



LA UPV INCORPORA EL MUNDO DE LA ALTA COCINA INVISTIENDO DOCTORES HONORIS CAUSA A ADRIÀ Y TORREBLANCA

La Casa Real envía una felicitación a ambos por esta importante distinción académica

El Rector de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), Juan Juliá, ha investido, esta mañana, como doctores Honoris Causa al cocinero Ferran Adrià y al maestro pastelero Francisco Torreblanca, durante la ceremonia de Clausura de Curso que se ha celebrado en el Paraninfo de esta institución académica. La propuesta de investidura partió del Departamento de Tecnología de los Alimentos y fue aprobada, por unanimidad, por su Consejo de Gobierno.

El Rector ha señalado que, con la entrada de Adrià y Torreblanca al claustro de doctores, “la Universidad Politécnica de Valencia incorpora, nunca mejor dicho, con todos los honores, el mundo de la Alta Cocina”. Juliá considera que la cocina y la pastelería son disciplinas “estrechamente vinculadas con algunos de los estudios que se cursan” en la Politécnica y están relacionadas con “la investigación y la transferencia realizada en distintos departamentos e instituciones, especialmente con los relacionados con la ciencia de los alimentos”.

Al iniciar su discurso el Rector ha leído el mensaje que los Reyes han hecho llegar a través del jefe de la Casa Real, Alberto Aza, uniéndose al “reconocimiento y aprecio que hoy les otorga la Universidad Politécnica de Valencia al investirles Doctores Honoris Causa, enviando nuestra más sincera y cordial felicitación por esta importante distinción académica”.

Antes del solemne acto de investidura, los padrinos de los nuevos doctores por causa de honor realizan la *laudatio*, el discurso de ensalzamiento del nuevo Doctor Honoris Causa, que expone las causas que justifican la más alta distinción académica.

Javier Martínez, doctor del Departamento del Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV y director del Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria (Cuina), ha sido el padrino de Torreblanca. Ha expuesto la trayectoria profesional del pastelero de Villena, jalonada de premios, y ha destacado su espíritu emprendedor. Martínez además ha aprovechado para reclamar que la gastronomía sea considerada “como disciplina universitaria, como ya ocurre en otros países de nuestro entorno. Ojalá este acto pueda significar el inicio de este camino en la UPV”.

Por su parte, el padrino de Ferran Adrià, Jaume Coll, doctor del Departamento de Filología de la Universidad de Barcelona, gastrónomo y gran conocedor de su trayectoria, ha hecho un repaso de la historia de elBulli. Coll considera que hay tres etapas en el desarrollo del restaurant de la cala Montjoi, estrechamente ligadas a la trayectoria de Adrià como cocinero en continua evolución. Coll resume en cuatro las aportaciones de Adrià que han tenido repercusión mundial: “las espumas, la gelatina caliente, el aire y la liofilización. Son las cuatro más reconocidas, no las únicas y no necesariamente las mejores”.

En el acto de investidura, propiamente dicho, primero Torreblanca y después Adrià, han recibido, emocionados, el birrete laureado, distintivo del alto magisterio español; el anillo, como emblema del privilegio de firmar y sellar los dictámenes, consultas y censuras de la ciencia y profesión. Y los guantes blancos, símbolo de la pureza y de la distinción de su categoría. Sus familias han sido testigo de este momento.



En su discurso de agradecimiento, Torreblanca se ha remontado a sus inicios y ha recordado los olores y sabores de su infancia. Además ha abogado por la necesidad de romper barreras entre la cocina y la pastelería, que en su opinión "no nos permiten progresar". También ha aconsejado a los jóvenes "que no olviden sus raíces, que profundicen en ellas, y que además, deben contar con un sólido conocimiento. Sólo ese conocimiento les permitirá avanzar en la línea de la evolución, la innovación y la investigación".

Adrià, por su parte, ha extendido la distinción académica recibida a todos sus colegas de profesión y ha considerado que esta investidura refuerza que la gastronomía se reconozca como un hecho cultural. En su discurso ha reivindicado la necesidad que la alimentación sea una asignatura desde la infancia hasta la universidad y ha recordado que "el hecho más importante que le ha pasado a la cocina es que ha entrado en la universidad".

Durante el transcurso del acto académico de clausura de curso, además, se han entregado los premios extraordinarios de tesis a las 23 mejores tesis doctorales realizadas este curso y se ha realizado la investidura de los nuevos doctores.

El acto académico ha estado presidido por el Rector de la Universidad Politécnica de Valencia y ha contado con la asistencia de la consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación, el Rector de la Universitat de València, el Rector de la Universitat Jaume I de Castelló, el presidente del Consejo Social de la UPV, el director general de Universidad y Estudios Superiores, los vicerrectores de la UPV, así como numerosos profesionales del mundo de la restauración.

Como es habitual, en el discurso de Clausura del Curso Académico, el Rector ha hecho balance del curso 2009-2010 en el que se ha conseguido la adaptación de todos los estudios de la Politécnica al Espacio Europeo de Educación Superior, se ha adecuado la oferta curricular de la UPV a las demandas de la sociedad, suprimiendo algunas titulaciones "escasamente demandadas" y se ha reformulado la propuesta de Campus de Excelencia Internacional, junto a la Universitat de València y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas. El Rector se ha mostrado confiado en la definitiva aprobación del proyecto VLC-Campus de Excelencia Internacional, y ha agradecido el apoyo de la Generalitat, les Corts y del Pleno del Ayuntamiento de Valencia.

Julià además ha destacado que la "Comunidad Universitaria, pese a las dificultades que padece nuestra economía, ha logrado con su esfuerzo y dedicación incrementar la cifra de derechos reconocidos en I+D que, el pasado año 2009, crecieron un 8'8%, cifra que continúa consolidándonos en el liderazgo en transferencia tecnológica en todo el sistema universitario español".

El tradicional Gaudeamus Igitur, canto universitario de alegría, ha cerrado el acto. Por la tarde, a las 18:00 horas tendrá lugar la Trobada Adrià-Torreblanca. Ambos impartirán sendas clases magistrales. 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.

Datos de contacto: Carmen Revillo

Área de Comunicación UPV

crevillo@upvnet.upv.es

963.877.846, 646 447 681

Anexos:



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Nota de premsa

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Àrea de Comunicació

Edificio Nexus (6G), Camino de Vera, s/n - 46022 VALENCIA