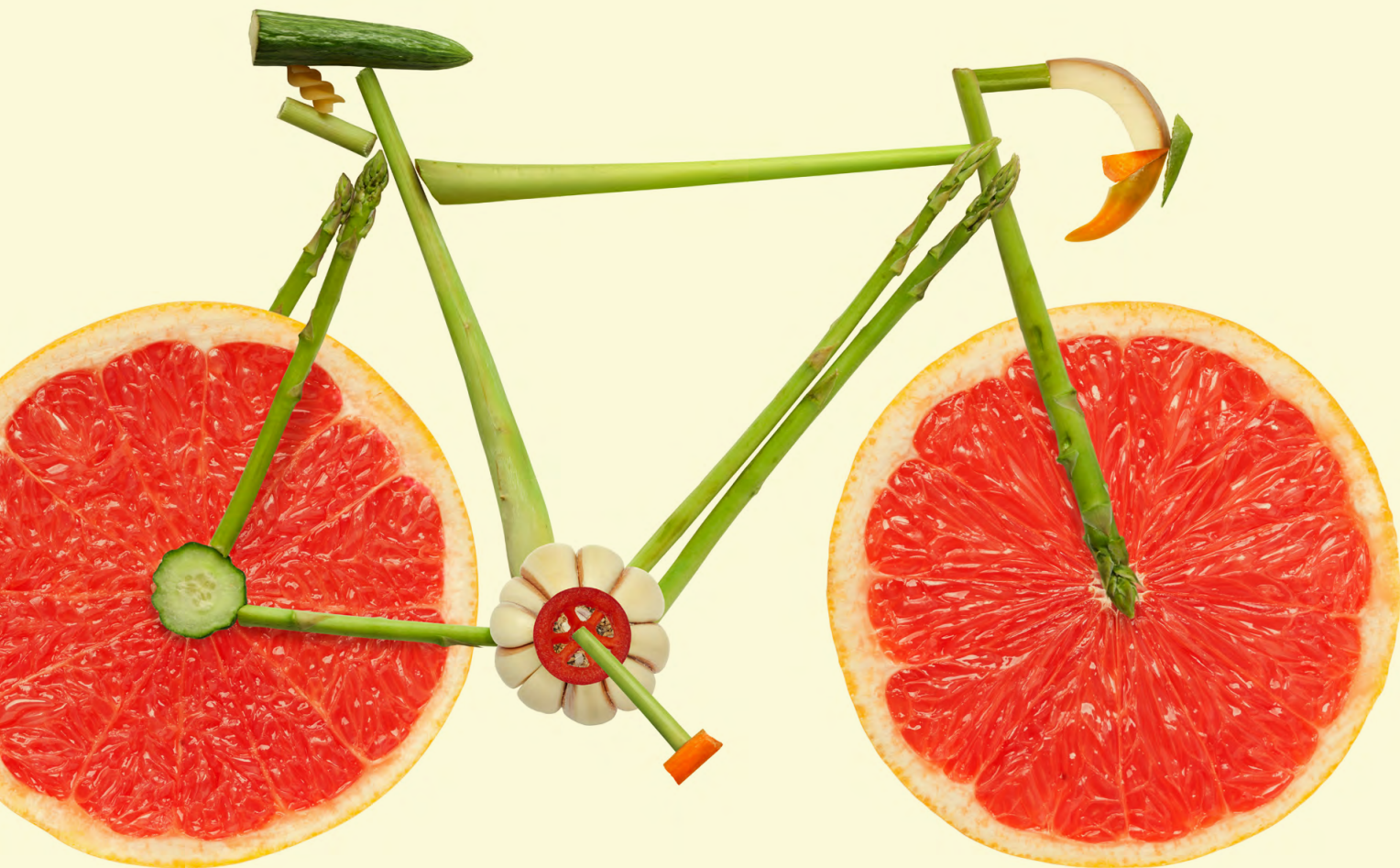
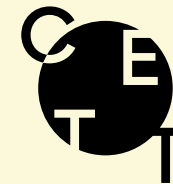


# XX TROBADA GASTRONÒMICA Gastronomia i esport



**EDICIÓ ESPECIAL  
20È ANIVERSARI  
28 D'ABRIL DE 2026**



Barcelona School  
of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Amb la col·laboració de



**Barcelona**  
és molt més



**Diputació  
Barcelona**



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Càtedra de Turisme,  
Hoteleria i Gastronomia



Barcelona School  
of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy

# Índex

<b>Autoria</b>	3
<b>Que és la Trobada Gastronòmica?</b>	4
<b>XX Trobada Gastronòmica: Gastronomia i esport</b>	5
<b>Alumnat esportista d'alt rendiment: quan la formació universitària i l'esport conflueixen</b>	6
<b>Gastronomia i esport d'elit: un diàleg entre fogons i competició</b>	7
<b>Nutrició d'alt rendiment: ciència, personalització i evidència</b>	8
<b>Territori, turisme gastronòmic i dinamització local</b>	10
<b>Vint anys de gastronomia catalana: grans xefs tanquen el cercle</b>	11
Joan Roca (El Cellar de Can Roca): formació, rigor i sostenibilitat emocional	12
Eduard Xatruch (Disfrutar): el factor humà per davant de la tecnologia	12
Fina Puigdevall, Martina, Carlota i Clara Puigvert (Les Cols): territori, natura i relleu generacional	13
Paolo Casagrande (Lasarte): sostenibilitat, equips i talent format	13
<b>Sobre el CETT</b>	14



# Autoria



## **Dra. Emma Pla Rusca**

**Directora del Màster Universitari en  
Innovació de la Gestió Turística**

Llicenciada en Ciències Econòmiques i Empresariales per la Universitat Autònoma de Barcelona i Doctora del Programa Societat de la Informació i Coneixement de la Universitat Oberta de Catalunya, amb la tesi: Proposta d'un model per l'anàlisi territorial del turisme gastronòmic.

Amb una llarga experiència en consultoria turística elaborant projectes pel desenvolupament turístic de destinacions, actualment és la directora del Màster en Innovació de la Gestió Turística del CETT-UB, coordina projectes de transferència de coneixement i la seva investigació se centra en el turisme gastronòmic.

# Que és la Trobada Gastronòmica?

Durant un dia, el CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy es converteix en un espai de trobada entre l'alumnat que es prepara per formar part del sector gastronòmic i els/les professionals de la cuina, el servei de restaurant i la recerca gastronòmica.

Viure la realitat de la gastronomia professional en un entorn pedagògic i posar l'alumnat en contacte directe amb l'activitat dels seus protagonistes són els principals objectius de la Trobada Gastronòmica.

Aquesta iniciativa compta amb la col·laboració i el suport de Turisme de la Diputació de Barcelona, reforçant el vincle entre la formació acadèmica i el sector gastronòmic i turístic del territori.



# XX Trobada Gastronòmica: Gastronomia i esport

La XX Trobada Gastronòmica ha posat el focus en la relació creixent entre alimentació i activitat física, un àmbit emergent amb gran potencial dins de les indústries alimentàries, la salut i l'esport.

En un context en què la societat demanda estils de vida més saludables i basats en l'evidència científica, la gastronomia exerceix un paper clau en el rendiment esportiu, la recuperació i el benestar.

Com a resposta al nou paradigma de rendiment, aquesta edició analitza com la nutrició personalitzada, la recerca científica, el producte local i la innovació tecnològica estan transformant l'ecosistema gastronòmic vinculat a l'esport.

## El CETT-UB reafirma el seu lideratge universitari posant la gastronomia en diàleg amb l'esport, la nutrició i el territori en la XX edició de la Trobada Gastronòmica

Sota el lema "Gastronomia i Esport" la XX Trobada Gastronòmica del CETT-UB ha reunit professionals de la gastronomia, la nutrició esportiva i el turisme per celebrar el vintè aniversari d'un esdeveniment consolidat com un dels espais de referència del pensament gastronòmic a Catalunya.

La jornada ha comptat amb la participació de xefs amb estrella Michelin com Joan Roca, Nandu Jubany, Paolo Casagrande, Fina Puigdevall i Eduard Xatruch, comunitat mèdica especialista en nutrició esportiva, esportistes d'alt

rendiment i representants institucionals en un punt de trobada per reflexionar, conjuntament amb l'alumnat, sobre els vincles de la gastronomia amb altres disciplines. Un espai multidisciplinar per obrir la ment dels futurs professionals del sector i per evidenciar la capacitat del CETT-UB d'articular ponts entre el món universitari, el sector professional i la societat.

Al llarg de tota la jornada, la Trobada ha complert, una vegada més, la seva funció essencial: ser l'espai on estudiants i sector reflexionen plegats sobre la relació de la gastronomia amb altres disciplines i construir la mirada crítica i oberta que definirà els professionals del futur.



# Alumnat esportista d'alt rendiment: quan la formació universitària i l'esport conflueixen

La jornada ha arrencat amb un diàleg contextualitzador que ha posat en valor un dels trets distintius del CETT-UB: la coexistència, entre el seu alumnat, de formació gastronòmica i pràctica esportiva d'alt rendiment. **Lorena Delgado**, nutricionista de la Unitat de Medicina Esportiva de l'**Hospital Clínic de Sant Joan de Déu**, ha moderat la conversa amb tres estudiants que compaginen o han compaginat els seus estudis amb la competició d'alt rendiment.

Al diàleg han participat **Alicia Vega**, ex-jugadora de vòlei durant del FC Barcelona i la Selecció Catalana, i CETT Alumni del Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques; **Oriol Gastó**, practicant de cúrling amb cinc campionats del món i una participació als Jocs Olímpics de la Joventut, alumne de Formació Professional i del Diploma de Sommelier; i **Dídac Pérez Fores**, jugador d'hoquei sobre gel i participant en dos campionats del món, alumne del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques. Els tres han constatat la mancança d'acompanyament nutricional en els esports minoritaris en assegurar que mai han tingut accés a un servei de nutrició especialitzat. **Delgado** assenyala que **la percepció de la nutrició esportiva**, associada a macronutrients, suplementació i rendiment, **contrastava radicalment amb el llenguatge de la gastronomia vinculat a l'experiència culinària** com a plaer, cultura i oci a compartir. Així doncs, considera que el repte és **construir ponts entre tots dos mons**.

La nutricionista ha alertat sobre la **baixa disponibilitat energètica com un problema silenciós entre esportistes d'alt rendiment** (especialment en esports minoritaris), amb conseqüències per a la salut hormonal, òssia, immunològica i cognitiva. Així mateix, ha defensat una **nutrició esportiva que eduqui i empoderi l'esportista**, i que treballi de manera **interdisciplinària** amb medicina, psicologia i professionals de preparació esportiva, **defugint les solucions genèriques i la sobreinformació sense evidència científica**.



“La nutrició esportiva no és només quadrar macronutrients o fer la suplementació perfecta. El rendiment depèn també de com ens sentim amb el menjar i de construir una bona relació amb els aliments.”

**Lorena Delgado**  
Unitat de Medicina Esportiva,  
Hospital Sant Joan de Déu

# Gastronomia i esport d'elit: un diàleg entre fogons i competició

Un dels moments més destacats de la jornada ha estat el diàleg entre el xef **Nandu Jubany** (Can Jubany, \*) i el pilot **Gil Membrado**, campió de rallis del Terra CERT. **Jubany**, que compagina cuina d'autor amb la competició amateur (inclosa la participació al Dakar), ha compartit **com l'esport és part integrant del seu equilibri personal i professional**:



“Faig esport per poder fer millor la meua feina. Cuidar-se no és una opció, és una necessitat si vols sostenir el ritme.”

**Nandu Jubany**  
Can Jubany

**Membrado**, per la seva banda, ha posat en relleu com **la gestió de l'alimentació és determinant en el rendiment esportiu** de màxima exigència.

La connexió entre ambdós mons ha il·lustrat una de les tesis centrals de l'edició: **la gastronomia com a eina de rendiment, salut i benestar en les disciplines d'alt nivell**.



“El rendiment no depèn només del cotxe o de l'entrenament; depèn molt de com et cuides i de com gestiones l'energia.”

**Gil Membrado**  
Pilot de rallis

# Nutrició d'alt rendiment: ciència, personalització i evidència

La taula rodona sobre nutrició personalitzada i suplementació a l'esport ha reunit professionals de primera línia, moderats per la **Dra. Paola Quifer**, directora del Màster en Nutrició Culinària del CETT-UB.

En aquest escenari, **Mireia Porta**, responsable del departament de nutrició i serveis mèdics del **FC Barcelona**, ha subratllat la **importància de l'evidència científica i la periodització**:



“No sempre s’ha de menjar igual ni suplementar igual. La clau és la periodització i l’evidència científica.”

**Mireia Porta**  
FC Barcelona



D'altra banda, la dietista-nutricionista **Saioa Segura**, del **CAR de Sant Cugat**, ha alertat sobre la **necessitat de criteri i personalització** davant la proliferació de solucions genèriques:



“Abans de suplementar, cal educar. No hi ha solucions universals: cada esportista és una persona amb un context propi.”

**Saioa Segura**  
CAR Sant Cugat

**Emanuela Gornati**, xef esportista i cofundadora de **MIOBIO**, ha posat el focus en l'assignatura pendent de la cuina en l'àmbit esportiu, reclamant una **professionalització de la gastronomia aplicada al rendiment**:

La metgessa **Antonia Lizarraga**, especialista en medicina de l'activitat física i la salut i membre del **GRNA de la Universitat de Barcelona**, ha tancat la taula apellant a allò essencial per sobre de qualsevol avenç tecnològic o científic:



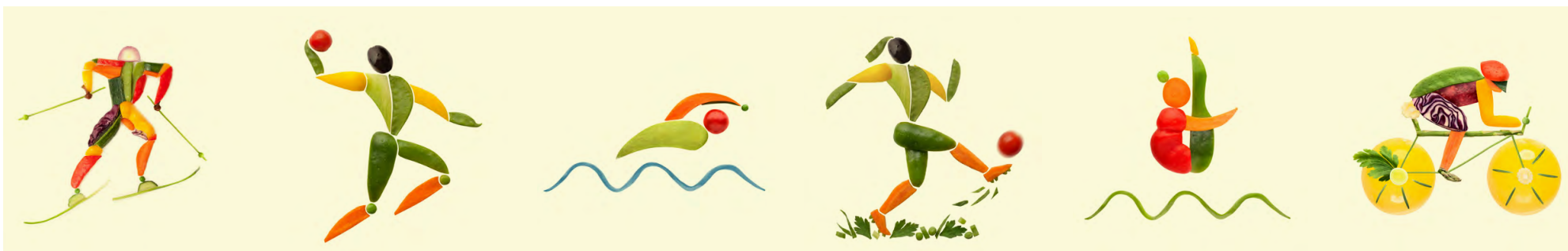
“Somio que a cada ciutat existeixi un màster de cuina esportiva on puguem fer aquesta fusió i treballar les propietats dels aliments per a cada fase. Al món de la cuina falta la cuina en molts sectors, i l'esportiu és un d'ells.”

**Emanuela Gornati**  
Xef esportista i cofundadora de  
MIOBIO



“Quan ho haguem hackejat tot (la temperatura, el GPS, la distància), arribarem al més essencial: som éssers vius que busquem energia per ser feliços. La part humana sempre serà la més important.”

**Antonia Lizarraga**  
Universitat de Barcelona



# Territori, turisme gastronòmic i dinamització local

La taula rodona impulsada per la **Diputació de Barcelona**, moderada per **Gemma Belmonte**, tècnica de Turisme de l'Oficina de Màrqueting Turístic de la Diputació de Barcelona, ha explorat la **intersecció entre gastronomia, esport i territori a les comarques barcelonines**.

**Adrià Cots**, Managing Director de **Món Sant Benet Hotel & Conference Center**, ha presentat un **model que combina allotjament, cuina de proximitat, cicloturisme i el centre d'investigació culinària Fundació Alícia**. **Carles Bordanaba**, director comercial de **Càtering Cal Blay**, ha explicat com una empresa de més de quaranta anys d'història treballa el producte local del Penedès, el Garraf i l'Anoia integrant activitats esportives en les seves propostes d'esdeveniments. Finalment, **Marinel·la Mosquera**, CEO de **Pedratour**, ha compartit com la seva agència de viatges receptiva especialitzada en senderisme i cicloturisme fa de la gastronomia l'eix transversal per explicar i posar en valor el territori del Berguedà i els Pirineus.

La sessió **ha reforçat la vocació del CETT-UB com a institució compromesa amb el desenvolupament sostenible del territori**, en línia amb la missió compartida amb la Diputació de Barcelona d'impulsar un turisme gastronòmic de qualitat i de valor afegit.



# Vint anys de gastronomia catalana: grans xefs tanquen el cercle

La jornada ha tancat amb la taula rodona més esperada: un **diàleg entre xefs de referència que han acompanyat la Trobada Gastronòmica al llarg dels seus vint anys**, moderada per la periodista **Carme Gasull**. **Joan Roca, Eduard Xatruch, Fina Puigdevall**, les seves filles **Martina, Carlota i Clara Puigvert**, i **Paolo Casagrande** han compartit escenari per fer una **mirada retrospectiva al sector i projectar el futur de la gastronomia catalana**.

La presidenta del CETT, la **Dra. Maria Abellanet**, ha recordat que **en dues dècades la Trobada ha reunit més de 300 ponents**, entre els quals **més de 20 xefs amb estrella Michelin**, i ha reivindicat la jornada com **"un laboratori d'idees que ha anticipat molts dels grans debats de la gastronomia contemporània"**.



El **Sr. Juan Antonio Pérez García**, Diputat adjunt de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic i Turisme de la **Diputació de Barcelona**, ha subratllat el **valor estratègic de la col·laboració institucional sostinguda**:



"Quan la cuina entra a la universitat, es transforma"

**Dra. Maria Abellanet i Meya**  
Presidenta del CETT



"Vint anys impulsant la innovació, la reflexió i la projecció del sector gastronòmic contribueixen a posicionar-lo com un dels motors culturals i econòmics del nostre territori."

**Juan Antonio Pérez García**  
Diputació de Barcelona

## Joan Roca (El Cellar de Can Roca): formació, rigor i sostenibilitat emocional

Joan Roca ha reivindicat el **paper de la universitat com a fonament del progrés gastronòmic**, establint un vincle que manté des dels orígens de la Trobada. Amb la perspectiva d'un sector que ha canviat radicalment en dues dècades, ha apuntat a la **profunditat intel·lectual com a element diferenciador**:



“La universitat aporta rigor, coneixement i capacitat crítica. Quan la gastronomia entra a la universitat, guanya profunditat.”

Joan Roca  
El Cellar de Can Roca

Roca ha abordat també la sostenibilitat en totes les seves dimensions (ambiental, econòmica i emocional), explicant com El Cellar incorpora gestió emocional d'equips i reorganitza dinàmiques internes per afavorir la conciliació en un sector que, en les seves paraules, és “molt exigent i requereix concentració i atenció constants”.

## Eduard Xatruch (Disfrutar): el factor humà per davant de la tecnologia

Per a **Eduard Xatruch**, la cuina d'autor i la trajectòria de **la gastronomia catalana** en els darrers vint anys, és **inexplicable sense les persones que la construeixen**. En un sector on la intel·ligència artificial genera debat, Xatruch ha estat taxatiu:



“La IA no és cuinera. El factor personal és el que fa que vagis a casa del Joan, de la Fina, del Paolo o a la nostra i sentis que allò és únic.”

Eduard Xatruch, Disfrutar (millor restaurant del món 2024)

Ha destacat també la **relació bidireccional entre sector i acadèmia** posant com a exemple el desenvolupament de Treballs Finals de Grau del CETT-UB al restaurant Disfrutar: “L'alumnat ens aporten molt. El nostre deure és ensenyar, però també donar-los l'oportunitat perquè trobin on se senten més còmodes.”

## Fina Puigdevall, Martina, Carlota i Clara Puigvert (Les Cols): territori, natura i relleu generacional



**Fina Puigdevall** ha defensat una manera d'**entendre la gastronomia indissociable del territori, de la vida i de la natura**. L'hort i el galliner de Les Cols no són un recurs d'imatge sinó una font d'aprenentatge real que connecta cuina, equip i producte de proximitat des dels orígens del projecte, ara fa trenta-cinc anys.

Les seves filles Martina, Carlota i Clara Puigvert han aportat la **dimensió del relleu generacional**, construït sense imposicions i des de la llibertat. Carlota, CETT Alumni, ha destacat la **formació com a acompanyament essencial** en el seu recorregut professional; Clara ha reivindicat la sala com a element clau per transmetre el projecte gastronòmic al comensal.

## Paolo Casagrande (Lasarte): sostenibilitat, equips i talent format

**Paolo Casagrande** ha tancat el cercle parlant de responsabilitat: la d'un xef que entén la **sostenibilitat com una manera de treballar i de viure**, que cuida proveïdors, equips i processos. La seva llarga relació amb el CETT-UB li ha permès comprovar en primera persona el nivell de preparació dels seus graduats i graduades:



“L'alumnat del CETT arriba amb una base molt sòlida, i això fa que la integració als equips professionals sigui molt més fluida.”

Paolo Casagrande  
Lasarte (\*\*\*)

Recupera la taula rodona al següent enllaç.



La XX Trobada Gastronòmica del CETT-UB, celebrada amb el suport de la Diputació de Barcelona i de la Càtedra UB de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT, ha reafirmat la posició del CETT-UB com a universitat de referència en la intersecció entre gastronomia, i altres sectors. En dues dècades, la jornada ha demostrat ser l'espai on l'alumnat i el sector es retroben per reflexionar sobre la relació de la gastronomia amb el món, generant el pensament crític, la curiositat interdisciplinària i l'ambició intel·lectual que necessiten els professionals que lideraran el futur del sector.

## Sobre el CETT

El CETT és un centre internacional de formació, investigació i transferència de coneixement en turisme, hoteleria i gastronomia. Adscrit a la Universitat de Barcelona (UB) i autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Amb més de 22.000 persones formades al llarg de més 55 anys de trajectòria, ofereix tots els nivells de formació amb reconeixement oficial, formació en línia i semi presencial, i formació contínua i a mida per a professionals i empreses. Conjuntament amb l'Hotel Alimara com a hotel universitari i la residència d'estudiants Àgora BCN, integra el Campus CETT.

**cett.cat**





Barcelona School  
of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy

Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA



[cett.cat](http://cett.cat)

[cett.es/es/cett-fundacio](http://cett.es/es/cett-fundacio)

Av. Can Marçet 36-38 08035 Barcelona

Tel. +34 934 280 777

[cett@cett.cat](mailto:cett@cett.cat)