



FERRAN ADRIÀ Y FRANCISCO TORREBLANCA IMPARTIRÁN SENDAS CLASES MAGISTRALES EN LA UPV

El cocinero Ferran Adrià y el maestro pastelero Francisco Torreblanca impartirán sendas clases magistrales tras ser investidos doctores Honoris Causa de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) el próximo 21 de junio. Los dos mostrarán cómo, en sus talleres, combinan la tradición y el saber hacer culinario, con el arte, la ciencia y la tecnología más avanzada; para desarrollar su creatividad, y elevar la gastronomía a categoría de arte.

Francisco Torreblanca hablará de "El arte efímero" y Ferrán Adrià expondrá "Análisis evolutivo: Cómo elBulli mide su creatividad". Los asistentes tendrán ocasión de participar en un coloquio posterior. Estas clases magistrales están dirigidas a alumnos y a todos aquellos profesionales interesados por la cocina, la pastelería, la creatividad, la cultura gastronómica. El Centro de Formación Permanente ha gestionado la asistencia a este encuentro, que es gratuito, y que, en pocos días completó el aforo de asistencia. Impartirán la clase magistral , a las 18 horas, del 21 de junio, en el Edificio Nexus de la UPV, ya convertidos en doctores por causa de honor, la máxima distinción académica universitaria.

El solemne acto de investidura de los doctores honoris causa será por la mañana, en el Paraninfo de la Universidad Politécnica de Valencia. Cada uno de los doctores estará acompañado por su padrino, que es el doctor encargado de realizar la *laudatio*, el discurso de ensalzamiento del Doctor Honoris Causa, que justifica esta distinción. En el caso de Ferran Adrià, el padrino es Jaume Coll, doctor del Departamento de Filología de la Universidad de Barcelona, gastrónomo y gran conocedor de la trayectoria de Adrià. Ha escrito numerosos libros relacionados con la gastronomía como "El crepúsculo de la becada" y "El Celler de Can Roca, una sinfonía fantástica".

El padrino de Francisco Torreblanca es Javier Martínez, doctor del Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV y director del grupo Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria (Cuina). Es el responsable de las asignaturas de Nutrición y dietética, Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas, Alimentación y Cultura para la Licenciatura en Ciencia y tecnología de los alimentos. Además imparte la asignatura de Tecnología Culinaria en el Master en Ciencia e Ingeniería de los alimentos. Consciente de la importancia de trasladar la I+d+i de la Universidad a la sociedad, es uno de los coinventores del Gastrovac, una olla de cocina a vacío que se encuentra en los más prestigiosos restaurantes del mundo.

Javier Martínez ha resaltado "el espíritu creativo, la ilusión por su trabajo, la tenacidad y la constancia" como cualidades que comparten Torreblanca y Adrià, que suponen todo un ejemplo a seguir para los estudiantes. Martínez también ha señalado que "son los dos profesionales, cada uno en su campo, en la repostería y en la cocina, que más reconocimiento tienen a nivel mundial, y uno de ellos de nuestra comunidad. Qué menos que reconocérselo" con esta investidura como Doctores Honoris Causa por la UPV.

El pasado 29 de abril, el Consejo de Gobierno de la Universidad Politécnica de Valencia aprobó, por unanimidad, el nombramiento como doctor Honoris Causa del cocinero Ferran Adrià y del maestro pastelero Francisco Torreblanca. La propuesta surgió del Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV por los méritos de ambos profesionales y con la intención de que este reconocimiento suponga un importante impulso para la difusión de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de la Gastronomía en la Comunidad Valenciana.

Ferran Adrià ha recogido, recientemente, el premio al mejor cocinero de la década en Londres, según el jurado



de la revista “ The Restaurant Magazine”, formado por más de 500 especialistas. Natural de L’Hospitalet, su relación con el restaurant elBulli se inició con un stage en 1983. Emprendedor, innovador y vanguardista en los fogones, ha llevado la gastronomía española hasta lo más alto. Es doctor Honoris Causa de la Universidad de Barcelona y de la Universidad de Aberdeen, en Escocia.

Francisco Torreblanca, natural de Villena, pasó su infancia en París, donde trabajó en una pastelería durante nueve años. Al volver a España abrió su propia pastelería, en Elda : “Totel”. Distinguido como mejor maestro artesano pastelero de España y de Europa es autor de numerosos libros de postres. Fue el autor de la tarta nupcial de la boda de los Príncipes de Asturias en 2004.

La investidura como doctores Honoris Causa será en el Paraninfo de la UPV el día 21 de junio, a las 11 de la mañana, coincidiendo con la clausura oficial del curso académico.

Datos de contacto:Carmen Revillo

Área de Comunicación UPV

crevillo@upvnet.upv.es

963.877.846, 646 447 681

Anexos: MP3 Corte de Voz de Javier Martínez,
director Grupo Cuina UPV