



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

**Clausura del curs acadèmic 2009-2010 i solemne  
investidura com a doctors *honoris causa* del Sr. Ferran  
Adrià Acosta i del Sr. Francisco Torreblanca García.**

21 de juny de 2010, 11.00 hores

Clausura del curso académico 2009-2010 y solemne  
investidura como doctores *honoris causa* del Sr. D. Ferran  
Adrià Acosta y del Sr. D. Francisco Torreblanca García.

21 de junio de 2010, 11:00 horas

**PARANIMF DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA**



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

**EL RECTOR I EL CONSELL DE GOVERN TENEN  
L'HONOR D'INVITAR-VOS AL SOLEMNE ACTE  
DE CLAUSURA DEL CURS ACADÈMIC 2009-2010  
I A L'ACTE D'INVESTIDURA COM A DOCTORS  
*HONORIS CAUSA* DELS SENYORS FERRAN  
ADRIÀ I FRANCISCO TORREBLANCA.**

**EL RECTOR Y EL CONSEJO DE GOBIERNO TIENEN  
EL HONOR DE INVITARLE AL SOLEMNE ACTO DE  
CLAUSURA DEL CURSO ACADÉMICO 2009-2010  
Y AL ACTO DE INVESTIDURA COMO DOCTORES  
*HONORIS CAUSA* DE LOS SEÑORES D. FERRAN  
ADRIÀ Y D. FRANCISCO TORREBLANCA.**

**Confirmació d'assistència a l'acte abans del 15 de juny.  
ÀREA DE PROTOCOL. Campus de Vera. Edifici 3A. Rectorat.  
A/e: [protocolo@upvnet.upv.es](mailto:protocolo@upvnet.upv.es) . Vestit acadèmic o fosc.  
Reserva de vestit acadèmic en l'adreça següent:  
<http://www.upv.es/protocolo>.**

**Confirmación de asistencia al acto antes del 15 de junio.  
ÁREA DE PROTOCOLO. Campus de Vera. Edificio 3A. Rectorado.  
C/e: [protocolo@upvnet.upv.es](mailto:protocolo@upvnet.upv.es) Traje académico u oscuro.  
Reserva de traje académico en la siguiente dirección:  
<http://www.upv.es/protocolo>.**

**Es prega a les persones assistents a l'acte que ocupen els  
seients abans de les 10.30 hores, i als doctors, que acudisquen  
a la sala de juntes per revestir-se abans de les 9.30 hores.**

**Se ruega a las personas asistentes al acto que ocupen sus asientos  
antes de las 10.30 horas y a los Sres. doctores que acudan a la  
Sala de Juntas para revestirse antes de las 9.30 horas.**

## ORDRE DEL DIA

- Arribada de la comitiva acadèmica
- *Veni creator*
- Obertura de la sessió
- Investidura dels nous doctors
- Premis a les tesis doctorals
- Lectura de l'acta de nomenament com a doctor *honoris causa* del Sr. Francisco Torreblanca
- *Laudatio* del padrí, Dr. Xavier Martínez Monzó
- Lectura de l'acta de nomenament com a doctor *honoris causa* del Sr. Ferran Adrià
- *Laudatio* del padrí, Dr. Jaume Coll Llinàs
- Solemne investidura com a doctors *honoris causa* dels senyors Francisco Torreblanca i Ferran Adrià
- Actuació del cor de la UPV
- Discurs del doctor *honoris causa* Dr. Francisco Torreblanca
- Discurs del doctor *honoris causa* Dr. Ferran Adrià
- Discursos de la presidència
- Clausura del curs 2009-2010
- *Gaudeamus igitur*

## ORDEN DEL DÍA

- Llegada de la comitiva académica
- *Veni creator*
- Apertura de la sesión
- Investidura de los nuevos doctores
- Premios a las tesis doctorales
- Lectura del acta de nombramiento como Doctor *Honoris Causa* del Sr. D. Francisco Torreblanca
- *Laudatio* del Padrino, Dr. Xavier Martínez Monzó
- Lectura del acta de nombramiento como Doctor *Honoris Causa* del Sr. D. Ferran Adrià
- *Laudatio* del Padrino, Dr. Jaume Coll Llinàs
- Solemne Investidura como Doctor *Honoris Causa* de los Sres. D. Francisco Torreblanca. y D. Ferran Adrià
- Interpretación del coro de la UPV
- Discurso del Doctor *Honoris Causa* Dr. Francisco Torreblanca
- Discurso del Doctor *Honoris Causa* Dr. Ferran Adrià
- Discursos de la presidencia
- Clausura del curso 2009-2010
- *Gaudeamus igitur*

## FERRAN ADRIÀ ACOSTA

Va nèixer a l'Hospitalet de Llobregat (Barcelona). Fins als 18 anys no va tenir contacte amb el món de l'hostaleria. Llavors va entrar a la cuina d'un petit hotel de Castelldefels i va tenir la primera responsabilitat culinària durant el servei militar. A l'agost del 1983 va fer una estada (*stage*) a El Bulli, on un any més tard esdevingué cap de cuina, càrrec que primer va compartir amb Christian Lataud i que des del 1987 ocupa en solitari.

La seua trajectòria sempre ha anat vinculada al restaurant de la cala Montjoi, on ha apostat per la creativitat més avantguardista. El Bulli té tres estrelles Michelin, i ha sigut escollit durant anys com el millor restaurant del món. La revista *Times* ha inclòs Adrià en la seua llista de les cent persones més influents del món, i segons *The Restaurant Magazine* és el millor cuiner de la dècada.

A més ha publicat nombrosos llibres sobre El Bulli i sobre cuina, com són *Celebrar el milenio con Arzak y Adrià*, escrit junt amb Juan Mari Arzak, i *Menjar per pensar, pensar per menjar*, publicat l'any passat.

Adrià ha elevat la gastronomia a art i ha basat en la ciència i en la investigació la innovació dels

seus plats. És president del Consell Assessor d'Alícia, Fundació Alimentació i Ciència, que és un centre d'investigació dedicat a la innovació tecnològica en cuina i a la difusió del patrimoni agroalimentari i gastronòmic. Precisament enguany, la Universitat Harvard ha signat un conveni amb la Fundació Alícia i Ferran Adrià perquè els xefs avantguardistes espanyols impartisquen cursos en aquesta universitat nord-americana.

Adrià ha sigut distingit amb nombrosos premis i medalles, entre els quals destaquen el Premi Nacional de Gastronomia al Millor Cap de Cuina; el Grand Prix de l'Art de la Cuisine, atorgat per l'Acadèmia Internacional de Gastronomia; la Creu de Sant Jordi de la Generalitat de Catalunya; la Medalla d'Or al Mèrit Turístic del Govern d'Espanya; la Medalla d'Or del Mèrit Europeu; la Medalla d'Or al Mèrit de les Belles Arts i el Premi Nacional d'Hostaleria.

A més, és doctor *honoris causa* per la Universitat de Barcelona i per la Universitat d'Aberdeen, a Escòcia.

## FRANCISCO TORREBLANCA GARCÍA

Natural de Villena (Alacant), va passar la infància a París, on va començar a treballar en el món de la pastisseria i va demostrar que tenia ganes d'aprendre i d'experimentar.

Des del 1978, quan va obrir la seua pròpia pastisseria, Totel, a Elda (Alacant), s'ha preocupat perquè la innovació i l'estètica estiguen d'acord amb la puresa dels sabors que "moren a la boca".

La seua formació, tant a Espanya com als Estats Units, el Japó, Itàlia, França, Alemanya i Sud-amèrica, s'ha reflectit també en la seua trajectòria professional i en les nombroses distincions que ha aconseguit.

Distingit com el millor mestre artesà pastisser d'Espanya l'any 1988 i el millor d'Europa el 1990, i guanyador del millor pastís de l'any el 1999, aquests premis han fet d'ell un líder en la seua especialitat. Va tenir la responsabilitat de confeccionar el pastís de noces dels prínceps d'Astúries el 2004, any en què, a més, el van nomenar millor pastisser de postres de restaurant d'Espanya.

A banda de totes aquestes distincions, que mostren la seua gran professionalitat, cal dir que

també han obtingut nombrosos premis els llibres que ha publicat: *La obra de Paco Torreblanca* va rebre el premi al millor llibre de postres del món el 2003 (Gourmand World Cookbook Award); *Paco Torreblanca 2* va obtenir el premi al millor llibre de postres d'Espanya i el Gourmand World Cookbook Award el 2006; i el 2009 tornà a obtenir aquest guardó per *Colección. Piezas de azúcar*.

Aquestes obres, juntament amb moltes altres que també ha editat, com ara *La seducción del azúcar*, *Erodelices*, *La cocina dulce* o *Siete*, són, al costat de vídeos i programes de difusió, una mostra ben palesa de la seua dilatada carrera en aquest món professional. Un saber que transmet a altres professionals a través de l'Escola Europea de Pastisseria i Gastronomia, que dirigeix, i on forma els nombrosos alumnes que té en l'art dels dolços.

## FERRAN ADRIÀ ACOSTA

Nació en L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona). Hasta los 18 años no tuvo contacto con el mundo de la hostelería. Entonces entró en la cocina de un pequeño hotel de Castelldefels y tuvo su primera responsabilidad culinaria durante el servicio militar. En agosto de 1983 hizo un stage en el Bulli, donde, un año más tarde, fue jefe de cocina, cargo que primero compartió con Christian Lataud y desde 1987 ostentó en solitario.

Su trayectoria siempre ha estado vinculada al restaurant de la cala Montjoi donde ha apostado por la creatividad más vanguardista. El Bulli tiene tres estrellas Michelin y varios años ha sido elegido el mejor restaurant del mundo. La revista Times ha incluido a Adrià en su lista de las cien personas más influyentes del mundo y es el Mejor cocinero de la década según *The Restaurant Magazine*.

Además ha publicado numerosos libros sobre el Bulli y sobre cocina como “Celebrar el milenio con Arzak y Adrià”, escrito junto con Juan Mari Arzak y “Comer para pensar. Pensar para comer”, publicado el año pasado.

Adrià ha elevado la gastronomía a arte y ha basado en la ciencia y en la investigación la innovación de sus platos. Es Presidente del Consejo Asesor de

Alicia, Fundación Alimentación y Ciencia, que es un centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina y a la difusión del patrimonio agroalimentario y gastronómico. Precisamente este año, la Universidad de Harvard con la Fundación Alicia y Ferran Adrià ha firmado un convenio para que los chefs vanguardistas españoles impartan cursos en esta universidad norteamericana.

Adrià ha sido distinguido con numerosos premios y medallas, entre los que destacan el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina; el *Grand Prix de L'Art de la Cuisine*, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía; la Cruz de San Jorge de la Generalitat de Cataluña; la Medalla de Oro al Mérito Turístico del Gobierno de España; la Medalla de Oro del Mérito Europeo; la Medalla de Oro al Mérito de las Bellas Artes y el premio Nacional de Hostelería.

Además es doctor *Honoris Causa* por la Universidad de Barcelona y la Universidad de Aberdeen, en Escocia.

## FRANCISCO TORREBLANCA GARCÍA

Natural de Villena (Alicante) pasó su infancia en París, donde comenzó su trabajo en el mundo de la pastelería y demostró sus ganas de aprender y experimentar.

Desde 1978, cuando abrió su propia pastelería “Total” en Elda (Alicante), se ha preocupado porque la innovación y la estética estén en consonancia con la pureza de los sabores que “mueren en la boca”.

Su formación, tanto en España como en Estados Unidos, Japón, Italia, Francia, Alemania y Sudamérica, se ha reflejado también en su trayectoria profesional y en las numerosas distinciones que ha conseguido.

Distinguido como el Mejor maestro artesano pastelero de España en 1988, el Mejor de Europa en 1990 y ganador de la mejor tarta del año en 1999, estos premios han hecho de él un líder en su especialidad. Tuvo la responsabilidad de confeccionar la tarta de boda de los Príncipes de Asturias en el año 2004, año en el que además le nombraron Mejor pastelero de postres de restaurante de España.

Todas estas distinciones son muestra de su buena profesionalidad y, además, han obtenido numero-

sos premios los libros que ha publicado: “La obra de Paco Torreblanca” recibió el premio al mejor libro de postres del mundo en 2003 (Gourmand World cookbook awards); “Paco Torreblanca 2” obtuvo el premio al mejor libro de postres de España y el Gourmand World cookbook awards en el 2006. Obteniendo en 2009 este galardón por su “Colección. Piezas de azúcar”.

Junto con numerosas obras que también ha editado como “La seducción del azúcar”, “Erodolices”, “La cocina Dulce” y “Siete” son, junto a videos y programas de difusión, la muestra patente de su dilatada carrera en este mundo profesional. Saber que trasmite a otros profesionales a través de la Escuela Europea de Pastelería y Gastronomía que dirige, donde forma numerosos alumnos en el arte de los dulces.