

CETT Formació

JOAN ROCA estrena al CETT el nou GRAU de CIÈNCIES Culinàries i Gastronòmiques

El xef d'El Celler de Can Roca, impulsor i assessor gastronòmic del grau interuniversitari (UB-UPC) de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, el primer d'aquestes característiques de l'Estat espanyol, va ser el responsable, el 15 de setembre, de donar el tret de sortida al nou curs acadèmic. Joan Roca va presentar el primer dia de classe davant l'alumnat i els diferents responsables acadèmics implicats.

"Lideratge, creativitat i valors" són, segons Joan Roca, característiques que la seixantena de nous estudiants del grau han de tenir molt presents a l'hora de desenvolupar el seu futur. Durant la xerrada impartida com a primera lliçó del curs d'una formació que Roca va descriure com a "necessària per aconseguir professionals millor formats, i que els estudiants han d'aprofitar i gaudir", el xef català va parlar dels intangibles a la cuina i de les il·lusions, tan necessàries "per tirar endavant qualsevol projecte i fer realitat els somnis". Partint del recent *tour* de sis setmanes per Amèrica amb l'equip del restaurant (un grup de 35 persones), va explicar que el viatge ha estat un repte que els ha descobert noves fonts d'inspiració i recursos per seguir creixent, mitjançant "nous paisatges, productes i persones d'altres latituds que ens ajuden a renovar la il·lusió i aporten un nou impuls al nostre treball creatiu". Roca s'hi va referir per exposar la importància d'aprendre constantment dels nous entorns, i va destacar el valor dels equips de treball i la necessitat de crear sinergies que donin lloc a noves idees i projectes. A continuació, va explicar com es genera nou coneixement gastronòmic en el seu laboratori d'idees LAB Creativitat, un espai de R+D on es desenvolupen i es fan realitat les noves creacions dels germans Roca, i en què participen persones de diferents disciplines, com ara el disseny industrial, la botànica o l'art. També va parlar de la tècnica, la ciència i la tecnologia; de la necessitat de sumar coneixements per



SOBRE EL GRAU

El nou grau (podeu consultar l'anterior edició del *Tot CETT*) és una iniciativa liderada per la Universitat de Barcelona (UB) i la Universitat Politècnica de Catalunya-BarcelonaTech (UPC), mitjançant l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB (centre adscrit a la UB), on es concentren el major nombre de classes, el Campus de l'Alimentació de la UB (recinte de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet), l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC) i la Fundació Alicia. L'estudiant que el cursa disposa de les infraestructures d'aquests quatre campus especialitzats en agroalimentació, nutrició i salut, tecnologia dels aliments, turisme, hoteleria i gastronomia, i recerca en cuina, i del treball acadèmic de la Unitat UB-Bullipèdia de Ferran Adrià.

seguir creixent. Va destacar la importància del producte de qualitat i de proximitat i del contacte amb els orígens, i va fer un especial incís en la cada cop més important "revolució sensible", és a dir, la transmissió de les emocions a la cuina i des de la cuina per part de l'equip i cap al comensal.

Pel que fa a als professionals, el xef va destacar la importància de saber valorar i aprofitar el talent, i de la il·lusió i l'actitud compromesa amb l'excel·lència per fer-ho tot cada cop millor. Va parlar de la necessitat de dedicar temps a la creació i de la gestió de l'èxit com una oportunitat, també, per contribuir en l'àmbit de la responsabilitat social. Finalment, va mencionar l'experiment creatiu "El Somni" i una sèrie de conceptes vitals i fonts d'inspiració per al Celler, com ara el paisatge, l'academicisme, les aromes, el vi o la importància de la memòria a l'hora de lligar records i sensacions. ■

Més informació: www.cett.cat/gccg