



Los hermanos Josep, Joan y Jordi Roca, propietarios del restaurante El Celler de Can Roca, ayer, en la entrada de la Eseiiaat. N. ARÓZTEGUI

El Celler de Can Roca en la UPC

Diari de Terrassa Miércoles, 15 de mayo de 2019

Terrassa | 9

Comienza el “maridaje” entre el Celler de Can Roca y la UPC

► La Eseiiaat colabora en el curso de aromas que el restaurante iniciará en otoño

Santi Palos

Como “una extensión de la UPC en Girona -y estamos orgullosos de ser parte de ella-, que tiene que ver con el espíritu inconformista y las ganas de compartir conocimientos que siempre hemos tenido” definió ayer Joan Roca, chef de El Celler de Can Roca, el curso “Ciencias sensoriales y creatividad en la gastronomía”. Una propuesta formativa que se desarrollará entre octubre de este año y marzo de 2020 (165 horas lectivas, tanto teóricas como experimentales, solo veinte plazas, precio: 3.500 euros), en la Masia, con la coordinación académica a cargo de la Escola Superior d'Enginyeries Industrial, Aeroespacial i Audiovisual de Terrassa (Eseiiaat), de la UPC. La Masia es el espacio de I+D que este restaurante de Girona, en 2013 y 2015 escogió el mejor del mundo por la revista Restaurant Magazine y con tres estrellas Michelin, tiene en la misma ciudad.

El curso ha sido diseñado por el doctor otorrinolaringólogo y “ex-



Los tres restauradores con Xavier Roca, director de la Eseiiaat, y Francesc Torres, rector de la UPC. N.A.

perto en sensorialidad” Josep de Haro, el ingeniero químico y profesor de la UPC Josep M. Guadayol, y el bioquímico y especialista en

aromas Francesc Montejo. “Haro lleva ya tiempo colaborando con La Masia, también ha hecho clases aquí, por la Fundació UPC, y fue él

quién propuso a los Roca que la Eseiiaat coordinara el curso. Estamos muy contentos de que hayan tenido esta confianza en nosotros”,

explicó a este diario el ingeniero químico Josep M. Guadayol, profesor de la UPC y terrassense, que junto con su hija, Marta Guadayol, enseñará análisis y propiedades de los aromas en el curso, tras el acto de ayer en la UPC en el que los tres propietarios de El Celler (también vino Josep, el “sumiller”, y Jordi, el “postero”) lo presentaron.

La iniciativa de este curso ha sido cocida a fuego lento. “El 23 de junio de 2018 fue el primer día en que fuimos a El Celler a hablarlo, y los tres hermanos nos dieron una pista de lo que querían. Luego, habíamos de ir viéndonos siempre en sábado porque era el único día que podían. Tienen las agendas tan llenas que es un milagro que hoy puedan estar los tres juntos en Terrassa.”

“NOS SENTIMOS APRENDICES”

“El aprendizaje continuo ha sido siempre el motor del Celler de Can Roca. Nosotros nos sentimos aprendices, y estamos encantados de que la UPC nos abra las puertas a un conocimiento que tiene y que queremos aprovechar”, señaló Josep Roca. El curso quiere ampliar los conocimientos del ámbito de los aromas en la innovación gastronómica, “con la mirada pensada en el gusto que siempre tienen las cosas que hacemos desde casa”.

Para Xavier Roca, director de la Eseiiaat, el curso será una excelente “maridaje” entre la cocina más innovadora y la universidad. ►