

Adrià y Torreblanca apuestan por responsabilidad social ante la crisis

[Directorio](#) [Ferran Adrià](#) [Madrid Fusión](#) [Doctores Honoris](#) [Estrella Michelin](#)

Ofrecido por

... [Deja tu comentario](#)

[Imprimir](#) [Enviar](#)

COMPARTE ESTA NOTICIA

0 [Facebook](#)
tweets

tweet

[menéame](#)



Foto: EP

El chef catalán y el repostero alicantino, nuevos doctores 'honoris causa' por la Universidad Politécnica de Valencia

VALENCIA, 21 Jun. (EUROPA PRESS) -

El prestigioso cocinero catalán Ferran Adrià afirmó hoy que en una época de crisis como la actual es el momento de que pequeños y grandes empresarios den "un paso adelante" y pongan en



A LA ÚLTIMA EN CHANCE

SUSCRÍBETE A LAS
NOTICIAS DE VALENCIA
EN TU ENTORNO:

Titulares en tu Web
Boletín Personalizado

marcha medidas de responsabilidad social para "ayudar" a los demás, mientras que el maestro pastelero Paco Torreblanca destacó no es momento de "rasgarse las vestiduras", sino de "adaptarse a la situación, seguir trabajando y creyendo en lo que tenemos".

Estas fueron las "recetas anticrisis" elaboradas por Adrià y Torreblanca en la rueda de prensa previa a su nombramiento como nuevos doctores 'honoris causa' por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), en la que se mostraron agradecidos por un reconocimiento, que demuestra, según apuntó Adrià, que la gastronomía es una forma más de cultura. "Hay que dar gracias a la Universidad porque hace que el día de mañana la gastronomía pueda entrar en la sociedad y se pueda comprender que es algo más que una actividad lúdica", aseveró.

Por su parte, Torreblanca subrayó que la posición que ha alcanzado la repostería española en el ámbito mundial ha estado "propiciada por el tirón de Ferran Adrià y sus ideas", que han actuado de "revulsivo" y han permitido separar ambas artes. No obstante, indicó que el sector pastelero no puede "bajar la guardia" y debe "seguir generando cimientos" para continuar consolidándose como un referente internacional.

Este empeño es especialmente significativo en el contexto actual de crisis, que no debe paralizar el sector, según detalló el maestro pastelero alicantino, sino "acometer ciertas reestructuraciones obligatorias" para adaptarse a las circunstancias "sin bajar en ningún caso la calidad del producto". "No debemos rasgarnos las vestiduras y pensar que todo ha acabado. Para salvar un brazo, a veces hay que cortar un dedo", sentenció.

Adrià, por su parte, indicó que estamos en un momento en el que "cuando uno tiene lo que tiene que tener, toca ayudar a los demás" y



PAUL MCCARTNEY SERÀ ABUELO OTRA VEZ

DEPORTES



DEL BOSQUE: "NOSOTROS NO NOS RELAJAMOS"

[Más Noticias](#) [Más Leídas](#)

Banco de Valencia acepta la renuncia de Rosa Lladró como miembro del Comité de Auditoría y suprime ese puesto

Detenidos tres dueños de tres pubs y otras tres personas por distribuir droga desde los locales
300 policías y bomberos y 200 operarios de limpieza participan en el dispositivo de la noche de San Juan

que es tiempo de "mejorar la eficacia y aprovechar las sinergias" en muchas actividades. A su juicio, el futuro de la alta cocina pasa por el modelo de negocio "informal", que destierra las comidas de tres horas por una mayor rotación de clientes y permite "comer productos naturales a un precio razonable". "Lo bueno es que no tenemos que inventar nada, porque las tapas ya existen", apuntó.

LA IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN

Por otra parte, el cocinero hizo especial hincapié en la necesidad de educar a la sociedad desde edades tempranas sobre la importancia de seguir una alimentación saludable, por lo que instó a las administraciones a implantar una asignatura sobre 'Salud y Alimentación' obligatoria. "Si nos enseñaran esto desde pequeños, habría menos gente que iría a los 'fast-food' o estos tendrían una mayor calidad", consideró.

Además, insistió en que una buena alimentación no está reñida con el presupuesto familiar porque "se puede comer muy decentemente a un precio decente, pero el problema es que no se quiere cocinar", afirmó Adrià, quien confesó que él mismo cocina en su casa platos sencillos "en media hora y viendo la televisión".

GASTRONOMÍA Y TURISMO

Por otra parte, Adrià y Torreblanca coincidieron a la hora de señalar la importancia de la gastronomía española como reclamo turístico, ya que, según el repostero, "la gente ya no viene sólo por el sol" y "cuanta más calidad de demos, mejor".

En este mismo sentido, el propietario de El Bulli añadió que durante los últimos "tres o cuatro años" la Administración "se ha puesto las pilas" y se ha dado cuenta de que "el liderazgo de la cocina de

La Policía sigue trabajando con los datos recabados del crimen de Concha Roig

La campaña de prevención del melanoma recorrerá 53 poblaciones y las tres provincias tendrán puntos rápidos de detección

El Consell ve "inútil" crear una oficina antifraude porque supondría "duplicar órganos con funciones similares"

El CGPJ convocará de nuevo la plaza del sustituto de De la Rúa al no alcanzar ningún candidato votos suficientes

vanguardia española es indiscutible y de que éste arrastra al turismo".

"Ahora hay que hacer las cosas con cabeza y no crear 18 escuelas de gastronomía, sino 2 ó 3 al más alto nivel", indicó Adrià, que insistió también en la importancia de potenciar las escuelas de hostelería existentes en la actualidad.

[Mi Tienda Gourmet Online](#)

Selecta, especial e intenacional. Aceite, jamón, foies, sin glúten..

www.ohdelis.com

COMENTARIOS DE LOS LECTORES