

Ferran, eso nunca se ha hecho así

«Ferran, estás medio loco, eso nunca se ha hecho así. Ferran, eso es un lío...». Llevo media vida escuchando estas advertencias. Muchas veces acertadas; otras, no tanto. Pero es verdad. Desde que aterricé en la cocina de elBulli en 1983 hasta hoy, me he metido en muchos líos; líos maravillosos que me han obligado a aprender, a investigar, a cuestionármelo todo. Algunas de estas iniciativas salieron bien, otras fueron rotundos fracasos. De todas, aprendí.

Yo soy cocinero, un cocinero curioso y un apasionado de la capacidad transformadora de la innovación y la creatividad. He contemplado siempre la gastronomía como un espacio abierto, interdisciplinar, permeable e idóneo para integrar otros lenguajes. En el universo de elBulli, en nuestro lenguaje particular, los platos –las elaboraciones– podían buscar la risa, la sorpresa, la reflexión o incluso la confusión. En realidad, inventamos nuestro propio lenguaje y creo que, en gran medida, contribuimos a cambiar el lenguaje global del mundo de la restauración y de la gastronomía.

Hace años que cerré elBulli pero sigo metiéndome en líos, en proyectos que me brindan la oportunidad de aprender y, a la vez, de compartir mis aprendizajes. Con este espíritu, mi equipo de elBulliLab y yo nos embarcamos en Escuelas Creativas, una iniciativa en la que, de la mano de Fundación Telefónica, nos propusimos trasladar Sapiens, nuestra metodología, la filosofía de elBulli y su motor creativo, al ámbito de la educación.

Colaboro con grandes corporaciones y prestigiosas instituciones académicas mundiales desde hace décadas, siempre en el terreno de la innovación, la investigación y el desarrollo, y los procesos creativos. No soy –creo– del todo ajeno al mundo educativo. Pero Escuelas Creativas ha supuesto un reto especial y, sobre todo, un gran hallazgo.

Trasladar el método de elBulli a la educación ha sido una aventura enriquecedora y sorprendente. Nos han acompañado en este viaje excelentes pedagogos, grandes profesionales y expertos del mundo educativo. Pero además, yo, cocinero curioso, he tenido la suerte de colaborar con una comunidad comprometida, la de los docentes. Gente

enamorada de su trabajo, centros y profesores innovadores, profesionales a pie de aula dispuestos a mejorar nuestra educación, nuestra forma de acceder al conocimiento.

De Valladolid, Soria, Murcia, Teruel, Madrid, Almería... Diecisiete centros han participado de forma presencial con proyectos disruptivos, innovadores, que trasladaban la metodología de elBulli a casos concretos, a sus realidades. A estos se suman otros cientos que han formado parte de la comunidad *online* de Escuelas Creativas. La tecnología ha multiplicado el impacto del proyecto, demostrando una vez más ser uno de los mejores aliados de la innovación.

Datos sobresalientes, resultados inspiradores, proyectos viables que mejoran nuestra sociedad... Nada de esto habría sido posible sin los profesores. Escuelas Creativas cobra sentido gracias a ellos, a su compromiso, a su curiosidad y, aunque suene ingenuo, a sus ganas de mejorar el mundo. De ellos he aprendido mucho en este proyecto, de ellos me llevo más de lo que di.

«Ferran», me decían, «eso nunca se ha hecho así». Y llevaban razón. ¿Qué hacía un sifón en una cocina? ¿A quién se le había ocurrido servir humo? ¿Un Martini en espray, en un bote de colonia? La osadía de elBulli sirvió y aún sirve de inspiración, supuso una revolución en la gastronomía.

Y yo me pregunto: ¿no se podría empezar esa revolución en nuestra educación, comenzar a hacer las cosas como nunca se hacían? Yo no tengo la respuesta, soy solo un cocinero curioso. Pero puedo hacer el relato de lo ocurrido en mi ámbito. Y ahora puedo, además, dar testimonio directo de mi experiencia con Escuelas Creativas. Un privilegio, un placer, la evidencia de que se pueden hacer las cosas de otra forma y el descubrimiento de un colectivo comprometido. Un soplo de aire fresco.

Ferran Adrià

