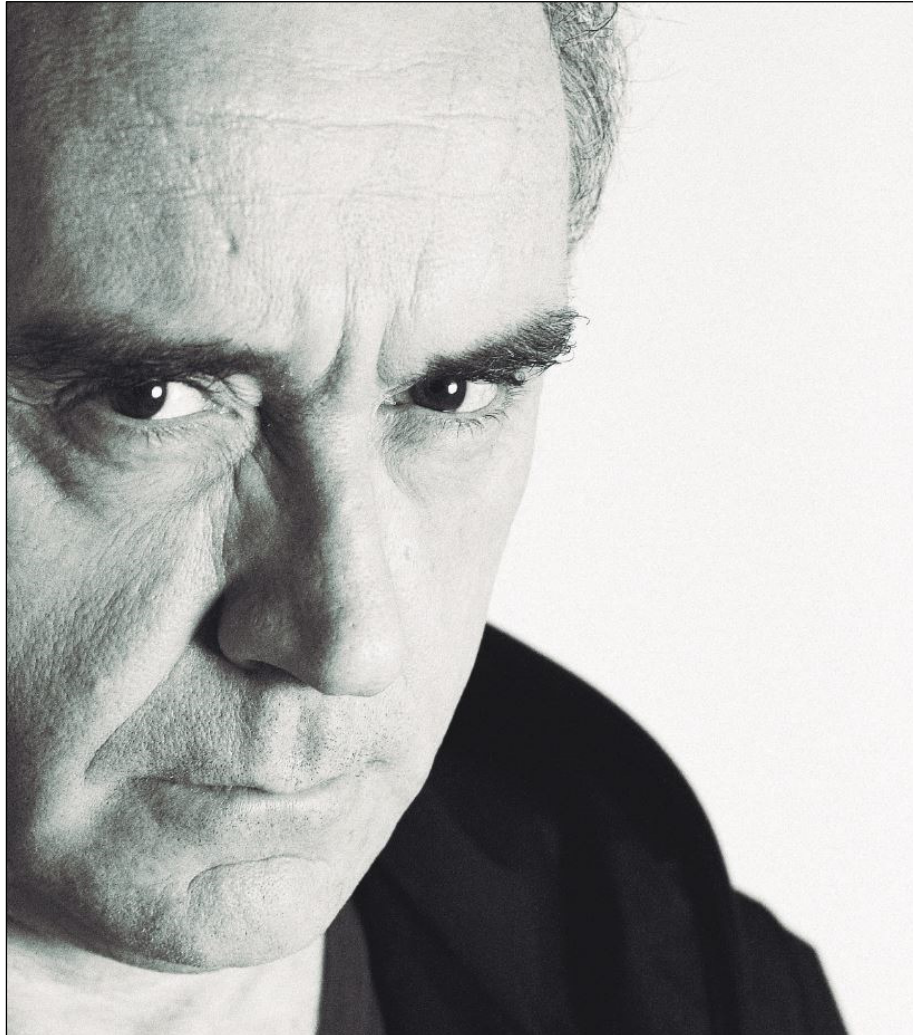




Obra Social "la Caixa"



Dossier de prensa

***Sapiens,
comprender para crear***

CosmoCaixa Barcelona

Del 16 de noviembre de 2016 al 31 de mayo de 2017

La metodología, ideada por Ferran Adrià y elBulliLab, utiliza el ejemplo del pan con tomate para realizar un recorrido que va de lo más simple a lo más complejo

La Obra Social "la Caixa" presenta la exposición *Sapiens, comprender para crear* en CosmoCaixa

- Elisa Durán, directora general adjunta de la Fundación Bancaria "la Caixa", y Ferran Adrià, cocinero y Presidente de elBulliFoundation, han presentado hoy la exposición *Sapiens, comprender para crear*. La muestra plantea una metodología basada en la comprensión profunda del objeto de estudio, en este caso la gastronomía, pero en realidad se trata de una herramienta útil para los profesionales de cualquier disciplina con ganas de innovar.
- *Sapiens* es un fascinante viaje que nos remonta a los inicios, El Bulli de la cala Montjoi, que ya constituía un ecosistema por sí mismo, y surge como fruto de la necesidad de ser más eficiente y eficaz para poder seguir innovando día a día en el mundo de la gastronomía.
- La innovadora muestra podrá verse por primera vez en el Museo de la Ciencia de la Obra Social "la Caixa". Como punto de partida, utiliza una elaboración tan emblemática, y aparentemente tan sencilla, como la del pan con tomate para abordar la realidad compleja y plural del proceso que se esconde tras la restauración gastronómica. *Sapiens, comprender para crear* es una reflexión sobre el conocimiento y la comprensión, ligada a la creatividad y a la innovación, independientemente de aquello a lo que te dediques.
- A partir de la aplicación del método *Sapiens* a este plato típico de la cocina mediterránea, se irán conociendo los elementos que intervienen en su elaboración, como ejemplo del funcionamiento del proceso gastronómico. Así, nos podremos plantear una serie de preguntas que irán hallando respuesta a medida que avancemos en la exposición: ¿Qué es un alimento? ¿Qué es un producto natural? ¿Qué es una elaboración? ¿Es realmente fácil hacer pan con tomate?

- **Reflexionar tomando como ejemplo algo tan sencillo y cotidiano como el pan con tomate, analizando sus ingredientes y procesos, y al mismo tiempo aplicándolos a cualquier disciplina, con el objetivo de potenciar la creatividad y la innovación, es lo que pretende esta exposición.**
- **Los visitantes participarán en las distintas propuestas que encontrarán en el recorrido de la exposición, y así podrán comprender esta innovadora metodología.**

Barcelona, 15 de noviembre de 2016. Elisa Durán, directora general adjunta de la Fundación Bancaria "la Caixa", y Ferran Adrià, cocinero y Presidente de elBulliFoundation, han presentado hoy *Sapiens, comprender para crear*, una muestra única y participativa, que propone al visitante un sistema de relaciones dinámicas en el que la mirada creativa de cada uno es fundamental para comprender lo que revela. El pan con tomate solo es la excusa para hacer evidente lo que implica la teoría general de sistemas, remontarse a Aristóteles y Hegel, y aplicar la teoría de «Todo tiene que ver con todo»; o también para centrarnos en el campo de la biología y, en concreto, en la aportación de Ludwig von Bertalanffy en 1960, que acabó de definir la teoría general de sistemas y demostró que las organizaciones no son entes estáticos, sino que sus múltiples interrelaciones les permiten retroalimentarse y perfeccionarse en los procesos.

«¡Ordena!», «¡Contextualiza!», «¡Clasifica!», «¡Imagina!» y «¡Crea!» son los ámbitos que constituyen esta singular muestra. A través de ellos, y partiendo del ejemplo del pan con tomate, los visitantes podrán realizar un recorrido abierto y participativo en el que descubrirán la interrelación que se establece entre el todo y las partes, y al mismo tiempo imaginar nuevos escenarios posibles. La interpretación y la mirada de cada persona son esenciales en el proceso de comprensión. Un pan con tomate es una receta universal con resultados particulares.

Solo las respuestas a la pregunta «¿Qué es para ti un pan con tomate?», en la que reconocidos cocineros darán su opinión, ya ponen de manifiesto que una receta tan sencilla puede originar resultados muy complejos. El recorrido por la muestra presenta propuestas para comprender todo aquello que puede facilitar un proceso creativo. La exposición cobra vida a través de la participación de los visitantes y propone una serie de interrogantes sobre las cosas que damos por sabidas, abriendo nuevos caminos y aprovechando la experiencia que Ferran Adrià tiene sobre la cocina y sus procesos de innovación en este campo. Porque seguro que no es lo mismo un pan con tomate para un joven, un adulto, un niño, una persona casada o una soltera.

El orden es eficiencia

Cuántas veces en la vida nos han dicho: «¡**Ordena!**». Y es que, bajo este imperativo, se pone en marcha la capacidad de diferenciar los elementos, definir los objetivos, identificar categorías y decidir la prioridad de los usos. Un proceso que viene determinado por la mirada de cada individuo en función de la relación que establezca con sus prioridades y sus objetivos. *Sapiens* nos propone adoptar una mirada activa en la observación de cualquier cosa que forme parte de nuestra vida y observar las distintas interrelaciones que podemos establecer tan solo poniendo orden.

¿Cómo se come un elefante? ¡Bocado a bocado!

Este chiste nos recuerda que, para solucionar un problema complejo, debemos fragmentarlo. Y ese es el primer punto de la metodología *Sapiens*: delimitar el objeto de estudio y **contextualizarlo**. Antes que nada, es necesario saber si hablamos realmente de un animal, de un alimento o de un problema. ¿Qué pasaría si hiciésemos esa misma pregunta en Burundi? Pues probablemente la respuesta sería: «Ahora ya no nos lo comemos, pero antes hacíamos sopa o estofado de elefante», tal y como muestra el fax recibido desde la sociedad gastronómica de Burundi con la receta de sopa de elefante de 1996.

Si se investiga un producto a fondo, se abre un universo múltiple, apareciendo así nuevos escenarios que probablemente nunca habían sido imaginados. Desde una visión más holística, la muestra plantea escenarios de futuro de algunos sistemas que componen el campo de la gastronomía. También anticipa cómo se imagina elBulliLab el pan con tomate del futuro.

De la biblioteca de Babel a Wikipedia

Para que la información se convierta en conocimiento debe ser accesible, y es necesario clasificarla mediante un sistema riguroso que nos permita generar tantas relaciones como posibilidades creativas puedan darse. Si **clasificamos** todos los elementos de una misma disciplina, podremos determinar qué sabemos y qué nos falta por saber.

Eso es lo que hizo Dmitri Mendeléyev en 1869 cuando creó la tabla periódica y se percató de que le faltaban elementos. La tabla periódica ha ido evolucionando a lo largo de los siglos, y en enero de 2016 se clasificaba el que es hasta el momento el último elemento superpesado, el 118, un gas noble radioactivo. Siguiendo este ejemplo, la exposición presenta una tabla de productos no elaborados aún por clasificar. La tabla muestra la densidad de cada ámbito, lo que permite comprobar rápidamente qué áreas están menos exploradas.

Herramientas, técnicas y tecnología

Del primer cuchillo de piedra al de acero hay un largo camino. La evolución del filo de piedra a lo largo del paleolítico dio lugar a los primeros cuchillos de sílex, que son los antepasados directos de los actuales cuchillos. Este desarrollo fue posible gracias primero a la técnica y después a la tecnología, que nos ha permitido evolucionar y crear nuevas herramientas para nuevos usos determinados. Según el método Sapiens, hablamos de *técnica* cuando se trata de un proceso en el que no hemos utilizado la ciencia como recurso, sino la intuición, la observación y la **imaginación**; y hablamos de *tecnología* cuando interviene el conocimiento científico.

El pan con tomate, una receta universal con resultados particulares

Trece reconocidísimos cocineros muestran su creatividad en elaboraciones con pan con tomate, y proponen a los visitantes que participen en un proceso creativo elaborando, tan solo con tres ingredientes, un canelón que podrá probarse en el restaurante de CosmoCaixa. El experimento demostrará que **crear** es muy sencillo: de hecho, todos lo hacemos constantemente.

¡Comprende!

Después de pasar por los distintos ámbitos y de participar en las propuestas del recorrido, la exposición culmina mostrando los complejos mapas conceptuales que analizan los procesos, y que resultarán útiles para cualquier disciplina que quiera aprovechar el talento creativo. Estos mapas son el resultado del análisis de los procesos y las relaciones existentes entre sistemas complejos. Tras haber penetrado en su comprensión ordenando, descomponiendo las partes y clasificándolas, nos queda lo más complicado, ver cuáles son las relaciones entre las partes y cómo constituyen un todo que supera el conjunto. Si pensamos en un hormiguero, este es mucho más complejo en su conjunto que la suma de cada una de las hormigas que lo componen.

Cada ámbito de la exposición presenta una serie de propuestas participativas para despertar y satisfacer la curiosidad del visitante.

Exposición: *Sapiens, comprender para crear*

Del 16 de noviembre de 2016 al 31 de mayo de 2017

Inauguración: 15 de noviembre, a las 19 h

Conferencia inaugural: *Sapiens, comprender para crear*. A cargo de Ferran Adrià, miércoles 16 de noviembre, a las 19 h

CosmoCaixa Barcelona

(c. de Isaac Newton, 26)

Horario: de martes a domingo, de 10 a 20 h

Servicio de Información de la Obra Social "la Caixa"

Tel. 902 223 040 (de lunes a domingo, de 9 a 20 h)

Para más información:

Departamento de Comunicación de la Obra Social "la Caixa"

Irene Roch: 934 046 027 / 669 457 094 / iroch@fundaciolacaixa.org

<http://www.lacaixa.es/obrasocial/>