

## Libres de l'exposició

- ADRIÀ, Albert; PINTO, Josep Maria ; GUILLAMET, Francesc. *Les Postres d'El Bulli*. Barcelona: Empúries, 1998. ISBN 84759666063.
- ADRIÀ, Ferran; MOYANO ANDRÉS, Isabel and SIMÓN PALMER, María del Carmen. *La cocina en su tinta: [Exposición del 22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011]*. [Madrid]: Biblioteca Nacional de España, 2010. ISBN 9788492462155.
- ADRIÀ, Ferran. *El Bulli el sabor del Mediterrani*. Barcelona: Empúries, 1993. ISBN 847596415X.
- ADRIÀ, Ferran. *Los Secretos de El Bulli: recetas, técnicas y reflexiones*. Barcelona : Altaya, 1998. ISBN 8448710002 (cart.). Índexs.
- ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *El Bulli 1998-2002*. Barcelona: ARA Llibres, 2002. ISBN 8493229660.
- ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *El Bulli 1994-1997*. Barcelona: ARA Llibres, 2003. ISBN 8496201058.
- ADRIÀ, Ferran, SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *El Bulli 1983-1993*. Barcelona: ARA Llibres, 2004. ISBN 849620135X.
- ADRIÀ, Ferran, SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *El Bulli 2003*. [Barcelona]: RBA, 2005. ISBN 8778716750.
- ADRIÀ, Ferran, SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. *El Bulli 2005*. Barcelona: RBA Libros, 2006. ISBN 8478716076.
- ADRIÀ, Ferran, SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert; GUILLAMET, Francesc ; RUIZ DE ERENCHUN, Maribel. *El Bulli 2004*. Roses: El Bulli, 2005. ISBN 8478716769.
- ADRIÀ, Ferran. *Cuinar a casa amb Caprabo i Ferran Adrià*. [Roses] : elBullirestaurant, 2003. ISBN 8493310018.
- *Aparells i utensilis aplicats a la cuina professional*. Barcelona: Escola d'Hoteleria i Turisme CETT, 2011. ISBN 9788461469604.
- GIMÉNEZ, Cristina. *L'Art del menjar: de la natura morta a Ferran Adrià*. Barcelona: Obra Social de CatalunyaCaixa, 2011. ISBN 9788492721283.
- *Lèxic científic gastronòmic: les claus per entendre la cuina d'avui*. Barcelona : Planeta, 2006. ISBN 8497081633.
- MORET, Xavier. *El Bulli des de dins: biografia d'un restaurant*. Barcelona: La Magrana, 2007. ISBN 9788479013233.
- SEN, Miquel. *Luces y sombras del reinado de Ferran Adrià*. Barcelona: La Esfera de los libros, 2007. ISBN 9788497346009.



CRAI Biblioteca  
Campus de l'Alimentació  
de Torribera



UNIVERSITAT DE BARCELONA

CRAI BIBLIOTECA CAMPUS DE  
L'ALIMENTACIÓ DE TORRIBERA

Recinte Torribera - Edifici Docent i d'Atenció a  
l'Estudiant (Verdaguer).  
Avda. Prat de la Riba, 171  
Telèfon: 93 403 19 50

# Ferran Adrià i el Bulli: la història de la transformació de la cuina

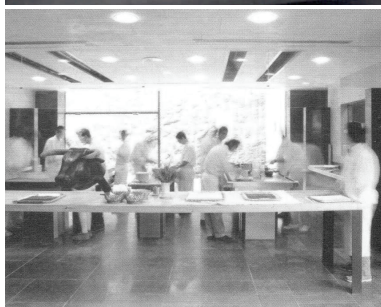


Del 23 d'abril al 5 de maig del 2014  
Exposició bibliogràfica  
Sant Jordi 2014

## Exposició bibliogràfica

### *Ferran Adrià i el Bulli*

L'arribada de Juli Soler, Ferran Adrià i Albert Adrià al restaurant el Bulli el 1983, i la tasca que hi dugueren a terme, va suposar per a la història de la cuina contemporània un esdeveniment d'inqüestionable transcendència. Amb el temps, de fet, ha representat, una vertadera (r)evolució, però no només pel que fa al món de la cuina, sinó també en altres àmbits, com la ciència, l'art i la cultura.



El Bulli va tancar les seves portes com a restaurant per al públic el 2005, però en l'actualitat Ferran Adrià continua amb nous projectes de documentació i investigació. I ho fa especialment vinculat al Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, ja que el nostre Campus està col·laborant de manera molt activa en l'elaboració del seu nou gran projecte: la Bullipèdia.



El CRAI Biblioteca Campus Torribera us presenta un "tast" bibliogràfic al voltant de Ferran Adrià i del Bulli, tot destacant-ne l'última adquisició –donatiu de Ferran Adrià–: un conjunt de 5 volums, en magnífica edició, amb els quals els protagonistes del Bulli han volgut recopilar i documentar la tasca duta a terme al Bulli: tot un procés de transformació en l'elaboració dels plats; o, com ells en diuen, l'evolució, del Bulli, però també de la història de la cuina.

