pensar, cambiar

## **‘Las huellas de elBulli’, un documental original Movistar+ sobre Ferran Adrià, el chef vivo más influyente del mundo**

- Disruptivo, brillante, capaz de cambiar el orden de la gastronomía mundial... 'Las huellas de elBulli' es el apasionante retrato de un chef inclasificable y único.
- Un viaje por una extraordinaria trayectoria que ha influido, y lo sigue haciendo, más allá del mundo de la cocina. Ferran Adrià es un revolucionario que traspasó las fronteras de su profesión.
- Diez años después, el presente y el futuro se dan la mano en elBulli1846, abriendo la puerta de la innovación a una nueva generación de jóvenes talentos.

**'Las huellas de elBulli', el documental creado por José Larraza, se estrena en octubre en Movistar+. También disponible bajo demanda.**

'Las huellas de elBulli' es el apasionante retrato de un chef inclasificable y único. **Un creador que trasciende cualquier límite.** Un viaje por una extraordinaria trayectoria que ha influido, y lo sigue haciendo, más allá del mundo de la cocina. Ferran Adrià, embajador de Telefónica, es un revolucionario que traspasó las fronteras de su profesión.

**Con elBulli transformó la gastronomía mundial para siempre.** Cuando se cumplen 10 años del cierre de su icónico restaurante, 'Las huellas de elBulli' busca sus huellas y su impacto en otros creadores y en el imaginario colectivo.

Disruptivo, brillante, capaz de cambiar el orden de la gastronomía mundial... Diez años después, el presente y el futuro se dan la mano en **elBulli1846**, abriendo la puerta de la innovación a una nueva generación de jóvenes talentos.

## **SOBRE EL DOCUMENTAL**

'Las huellas de elBulli' recorre **el legado personal** de Ferran Adrià a través del día a día, con testimonios y encuentros con el equipo de elBulli y los participantes de elBulli1846, incluyendo momentos íntimos y cotidianos junto a su mujer Isabel. Veremos al cocinero universal de nuevo cocinando, en acción. También dejará patente no solo **el legado gastronómico** con los testimonios de compañeros como José Andrés o Juan Mari Arzak, sino también la impronta de su huella más allá de la cocina con las declaraciones de personas de otros ámbitos influenciadas por sus ideas en el mundo del diseño, el arte y la creatividad.

Seremos testigos de cómo aquellas técnicas que nacieron en la cala Montjoi se hacen populares en programas como Masterchef. Ferran Adrià, el artífice de la transformación de la cocina en cultura pop, en hacer del cocinero una estrella del rock. O cómo será el futuro al frente de la fundación, con el museo, la bullipedia... Una retrospectiva apasionante que demuestra que estudiando la historia se forja un método creativo en el proceso de la innovación.

## **EN PALABRA DE FERRAN ADRIÀ**

*"Las Huellas de elBulli, es un documental en el que se muestra a las nuevas generaciones. Además aquellas personas que no conocen elBulli, podrán adentrarse en él y descubrir los motivos de la influencia que tuvo y tiene elBullirestaurante".*  
Ferran Adrià

## **SOBRE FERRAN ADRIÀ, EMBAJADOR DE TELEFÓNICA**

**"La innovación es todo, al final es una actitud de querer hacer que las cosas evolucionen"**. El chef, como embajador mundial de Telefónica desde 2010, ha potenciado unos valores que unen el talento, la pasión y el compromiso, transformando las oportunidades en realidad. Modelo de liderazgo de equipos de diseño, ha demostrado en numerosas ocasiones su capacidad de generar nuevas ideas. Porque todo comienza por la necesidad de preguntarse "el por qué" de las cosas, algo que considera importante para crear y transformar.

Desde que en 1994 recibiese el **Grand Prix de l'Art de la Cuisine**, concedido por la Academia Internacional de Gastronomía, muchos han sido los reconocimientos a Ferran Adrià. ElBulli fue nombrado **el mejor restaurante del mundo** por Restaurant Magazine en los años 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009.

Ferran Adrià fue portada en 2003 de **The New York Times**, con un reportaje de 16 páginas sobre la “Nueva Nouvelle cuisine” y con él como su máximo representante, y en 2004, de la revista **Time**, que lo considera una de las 100 personas más influyentes del mundo. En 2005, se crea una cátedra con su nombre en la Universidad Camilo José Cela de Madrid. En 2006 recibe el premio **Lucky Strike Designer Award**.

Ha sido distinguido con **el doctorado Honoris Causa** por la Universidad de Barcelona (2007), la Universidad de Aberdeen (2008) y la Universidad Politécnica de Valencia (2010). Y fue el primer chef en participar en la prestigiosa muestra de arte contemporáneo **Documenta** de Kassel, en 2007. Ese mismo año se le concede la **Medalla de Oro del Mérito Europeo**.

En 2010, The World’s 50 Best Restaurants nombra a Ferran Adrià **cocinero de la década**.

Desde 2010 es profesor invitado de la Escuela de Ingeniería y Ciencias Aplicadas de la **Universidad de Harvard**. La eficiencia, eficacia y longevidad creativa del proceso de elBulli ha llamado la atención de varias escuelas de negocios, que han dedicado su energía a estudiar o a elaborar trabajos sobre su figura: Columbia, Harvard, ESADE, IESE, Berkeley, London Business School... En 2011 es nombrado **embajador mundial de Telefónica**.

### CON LA PARTICIPACIÓN DE...

Creado por **José Larraza –José Larraza** –director de contenidos de TBS además de los documentales ‘El día menos pensado’ (Netflix) y ‘10 años de una Estrella’ (Amazon)– y dirigido por **Iñigo Ruiz** –‘Deconstruyendo a Dani García’ (Netflix)–, el documental producido por **Patricia Ordoñez** cuenta con el guion de **Jon de la Cuesta** (‘Benidorm’, ‘Los Serrano’, ‘Águila Roja’...).

En ‘Las huellas de elBulli’ se ha contado con la colaboración de expertos prescriptores –cocineros, artistas y representantes de otras disciplinas– que comparten sus experiencias y explican los hitos y la relevante huella de Ferran Adrià más allá de la gastronomía.

Cocineros como **Andoni Luis Aduriz** (Mugaritz), **José Andrés**, **Juan Mari Arzak**, **Joan Roca** (Celler Can Roca); **Eduard Xatruch**, **Mateu Casañas y Oriol Castro** (Disfrutar); **Hiroyoshi Ishida y Tomiko Ishida** (Mibu); **Najat Kaanache**, **Christian Escribá**, **Isao Kuramochi** (Ninja), **René Redzepi** (Noma), **Pepe Rodríguez y Jordi Cruz** (Masterchef)...

Colaboradores como Ernest Laporte, Lluís García y Marc Cuspinera del **equipo elBulli**; Elisabet Puiggròs, Nerea Martín y Víctor Caleyá, de la primera convocatoria de **elBulli1846**; Panxo Soler y Rita Soler, los hijos de **Juli Soler**, en recuerdo de su gran amigo y socio; y, por supuesto, **Isabel Pérez**, mujer de Ferran, y su hermano **Albert Adrià**.

El documental también cuenta con la participación del presentador de ‘Late Motiv’

**Andreu Buenafuente**, el entrenador del Granada CF **Diego Martínez**, el crítico de arte **Vicente Todolí**, el economista **Marcel Planellas**, la artista **Anicka Yi** o el diseñador **Luki Huber**.

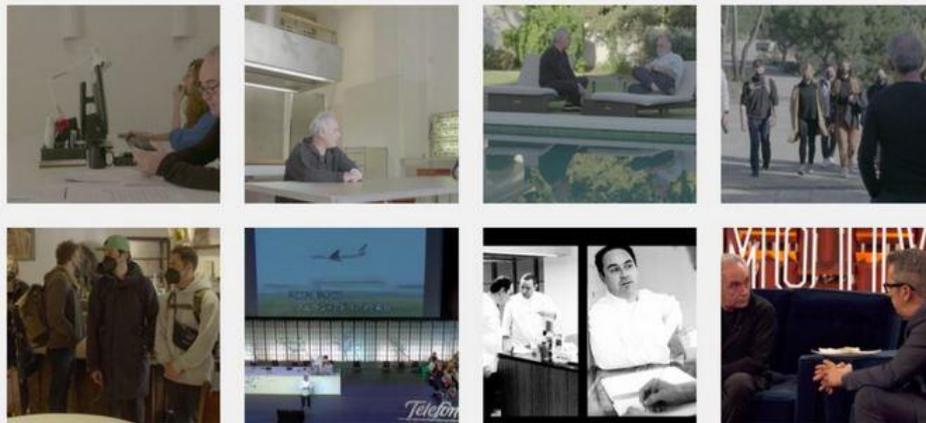
## TELEFÓNICA Y FERRAN

Ferran Adrià se convirtió en Embajador de Telefónica en octubre de 2010. Desde entonces, el mejor chef del mundo ha acompañado a Telefónica en proyectos de diversa índole y ha visitado multitud de ciudades en aquellos países donde Telefónica está presente, como Perú, Argentina, China, México, Chile, Inglaterra, Uruguay, Brasil, Colombia y por supuesto, las principales capitales españolas.

La alianza entre Ferran Adrià y Telefónica se basa en transmitir innovación, creatividad y talento a través de diferentes acciones en las que se destaca a Ferran no solo como chef, también como un gran empresario e innovador de referencia. Claramente es el socio perfecto para guiar y ayudar a las empresas en la visión y digitalización de su negocio.

La producción de este documental es una muestra más de la “conexión” de Telefónica y el cocinero más prestigioso e influyente de la gastronomía moderna.

### DESCARGA IMÁGENES DEL DOCUMENTAL



### 'Las huellas de elBulli'

Creador: José Larraza

Director: Iñigo Ruiz

Guion: Jon de la Cuesta



Producción: Patricia Ordóñez

Productora: TBS

Estreno: octubre 2021

#LasHuellasDeelBulli