

El CETT en Acció

EL CETT als mitjans de COMUNICACIÓ

El Grup CETT és cada cop més present a les televisions, als diaris i a les ràdios del país. A continuació en veiem una mostra relativa al darrer semestre.

- **Oscar Teixidó i l'alumne Marc Navarro presenten a *Ben Trobats* el plat favorit dels catalans.** El 24 d'octubre de 2016, en el marc del Fòrum Gastronòmic, l'escudella i carn d'olla es van proclamar com a Plat Favorit dels Catalans, en el concurs que ha organitzat la revista *Cuina* amb la col·laboració de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia (CREG) i el patrocini d'Estrella Damm. Al programa *Ben Trobats*, de la Xarxa TV, Oscar Teixidó, professor del CETT, i l'alumne de 3r de Tècnic en Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració, Marc Navarro Jové, van presentar els diferents ingredients necessaris per elaborar aquest plat.

- **L'STCB CETT, als informatius de Barcelona Televisió i a TVE.** El 9 de novembre de 2016 es va emetre als informatius de BTV un reportatge sobre l'Smart Tourism Congress Barcelona CETT, celebrat a l'Hotel Alimara Barcelona. El mitjà també va entrevistar el Dr. José Antonio Pérez-Aranda, director de l'Escola Universitària del CETT, i el Dr. Juan Antonio Zufiria Zatarain, ponent de la lliçó inaugural del Congrés, entre d'altres. Precisament relacionat amb la temàtica de l'Smart Tourism, el 23 de novembre, el programa *Tinc una idea* de Televisió Espanyola va incloure una entrevista amb Pérez-Aranda.

- **Isabel Lugo i la tradició de les postres de músic, a RAC 1** El 10 de desembre, *Amb molt de gust*, l'espai gastronòmic de RAC1 dirigit per Emma Aixalà, va tornar a comptar amb el testimoni d'Isabel Lugo, professora d'Història de la Gastronomia del CETT-UB, per parlar de la tradició catalana de les fruites seques i de la història de les postres de músic.

- **Oscar Teixidó, entrevistat pels *Informatius Telecinco* a**

Mercabarna. Durant l'acte "Per Nadal, la bona cuina que et cuida", que es va celebrar el 14 de desembre a Mercabarna, l'informatiu matinal de Telecinco va voler conèixer l'opinió del responsable de Cuina del Campus CETT-UB, que va proposar un menú per a les festes valorat en només 14 euros. L'entrevista es va emetre l'endemà.

- **El Dr. Pérez-Aranda participa a l'article del diari *ARA* "Barcelona, els 10 límits del turisme".** Publicat l'11 de febrer, l'article reflexionava al voltant del futur turístic de la ciutat tenint en compte la difícil convivència entre el veïnat i els turistes. En aquest context, Pérez-Aranda va comentar els efectes per a la contaminació que genera el turisme.

- **La Dra. Montserrat Iglesias publica un nou article a *International Online Journal Of Education And Teaching*.** L'article, titulat "Language travel supply: language tourism product composition", es va publicar el passat mes de gener.

- **Nan Ferreres parla a RAC 1 sobre la importància de la formació en els serveis de restauració.** El 4 de març, Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional i dels estudis de gastronomia del CETT, va participar al programa *Via Lliure* de RAC1. Xavi Bundó, l'encarregat de dirigir-lo, va realitzar un debat a cinc bandes al voltant de la importància de la professionalització de l'ofici de cambrer, en què van participar diferents perfils, des del de cambrer al de restaurador, passant pels professionals del sector, representats en aquest cas per Nan Ferreres.

- **Enric López C. entrevista Guille Rodríguez, de Grupo Palladium, per al portal Smart Travel.** Al març, Enric López C., professor i investigador del Grup de Recerca Hoteleria del CETT-UB, va realitzar un nou article per a aquest portal *online*. L'article, titulat "La estratègia de Palladium para convertir a sus clientes en fans", és una entrevista a Guille Rodríguez, director corporatiu de Social Media i Reputació *Online* del Grupo Palladium. ■

