

De la Tierra a la Luna

Joan Roca i Fontané
Josep Roca i Fontané
Jordi Roca i Fontané



Reial Acadèmia Europea de Doctors
Real Academia Europea de Doctores
Royal European Academy of Doctors

BARCELONA - 1914



JOAN ROCA, Chef, del Celler de Can Roca. Doctor Honoris Causa por la Universidad de Gerona. Elegido en 2018, el mejor Chef del mundo. Con su equipo, y desde *La Masia*, su centro de I+D, la investigación, la innovación, la formación y la creatividad siguen el curso paralelo y continuo a la actividad del restaurante. A través de una visión transversal del proceso de creación culinaria, sus platos dialogan a la vez con la ciencia y tradición, la tecnología y la sensibilidad, el producto y la antropología sensorial. Es autor de varios libros internacionalmente reconocidos como referentes en su campo y autor de varias patentes industriales. Embajador de Buena Voluntad por el Programa de Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas. Medalla de Oro al mérito en las Bellas Artes

JOSEP ROCA. Jefe de Sala y sumiller del Celler de Can Roca, Ha sido Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maître de Sala, Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller, Premio de la Academia Internacional de Gastronomía al Mejor Sumiller, Premio Gueridón de Oro al mejor Maître de Sala. Según la prensa y crítica especializada ha alcanzado “una idoneidad asociativa entre platos y vinos casi infinita”. Actualmente dirige en la Universitat de Girona un Curso de Especialización para Sommeliers y es profesor e imparte varias asignaturas en el Grado de Turismo y Enología de la misma universidad. Escribe una columna de vinos en La Vanguardia. Es autor de varios libros traducidos a numerosos idiomas. Embajador de Buena Voluntad por el Programa de Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas. Medalla de Oro al mérito en las Bellas Artes

JORDI ROCA. Chef pastelero de El Celler de Can Roca. En varias ocasiones ha sido galardonado como el mejor pastelero del mundo. Premio al Mejor Chef by Millesime. Creador de la ópera Somni, junto a sus hermanos. Es autor de varios libros sobre cocina dulce traducidos a numerosos idiomas y ha desarrollado dos nuevas líneas de investigación sobre el proceso de producción sostenible del cacao y chocolates y sobre nuevas técnicas de elaboración de helados. Embajador de Buena Voluntad por el Programa de Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas. Medalla de Oro al mérito en las Bellas Artes.

De la Tierra a la Luna

Excmo. Sr. Joan Roca i Fontané

Excmo. Sr. Josep Roca i Fontané

Excmo. Sr. Jordí Roca i Fontané

De la Tierra a la Luna

Discurso de ingreso en la Real Academia Europea de Doctores, como
Académicos de Honor, en el acto de su recepción
el 11 de marzo de 2019

Excmo. Sr. Joan Roca i Fontané
Excmo. Sr. Josep Roca i Fontané
Excmo. Sr. Jordi Roca i Fontané

Y contestación de los Académico de Número

Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández
Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón
Excmo. Sr. Dr. Santiago Castellà Surribas

COLECCIÓN REAL ACADEMIA EUROPEA DE DOCTORES



Reial Acadèmia Europea de Doctors
Real Academia Europea de Doctores
Royal European Academy of Doctors

BARCELONA · 1914

www.raed.academy

© Hermanos Roca

© Real Academia Europea de Doctores.

La Real Academia Europea de Doctores, respetando como criterio de autor las opiniones expuestas en sus publicaciones, no se hace ni responsable ni solidaria.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del “Copyright”, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamos públicos.

Producción Gráfica: Ediciones Gráficas Rey, S.L.

Impreso en papel offset blanco Superior por la Real Academia Europea de Doctores.

ISBN: 978-84-09-09831-6

Depósito Legal: 8886-2019

Impreso en España –Printed in Spain- Barcelona

Fecha de publicación: marzo 2019

❧ DE LA TIERRA A LA LUNA

Esta es la historia del viaje a la Luna de 3 hermanos. La Luna, roca anhelada por la cordura, el espíritu y el arrebató. La Luna, un sueño y al mismo tiempo un proyecto vital. La Luna por la constancia de más de 30 años innovando, persiguiendo obsesivamente la excelencia desde la tierra que les vio nacer. La Luna como un viaje incesante, dando vueltas al mundo sin abandonar nunca la casa de los padres, el barrio, la gente, la personalidad propia. La Luna como pretexto para no dejar de aprender y de arriesgar. La Luna que cada noche sube al cielo para hacer soñar a la Tierra. La Luna que representa el éxito. La misma Luna que se refleja en el suelo mojado de Taialá.

Los hermanos Roca, desde un humilde barrio de Girona, y sin haberse ido nunca de ahí, han sabido construir una trayectoria exponencial con la que han llegado a tener el mejor restaurante del mundo. Una inspiración que se inicia en la cocina donde aprendieron las primeras recetas con la madre y la abuela, que crece y evoluciona gracias a la formación, a los libros, a los ingredientes que van descubriendo en el paisaje de su alrededor, a los viajes; investigaciones y al compromiso, y sobre todo, a sus ganas de ofrecer más que platos, experiencias. Por eso no es extraño que cada una de sus recetas forme parte de un universo lleno de significados, de reflexiones, de valores éticos y estéticos, a veces evidentes, otras no tanto. Y que cada servicio sea la vivencia de un instante que emociona.

Este viaje que un día de 1986, emprendieron Joan, Josep y más tarde Jordi, ya celebró su 30 aniversario. Un buen momento para recordar como ha sido el camino de estas tres estrellas, tan cercanas, tan humanas, tan fraternales.

Toni Massanés

**Comisario de la Exposición “De la tierra a la Luna-Celler de Can Roca”
y Director de la Fundación Alicia**

ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y AGRADECIMIENTOS	11
DISCURSO DE INGRESO	11
EL PRIMER CELLER. 1986-1997	21
EL SEGUNDO CELLER. 1997-2007	27
EL TRIÁNGULO. Los postres, el último vértice	31
EL TERCER CELLER. 2007-	39
BIOGRAFÍAS.....	49
 DISCURSOS DE CONTESTACIÓN	 61
ANEXO 1. 33 años en 33 platos	87
Publicaciones de la Real Academia Europea de Doctores.....	103



❧ PRESENTACIÓN Y AGRADECIMIENTOS

Excmo. Sr. Presidente de la Real Academia Europea de Doctores

Excelentísimos Srs. Académicos

Excmos. y Magníficos Sres. Rectores

Excelentísimas e Ilustrísimas Autoridades

Familiares y amigos

Señoras y Señores

Para mis hermanos y para mí, es un gran honor y una gran responsabilidad, el haber sido propuestos y admitidos como Académicos de Honor en esta centenaria Real Corporación que tanto prestigio atesora a través de sus destacados miembros.

El hecho que hayan considerado que nuestra contribución puede ser relevante como para merecer esta distinción, nos obliga, aún más, si cabe, a proseguir el camino que nos marcamos hace más de 30 años de excelencia y rigor profesional, al tiempo sin perder nunca de vista la humildad, la paciencia, el esfuerzo y las constantes ganas de aprender y mejorar que siempre nos han guiado, a partir del ejemplo que nuestros padres nos inculcaron.

Los libros son siempre una forma de procesar el conocimiento, y nosotros queremos en estas páginas, intentar mostrar lo que somos y lo que hemos aprendido. El reto es ser capaces de recopilar y ordenar de manera resumida nuestra historia, nuestro pensamiento y el conocimiento de lo que hacemos, como lo hacemos y porqué lo hacemos. Nosotros que hemos bebido de diferentes fuentes culinarias queremos ahora ser manantial que fluya. Como tres Rocas que se van puliendo a lo largo del

tiempo queremos mostrar nuestro juego a tres bandas, el roce fraterno, el bruñido profesional... e ilustrar de manera sucinta como hemos dado alas al proceso creativo: con seis manos, tres seseras y una única montera.

Queremos hacer patente nuestra vitalidad creativa, compartida y ser fieles al sentido didáctico. Reflejar madurez conceptual. Conformar un depósito de cocina creada vivida y compartida en familia. (Nunca podremos agradecer suficientemente el tiempo huido a Montse, Josep, Anna, Mark, Marina, Encarna, Martí, Maria, Ale, los abuelos Payet, Paquita, Salvador, Encarna, Angeleta...) y al equipo competente que ha ido cambiando a lo largo de estos años y que ahora se encuentra repartido por muchos puntos del planeta.

La gastronomía muestra en la actualidad su cara mas poliédrica, en tanto que receptora del giro que experimentan los parámetros del lujo. Los rituales de la riqueza se fijan ahora en la calidad de los detalles, cuya realización requiere cierta libertad y sensación de bienestar. Crece la importancia de los que podríamos llamar “la fuerza de las intenciones”. El Lujo se sustenta ahora en el terreno de las emociones, que ha entrado de lleno y por la puerta grande en el mundo de la gastronomía haciendo un giro rocambolesco.

Nos sentimos identificados con la idea de revolución emocional, equipados con una tecnología invisible, fruto del diálogo con la ciencia y que tiene vocación de transmisión generacional. Creemos ciegamente en la fuerza de las emociones, en la capacidad de hurgar en los impactos emocionales que provoca el sabor y el poder de evocar recuerdos, removiendo la cavidad emotiva de quien nos visita. Sabemos que la contundencia sávida de cada ingrediente puede ser una herramienta para quebrantar la coraza que todos nos ponemos para protegernos.

La gente nos regala tiempo y se deja seducir con los brazos abiertos y con todos los sentidos alerta: Nosotros queremos ser sensibles a la gestión de las emociones.

Los avances de la ciencia, alimentada por las tecnologías de la información y la comunicación, nos han situado en un nuevo mundo gastronómico que vivimos activamente. En esta nueva realidad emerge una suerte de triángulo del conocimiento formado por los ámbitos de la física, la biología y las nuevas tecnologías, con la creación de sinergias fascinantes entre unos y otros, que nos ofrecen momentos de gran bienestar emocional.

Tratamos de escenificar los colores de las emociones, tanto de tipo interno como externo, a través de los gustos, de los olores, y del aspecto visual. Queremos que nuestra cocina flirtee con la poesía. Queremos despertar un anhelo, un deseo y conseguir saciarlo de memorias. Es aquí donde la cocina tecno-emocional toma el relevo de la *nouvelle cuisine*, y nosotros apostamos decididamente por ella. Disfrutar cada vez más del olor y del gusto, así como del tacto de nuestros recuerdos.

Incidir en la insinuación y la esencialidad nos acerca al sentido más evocador, el más vinculado a las emociones, a las imágenes, recuerdos y relatos: El olfato. Las líneas abiertas de la cocina que proponemos, pretenden mostrar color, temporalidad, conciencia, ciencia, atrevimiento y agricultura social, además de exhibir una localización geo-climática concreta, eso sí, dejando rezumar también el mestizaje que nos ha llegado desde generaciones pasadas y lugares lejanos.

Recibimos la inspiración del Mediterráneo, de la luminosidad del espíritu de libertad, del liderazgo cultural ancestral con el sabor como hilo conductor. Asimilamos una luz que no ciega, una luz que no esconde, una luz privilegiada. En una sociedad

de tendencias globales, procuramos mostrar los hábitos culturales más cercanos con orgullo. Pensar universalmente y actuar destacando los productos agroalimentarios de proximidad.

A nuestro entender, la cocina futura se moverá entre la tendencia productivista y la elaboracionista, como siempre ha ocurrido en la historia de la gastronomía. Estamos convencidos que los canelones, las croquetas de jamón y el gazpacho, pueden convivir con la esferificación y los artificios miméticos.

La cocina del Celler de Can Roca quiere ser una propuesta fresca y reflexiva que se desnuda y se viste (como si desnudarse y vestirse fueran una sola cosa) con técnicas utilizadas desde la madurez conceptual, pero meramente insinuadas y priorizando siempre el sabor.

El proceso creativo es una realidad vital y de pensamiento conformada a partir de los que hemos hecho desde que iniciamos esta andadura.

Aunque la vocación del cocinero nos lleve por los caminos de la artesanía, el objetivo se acerca más a la orfebrería, con la actitud artística e innovadora como incentivo fundamental. En nuestra opinión, el cocinero no es exactamente un artista, pero sin duda debe actuar con libertad, reivindicando continuamente la creatividad y navegando en una cocina cálida donde tenga cabida la alternativa acústica de formato directo así como la opción sinfónica de construcción más compleja. La tendencia culinaria que nosotros queremos seguir tiene cuatro puntos cardinales: autenticidad, audacia, generosidad y hospitalidad. Apostamos por una actitud sencilla y proactiva hacia los nuevos horizontes culinarios de revolución emocional. Nosotros en definitiva, cocinamos para “hacer sentir”.

Pero empecemos por el principio.

Raíz. Infancias en primera persona

Joan Roca

Que nos dedicaríamos a la cocina estaba escrito en el destino de nosotros tres.

Can Roca, la casa de comidas que nuestros padres abrieron en 1967 en Taialà —barrio periférico de la inmigración andaluza de Girona— es la sala de estar donde crecíamos, jugábamos a las chapas, hacíamos los deberes y mirábamos el *Un, Dos, Tres* en la televisión. Nuestra mesa en el bar estaba al lado de una estufa de gasoil. Con un bar siempre abarrotado de gente era difícil que nuestros padres nos dedicaran tardes y fines de semana, por eso la cocina y el comedor del restaurante se convirtieron en el lugar perfecto para pasar las horas, primero como espectadores del trajín y después, muy pronto, como parte de esa gran familia que configuraban los abuelos, o incluso los clientes que muchas veces también eran amigos. Aquella casa era muy divertida, convivíamos con mucha gente y pasaban muchas cosas. En el piso superior del bar había cinco o seis habitaciones que hacían las veces de fonda donde se alojaban trabajadores navarros, andaluces o aragoneses que venían a ganarse la vida en fábricas de Girona como la *Nestlé*, al lado de casa, o en la construcción de la autopista AP-7. De repente nuestra familia era muy grande. Compartíamos techo e incluso, a veces, mesa con todos esos señores que venían a casa. Convivíamos con ellos y esto, para nosotros, era gratificante y enriquecedor.

Como hermano mayor cuidaba de los pequeños; era el responsable, el concienzudo, el del rigor y el orden. Aplicado, trabajador, serio y apasionado por la profesión de la abuela Angeleta

y de mi madre, Montserrat, cocineras del restaurante familiar. Cuando tenía sólo nueve años, mi madre me encargó una chaquetilla de cocinero a medida, que aún guarda y que en alguna ocasión ha servido de disfraz para mi hijo cuando era pequeño. Me pasaba las tardes en la cocina y, de forma inconsciente, quizás empezaba a fraguar un futuro. Cuando llegó el momento, no dudé en decidir qué quería ser de mayor. Yo veía que en el restaurante de mis padres la gente era feliz. Con esto es suficiente, yo quería seguir haciendo feliz a la gente.

Los olores de nuestra infancia son el de la *escudella i carn d'olla*, el de los caldos, y por las tardes, el de la vainilla de los flanes. En aquella época hay mucho trabajo en *Can Roca*, nunca se descansa, y cuando terminan los tres turnos de comidas del mediodía, es la hora de preparar los platos para el día siguiente o para toda la semana. Al salir del colegio, ayudaba en lo que haga falta: Cada martes por la tarde hacía las butifarras con mi padre. Picábamos la carne, después la sazonábamos y la embutíamos. ¡Practicaba tanto con la picadora manual que ganaba todas las competiciones de pulso que hacíamos en la escuela!. En la cocina siempre estaban la abuela Angeleta, la abuela Francisca y otras señoras mayores, amigas de las abuelas, que mientras pelaban ajos, cebollas o habas, pasaban la tarde charlando y arreglando el mundo. Era, al fin y al cabo, la cocina de casa.

Era un buen estudiante, y en aquella época, un niño estudioso tenía que estudiar una carrera. La Formación Profesional estaba estigmatizada, pero parece que el destino me echó una mano y una de las dos únicas escuelas de hostelería del Estado se abrió en Girona, a pocos kilómetros de casa. La vida está llena de circunstancias que hacen que todo vaya en una dirección, y seguramente la Escuela de Hostelería fue lo que condicionó que yo pudiera estudiar cocina en aquel momento. Si no lo hubiera hecho entonces, todo habría sido distinto.

Josep Roca:

Recuerdo perfectamente la primera vez que serví una bolsa de patatas a un cliente y me guardé el dinero en el bolsillo. Mi padre reaccionó rápidamente y me advirtió que las cosas, en casa, no funcionan así. De esta manera tomé consciencia de que aquello era mi casa pero también un bar donde había que hacer negocio.

Con tan solo cinco o seis años me asignaron la tarea de llenar de vino a granel —de la variedad caríñena que venía del Empordà— las botellas vacías que utilizaban para el servicio. Era un niño inquieto y travieso incapaz de esperar con los brazos cruzados lo que tardaba en llenarse una botella. Jugaba a ver cuántas botellas podía llenar al mismo tiempo y siempre derramaba el vino de alguna de ellas. Para mí era un juego con olor a vino. Jugaba con vino, empapado de vino. Aquel mundo me fascinaba y poco a poco se convirtió en algo más que un juego. Con ocho años salía a pescar con mi tío y lo que más me ilusionaba era el momento del desayuno, porque sabía que traería la bota y que podría probarlo. Algunos iban a pescar con el objetivo de volver con peces. Mi objetivo era otro. Sin ser consciente de ello, fui guardando los sabores de aquellos sorbos infantiles, no solo de vinos, sino también, con los años, de licores: La barra del bar de mis padres era como la ONU, había licores de todo el mundo. Yo lo probaba todo, y recuerdo que los que más me gustaban eran la *Quina San Clemente* y el Ponche Caballero. En cambio, no me gustaba el *Cynar*, de alcachofas, muy astringente.

En mis años de estudiante, había despertado en mí una sensibilidad especial por la tierra. Me apasionaba el vino, pero también la geología y la botánica, estudios que me planteé cursar cuando tuve que encauzar mi futuro. Pero esta opción implicaba las ma-

temáticas —que me parecían un estorbo— y en cambio dejaban de lado la filosofía y las letras —que tanto me atraían. Me interesaba una parte de la tierra, pero también todo el planteamiento filosófico. Todo era demasiado puro y demasiado extremo para que pudiera decantarme por una cosa o la otra. Y es en aquel momento de duda cuando el afán de mi hermano Joan, dos años mayor que yo, me dio la solución. Joan siempre ha tenido una capacidad especial para hacer comprensible cualquier locura y para implicarse en un método científico. De pequeño ya era riguroso, metódico y meticuloso. Yo, en cambio, era todo lo contrario: torpe, travieso, revoltoso, gamberro... Hacía enfadar a mi padre, a mi madre, a los clientes... me sentía inseguro; era zurdo y pensaba que no sabría servir con las pinzas, quitar las espinas de un pescado o pelar una naranja delante del cliente. Pero gracias a su pasión, decidí seguir el camino que siempre había conocido en casa, el de la gastronomía, descubriendo los nuevos senderos de su vertiente académica.

Tenemos que dar un salto en el tiempo para hablar de la infancia de Jordi, catorce años menor que Joan y doce que Josep, una diferencia de edad que lo marca ya desde muy niño.

Jordi Roca

Catorce años menor que mi hermano Joan, y doce que mi hermano Josep, yo fui el pequeño, el mimado, el consentido, el que no quería estudiar. El niño de la casa que suspiraba por las gambas, los berberechos y el jamón de Jabugo, que sabía diferenciar perfectamente del jamón serrano más común cuando intentaban darme gato por liebre. Al vivir en un bar, tenía al alcance muchos más lujos que mis amigos. Siempre había unos berberechos abiertos, unas aceitunas, un jamón... ¡o de repente un *Bollycao*!. Los tiempos habían cambiado y mis pa-

dres me permitían cosas que mis hermanos quizá no hubieran ni imaginado.

En mi juventud pasé de tener que ayudar en la casa de comidas de mis padres a tener que echar una mano en el restaurante de mis hermanos, que en aquella época eran, para mí, un par de padres más a los que dar explicaciones y demostrar cierta responsabilidad. Pero no solo eso. Eran modelos de referencia, ídolos a los que admiraba.

Mi infancia transcurre, por lo tanto, entre cocinas y comensales, sin una clara vocación por la gastronomía, pero con la esperanza —quizás escondida en el subconsciente— de poder hacer algo que enorgullezca a la familia, como mis hermanos mayores. Y a los 14 años, sin tener las cosas demasiado claras, me dejé llevar por la inercia y me matriculé en la Escuela de Hostelería de Girona. En aquella época, Joan y Josep seguramente aún no podían imaginarse que el pequeño de la casa sería una pieza clave en el futuro de El Cellar.

Tres caminos y un destino

Joan, Josep y Jordi se hicieron mayores entre las aulas de la Escuela de Hostelería de Girona y los fogones de Can Roca. Pero también entre santuarios. Josep se ríe, irónico, cuando recuerda las excursiones que organizaban sus padres, poco acostumbrados a pensar en el tiempo de ocio. Las tardes de los sábados, el único momento de descanso semanal para la familia, salían a descubrir “mundo”. «Nuestra gran fiesta mayor era ir a ver santuarios. ¡Divertidísimo! Nos llevaban a Sant Miquel del Faig, a la Salut, al santuario dels Àngels... ¡Unas excursiones muy animadas! La gente decía: ¿no salís? Y yo: “No, es que nosotros somos muy monacales”».

Era impensable bajar la persiana del restaurante de nuestros padres un domingo, el día de más trabajo, porque se celebraban las comidas familiares de la gente del barrio. Después de mucho batallar, Montserrat consiguió convencer «al jefe» para hacerlo y la familia pudo permitirse unas horas de intimidad los sábados, sin clientes y sin menús, primero solo por la tarde, y después, todo el día. Pero el padre rompió el pacto y acabó dejando entrar a los clientes de siempre a desayunar, de forma medio clandestina... ¡por la puerta de atrás! Por primera vez, *Can Roca* estaba cerrado, pero el restaurante estaba lleno de gente, igual que antes. *“Es la suma de la generosidad, el afecto y también el miedo a no recuperar a aquel cliente, porque penalizabas tu oferta al hacer que aquel día fuera a tomar el café a la competencia. Una sensación de medias tintas, extraña, difícil de digerir para todos, para mi padre, pero sobre todo para nosotros, porque no entendíamos nada”*, recuerda Josep. Cuando los clientes, polizones de copa de anís y *barreja*, ya se habían ido, llegaba el momento más esperado de la semana, el aperitivo familiar que tanto ha marcado los recuerdos gustativos de los tres hermanos: “Era como un “san Bitter Kas”, por fin completamente solos, y ese momento se convertía en una fiesta mayor con los berberechos y los calamares”.



❧ EL PRIMER CELLER - 1986-1997

Joan tiene 22 años y acaba de volver del servicio militar. Ha tenido que preparar tantas tortillas a la francesa para el capitán general de Valencia, que tiene más claro que nunca que él quiere cocinar de verdad. A Josep, con 20 años, le comunican que es excedente de cupo y que, por lo tanto, no tendrá que vestirse de soldado. Es el momento. Los dos están en casa, los dos han terminado sus estudios de hostelería y a los dos les ronda por la cabeza la idea de abrir un restaurante gastronómico, sin saber muy bien qué quiere decir eso.

“Para nosotros era simplemente hacer algo más divertido de lo que hacían nuestros padres, el mismo menú que todavía hacen hoy: lunes arroz a la cubana, martes macarrones...». «En la Escuela habíamos aprendido la demi-glace, la salsa holandesa, la tártara... todo lo que representa la cocina de Escoffier y la cocina académica más potente de finales del siglo XIX y principios del XX. Empezamos con la voluntad de mostrar a la gente todo lo que habíamos aprendido. Es un gran cambio pasar de hacer una ensalada verde o una ensalada catalana a una ensalada de gambas con vinagreta de frambuesa. Es extraordinario, no tiene nada que ver una cosa con la otra”, matiza Josep.

Los dos hermanos quieren, sobre todo, que la gente disfrute de la experiencia de comer en El Celler: *“Nosotros veíamos que la gente en casa disfrutaba. Aunque comieran un menú de mil pesetas eran felices. Y queríamos lo mismo. Que la gente comiera bien y se lo pasara bien. Y poco a poco lo fuimos construyendo».*

Piden permiso a sus padres para poner en marcha su propio proyecto en la casa que unos años antes les habían comprado

justo al lado de *Can Roca*, para cuando se casaran. Y efectivamente, Joan y Josep se casan, pero el primer matrimonio que presencian aquellas paredes es el de los dos hermanos mayores con la cocina. «Jamás pensé en poner un restaurante allí. No entraba en mis planes. Pero mis hijos me tumbaron los planes y también la casa», reconoce, divertida, Montserrat.

Abrir un restaurante gastronómico a mediados de los años ochenta y en un barrio obrero de las afueras de Girona parece una idea de locos. Una línea de barracones provisionales, contruidos para acoger a los inmigrantes, que llegaban del sur de España, separa el barrio de Taialà de la Girona acomodada. *“Para la gente era una frontera difícil de traspasar. Nuestro barrio, en definitiva, no era más que una tierra de acogida e inmigración. Estábamos entre Sant Gregori, que era un pueblo de toda la vida, de pagès autóctono, y la Girona de la burguesía más íntima e introvertida. La gente tenía que hacer un gran esfuerzo para venir a vernos”*.

La madre intenta entenderlo y los anima: «El esfuerzo, el sacrificio y, sobre todo, la valentía son valores que hemos aprendido de nuestra madre. Ella nos ha animado a seguir adelante, entiendo el concepto de “audacia”, nuestro padre no. Él, en aquel momento, estaba desconcertado: tenían un restaurante que funcionaba bien con tres servicios diarios. Le parecía absurdo hacer algo diferente», recuerda Joan. «El jefe» —Josep Roca padre— siempre ha sido un hombre pragmático. Conductor de autobús, suya es la idea de abrir Can Roca justo delante de una de las paradas por donde pasa cada día, porque ve que el ir y venir de gente puede ser una oportunidad de negocio. Y ahora que la casa de comidas funciona perfectamente y se llena cada día, los niños, que han estudiado para continuar el oficio, quieren abrir otro establecimiento al lado. No le queda otra que preguntarse si han perdido el juicio.

A pesar de las dudas, las reticencias familiares y la poca lógica que pueda tener *a priori* la idea, Joan y Josep la ponen en marcha. Con sus propias manos y la ilusión de ver lo que se empieza a gestar, inician las obras.

Y un día del mes de agosto de 1986 el sueño da el primer paso para convertirse en realidad: El Celler de Can Roca abre sus puertas. *“No recordamos el día que abrimos. Seguramente fue el día en que nos pusieron un neón que decía “El Celler de Can Roca”. Y no entró nadie”*. Eso da una idea de la inocencia y la humildad con la que ponemos en marcha aquel primer restaurante propio sin pensar que crecerá y sin ningún tipo de pretensión. «No nos parecía que la fecha fuera importante, no queríamos hacer una inauguración, no queríamos decirlo a la gente. Pensamos que teníamos que abrir a nuestra manera y que luego ya vendrían los clientes. Sabíamos *que si no salía bien, podíamos volver al restaurante de nuestros padres*», explica Josep, que, por el contrario, recuerda perfectamente quién fue el primero en entrar en el nuevo local: *«Fue el entonces alcalde de Girona, Quim Nadal, que seguramente iba a Can Roca, pero vio lo que habíamos hecho y entró para echar un vistazo»*.

El Celler de aquellos inicios es muy diferente del que ahora ocupa los primeros puestos de los *rankings* mundiales de restaurantes; es un Celler que empieza a caminar con una infraestructura muy precaria, con una parte de las máquinas en la cocina de Can Roca y el resto en la de su establecimiento. En aquellos tiempos las funciones de cada uno aún no están del todo definidas, hay que arremangarse y echar una mano allí donde sea necesario. Josep no solo se encarga de la sala sino también de los pedidos, y se pone la chaqueta corta si es menester. Lo cierto es que se atreve a hacer mucho más que pelar patatas. Cuando Joan empieza la docencia en la Escuela de Hostelería de Girona, es él quien organiza la *mise en place*, siempre bajo la dirección culinaria de su hermano mayor.

El primer plato de El Celler es la Merluza a la vinagreta de ajo y romero, inspirado en un viaje que Joan ha hecho a Euskadi pocas semanas antes de abrir el restaurante. En las primeras cartas se ven claramente las influencias de esta cocina tradicional pero también de los platos clásicos franceses, mucho más barrocos, que han aprendido de los libros. Es *alta cocina*, en un momento en que en Girona aún no hay una cultura gastronómica.

La traca final de las comidas en aquella época es el carro de los postres. Los pasteles, *mousses*, flanes, cremas y frutas se presentan al comensal como un espectáculo de frescura y dulzura, con una ornamentación especial. Jordi aún es un niño cuando los hermanos preparan estas exquisiteces, pero ya se siente atraído por ellas: cuando sale del colegio lo primero que hace al llegar a casa es pasar por la cocina de El Celler y merendar una pequeña porción de algún pastel que haya sobrado del mediodía. Aún no se imagina que él será quien un día revolucione esta parte de la cocina del restaurante.

Son años de inseguridad, mientras la casa de comidas de toda la vida de los padres se llena hasta los topes en cada servicio, en el nuevo restaurante no entra nadie. Josep, capaz de ver la parte positiva de todo, aprovecha las horas muertas para jugar al fútbolín que han instalado en un apartado de la sala: *“Se lo regalaron a Jordi y nos lo quedamos nosotros. Lo pusimos en el comedor del fondo, que normalmente no se llenaba y lo habíamos preparado como espacio de juego. ¡Incluso nos molestaba que viniera gente cuando la partida estaba muy emocionante!”*.

Entre mediados y finales de los años ochenta empiezan a llegar a Cataluña noticias de la nueva cocina vasca y de la consolidación de la *Nouvelle Cuisine* francesa. En 1991 los dos hermanos emprenden un viaje por las mejores cocinas del país vecino que resultará revelador. *“Cuando vamos al Pic de Valence o als*

Troisgros de Roanne, los grandes tres estrellas de Francia, empezamos a tener un sueño, nos reafirmamos” recuerda Josep. “Nosotros habíamos estudiado la gran cocina francesa pero nunca habíamos visto una de cerca. Y la primera experiencia nos fascina, nos cautiva, nos deja boquiabiertos. Son restaurantes con grandes infraestructuras, con partidas bien organizadas, con una concepción mucho más elevada de lo que es cocinar y también de lo que es comer. Nos damos cuenta de que los clientes en estos restaurantes son mucho más felices, y los cocineros seguramente también porque tienen muchos más medios, más recursos, la estructura ideal, trabajan con los mejores productos. Cuando visualizas el sueño, lo persigues”. Lo vieron claro y se lanzaron de cabeza a por él. Los obstáculos se hacían pequeños y hasta desaparecían.

Y poco a poco, por error o por curiosidad, empiezan a entrar comensales. El restaurante se va consolidando y las mesas se llenan de clientes. La ciudad de Girona empieza a apreciar lo que han creado los dos hermanos y corre la voz de un posible reconocimiento de la Guía Michelin.

En 1995, la cocina al vacío de Joan —con la utilización del *Roner* diseñado por él mismo, junto con Narcís Caner y Salvador Brugués, que permite la cocción a baja temperatura— sale a escena en la carta del restaurante con un plato que se convierte en toda una referencia: el Bacalao tibio con espinacas, crema de Idiazábal, piñones y reducción de Pedro Ximénez. La nueva técnica supone una auténtica revolución en los métodos de cocción de los alimentos y abre muchas puertas para el futuro del restaurante y de la alta gastronomía.

La primera estrella Michelin, que llega en 1995, los encuentra con los deberes hechos. *“Aquello fue una ilusión tremenda. Fue un hito histórico. La primera estrella te posiciona en el mapa gastronómico y la conseguimos en unas condiciones muy precarias”,*

explica Joan, *“pero lo más importante para nosotros, sin embargo, es la confianza que ya nos habíamos ganado de los clientes. El punto”. El punto álgido de un cocinero es cuando el cliente confía en él y va al restaurante a ser feliz. Esto lo es todo, porque te da margen para la creatividad, pero también para el juego y para establecer este diálogo y este compromiso que da sentido a tu trabajo, y que tanto nos gusta”*.

Con este gran paso, se pone de manifiesto la necesidad, cada vez más urgente, de tener una cocina más amplia y con mejores infraestructuras. Y se pone en marcha el segundo El Celler de Can Roca.





EL SEGUNDO CELLER - 1997-2007

Hace once años que Joan y Josep han abierto el restaurante. La casita contigua a Can Roca les ha servido —a pesar de tener todos los elementos en contra— no solo para poner en marcha el proyecto, sino también para situarse en el panorama gastronómico y conseguir una estrella Michelin. Sin embargo, cada vez les resulta más difícil seguir avanzando: chocan con las cuatro paredes de aquella pequeña cocina de tan solo treinta metros cuadrados, donde empezaron a trabajar dos personas y en la que ahora ya son siete u ocho.

En 1993 compraron la Torre de Can Sunyer con vistas a trasladarse allí algún día. En plena crisis financiera de los años noventa, con los intereses al dieciséis por ciento, buscaban salidas para enjugar la deuda con el banco: *“Para pagar el crédito se nos ocurrió ofrecer banquetes en esta finca y es lo que hicimos durante dieciséis años. Trabajábamos siete días a la semana: de lunes a viernes en el restaurante y los fines de semana celebrando bodas y comuniones. Decidimos ahorrar para no tener cargas financieras en un futuro y estuvimos diez años sin descansar, fueron unos años muy duros”*.

Decidieron invertir los ahorros en una remodelación y ampliación de El Celler en su ubicación original. Joan intuía que esta decisión, no es el final del recorrido, sino simplemente una etapa más antes de llegar a la cima: *“Aún no era el momento de que el sueño se hiciera realidad. Hicimos una concesión al tiempo, fuimos prudentes, y decidimos poner en marcha esta reforma. Fue un punto de inflexión importante, un cambio de estructura... Pero*

lo cierto es que ya intuíamos que las limitaciones volverían. Sabíamos que más adelante tendríamos que dar otro paso". Idealismo y prudencia vuelven a ser las bases de la evolución de nuestro proyecto.

El segundo *El Cellar de Can Roca* supone cambios muy significativos en la organización del trabajo, comenzando por la incorporación de más personal, que permite, por fin, organizar la cocina en partidas, como en todos los grandes establecimientos gastronómicos. *"En el primer Cellar había una persona que hacía calientes y otra que hacía fríos! Sin embargo, ahora ya podemos tener partida de carnes, pescados, entrantes y postres. Es decir, comenzamos a articular una cocina con una brigada más convencional. Empezamos a parecer más un restaurante"*.

Jordi se incorporará de forma definitiva a este nuevo equipo de cocina y se encargará, con el pastelero Damian Allsop, de desarrollar la cocina dulce. *"Es un hito importante, un punto de inflexión, Jordi incorpora un aspecto más desenfadado y atrevido a la cocina que vamos construyendo poco a poco"*. Con la entrada de este aire fresco y joven se conforma ya el triángulo Roca: cocina salada, cocina dulce y vinos, tres mundos representados por tres hermanos.

A todo esto hay que añadir un factor muy importante. La ampliación del espacio permite la instalación de toda la maquinaria necesaria para llevar a cabo sus ideas en una etapa que será de absoluta ebullición creativa para el nuevo triángulo. *"Fue posible entonces tecnificar los procesos y hacerlo todo de forma más precisa. Es decir, empezamos a usar la tecnología de una forma más cercana, más práctica, al servicio de las nuevas ideas"* recuerda Joan Roca.

En esta etapa se desarrollan también otros conceptos innovadores, como la destilación o la «perfume-cocción» —cocción

de productos, básicamente crustáceos, a los cuales se incorpora durante el proceso el aroma de alguna especia o licor—. Estamos en el que era el momento más explosivo creativamente hablando de toda la trayectoria del restaurante hasta el momento. *“Es una etapa muy fructífera en técnicas, ideas, creatividad... Nos dio muchas alegrías y muy buenos momentos. El punto álgido de nuestro trabajo se produce cuando descubrimos algo, porque es lo que nos da energía y lo que nos hace sentir bien. Esto cada vez cuesta más, porque somos más exigentes, pero cuando pasa es fantástico. Y en aquella etapa pasaba mucho. Todo era muy efervescente”*.

La segunda estrella Michelin, que los encuentra, como la primera, con los deberes hechos. Cuando finalmente en 2002 se hace realidad este segundo reconocimiento, Joan, Josep y Jordi consiguen la credibilidad que se merecen de todo el mundo de la cocina. A su madre esta segunda estrella es la que más ilusión le hace: los tres hijos están en casa en el momento de conocer la noticia, y tanto *Can Roca* como *El Celler* se unen en un abrazo general, en un mar de risas y felicitaciones: Las alegrías y los éxitos de *El Celler* se celebran con la gran familia de los hermanos Roca, que no son únicamente sus padres, sino también los clientes de toda la vida de la casa de comidas.

El universo Roca ya tiene dos caras: la más rigurosa y elevada —que es el lujo del restaurante gastronómico de *El Celler*— y la más relajada y familiar —que es el desenfreno del bar de carretera *Can Roca*—. Son dos mundos en uno separados, entonces, sólo por una pared. Para los clientes de toda la vida del bar es divertido contemplar el espectáculo: observan el trabajo que se hace entre bastidores en un establecimiento con reconocimiento mundial. El personal con traje y corbata del gastronómico se mezcla con la clientela de los padres, y todos juntos desayunan, toman el café, almuerzan, cenan o, incluso, ven los partidos del Barça. Quizá por esta razón es tan difícil cortar el cordón

umbilical que nos une a la casa de nuestros padres y hacer el traslado al que será el tercer y definitivo *El Celler de Can Roca*.



❧ EL TRIÁNGULO

Los postres, el último vértice

Joan no está satisfecho con esta parte de la oferta del restaurante, no se encuentra cómodo: **“La cocina es anarquía y la pastelería es precisión. Y se notaba mucho que nosotros hacíamos una pastelería de cocinero. En aquel momento, los postres eran para nosotros un mal necesario que teníamos que pasar»**. Necesita que alguien impulse esta partida. Y entonces aparece una persona que será determinante en la historia de El Celler: el galés Damian Allsop.

Joan intuye que su entrada representará un punto de inflexión para un jovencísimo Jordi que ha pasado por diferentes partidas. El pequeño de los Roca enseguida se pone a sus órdenes como ayudante. Se siente atraído por este personaje singular que le descubre un mundo desconocido. «La primera vez que lo vi en acción me pareció particular, diferente. Todo lo que quería hacer, yo lo veía muy técnico, muy complicado, pero al mismo tiempo muy divertido y potente. Recuerdo que, cuando trabajaba, sus manos eran ligeras, repasaban cada plato, colocaban bien cada componente y, finalmente, entregaba los postres con un gesto de perfección, de punto final».

Damian le transmite, con pasión y constancia, las bases de la cocina dulce: los milhojas, los *soufflés*, las cremas, las *sablées*... Y *El Celler* pasa de ofrecer postres clásicos como la *Tatin de higos* o el *Pastel de miel y mató*, a añadir en la carta, con el carro clásico ya desterrado, propuestas innovadoras como la *Manzana, dentro de una manzana, dentro de otra manzana*.

“Durante el año en que Damian estuvo aquí, nuestros postres cogieron otro aire, otra importancia, y nos dimos cuenta de que realmente se trataba de otro tipo de cocina, otra historia”. El pastelero galés aportaba rigor y método a la cocina dulce de *El Cellar*, introduciendo técnicas como la del azúcar soplado, que hasta entonces simplemente han visto en referencias en algún libro antiguo. Jordi absorbe maravillado todo este conocimiento. Aquella temporada con Damian es como un máster intensivo de cocina y humildad. Se da cuenta de la dificultad de las técnicas pasteleras y de la importancia de dominar las bases para poder crear cosas nuevas: *“Hacíamos un soufflé increíble, técnicamente perfecto. Pero yo quería hacerlo más ligero, a mi manera, e hice una adaptación. Evidentemente, me lo cargué”.* Un, dos, tres, cuatro errores... cada uno es una prueba que debe superar, un ejercicio de paciencia, de obediencia a los maestros y de sencillez. Dos años más tarde sus propias creaciones revolucionan esta parte de la cocina de *El Cellar*.

A principios de 1998 Allsop sufre un accidente y es hospitalizado. Jordi debe enfrentarse —por primera vez— a una gran responsabilidad en el restaurante. Y es entonces cuando decide coger el toro por los cuernos, demostrar lo que ha aprendido y aprovechar la oportunidad para dejar claro que él también tiene mucho que aportar a esta casa.

En la primera etapa al frente de la partida dulce Jordi reproduce las creaciones del maestro Allsop, y tímidamente va introduciendo novedades. Por primera vez ve claro que aquello es lo que quiere hacer, que le gusta, le motiva, que tiene talento. El pequeño de la casa ya no es tan pequeño: *“Jordi descubrió un mundo que ni Josep ni yo dominábamos. Era el vértice que faltaba en este triángulo”.* Había encontrado su espacio propio, su maestría, y complementaba la tríada de excelencia junto a sus hermanos.

De esta misma manera lo vive Jordi: *“Si hubiera estado sometido a las enseñanzas de casa, habría llegado a ser el segundo maître o el segundo de cocina, siempre de forma más acomodada. Me habría quedado con este papel del niño que no sabe qué hacer. Pero tuve la suerte de que Joan invitara a Damian Allsop a formar parte de El Celler. El hecho de que me pudiera enseñar cosas que no sabían mis hermanos me aportó un conocimiento propio. Por fin tenía un valor añadido, un espacio en mi propia casa y un discurso”*.

No es nada fácil integrarse a la pareja formada por los dos hermanos mayores, cuando ellos ya son dos referentes en su trabajo. La diferencia de edad crea, además, una distancia emocional difícil de salvar, pero que se diluye a medida que pasa el tiempo y cada uno va formando su personalidad, con sus propias experiencias.

Jordi asume enseguida que su misión es imprimir en la cocina dulce el mismo sello que Joan ha dado a la cocina salada del restaurante: *“Mi obsesión era acercar la cocina de El Celler a los postres y esto es lo que he ido haciendo: elaborar un discurso propio que sumara al de mis hermanos”*.

Un año después de atreverse con las primeras creaciones, entra en el mundo de los helados de la mano de Angelo Corvitto, un siciliano establecido en Torroella de Montgrí. De él aprende la necesidad de la pureza del aire a la hora de elaborar el helado, y es a partir de esta idea que a Jordi se le ocurre la reflexión opuesta: contaminar el aire para conseguir, por ejemplo, helado de humo de Habano. Con la ayuda de Josep —los dos comparten la habilidad y la afición por los inventos— Jordi fabrica una bomba para fumar un puro sin necesidad de hacerlo con la boca, y trasladar el humo a un recipiente. De esta manera nace una de sus creaciones más estelares: el *Viaje a la Habana*.

Jordi ya tiene 23 años y empieza una línea de creación que marca su carrera: la adaptación de perfumes. Un amigo que se dedica a la comercialización de frutas y plantas envía al restaurante unas cajas de bergamota, un cítrico poco conocido en aquel momento que despierta la curiosidad olfativa de los hermanos. Josep está convencido de que el aroma de esta fruta está presente en el perfume *Eternity* de *Calvin Klein* y, al consultar la composición, comprueban, efectivamente, que es así. Surge la idea: reunir, en un plato, todos los ingredientes que aprecian en esta fragancia para que no solo se pueda oler, sino también comer. Crema de vainilla, gelatina de agua de flor de azahar, salsa de albahaca, gelatina de jarabe de arce, granizado de mandarina y helado de bergamota... son los ingredientes que conforman el nuevo *Eternity* de *El Celler*, un perfume comestible. “Llegué a la idea de que esta era una buena manera de crear nuevos platos, desde un referente que nada tenía que ver con la cocina. Aprendí a identificar aromas y a vincularlos con cosas comestibles. Los perfumes más afrutados eran los candidatos más claros”. Y así, oliendo perfumes, descomponiéndolos por ingredientes y reproduciendo su vertiente comestible, llegan otros postres como el *Miracle* o el *Trésor de Lancôme*, o el *Angel* de *Thierry Mugler*, por citar solo algunos. Jordi consigue hacer con los perfumes lo mismo que Joan con los vinos: trasladar al plato sus notas, descifradas por Josep.

Poco después de iniciar la investigación con los perfumes, en 2003 Jordi es considerado el *Mejor Pastelero del año* y *Autor de los Mejores Postres* por la guía *Lo Mejor de la Gastronomía*, reconocimientos que lo consolidan como referente de la pastelería mundial.

Creación a tres bandas

Cocina salada, cocina dulce y vinos. La conjunción de los tres vértices hace posible que en *El Celler de Can Roca* la creación de platos se haga a tres voces. Cada hermano tiene un papel diferente, los tres de igual importancia. Josep da unas notas de cata a partir de un vino y la maquinaria se pone en marcha: en la cocina los dos chefs buscan introducirlas en una nueva propuesta, con las texturas más apropiadas, las cocciones que mejor se ajusten y las proporciones adecuadas.

Ejemplo perfecto de creación a tres bandas es la *Ostra al Chablis*, un plato que vincula una ostra de la Bretaña con el vino de *Chablis*. Josep explica que en esta zona el terreno está formado, precisamente, por pequeñas conchas de ostra descompuestas... y, para representarlas, Jordi elabora unos *candies* en forma de piedras de aguardiente de miel de acacia. Josep apunta que tiene que haber una salsa aterciopelada, en la que la ostra se muestre vegetal pero que también permita apreciar la calidez de un año de bonanza... y acto seguido Joan crea una sopa de ostras e hinojo. Josep dice ahora que el Chablis tiene matices sutiles de champiñón... y Joan inventa un aire de champiñón. Josep hace referencia a las notas de manzana verde de un ácido málico muy presente en el vino... y Joan escenifica un puré de manzana verde. Josep describe esencias de mineralidad en el vino... y Joan elabora un destilado de tierra, que es como interpretar la tierra en su estado más puro. *“Todo esto configura un plato en el cual los matices aromáticos, con las técnicas de cocción de cocina dulce y salada, se integran y forman un único concepto”*. Se diluyen las barreras entre cocina salada y dulce. Los postres ya no son la única vía para introducir el dulce. Se mezclan o complementan con los platos salados. Todo es uno. Un triángulo.

Hermanos y compañeros de trabajo

Mucha gente se pregunta cómo puede ser que tres hermanos que trabajan juntos durante tantas horas, día tras día, mantengan una relación tan excelente. La respuesta es corta y sencilla: *“No sabemos hacerlo de otra manera. Siempre hemos trabajado juntos. Probablemente es porque nos entendemos, nos gusta lo que hacemos, el tipo de restaurante que tenemos es el que queríamos tener, con sus virtudes y complejidades”*. Las circunstancias favorables han hecho encajar a la perfección las tres piezas de este rompecabezas que es *El Celler*. Cuando uno tiene el día flojo, los otros dos lo compensan. Cuando los tres están muy serios en el trabajo, uno de ellos salta, hace una broma y diluye la tensión del momento.

Jordi siempre ha admirado a sus hermanos y le continúan fascinando ahora que comparte con ellos reconocimiento y prestigio. «Tienen una sabiduría adquirida con el tiempo, de la relación con la gente. Saben mucho de todo. Es más importante aprender de esta sabiduría que tienen Pitu y Joan, que las combinaciones de productos o técnicas».

Ahora bien, en este triángulo de los Roca la juventud y la frescura de Jordi también han sido clave. Él mismo lo explica con socarronería: *“Si yo no estuviera, en El Celler todo sería más aburrido. Se lo pasan muy bien conmigo, les explico las cosas que me pasan, bromeo... Además, cuando te haces mayor pierdes la perspectiva de lo que pasa en la generación que viene detrás y como los cocineros del restaurante tienen mi edad, soy yo quien mantiene la relación con ellos. Para Joan y Pitu soy el puente de unión con el equipo más joven”*.

Las batallas a tres bandas, en general, en la vida, se ganan por dos a uno, pero en *El Celler* no es así. Las disputas de *Can Roca* las gana la minoría. Cuando hay uno que no está de acuerdo

con sus hermanos, siempre acaba convenciéndolos. Es una relación fraternal muy «democrática», según Jordi, convencido de esta teoría: *“Las voluntades individuales y los sueños de cada uno se llevan a cabo, se hacen realidad”*.

Josep, que gracias a esta democracia de minorías ha podido hacer realidad su santuario del vino, define el triángulo creado con estas palabras: *“Si El Celler de Can Roca fuera un vino, sería un cava. Un vino espumoso hecho aquí, bajo el sol mediterráneo, con las tres variedades propias, de vieja raíz y nueva savia. A partir de un mosto flor franco, un vino de base humilde - el restaurante de nuestros padres, Can Roca, una excelente casa de comidas popular-se acoge a una segunda oportunidad, un cambio de ciclo. Un caldo de cultivo que es la familia y la formación en la estimada Escuela de Hostelería de Girona, y un segundo proyecto, de larga crianza, que adquiere sus mejores cualidades con la madurez. No hay una sensación repentina, sino una serenidad brillante y una burbuja pequeña, de calidad. Una larga crianza que también se expresa en el ámbito cromático y potencia los sabores”*.

*“Pureza, identidad, variedades y vínculos muy bien formados de las tres: la estructura, la capacidad de largo recorrido, el esqueleto, es el xarel·lo, Joan; el perfume, la fruta, la búsqueda de cambios con calidez, los aromas más anisados de bonanza, los aporta el macabeu, Josep; y la parte más fresca, viva, brillante, incluso conmovedora, del parellada, es Jordi”*¹.

Para Joan, *“Si El Celler fuera un plato, podría ser el Cordero con pan con tomate. Porque es nuevo pero proviene de los recuerdos de la infancia. Porque incorpora la reflexión a partir del conocimiento de tratamientos orientales, como el pato laqueado a la pequinuesa,*

1 MASSANÉS, T. «El Celler de Can Roca; un restaurant que enlluerna». *Què fem?* Barcelona: La Vanguardia, 28 de noviembre de 2008.

donde lo importante es la piel, y también recoge el testigo de vivencias personales como el aroma del comino, experimentado en viajes por el norte de África. Comienza con el trabajo de investigación de un producto interesante, el cordero es de raza ripollesa, una muestra de la escasa ganadería de linaje antiguo que aún se conserva en nuestro país. Combina el saber hacer tradicional con la implementación experimental de los últimos recursos técnicos, la cocción a temperatura controlada - en la cual El Celler es un referente porque desde hace años lleva a cabo investigaciones, desarrollando tecnología y colaborando con científicos - pero también existe el juego el pan con tomate está dentro y el cordero fuera, el aspecto más imaginativo y lúdico».

Para Jordi, el postre que mejor definiría a El Celler sería *“La Anarquía, un postre muy complejo y trabajado, una paleta desordenada con decenas de componentes diferentes que el comensal y el azar combinan como les parece, un caos generador de nuevas experiencias organolépticas personalizadas. Para mí este postre significa que todo es posible, que —al menos en principio— todo puede funcionar. Quiere decir no poner límites entre lo dulce, lo salado y lo líquido. También expresa la libertad, que es como yo veo El Celler desde mi perspectiva. Quizá porque en el mundo de la pastelería de restaurante hay menos referencias —y lo que no está es lo que puede ser—, demuestra que la armonía a menudo proviene de fuentes culturales o heredadas. El plato nació un día en que los tres estábamos analizando cómo construir un consomé de perretxikos con aguacate y buscábamos los porqués de todo, de cada ingrediente, de cada técnica, de forma obsesiva. En aquel momento se me ocurrió: ¿por qué tiene que haber un porqué? No hay que reflexionar tanto. Esto encendió la mecha. Sí, la libertad. El ¿y por qué no?”.*



⊗ EL TERCER CELLER - 2007-...

La gestación del sueño

Así como en 1997 hubo una necesidad de hacer una remodelación importante del espacio, diez años más tarde la reforma se ha quedado pequeña. Jordi está al frente de una partida de postres que llega a tener cinco personas, pero con capacidad física para tres. Los otros dos cocineros tienen que trabajar en la cocina del *Can Roca* materno. Algo tan necesario en pastelería —y tan delicado— como atemperar el chocolate se convierte en toda una odisea: lo tienen que hacer por la mañana, en el comedor, con el aire acondicionado a la máxima potencia. *“Había días en los que me levantaba optimista e intentaba pensar que, con esta dispersión de infraestructuras y maquinaria, era como tener un obrador de cincuenta metros cuadrados sólo para mí. Pero después volvía a poner los pies en la tierra y me daba cuenta de que esto no era real. Me las ingeniaba, me organizaba como podía, y aprendí el rigor del orden”*, recuerda Jordi. Lo cierto es que solo dispone de un espacio ideado para elaborar un carro de postres como el de los inicios, con una superficie muy limitada y donde hace mucho calor.

El *stock* de vinos de Josep va creciendo con los años y, por falta de espacio, su colección de referencias se va desperdigando por garajes y locales próximos a *El Celler*, alquilados para este fin. Con su memoria proverbial, Josep es el único capaz de recordar que el *Borgoña* queda dos calles más arriba y que los *Riesling* reposan en el aparcamiento de atrás. La bodega se había convertido así en un rompecabezas curioso, pero no muy práctico.

Se vuelve a plantear entonces la idea de trasladar definitivamente el restaurante a la *Torre de Can Sunyer*. Ahora bien, ello suponía buscar un nuevo emplazamiento para los banquetes y comienzan a estudiar alternativas en terrenos próximos. Encontrar la solución perfecta no fue fácil, recuerda Jordi: *“Pasaron cinco años desde que empezamos a hablar de la mudanza hasta dar el paso de iniciar las obras. Hicimos diversos proyectos de cómo sería El Celler y cada uno de nosotros iba visualizando su espacio. Después del servicio pasábamos horas hablando y dibujando, a veces hasta las cuatro o las cinco de la madrugada... le dimos muchas vueltas a cómo sería todo. Tomábamos una decisión, íbamos a dormir y a la mañana siguiente cambiábamos de idea. Llegó a ser obsesivo”*.

Los quebraderos de cabeza de las noches en blanco acabaron dando sus frutos. Decidieron iniciar la reforma integral de *La Torre* con los ahorros conseguidos durante los años de intenso trabajo.

La premisa inicial del cambio de ubicación no era tener más espacio para poder acoger más comensales y aumentar así la rentabilidad del restaurante, sino, al contrario, dar más satisfacción y comodidad no solo a los clientes sino también al personal. *“Queríamos seguir siendo fieles a lo que hacíamos. Queríamos ampliar, no para facturar más, sino para trabajar mejor. Y esto la gente lo ha entendido muy bien”*, explica Joan.

Durante años el equipo de cocina había tenido que apretarse físicamente para trabajar al máximo en un espacio muy reducido. Por esta razón cuando al fin llega el momento de cumplir el sueño, es evidente que el cambio tiene que realizarse sin condiciones, sin obstáculos, sin peros y sin medias tintas. Hay que ir a por todas.

La metamorfosis de la Torre se encarga al equipo de interioristas de Sandra Tarruella e Isabel López. Los tres hermanos les trasladan desde el inicio algunas condiciones indispensables que debe tener el nuevo restaurante, tal como lo imaginan. *“Queríamos que el restaurante tuviera luz, materiales orgánicos, madera, que viéramos pasar el tiempo, que tuviera pequeños reservados, que estos apartados estuvieran diseñados con unos muebles funcionales para el servicio y que hubiera un circuito de camareros y de clientes totalmente diferente”*, explica con detalle Josep, que no sólo había pensado en el espacio físico, sino también en otros conceptos sensoriales o atmosféricos que para ellos son importantes: *“Estábamos obsesionados por la sonoridad y la privacidad de las conversaciones; es decir, queríamos que hubiera la intoxicación acústica idónea para poder hablar con tranquilidad pero sin que el resto de comensales te escuchen”*.

El resultado

La Torre de Can Sunyer es un espacio íntimo, acogedor, especial. El triángulo que define la historia de la evolución del restaurante con la confluencia de los tres hermanos se toma como referencia a la hora de gestar el proyecto arquitectónico: por ello se potencia la planta triangular del comedor -reformada en 1994- y se juega con tres jardines diferentes.

Desde el principio el equipo de interioristas recibe el encargo de estructurar una sala para un número concreto de comensales, exactamente los mismos que caben en el antiguo *Celler*. Esta es la prueba de que la base de todo el planteamiento es seguir siendo fieles al discurso y a la filosofía que siempre les ha caracterizado. *«Se evitó de forma radical que se pudieran poner más mesas vaciando el triángulo central de la sala y ubicando un jardín interior»*, explica Joan. De esta manera, con un jardín

central, se reduce el espacio disponible de forma estructural al mismo tiempo que se organiza. Es una de las aportaciones de las interioristas que más nos sorprende: *“Ahora se dispone de un pequeño bosque dentro de la sala, a través del cual vemos pasar las horas del día, las estaciones del año... en definitiva, el tiempo”*. Josep no se imaginaba *“esta riqueza de ambiente que consiguieron, que de día es calma y espacio zen, y de noche es recogimiento y juego de espejos, con una luz muy intimista”*.

El nuevo *Celler* multiplica por cuatro las dimensiones de la cocina del antiguo restaurante. *“Pasé muchas tardes con el delineante del proyecto dibujando la cocina, intentando ubicar todo, distribuyendo los espacios. ¡Lo dibujamos todo hasta treinta y dos veces!”*, explica Joan. Si durante dos décadas unas veinte personas han trabajado amontonadas en menos de cincuenta metros cuadrados, ahora el equipo de cocineros pasa a tener doscientos metros para organizar las diferentes partidas, e incluso dispone de una chimenea para las elaboraciones con brasas, humo o llama.

A la derecha del pasillo de entrada a la cocina, Joan se ha instalado un pequeño despacho con todo lo que necesita para realizar sus tareas diarias con la máxima practicidad y comodidad: los estantes con su colección de libros de consulta, un escritorio con ordenador y, con un simple giro de cabeza, toda la cocina a la vista.

La nueva bodega de Josep merece una atención especial. Si el nuevo *Celler* es un sueño hecho realidad para todos los hermanos, en su caso este cambio tiene connotaciones singulares, emotivas. Él no deja que el interiorismo defina su espacio, porque se plantea crear una nueva dimensión para transmitir la pasión que siente por los vinos: *“Quería que fuera mi interpretación intimista del vino. Quería abrir vías de seducción desde una visión subjetiva, activando los mecanismos de la inteligencia emocional. Quería intentar decir cosas de mí mismo, dar energía, desnudarme, llenar de*

valores intangibles un planteamiento que siempre se ha visto como tangible: la botella, la etiqueta...”. Josep se niega a mostrar el vino como símbolo de lujo, exclusividad y ostentación, y pone sobre la mesa una nueva concepción de este mundo a través de los sentidos.

Él mismo va recogiendo cajas de madera variadas para fabricar el envoltorio de lo que serán cinco capillas o receptáculos que dedicará a sus cinco imprescindibles: Borgoña, Riesling, Priorato, Jerez y Champaña: *“Cinco vinos, cinco capillas, cinco sentidos para explicarlo todo en una oferta que es fruto del crecimiento personal a través del vino”*. En cada capilla, una pantalla proyecta imágenes del lugar de origen de las viñas, y músicas diferentes, escogidas con detalle, acompañan cada ambiente. Josep es capaz de proponer una interpretación de cada variedad de forma multisensorial, de ahí que también incorpore el tacto. Bolas de acero definen el Champán, representando la efervescencia de las burbujas y el clima frío. Seda verde, que sugiere sutilidad, define los Riesling alemanes. Pequeños sacos de terciopelo rojo muestran la elegancia del Borgoña. Pizarra sobre un recipiente de olivo explica la dureza de las viñas salvajes del Priorato. Catorce grados de temperatura, más de tres mil quinientas referencias, unas treinta mil botellas y 30 años de poso convierten este espacio en un paraíso del vino.

Antes de cambiar de ubicación, Josep, que nunca abandona su visión poética de la vida, quiere que sus amigos le ayuden, una noche de luna llena, a transportar las botellas desde los antiguos almacenes y garajes hasta el nuevo emplazamiento, y terminar con un desayuno, de madrugada, para celebrar la realización del sueño. *“Qué inocente era! Me di cuenta, en el momento de hacer el traslado, de que el transporte del vino nos llevaría meses y meses”*. El traslado de la bodega es, por tanto, forzosamente gradual.

La mudanza y el estreno del nuevo *Celler*, como todo en *El Celler*, se hace sin ceremonias y sin grandes fiestas ni inauguraciones: a mediodía sirven la comida en el antiguo restaurante y por la tarde se trasladan al nuevo emplazamiento y preparan la cena estrenando ollas sin ensayos previos.

La culminación

El tercer *Celler* es el restaurante más completo, más grande, más estudiado, más equipado y más espectacular de los tres que han formado la historia de la casa. “*Venir aquí significa no tener limitaciones*”, apunta Joan. El nuevo emplazamiento representa poder tener al alcance los metros cuadrados, las herramientas y el equipo necesario para conseguir la excelencia, es decir, rodearse de todo lo necesario para continuar construyendo el sueño.

No obstante, les cuesta alejarse de *Can Roca*, la casa familiar que durante tantos años ha servido de sala de estar, de camerino y de pista de pruebas. La separación —de apenas unos metros— es un precio emocional que deben pagar para poder avanzar: “*El cambio nos hizo crecer profesionalmente porque hizo que todo fuera más riguroso. Antes siempre había aquella parte canalla detrás, aquí todo es más serio*”. Ahora bien, los escasos doscientos metros que separan los dos mundos permiten mantener el vínculo con la casa madre y cada día, hacia mediodía, una legión de cocineros y camareros de *El Celler* desfila uniformada por la carretera de Taialà en dirección a las lentejas, los macarrones o el arroz a la cubana de siempre de Montserrat, platos que Joan tiene por costumbre comer de pie en la cocina, al lado de su madre. Compartir las comidas, los cafés o los partidos de fútbol con la gran familia del bar ayuda a mantener los pies sobre la tierra y a no olvidar los orígenes.

“Hemos construido un mundo donde nos sentimos a gusto y esto es lo que le da sentido a todo. La vida es ir construyendo tu mundo y este es, definitivamente, el nuestro”. Él ha establecido el domicilio familiar en la misma *Torre de Can Sunyer*, separado únicamente por unas escaleras del nuevo restaurante. Ha creado un espacio propio de vida, de trabajo y de reflexión, un entorno propicio para la creatividad, pero también para la conciliación entre las duras jornadas de trabajo y los ratos con la familia. Cuando los niños llegaban del colegio, podían pasar por la cocina de *El Celler* a saludar a su padre antes de ir a hacer los deberes.

Los Roca han conseguido, en la *Torre*, el espacio perfecto para trabajar intensamente y para relajarse cuando es necesario. Han convertido este edificio en su pequeño pero complejo universo y quizá por esto son capaces de trabajar quince horas en una jornada y levantarse al día siguiente con la misma pasión por el trabajo que el día en que empezaron. *“La clave está en tener una gran capacidad de regeneración. Vas a dormir tarde, extenuado, y al día siguiente no te acuerdas. Vuelve a empezar el día, vuelves a dar la bienvenida a los clientes...”*

La lectura que hacen del cambio no puede ser más positiva: *“Cada mañana cuando llego al restaurante, doy gracias, desde la distancia, a la ciudad y a la gente”.* Joan, como Josep y Jordi, da las gracias a los gerundenses porque siempre han estado a su lado. Seguramente *El Celler de Can Roca* es el restaurante de alta gastronomía con más arraigo en su territorio.

El restaurante está lleno cada día, pero su entorno reclama, nuevamente, una estrella más de la guía Michelin: la tercera. Los inspectores —como siempre— se hacen de rogar, pero dos años después del traslado definitivo a la Torre, en 2009, llega la tercera estrella. Al día siguiente de conocerse la noticia, los tres están en el restaurante, recién llegados de Madrid, digiriendo

lo que supone el nuevo hito, cuando oyen un murmullo fuera. Al salir se encuentran decenas de personas delante de la puerta que les dedican un aplauso intenso y afectuoso de 10 minutos. Los vecinos de Girona están contentos, se sienten partícipes del éxito y se habían convocado, unos a otros, a las ocho de la noche en la puerta de El Cellar, a través de mensajes de teléfono móvil. *“Ha sido el reconocimiento más bonito que hemos recibido, porque quiere decir que todos sienten muy suyo este proyecto. La gente de Girona valora mucho que nos estableciéramos en este barrio obrero, cuando aparentemente era el lugar menos adecuado. Y todo esto es trabajo, compromiso, superación”*. Paseaban por la ciudad y la gente les paraba para felicitarles y darles las gracias: *“No podíamos evitar emocionarnos, gestos como este daban sentido a todo el sacrificio y trabajo hecho”*. Incluso los compañeros de profesión, otros restauradores de la ciudad, expresaban su agradecimiento. Ahora el visitante llegaba a estas tierras convencido de que va iba a comer bien. Se habían convertido en embajadores de la gastronomía del territorio.

La tercera estrella Michelin no altera para nada la esencia de *El Cellar de Can Roca*, pero hace crecer la repercusión de su trabajo: *“Es evidente que la tercera estrella cambia alguna cosa, porque entramos en el club selecto de casas que mantienen un nivel de excelencia aceptado por muchos gourmets de todas partes. El mundo es muy grande, y para quien no te conoce, las estrellas son como una especie de ISO ya establecido”*. De repente, el trabajo que hacen toma una dimensión internacional y comienzan a llegar a Girona comensales de todo el mundo. Cuando viajan al extranjero para asistir a congresos, perciben el consenso total que ahora hay sobre su cocina. Con la perspectiva del tiempo se dan cuenta de que el nuevo espacio ha servido para cambiar la percepción de la gente y de la crítica.

En la primavera de 2011 *El Celler de Can Roca* es escogido el segundo mejor restaurante del mundo por la revista británica *The Restaurant Magazine*, una de las publicaciones más prestigiosas y más seguidas del público *gourmet* —la excelente clasificación se repetirá en 2012. Ese continuo avance en la búsqueda de la excelencia les lleva a la primera posición en *The World's 50 Best Restaurants* en los años 2013 y 2015. Un cambio de paradigma en la clasificación del ranking, les otorga en 2019 el reconocimiento perenne como *Best Of The Bests*, un *Hall of Fame* del ranking en el que ya no tendrán que competir. La excelencia está consolidada.

Más premios, más creaciones, más conferencias, más posiciones destacadas en otros *rankings*... hay satisfacción, alegría y agradecimiento, pero el foco se mantiene en el restaurante: *“Un restaurante hay que hacerlo con tiempo, es de largo recorrido. Es una forma de vida, un camino. Y tienes que intentar ser feliz en este camino, porque las metas pasan muy rápido. Te dan una estrella y al día siguiente tienes que ir a trabajar. Te dan la segunda y pasa exactamente lo mismo, te dan la tercera y es exactamente igual. La vida sigue y tienes que estar contento con el día a día, que es lo que dura”*. El éxito se ha conseguido a fuego lento, a baja temperatura, día a día.



❧ BIOGRAFÍAS

JOAN ROCA i FONTANÉ

Aunque se formó académicamente en la *Escola d'Hosteleria de Girona*, donde algunos años más tarde ejercería como profesor, su vocación culinaria empezó a forjarse en Can Roca, el restaurante familiar regentado por sus padres. Allí creció y entró por primera vez en contacto con la cocina. En la actualidad dirige su propio proyecto de restaurante, *El Celler de Can Roca*, junto a sus hermanos Josep –sumiller- y Jordi –pastry chef.

La actividad creativa culinaria de la tríada Roca, su vibrante sentido de la hospitalidad heredados de las generaciones pasadas, y la especial conexión fraternal de la cocina, el vino y el mundo dulce, catapultaron al restaurante a la primera posición en *The World's 50 Best Restaurants* en los años 2013 y 2015.

La suya es una cocina libre que sublima y respeta el sabor genuino con la aplicación de la técnica precisa. Para ello armoniza tradición y modernidad en la dosis perfecta, buscando en el equilibrio un viaje emocional para el comensal. Con su equipo, y desde *La Masia (I+R)*, la investigación, la innovación, la formación y la creatividad siguen el curso paralelo y continuo de la actividad del restaurante.

A través de una visión transversal del proceso de creación culinaria, sus platos dialogan a la vez con la ciencia y tradición, la tecnología y la sensibilidad, el producto y la antropología sensorial.

Probablemente sus aportaciones en la cocción controlada al vacío y a baja temperatura han transformado la manera de ver la cocina inmediata del siglo XXI. Su generosa vocación formadora le ha llevado a enseñar cocina como docente durante más de 20 años, ser reconocido como Doctor Honoris Causa por la Universidad de Girona y a colaborar en distintos programas universitarios como el curso *Science & Cooking* de Harvard. En 2015, recibió la invitación del *World Economic Forum* para formar parte de su consejo de líderes culturales y es junto a sus hermanos embajador de los Programas de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Reconocimientos

2018 Joan Roca es, por segundo año consecutivo, nominado mejor cocinero del mundo por *The Best Chef Awards*.

2017 Joan Roca es nominado mejor cocinero del mundo por *The Best Chef Awards*.

2016 Joan Roca recibe el *Chef Choice Award* de *The World's 50 Best Restaurants*, un reconocimiento profesional otorgado por los chefs internacionales más influyentes.

2016 Joan, Josep y Jordi Roca son nombrados Embajadores de Buena Voluntad para el Programa de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

2015 El Cellar de Can Roca, mejor restaurante del mundo por *The World's 50 Best Restaurants*.

3 *Estrellas Michelin* desde 2009.

Joan Roca se posiciona dentro del *top ten* de los 10 mejores chefs del mundo de la revista *Le Chef*, votado por un jurado compuesto por 512 chefs con 2 y 3 *Estrellas Michelin*.

Joan Roca tiene el honor de participar en el debate sobre alimentación y medicina en el Foro de Davos (World Economic Forum).

El Cellar de Can Roca recibe la *Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes 2015*.

2013 El Cellar de Can Roca, el mejor restaurante del mundo por *The World's 50 Best Restaurants*.

Joan, Josep y Jordi Roca crean, junto al artista Franc Aleu, la primera ópera gastronómica y multisensorial: El Somni, que se performa en el Centre d'Arts Santa Mónica de Barcelona.

2012 Joan Roca recibe el Grand Prix del Arte de la Gastronomía por la Academia Internacional de la Gastronomía.

2011 Joan Roca es elegido, por más de 1.000 periodistas gastronómicos, uno de los 20 chefs más influyentes.

2010 Joan Roca es nombrado Doctor Honoris Causa por la Universidad de Girona.

2000 Joan Roca es elegido “Mejor Cocinero del Año” por la Academia Española de Gastronomía.

JOSEP ROCA i FONTANÉ

Su primer contacto con el vino se remonta a la bodega del sótano de la fonda de sus padres. Allí, cuentan que tenía la habilidad de llenar hasta 6 botellas de vino de una sola vez. Tenía 8 años, y fluía con gracia ya entonces de la bodega al comedor, donde le gustaba hablar con los clientes, a veces en patines. Pronto forjó, entre juegos, una relación íntima con sus dos grandes talentos: el vino y la sala.

Hoy, maestro del arte del maridaje, y maestro de ceremonias, en el restaurante que regenta junto a sus hermanos, Joan i Jordi, *El Celler de Can Roca*. Allí, el vino trasciende la sala y asume potencia también como inspiración en la creación y conceptualización de los platos de su restaurante triestrellado que ha sido considerado el mejor del mundo en dos ocasiones por *The World's 50 Best Restaurants Academy*.

Ha sido *Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maître de Sala* (2004), *Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller* (2010), *Premio de la Academia Internacional de Gastronomía al Mejor Sumiller* (2005 y 2011), *Premio Gueridón de Oro al mejor Maître de Sala* (2013).

Josep Roca es el *camarero de vinos*, como a él le gusta llamarse. Según la prensa y crítica especializada ha alcanzado “*una idoneidad asociativa entre platos y vinos casi infinita*”. Se formó académicamente en la *Escola d'Hostaleria de Girona*. Dedicó su tiempo libre a la divulgación y la formación, tanto sobre el mundo del vino como de la gestión de equipos, desde las conferencias que dicta internacionalmente, y también como profesor. Actualmente dirige en la *Universitat de Girona* un Curso de Especialización para Sommeliers e imparte asignaturas en el

Grado de Turismo y Enología. Escribe una columna de vinos en *La Vanguardia*.

Su primera experiencia vínica en el mundo editorial fue de la mano de Marcel Gorgori, con *Vins compartits*, fruto de una amistad forjada en el programa *En Clau de Vi* de TV3.

En el 2016 publica “Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos”, en colaboración con la Dra. Imma Puig. Un ensayo que indaga en la vertiente más humanista del vino.

Reconocimientos

2016 Joan, Josep y Jordi Roca son nombrados Embajadores de Buena Voluntad por el Programa de Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas.

2015 El Celler de Can Roca, mejor restaurante del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*.

3 *Estrellas Michelin* des de 2009.

2015 El Celler de Can Roca recibe la *Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes*.

2013 El Celler de Can Roca, mejor restaurante del mundo según *The World's 50 Best Restaurants*.

Josep crea y presenta junto a sus hermanos Joan y Jordi, la primera ópera gastronómica: El Somni. Una creación multi-sensorial que dialoga desde la cocina con diversos géneros artísticos en un ejercicio de transversalidad creativa.

Premio *Gueridón de Oro*.

2012 Premio a la mejor carta de vinos por la *Revue du Vins de France*. Personaje del año en Francia.

2011 Premio de la Academia Internacional de Gastronomía al Mejor Sumiller del Año.

2010 Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller del Año.

2006 Premio Nacional de Gastronomía a la mejor carta de vinos de la Academia Internacional de Gastronomía.

2005 Premio de la Academia Internacional de Gastronomía al Mejor Sumiller del Año.

2004 Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maître de Sala.

JORDI ROCA i FONTANÉ

“Soy *postrero*”

El diccionario define postrero como algo situado en último lugar pero yo me he tomado la licencia de darle un nuevo significado. Para mí, “ser postrero” tiene un sentido vital y define la manera de interpretar mi profesión, no en vano elaboro postres y no pasteles.

Mi formación en el mundo de lo dulce empezó de una manera diciente, para nada académica. Fue acompañada de la mano de Damián Allsop, un talentoso pastelero galés que aterrizó en nuestra casa después de un largo periplo por grandes restaurantes europeos. Ocupó a finales de los 90 la partida de postres en El Celler de Can Roca. Con él entendí la importancia de la cocina dulce, su especificación y singularidad. Me ayudó a abrir mi curiosidad, primero como su ayudante, posteriormente como su sucesor. Allsop me proporcionó las herramientas necesarias para saber el porqué de la cocina dulce, así como el método, la precisión, la artesanía al minuto, la paciencia, el temple, la seguridad y la implicación obsesiva. Fueron unos inicios donde las reglas y la cuantificación eran señas de base. Supe por qué un suflé espuma, por qué se tempera el chocolate o por qué cuaja una gelatina, y aprendí a soplar azúcar como si manufacturara cristal artesano, y más, muchísimas más cosas.

Así empezó mi posibilidad de crear y volar. Desde entonces no he dejado de divertirme, de soñar, de provocar, de sorprenderme y, sobre todo, de jugar. Soy adicto al divertimento dulce desde hace más de 15 años. Siento una necesidad absoluta de plasmar mi vida en dulce. Un paseo, un paisaje, un olor, una historieta, un ruido, una transgresión, una emoción, cualquier camino nos puede conducir a la creatividad. Libertad y frescura. Radicalidad y extremismo. Me gusta jugar al límite, con irreverencia y rompiendo moldes. La fantasía me embelesa y exploro mi universo en el momento dulce, lejos

del rigor y la seriedad de las propuestas de platos principales o platos corpulentos del menú. Me gusta sorprender en el momento final del menú, donde el linde entre lo establecido y la fascinación es posible.

Reconocimientos

2016 Prix au Chef Pâtissier por la Academia Internacional de Gastronomía.

Jordi, Joan y Josep Roca son nombrados Embajadores de Buena Voluntad del Programa de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas.

2015 *El Celler de Can Roca* es elegido por segunda vez *mejor restaurante del mundo* por The World's 50 Best Awards, encabezando desde la posición número 1 su ranking *anual*.

2015 El Celler de Can Roca recibe la *Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes 2015*.

2014 Jordi es nombrado Mejor pastelero del mundo, *World's Best Pastry Chef Award*, por The World's 50 Best Awards.

2013 *El Celler de Can Roca* es elegido *mejor restaurante del mundo* por The World's 50 Best Awards, encabezando desde la posición número 1 su ranking mundial anual.

2013 IV Premio Chef Millesime by Cruzcampo Gran Reserva. Crea junto a sus hermanos Joan y Josep, y el artista Franc Aleu, la ópera gastronómica. *El Somni*, la primera ópera gastronómica jamás puesta en escena.

2003 *Mejor pastelero del año*. Guía *Lo mejor de la Gastronomía*
Su primera experiencia vónica en el mundo editorial fue de la mano de Marcel Gorgori, con Vins compartits, fruto de una amistad forjada en el programa *En Clau de Vi* de TV3.

En el 2016 publica “Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos”, en colaboración con la Dra. Imma Puig. Un ensayo que indaga en la vertiente más humanista del vino



Este documento ha sido compilado a partir de textos extraídos y adaptados de la obra “El Celler de Can Roca – El Libro” de Joan, Josep y Jordi Roca, publicada por Roca Llibres Librooks (2013) y otros documentos del archivo del El Celler de Can Roca.

Discursos de Contestación

Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández

Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón

Excmo. Sr. Dr. Santiago Castellà Surribas

A la exposición del Excmo. Sr. D. Joan Roca, responde en nombre de la Real Corporación, el Dr. José Ramón Calvo Fernández

Excmo. Sr. Presidente de la Real Academia Europea de Doctores

Excmos. Sres. Académicos,
Ilustrísimas Autoridades

Sras. y Sres.

Permítanme iniciar mi intervención en este Solemne Acto Académico, manifestando mi agradecimiento a la Junta de Gobierno de la RAED y en especial a su Presidente Excmo. Sr. Dr. D. Alfredo Rocafort Nicolau por el gran honor que representa para mí introducir ante tan destacada audiencia, a nuestro nuevo Académico de Honor, El Excmo. Sr. D. Joan Roca i Fontané. Responder a la brillante disertación de nuestro nuevo académico y quien además es un amigo querido y admirado, es, al tiempo un placer y una responsabilidad. Es un placer porque significa compartir con quienes nos acompañan, los logros profesionales que justifican sobradamente el ingreso en nuestra institución de Joan Roca, el primer chef que se incorpora a nuestra Real Corporación, y es una responsabilidad porque cuando se analiza la gran cantidad de méritos y reconocimientos internacionales que atesora nuestro Académico de Honor, es difícil escoger entre ellos, aquellos que deben ser destacados y ponderados en el tiempo del que disponemos.

Sin duda, el primero de los méritos de Joan Roca, es haber sido capaz, junto a sus hermanos, de crear partiendo de cero, un restaurante que es referencia mundial, no solo por la excelencia de

su cocina, de sus vinos, de su servicio, sino por las innovaciones científicas que ha aportado a este mundo de la restauración de alto nivel, con patentes de instrumentos de laboratorio en los que utilizan sus conocimientos de física y de química para ponerlos al servicio de una obra de esta magnitud.

En efecto, en el departamento de I+D del Celler de Can Roca, situado en la Masia, enfrente del restaurante, trabajan, codo a codo, un buen número de ingenieros, químicos, físicos y hasta una psicóloga, lo que demuestra hasta donde llega el interés y el amor por el conocimiento y la ciencia de nuestro nuevo académico y por ende de los hermanos que le acompañan de manera trinitaria en esta aventura.

Un cúmulo de elementos circunstanciales convierte al Celler de Can Roca en uno de los mejores restaurantes del mundo. Y es probable que una de las ‘circunstancia’ más relevantes sea el hecho de que Doña Montserrat Fontané sea la madre de Joan, Josep y Jordi Roca. Con su marido, Josep Roca, abrió en 1967 Can Roca, un bar-casa de comidas en Taialà, barrio periférico, humilde y destino de inmigración andaluza en las afueras de Gerona. Ese bar aún hoy sigue funcionando desde primerísima hora de la mañana hasta la noche, con un formato imbatible: un menú del día, con varias opciones a elegir y con platos determinados según el día a un precio, invariable desde hace años, de 11 euros.

Pese a la demanda y más aún a pesar del éxito de sus hijos, Montserrat Fontané se niega a subirlo. “Mi madre dice que qué culpa tienen sus clientes de que sus hijos se hayan hecho famosos” comenta Joan. Esa filosofía de vida de trabajo, esfuerzo, tesón, seriedad, honestidad y cariño por el trabajo bien hecho ha sido sin duda lo que ha llevado a nuestro nuevo Académico de Honor y a sus hermanos a conseguir lo conseguido,

sin perder nunca de vista, de donde vienen y sin dejar que los reconocimientos mundiales que reciben continuamente desde estamentos tan variados como la Universidad de Harvard, las Naciones Unidas, o las revistas especializadas más importantes del mundo, les confieren. Su madre, siempre presente para que el vuelo continuo al que se ven obligados por mor de ese éxito internacional no les haga olvidar ni un segundo lo importante que es tener los pies en la tierra, es la referencia que Joan Roca y sus hermanos, tienen en sus vidas. Y para muestra de ello, un botón. Cuando les otorgaron por segunda vez el nombramiento de mejor restaurante del mundo, la frase lapidaria de la Sra. Montserrat fue “ahora solo queda bajar...”.

No han olvidado jamás sus orígenes humildes: Su padre Josep conducía un autobús de línea y un día vio un cartel de un local en venta y decidió abrir allí Can Roca. No porque hiciera un estudio de mercado, sino simplemente porque pensó que estar cerca de una fábrica y frente a una parada de autobús era garantía de que habría clientes y los resultados dan fe de que esa percepción era correcta. Ahí siguen después de tantos años.

Tampoco en la cocina ha renunciado a sus raíces, sino que se ha proclamado orgulloso de ellas. Dice Joan que “La cocina ha de despertar un anhelo que queremos saciar de memorias. Queremos disfrutar del aroma, el tacto y el sabor de nuestros recuerdos y lo importante no es que tengamos estrellas o seamos el número uno, dos o tres... lo importante es que nuestros clientes se vayan felices de haber estado con nosotros”.

Joan, como hermano mayor cuida de los pequeños; es el responsable, el concienzudo, el del rigor y el orden. Desde pequeño, Joan es el «niño-hermano mayor». Aplicado, trabajador, serio y apasionado por la profesión de la abuela Angeleta y de

su madre, Montserrat. Cuando Joan tiene solo nueve años, su madre le encarga una chaquetilla de cocinero a medida, que aún guarda y que en alguna ocasión ha servido de disfraz para su hijo. Se pasa las tardes en la cocina y, de forma inconsciente, empieza a fraguar su futuro.

Aunque se formó académicamente en la Escola d'Hosteleria de Girona, que fue, por azares del destino, una de las dos únicas escuelas superiores de hostelería que se crearon inicialmente en España, donde algunos años más tarde ejercería como profesor, su vocación culinaria empezó a forjarse en el restaurante familiar. Allí creció y entró por primera vez en contacto con la cocina.

Joan vive su infancia y adolescencia en Can Roca y aprende a cocinar de su madre y de su abuela, pero es en la Escuela donde descubre que detrás de las lentejas, la escudella, los macarrones y la ensaladilla rusa que se sirven en casa existen las ravigotes, meunières, veloutés o parmentières que lee en los manuales de cocina clásica francesa. Son palabras desconocidas en casa que, durante los años de formación académica, comienzan a tener significado y a hacerse presentes en su imaginario gastronómico. Le guide culinaire de Auguste Escoffier, El arte culinario moderno de Henri Paul Pellaprat y las obras del gastrónomo catalán Ignasi Domènech son los libros de referencia en las clases. Presentaciones barrocas, salsas contundentes y opulencia definen la cocina francesa que le enseñan: la langosta à la parisienne, el lenguado à la meunière o el bogavante Thermidor son algunos ejemplos. «Nosotros veíamos que la gente en casa disfrutaba. Aunque comieran un simple menú eran felices. Y queríamos lo mismo. Que la gente comiera bien y se lo pasara bien. Y poco a poco lo fuimos construyendo». Y de esa necesidad de volar solos y de poner en práctica sus ideas, aunque solo tenían 22 y 20 años respectivamente, nace, el Celler de Can Roca,

un restaurante en el que, al principio, solo los hermanos Joan, Josep y Doña Montse creían. Abrieron sus puertas hace más de 30 años y las primeras noches, ni un triste cliente atravesaba la puerta, hasta que un día, casualidades de la vida, el que entró fue el alcalde de Gerona de la época, Joaquim Nadal, quien realmente parece que quería cenar en la casa de los padres, pero le llamo la atención aquel local enfrente que habían abierto los hijos. Y como la boca oreja, en ese mundo funciona muy bien, y más en aquel entonces que no existían las redes sociales ni Trip Advisor, a ese primer cliente le siguieron otros y poco a poco, fueron creciendo y fueron haciendo felices, a aquellos que tenían la suerte de encontrarse con ellos. Hoy en día, conseguir una mesa es sólo posible, un año antes y con una buena dosis de suerte. He sido testigo, en una de mis reuniones para preparar este acto, como, en un tiempo imposible de imaginar si no se ve en directo, se llena un mes entero, con 11 meses de antelación. En efecto, en solo 4 minutos después de abierta la aplicación informática que controla las reservas, se completó el cupo de ese mes. Y eso no pasa por casualidad, ni por esnobismo. En el Celler de Can Roca se trabaja muy duramente para conseguir ese resultado de felicidad al que tanto aluden los 3 hermanos. Y la calidad de los ingredientes, la búsqueda constante de proveedores de proximidad, y la preocupación por el cuidado del medio ambiente manifestado por iniciativas de reciclaje muy interesantes y novedosas y que el tiempo del que disponemos no nos permite detallar, han llevado a Joan Roca a ser considerado en todo el mundo un referente mundial de primer nivel.

Su paso por restaurantes como el Bulli, o algunos de los templos de la gastronomía francesa, le ayudaron a tener una visión ecléctica y amplia de lo que quería crear en su entorno de trabajo.

Por otro lado, su pasión por viajar, por aprender, por investigar, por experimentar, y por conocer nuevas formas de hacer, le ha llevado por todo el mundo con esa bonhomía y esa humildad que es lo primero que destacan de él todos aquellos que conocen a Joan Roca.

Gracias a esa inquietud que comparte totalmente con sus hermanos, emprendieron hace varios años, unas giras internacionales que los han llevado a mostrar sus cocina en los 5 continentes, con todo el equipo a cuestas. Con una logística muy compleja y moviendo a un grupo de más de 30 personas en cada viaje, han visitado muchos países en donde han cocinado, han adaptado sus recetas a los productos locales y se han traído ideas que luego han plasmado en su restaurante.

La de Joan es una cocina libre que sublima y respeta el sabor genuino con la aplicación de la técnica precisa. Para ello armoniza tradición y modernidad en la dosis perfecta, buscando en el equilibrio un viaje emocional para el comensal. Con su equipo, y desde La Masia, la investigación, la innovación, la formación y la creatividad siguen el curso paralelo y continuo de la actividad del restaurante.

A través de una visión transversal del proceso de creación culinaria, sus platos dialogan a la vez con la ciencia y tradición, la tecnología y la sensibilidad, el producto y la antropología sensorial.

A principios del siglo XX, el novelista francés Marcel Proust profundizaba en el tema de la memoria sensorial en su obra “En busca del tiempo perdido”. El efecto Proust no es más que la evocación de recuerdos asociados al sabor o el olfato, en un viaje de sentidos que desencadena determinadas emociones. La

capacidad de rebuscar en los cajones más lejanos de la biblioteca gustativa del individuo. Joan sabe mucho de provocar sensaciones tirando de la memoria.

“La memoria es una herramienta importante para todos los cocineros, no solo por ser un recurso para crear platos nuevos sino también por las aportaciones que hacemos al archivo de sabores del comensal”, afirma Joan Roca.

Joan se define a sí mismo como muy exigente y quiere que en todo el proceso de trabajo del día a día haya mucha concentración en la cocina, pero no le gusta la tensión. Para él, lo más importante en una cocina es la concentración y el compromiso. Y de eso puede dar fe quien les habla ya que, en mis visitas a esa casa, he notado como se respira, a diferencia de lo que uno supone que es un lugar eléctrico y de alta tensión como he visto en otros restaurantes, una sensación de silencio, paz y concentración que Joan describe como imprescindible para crear los vínculos emocionales que quiere tener con su gente, porque ellos son los que acaban logrando que todo funcione. El objetivo, dice Joan Roca, “ha de ser que todos los que formamos parte de una cocina busquemos el mismo nivel de excelencia. Es un trabajo duro, pero soy de los que aboga por humanizar la cocina”.

Probablemente sus aportaciones y patentes en la cocción controlada al vacío y a baja temperatura han transformado la manera de ver y hacer la cocina del siglo XXI. Su generosa vocación formadora le ha llevado a enseñar cocina como docente durante más de 20 años, a ser reconocido como Doctor Honoris Causa por la Universidad de Girona y a colaborar en distintos programas universitarios como el curso Science & Cooking de la Universidad de Harvard de la mano de uno de los grandes genios de la ciencia y la gastronomía que es Pere Castell, a

quien además debo mi primer contacto con Joan Roca hace ya algunos años.

En 2015, Joan recibió la invitación del World Economic Forum para formar parte de su consejo de líderes culturales y fue nombrado junto a sus hermanos, por el Secretario General de Naciones Unidas embajador de los Programas de Desarrollo Sostenible de la ONU y también fueron nombrados representantes distinguidos de la marca España.

Crear un plato es, en opinión de nuestro académico, un proceso que a veces cuesta una semana, a veces seis meses, a veces un año. Se empieza con una idea y se va configurando. Hay unos cuantos puntos de partida que van desde la tradición a la memoria, los paisajes, el producto, los contrastes, el mundo del vino, perfumes, aromas, viajes, técnicas y a veces ideas transversales. Gente que aporta ideas desde muchos ámbitos. Así para crear un plato han trabajado con gente de la ópera, ingenieros industriales, ingenieros agrónomos, botánicos, pintores,... Colaboraciones con representantes de disciplinas que aportan una mirada nueva y distinta a su trabajo. Lo importante en opinión de Joan es no cerrarse a nada y abrirse a todo. Todo puede inspirar, todo puede funcionar, todo puede ser útil. Lo más bonito de la cocina, dice Joan Roca es que es viva.

La actividad creativa culinaria de esta trinidad formada por Joan y sus hermanos, su vibrante sentido de la hospitalidad y de la humildad, heredados de las generaciones pasadas, y la especial conexión fraternal de la cocina, el vino y el mundo dulce, catapultaron al restaurante a la primera posición en The World's 50 Best Restaurants en los años 2013 y 2015, a recibir la medalla de oro a las bellas artes y a ser elegido este año pasado por segundo año consecutivo como el mejor Chef del mundo.

Su interés por ir más allá de la cocina le ha llevado a colaborar con la Fundación Alicia en programas de alimentación saludable, a ser un prolífico escritor de libros traducidos a numerosos idiomas, y a ser, junto a sus hermanos y a Franc Aleu, los creadores de una ópera, “El Somni, de todos los sentidos” en la que la imagen, la materia, la música, el sabor y el olor, se unen en una obra trans-mediática: una ópera-cena sobre el viaje cíclico de la existencia humana que toma diversas formas: la experiencia de una cena nunca vivida, la realización de una película, la concepción de dos exposiciones y la edición de un libro. Todos estos diferentes soportes explican el proceso de creación y la aventura de esta unión entre cocina y arte al servicio del pensamiento. Un sueño a través de doce emociones que nos lleva hasta la mesa donde se celebrará esta cena donde la cocina y la videocreación se transforman en una experiencia artística nueva.

Una obra singular que une arte y gastronomía que rompe las propias fronteras de la creación para ofrecernos una percepción total de la belleza.

Y eso es, posiblemente el mejor resumen que se puede hacer para completar las pinceladas que hemos querido dar sobre la personalidad y los logros de nuestro nuevo académico en esta laudatio que nos ha cabido el placer y el honor de hacer.

Cualidades que le acompañan en su personalidad como la curiosidad, la perseverancia, la tenacidad y las ganas constantes de aprender y de investigar, si se fijan, son también las que adornan y tienen en común la mayoría de los grandes nombres de la ciencia que esta Real Corporación ha tenido la suerte de incorporar a su seno en los últimos años. Tal vez sea ese conjunto de características las que llevan al éxito a toda esa pléyade de nombres que esta Real Academia Europea de Doctores tiene

el honor de contar como académicos y tal vez sea esa la mejor enseñanza que aquellos jóvenes que escuchen o lean esto tendrían que grabarse a fuego en sus almas si quieren algún día conseguir que el mundo sea más feliz gracias a sus aportaciones.

Su familia directa, formada por su esposa Annia, profesora de la escuela de Hostelería de Girona, y sus hijos Marc y Marina configuran junto a sus hermanos, sobrinos y padres, ese universo personal con el que esta familia tan especial ha conseguido conquistar el corazón de todos los que hemos tenido el placer de tratarles.

Querido Joan. Recibe en nombre de todos nosotros, nuestra más cordial y calurosa bienvenida a esta casa que es la tuya desde hoy, y en la que esperamos que te sientas tan a gusto que quieras visitarla cuando tus múltiples compromisos te lo permitan. En ella serás siempre recibido con los brazos abiertos con la admiración y el respeto que tus nuevos colegas de esta Real Academia tenemos para ti y tus hermanos.

He dicho.



A la exposición del Excmo. Sr. D. Josep Roca, responde en nombre de la Real Corporación, el Dr. Juan Francisco Corona Ramón

Excmo. Sr. Presidente de la Real Academia Europea de Doctores

Excmos. Sres. Académicos,

Ilustrísimas Autoridades

Sras. y Sres.

Permítaseme iniciar mi intervención en este Solemne Acto Académico, manifestando mi agradecimiento a la Junta de Gobierno de la RAED y en especial a su Presidente Excmo. Sr. Dr. D. Alfredo Rocafort Nicolau por el honor que representa para quien les habla, introducir a nuestro nuevo Académico de Honor, El Excmo Sr. D. Josep Roca i Fontané.

Vicente Blasco Ibáñez, escribía en “La bodega”: El vino, Fermín es la bebida universal por excelencia, la más sana de todas las que un hombre usa para su nutrición o su recreo. Es la bebida que mereció los honores de la embriaguez de todo un dios del paganismo. Es la bebida cantada por los poetas griegos y romanos, la celebrada por los pintores, la ensalzada por los médicos. En el vino encuentra el poeta inspiración, el soldado ardimiento, el trabajador fuerza, el enfermo salud. En el vino halla el hombre goce y alegría y el anciano fortaleza. El vino excita la inteligencia, aviva la imaginación, fortifica la voluntad, mantiene la energía.

Responder a la brillante y poética disertación de nuestro nuevo académico, es un placer porque ya desde hace tiempo sabemos que hablar de vino, hablar de poesía relacionada con el vino y hablar de una de las mentes más enciclopédicas y cultas que uno pueda encontrar en este mundo de la enología,

es hablar de Josep Roca al que, en todo el mundo reconocen como uno de los más importantes expertos del mundo en su especialidad.

Su primer contacto con el vino se remonta a la bodega del sótano de la fonda de sus padres. Allí, cuentan que tenía la habilidad de llenar hasta 6 botellas de vino de una sola vez. Tenía 8 años, y fluía con gracia ya entonces de la bodega al comedor, donde gustaba de hablar con los clientes, a veces en patines. Pronto forjó, entre juegos, una relación íntima con sus dos grandes talentos: el vino y la sala.

Josep explica que con tan solo cinco o seis años le asignan la tarea de llenar de vino a granel —de la variedad carinièna que venía del Empordà— las botellas vacías que utilizan para el servicio. Un niño nervioso y travieso como él es incapaz de esperar con los brazos cruzados lo que tarda en llenarse una botella: «Jugaba a ver cuántas botellas podía llenar al mismo tiempo y siempre derramaba el vino de alguna de ellas. Para mí era un juego con olor a vino». Josep juega con vino, empapándose de vino. Es evidente que aquel mundo le fascina y poco a poco se convierte en algo más que un juego. «Con ocho años salía a pescar con mi tío y lo que más me ilusionaba era el momento del desayuno, porque sabía que traería la bota y que podría probarlo. Algunos iban a pescar con el objetivo de volver con peces. Mi objetivo era otro». Sin ser consciente de ello, va guardando los sabores de aquellos sorbos infantiles, no solo de vinos, sino también, con los años, de licores: «La barra del bar era como la ONU, había licores de todo el mundo. Yo lo probaba todo, y recuerdo que los que más me gustaban eran la Quina San Clemente y el Ponche Caballero. En cambio, no me gustaba el Cynar, licor de alcachofas, muy astringente».

Josep tiene una sensibilidad especial por la tierra. Le apasiona el vino, pero también la geología y la botánica, estudios que se planteó cursar cuando tenía que encauzar su futuro. Pero esta opción implica las matemáticas —que son más que nada un estorbo— y en cambio deja de lado la filosofía y las letras —que tanto le atraen—: «Me interesaba una parte de la tierra, pero también todo el planteamiento filosófico. Todo era demasiado puro y demasiado extremo para que pudiera decantarme por una cosa o la otra». Y es en aquel momento de duda, cuando el afán de su hermano Joan, dos años mayor, le da la solución: «Joan siempre ha tenido una capacidad especial para hacer comprensible cualquier locura y para implicarse en un método científico. De pequeño ya era riguroso, metódico y meticuloso. Yo, en cambio, era todo lo contrario: torpe, travieso, revoltoso, gamberro... Hacía enfadar a mi padre, a mi madre, a los clientes... me sentía inseguro; era zurdo y pensaba que no sabría servir con las pinzas, quitar las espinas de un pescado o pelar una naranja delante del cliente». Pero gracias a la pasión de Joan, Josep decide seguir el camino que siempre ha conocido en casa, el de la gastronomía, descubriendo los nuevos senderos de la vertiente académica.

Josep hacen mayor entre las aulas de la Escuela de Hostelería de Girona y los fogones de Can Roca.

Josep es un chico movido, se pasa el día pensando en el partido de fútbol de la tarde o el fin de semana y aprovecha los minutos entre el servicio a una mesa y la siguiente para hacer unos chutes de pelota. «Era un poco gamberro y un deportista de calle. Enredaba a los amigos para jugar al fútbol usando la puerta de la cocina como portería. Hacíamos “chute y gol” y yo de portero. El gol era fácil de detectar: si se oía el ruido de la puerta metálica de la cocina, e iba acompañado del grito de mi madre, era gol».

Ayuda en la cocina, pero siempre busca diversiones adicionales, haciendo reír a los compañeros o clientes, buscando la broma, la situación cómica para quitar hierro al duro trabajo de hostelería. «Cuando pelas cebollas, muchas cebollas, y hay que pensar que yo pelaba dos sacos cada martes y jueves, quieres secarte las lágrimas con la manga. Craso Error. Cuando acercas la mano a los ojos, te entra un picor insoportable que te hace llorar. Harto de llorar sin querer y con el cachondeo que me caracteriza decidí no llorar más. Y lo primero que se me ocurrió fue utilizar gafas de natación. Los primeros minutos ibas bien, pero cuando el sulfuro subía por las fosas nasales, acababas con el lagrimal irritado. La solución fue utilizar gafas de bucear: nariz y ojos tapados, respirando por el tubo, evitando las salpicaduras de las puñeteras cebollas».

Los sacos de patatas y cebollas le traen de cabeza. A los quince o dieciséis años se reta él mismo a llevar el mayor número de platos en los brazos: hace equilibrios y juega, como si de un rompecabezas se tratara, a encajar los muslos de pollo con chuletas de cerdo y los macarrones con las sopas. Es zurdo y muy torpe, pero esta falta de destreza no se manifiesta en la sala, porque los platos y las bandejas se han convertido en apéndices naturales de sus manos que bailan al son de la música que él toca. El primer día en la Escuela de Hostelería ve que, mientras sus compañeros tienen que esforzarse por no perder el equilibrio con la bandeja, él puede hacer piruetas, y mientras los demás empiezan a practicar la técnica de los cafés, él ya tiene interiorizado el movimiento que debe hacer con el brazo cafetero. Desaparece así la sensación de inseguridad que le había provocado la comparación con la habilidad culinaria de Joan. Domina los aspectos más mecánicos de la sala, pero se da cuenta de que le falta todo un mundo de conocimientos: «La profesión de camarero es fascinante porque lo engloba todo. Todo lo que es cocina y todo lo que representa el carácter poliédrico

de la gastronomía, donde se incluye el mundo de los vinos, los panes, los aceites, los productos, la psicología, la química, la física, la geología». Y esta complejidad es la que hace crecer aún más su pasión por el oficio para el que ha nacido. Asimismo, aumenta con el tiempo su admiración por el mundo del vino y, sin ser consciente de ello, Josep lleva a sus amigos a su terreno y establece como punto de encuentro un bar de Girona llamado El Museu del Vi: «Yo cogía las riendas y los empujaba a tomar un vino de misa antes de salir de fiesta. Un vino, o dos, o tres o cuatro».

Y Josep no solo incitaba a beber vino de misa a sus amigos. Son años de prueba-error, de experimentación y de descubrimiento del mundo de la acrobacia coctelera. «El office del comedor de arriba del bar de mis padres era solo para mí y mis amigos. Yo, envalentonado, mostraba mis dotes acrobáticas y ellos se saciaban de alcohol azucarado. Utilizaba botellas de Bacardí. Cuando se terminaban, las rellenaba haciendo un agujero en el tapón destilagotas; después lo tapaba con celo para mantener el mismo chorrito que cae cuando la botella es nueva y está llena. Así podía practicar muchas veces y contaba los segundos que tardaban en caer los centilitros para un tercio, dos cuartos, tres medios... Un juego para mí, una pesadilla para los padres de mis amigos».

Hoy, maestro del arte del maridaje, y maestro de ceremonias, en el Celler de Can Roca. Allí, el vino trasciende la sala y asume potencia también como inspiración en la creación y conceptualización de los platos de su restaurante triestrellado que ha sido considerado el mejor del mundo en dos ocasiones por The World's 50 Best Restaurants Academy.

Josep ha sido Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Maître de Sala (2004), Premio Nacional de Gastronomía al Mejor

Sumiller (2010), Premio de la Academia Internacional de Gastronomía al Mejor Sumiller (2005 y 2011), Premio Gueridón de Oro al mejor Maître de Sala (2013).

Josep Roca es el “camarero de vinos”, como a él le gusta llamarse. Según la prensa y crítica especializada ha alcanzado “una idoneidad asociativa entre platos y vinos casi infinita”. Se formó académicamente en la Escola d’Hostaleria de Girona. Dedicó su tiempo libre a la divulgación y la formación, tanto sobre el mundo del vino como de la gestión de equipos, desde las conferencias que dicta internacionalmente, y también como profesor. Actualmente dirige en la Universitat de Girona un Curso de Especialización para Sommeliers e imparte asignaturas en el Grado de Turismo y Enología. Escribe una columna de vinos en La Vanguardia.

Su primera experiencia vínica en el mundo editorial fue de la mano de Marcel Gorgori, con *Vins compartits*, fruto de una amistad forjada en el programa *En Clau de Vi* de TV3.

En el 2016 publica “Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos”, en colaboración con la Dra. Imma Puig. Un ensayo que indaga en la vertiente más humanista del vino.

Y detrás de Josep, como no puede ser de otra manera, hay una familia que le arroja y le estimula, y en la que además de sus padres, están su esposa Encarna, que casi desde el principio se sumó al proyecto de los hermanos, y que hoy dirige con acierto, eficacia y sensibilidad el *Espai Mas Marroc*, donde tan buenos ratos hemos pasado y en donde se celebran los eventos que, por dimensión es imposible realizar en el restaurante y sus hijos Martí y María, a los que nuestro nuevo académico mima y comparte con ellos sus otras pasiones, la literatura, la poesía, la música y los viajes.

Y nada mejor, para concluir esta disertación que recurrir al maestro Lope de Vega que, en “El Anticristo” pone las siguientes palabras en boca de Baulín, un Sancho Panza judío que reniega de su religión por afición al jamón y al vino:

Desde hoy me acojo a un jamón,
 pues ya no hay ley que me obligue.
 Al vino no se persigue,
 esta es famosa invención:
 no consentía Moisés
 que comiésemos tocino,
 y quien da tocino y vino
 sin duda que buen Dios es.
 Yo no me quiero meter
 en porfiar y argüir;
 beber quiero por vivir
 y vivir para beber;
 en tantas dudas que son
 las que afligen a Baulín
 adorar pretendo, en fin,
 a mi vino y mi jamón.

Josep, bienvenido a esta casa, que es la tuya desde hoy, y en la que esperamos que nos sigas ayudando a entender, conocer y disfrutar de ese ser vivo al que con tanto mimo, dedicación y conocimiento, cuidas para que esta y las futuras generaciones entiendan y conozcan lo que subyace detrás de este maravilloso mundo que es aquel al que has dedicado tu vida, la ciencia de la enología y todo lo que de cultura, emociones y sensibilidades nos has puesto de manifiesto en tu discurso.

He dicho.



A la exposición del Excmo. Sr. D. Jordi Roca, responde en nombre de la Real Corporación, el Dr. Santiago José Castellá Surribas

Excelentísimo Sr. Presidente, autoridades y público presente,

Hoy la Academia se honra en dar una de sus más altas distinciones a esta trilogía, que, en forma de universo familiar, conforman de los hermanos Roca —el tres siempre ha sido un número de perfección, al que se supone capaz de conciliar la expansión ilimitada del uno, con la acotada brevedad del dos—, dado con ello entrada a una nueva disciplina artística y creativa contemporánea como es la alta cocina y la gastronomía en nuestra clásica institución académica...

Y en concreto ahora, en la persona de Jordi Roca como hacedor de postres y milagros, damos la bienvenida como académico de honor, no solo a su persona, sino a esta nueva expresión artística, la cocina del postre, sostenida sobre tres columnas del arte clásico, la dórica como expresión de la sabiduría del arte culinario, la jónica como anunciación de la fuerza del producto de origen y proximidad, y la columna corintia expresión de la belleza sublime del detalle elevado a verdad, que dibujan un triángulo mágico de tres hermanos maridando la vida a manos llenas.

Podríamos rememorar una biografía curricular de Jordi Roca señalando las distinciones y las ocasiones en que diversas sociedades, clubs, academias y espacios lo han reconocido como el mejor pastelero del mundo. Podríamos recrearnos en su autodidactismo y en su capacidad auto-constructora, emprendedora, disruptiva e innovadora. Podríamos recrearnos en el “rocambolec” de los helados; o trasladarnos a hace unos años,

cuando emergía, fruto de ese big-bang creativo, en el universo de los Roca, un espacio –un planeta nuevo- que no siempre había sido valorado en su justa y alta medida en la gastronomía clásica y contemporánea... el planeta de los postres, cuyo mundo como todos ustedes saben no se reduce a los pasteles. Por eso a Jordi Roca, y de eso hablaremos, le gusta definirse como un “postrero”, añadiendo así una nueva acepción a la lacónica y escueta que recoge el Diccionario de la Real Academia Española de la lengua, que efectivamente define postrero como “Último”, y como reconoce expresamente la propia Real Academia de la Lengua con “postrero” estamos ante una voz literaria que rara vez se emplea hoy fuera de textos escritos. Pues bien, con su incansable actividad, creativa y rocambolesca, Jordi Roca nos invitaba a una nueva acepción de lo “postrero”, el postrero como el hacedor de postres, la última antesala del placer gastronómico.

El postre, los postres, han emergido así de sus manos, más de su mente más, como un espacio mágico, imposible, como un rito de seducción íntimo para reconciliarnos con el yo niño que llevamos dentro. Así, el postre, deviene como la antesala tenue que al final de la comida nos acompaña en ese tránsito complejo de retornar a la vida cotidiana, allá donde se pierde ya la magia de los olores y de los sabores, y con un tránsito dulce, de la mano del postre retornar al mundo de las cosas reales se nos hace algo más llevadero. Así, el final de la comida no deviene en búsqueda ruptura, ni en tragedia ordinaria, ni en expulsión adánica del paraíso, y nos permite además prolongar y alargar el placer, superando en no pocas ocasiones a lo que ha ya sido comido con más pompa y menos ritual, en un espacio, el de los postres, que invita con más fuerza si cabe aún, a la conversación, ahora más íntima, al compartir entre dos, al demorarse cómo deteniendo el tiempo y finalmente a la posibilidad del beso como último recurso dulce en otros labios.

Definirse cómo “postrero” supone entender el oficio del último chamán del mundo ilustrado y culto, del sacerdote alquímico de los salones de comidas, del mago embrujador de las mañanas que devienen en tardes con un dulce placer de olvido entre los labios. El postre como afirmación también de la unidad primigenia de lo que ha sido eclosionado y disperso, el postre afirmando la variedad y pluralidad del mundo, que como la vida misma, puede recoger y contener tantos o más sabores de los que somos capaces de imaginar, que puede traernos culturas, continentes, ciudades, rincones, pasados, presentes y futuros ... por eso el postre nunca es final, no supone ni ultimátum, ni sentencia, siempre es inicio de aventura, siempre es repetible y diversificable, y permite jugar con todas las formas y plasmar todos los sueños, ideas y recuerdos. El postre forma parte del reino de los niños, es el instante el que el adulto se descubre todavía no del todo embrutecido, y a pesar de saber, como decía el poeta, “que la vida va en serio”, sabe también que nada debe ser tomado demasiado en serio y mucho menos la vida que por tomarse tan en serio no se vive.

El postre es mucho más que el pastel, pero es también el pastel. Ese juego abstracto de amasar la masa, de acariciar con las manos la harina y el agua con ajonjolí y anís estrellado para introducir, alterar, componer y entrelazar todos los sentidos. Uno de nuestros grandes políticos, el granadino Francisco de Paula Martínez de la Rosa, el primer liberal en sostener el reinado de la recién nacida Isabel II durante la regencia de María Cristina, tras la brutal década ominosa a la que los había sometido Fernando VII y su “vivan las cadenas” y que había costado la muerte a su convecina la patriota constitucionalista Mariana Pineda; Martínez de la Rosa era conocido como “Rosita la pastelera”; dicen, dato que no he podido verificar, porque sus padres habían tenido un establecimiento que se dedicaba al noble artificio de producir pasteles. Desde entonces,

el pasteo político ha pasado a ser una referencia constante del quehacer político autóctono. Aquel que llega acuerdos, de los que tan faltos estamos hoy, aquel que sabe mediar, dialogar, ceder y componer, ...aquel que huye de la rigidez estricta de su doctrina y su clientela, para adaptarse y acomodarse entre los otros, es acusado de pasteo político. Cuántos pasteos no se habrán pertrechado al sabor y al olor de los pasteles, y cuánto pasteo aún nos hace falta, y cuanto más mejor, para poder seguir conviviendo juntos sin doctrinarismo inflexibles que nos lleven a la factura y al vicio oculto del enfrentamiento. El pastel deviene terreno para la concordia, el acuerdo, la transacción, el pacto, y la asunción del otro... desconfiad de los que reniegan del postre y dicen que pasan directamente al café: son seres de natural huraños, rácanos y comedidos, capaces incluso de declinar una copa más de vino en algunas ocasiones... gentes zafias y burdas que intuyen que la vida es demasiado arriesgada y se parapetan detrás de la sacarina y las leches descremadas para facilitar el tránsito anodino por la misma.

El postre nos remite al reino infantil de la abundancia, de la fantasía y de la creatividad. Tiene, junto con la fonda y la posada esa idea de retorno a la infancia. Como nos explica la filosofía retroprogresiva de Salvador Paniker arrastramos nuestra vivencia y conciencia del ser humano como una escisión radical que busca reconciliarse con esa unidad primigenia perdida, ... y el postre, y la fonda devienen el vehículo para ese viaje qué es en cierta manera un retorno al pasado y un regreso al futuro.

La fonda como refugio espiritual postrero, en su doble sentido, del viajante de comercio y el viajero instruido. La fonda y la posada en nuestro imaginario aparecen como el espacio en el camino dónde hallar el reposo, y el alimento para continuar el viaje, es el espacio de encuentro, el espacio más cosmopolita

antes que los hoteles tuvieran grandes salones con sofás y servicio de bar,... el espacio del cruce de caminos, el espacio en el que llegan noticias de otros lares, se intercambian comidas y vinos, se comparte, se informa, por donde corre el bulo y naufraga la mentira, allá dónde se encuentran amantes que huyen de sus cotidianidades, la fonda es el espacio al que se entra por la comida y el estómago, por la olla, por el puchero, por el dulce amasado, por la yema recién tostada, por el vino fresco y por el golpe seco del aguardiente, y en ocasiones se haya habitación y consuelo. Lo contrario del hotel de buena cama y mala cocina, antagonista de los self-services al gusto del que pasa sin parar ontológicamente en la otrodedad. Reivindico esos sitios con palomas torcaces en escabeche, setas, caracoles, calamares rellenos y siempre, siempre, bandejas de canalones trufados de su bechamel en llanto; donde ponen pólvora negra como condimento, y vinos de 14 grados; donde hay señoras que mandan y aciertan imponiendo la comanda, que te sonríen al servirte el “bacalla-a-la-llauna”, y donde a los «callos» les llaman «cap i pota», al “bacallà” “abadejo”, y te ofrecen «pataca i bajoca» o “patata i monjeta verda” si te ven alto de colesterol. Tienen siempre “anec-amb-peras” y un memorable «pijama» de postre y pasteles, hojaldres, chocolates, frutas, yemas, yogures, cuajadas, natillas, leche frita, helados, turrones, pastelitos de gloria, alfajores, empanadillas y pastissets, nata batida...

En las fondas y casas de comidas los postres son la recreación de la fantasía, del universo infantil, de la búsqueda ese olor primigenio de las madres, en ocasiones de las alcobas y de las casas. El postre convierte la comida de menú ejecutivo y del afanoso día de trabajo en la prolongación extraña de la mañana en una tarde en la que de repente empieza a ver caer el sol cuando todavía das un último sorbo al vino y te entregas el último mordisco dulce del placer postrero.

La cocina nació entre los fogones y el cariño y se torna arte con el ingenio y el prodigio, pero que nadie se engañe, la cocina no es hija ni de laboratorios, ni de químicas, ni de complejos utensilios que pesan, miden, elevan temperaturas, baten, esponjean y montan claras como mahonesas,...NO, la cocina, y en especial la repostería, tiene más que ver con la alquimia, con la transformación de los elementos para dar a luz a sustancias capaces de seducirnos, de distraernos y de olvidarnos de nosotros mismos.

Por eso es tan fácil siempre escoger un plato principal, contundente, añorado, en su punto justo de todo menos de ti para notar tu ausencia....Y en cambio es tan complicado elegir un postre, porque los niños no saben elegir, no han aprendido aún que elegir es perder y dejar lo que no escoges, y ante la carta de postres lo queremos todo, todo y mucho,... porque sabemos que el postre es la antesala, la antesala de todo, y queremos retenernos un rato más con nosotros y contigo.

Jordi no dudo en poner Rocambolesc a su iniciativa de carrito de helados, que por las normativas municipales se vio obligado a echar anclas en un local comercial, eso sí, lleno del encanto elegante y creativo y de la autenticidad que caracteriza a los Roca. El origen de esta palabra proviene de **Rocambole**, que era el nombre de quien protagonizaba de una colección de novelas policiacas y de aventuras publicadas por entregas en la prensa francesa de la segunda mitad del siglo XIX y escritas por el distinguido aristócrata **Pierre-Alexis Ponson de Terrail**. Rocambole es un Robin Hood moderno que se enfrenta con elegancia y sabiduría al crimen. El personaje ha sido recreado por numerosos autores y ha cobrado en diversas ocasiones vida cinematográfica y televisiva. Que verá Jordi Roca en este pícaro, elegante, ligeramente acanallado seductor de espíritu justiciero, nos lo deberá explicar él. Pero esta nota afrancesada

y aristocratizante, justiciera y seductora, acanallada y portuaria, que da nombre a su más disruptiva creación heladera, nos invita también a la travesura, al devaneo social y al arte siempre perverso de la seducción en boca.

Gracias Jordi, Académico de Honor, por invitarnos a demorarnos en la antesala del arte de los postres, nacidos de tus manos y de tu mente más; gracias recambolescas por saber del postre, por afirmar el postre y por reivindicar el postre compartido que del almendro de nata nos requiere, para seguir hablando de tantas cosas, mientras la vida siga fiel a nuestro hedonista estilo de aprender.

De tu mano maestra cobra vida la fruta herida para ser amada. Como nos explicó Miguel Hernández, en su Oda a la Higuera, la fruta prohibida cobra, deviniendo en

Tinta imborrable, savia y sangre amarga;
malicia antecedente,
que la carne morena torna torna y larga
con su blancor caliente,
bajo la protección de la serpiente.

¡Oh meca! de lujurias y avisperos,
quid de las hinchazones.
¡Oh desembocadura! de los eros;
higuera de pasiones,
crótalos pares y pecados nones.

Así, esa extraña relación del postre con el sublime arte del pecado, cobra fuerza venial dispuesta a la dispensa, más carente de ánimo de enmienda, para recaer de nuevo una vez más, de la mano de Eva evocando con postres miles y variados el jardín de las delicias, para estar vez sí, pecar consciente y mortalmente,

entregados al placer que es vivir la vida con sentido, con compañía, con elegancia y con un último rincón guardado para el más secreto de todos los dulces, ese que a veces los poetas llaman, con mayúsculas, Amor.

Jordi Roca quedas hoy formalmente invitado a seguir innovando, creando, amando y sorprendiendo, pues expulsados ya el paraíso, retornamos a él para recoger el sublime pecado de los postres y otras avaricias varias con sabor a beso.



Anexo 1:

33 años en 33 platos



1986 - Lubina rellena de marisco



1987 - Muslito de pollo con gambas



1988 - Parmentier de Bogavante con trompetas de la muerte



1989 - Carpaccio de manitas de cerdo



1990 - Turrón de foie



1991 - Muslos de Pichon rellenos de Carne de Perol,
y Tian de setas



1992 - Pies de cerdo con alpargatas.



1993 - Vieira con calabaza y fruta de la pasión



1994 - Milhojas de brandada de bacalao



1995 - Tarteleta de boletus y tuetano



1996 - Timbal de manzana y foie gras con aceite de vainilla



1997 - Bacalao con espinacas pasas y piñones



1998 - Almejas con pomelo rojo y campari



1999 - Escudella de Bacalao



2000 - Parmentier de calamares



2001 - Viage a la Habana



2002 - Eternity



2003 - Helado de boletus a la Brasa



2004 - Albaricoque



2005 - Ostra al Cava



2006 - Ostra y tierra



2007 - Mejillones al Riesling



2008 - Sardinias marinadas con berenjenas asadas



2009 - Steak tartare



2010 - Ostras al vapor de amontillado



2011 - Cordero con pan con tomate



2012 - Royal de liebre a la Royal



2013 - El Mundo



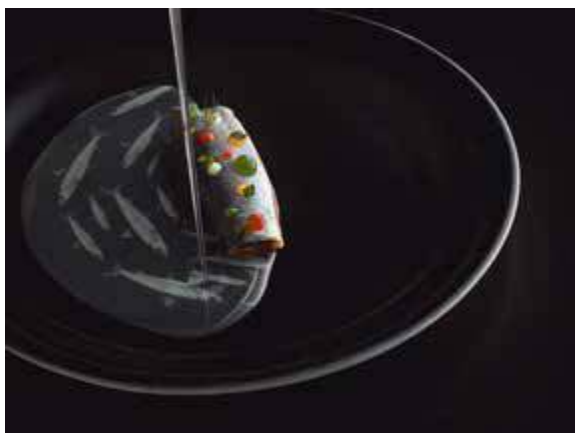
2014 - Anarquía de chocolate Mejicana



2015 - Consome de otoño



2016 - Calçotada



2017- Sardina termocromática



2018 - Merluza semicurada en salazón
cocida a baja temperatura con pesto de guisantes
y piparras a la parrilla

PUBLICACIONES DE LA REAL ACADEMIA EUROPEA DE DOCTORES

Directori 1991

Los tejidos tradicionales en las poblaciones pirenaicas (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Eduardo de Aysa Satué, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Josep A. Plana i Castellví, Doctor en Geografia i Història) 1992.

La tradición jurídica catalana (Conferència magistral de l'acadèmic de número Excm. Sr. Josep Joan Pintó i Ruiz, Doctor en Dret, en la Solemne Sessió d'Apertura de Curs 1992-1993, que fou presidida per SS.MM. el Rei Joan Carles I i la Reina Sofia) 1992.

La identidad étnica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Ángel Aguirre Baztán, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Pou d'Avilés, Doctor en Dret) 1993.

Els laboratoris d'assaig i el mercat interior; Importància i nova concepció (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Pere Miró i Plans, Doctor en Ciències Químiques, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Simón i Tor, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1993.

Contribución al estudio de las Bacteriemias (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent II·lm. Sr. Miquel Marí i Tur, Doctor en Farmàcia, i contestació per l'Excm. Sr. Manuel Subirana i Cantarell, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1993.

Realitat i futur del tractament de la hipertròfia benigna de pròstata (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia i contestació per l'Excm. Sr. Albert Casellas i Condom, Doctor en Medicina i Cirurgia i President del Col·legi de Metges de Girona) 1994.

La seguridad jurídica en nuestro tiempo. ¿Mito o realidad? (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. José Méndez Pérez, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baztán, Doctor en Filosofia i Lletres) 1994.

La transició demogràfica a Catalunya i a Balears (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Tomàs Vidal i Bendito, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ferrer i Bernard, Doctor en Psicologia) 1994.

L'art d'ensenyar i d'aprendre (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Pau Umbert i Millet, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Agustín Luna Serrano, Doctor en Dret) 1995.

Sessió necrològica en record de l'Excm. Sr. Lluís Dolcet i Boxeres, Doctor en Medicina i Cirurgia i Degà-emèrit de la Reial Acadèmia de Doctors, que morí el 21 de gener de 1994. Enaltiren la seva personalitat els acadèmics de número Excms. Srs. Drs. Ricard Garcia i Vallès, Josep Ma. Simón i Tor i Albert Casellas i Condom. 1995.

La Unió Europea com a creació del geni polític d'Europa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Jordi Garcia-Petit i Pàmies, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Llort i Brull, Doctor en Ciències Econòmiques) 1995.

La explosión innovadora de los mercados financieros (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Il·lm. Sr. Emilio Soldevilla García, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'Excm. Sr. José Méndez Pérez, Doctor en Dret) 1995.

La cultura com a part integrant de l'Olimpisme (Discurs d'ingrés com a acadèmic d'Honor de l'Excm. Sr. Joan Antoni Samaranch i Torelló, Marquès de Samaranch, i contestació per l'Excm. Sr. Jaume Gil Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques) 1995.

Medicina i Tecnologia en el context històric (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Felip Albert Cid i Rafael, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baztán) 1995.

Els sòlids platònics (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Pilar Bayer i Isant, Doctora en Matemàtiques, i contestació per l'Excm. Sr. Ricard Garcia i Vallès, Doctor en Dret) 1996.

La normalització en Bioquímica Clínica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Xavier Fuentes i Arderiu, Doctor en Farmàcia, i contestació per l'Excm. Sr. Tomàs Vidal i Bendito, Doctor en Geografia) 1996.

L'entropia en dos finals de segle (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques, i contestació per l'Excm. Sr. Pere Miró i Plans, Doctor en Ciències Químiques) 1996.

Vida i música (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Carles Ballús i Pascual, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Espadaler i Medina, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1996.

La diferencia entre los pueblos (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Il·lm. Sr. Sebastià Trías Mercant, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baztán, Doctor en Filosofia i Lletres) 1996.

L'aventura del pensament teològic (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teologia, i contestació per l'Excm. Sr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques) 1996.

El derecho del siglo XXI (Discurs d'ingrés com a acadèmic d'Honor de l'Excm. Sr. Dr. Rafael Caldera, President de Venezuela, i contestació per l'Excm. Sr. Ángel Aguirre Baztán, Doctor en Filosofia i Lletres) 1996.

L'ordre dels sistemes desordenats (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques, i contestació per l'Excm. Sr. Joan Bassegoda i Novell, Doctor en Arquitectura) 1997.

Un clam per a l'ocupació (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Isidre Fainé i Casas, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Joan Bassegoda i Nonell, Doctor en Arquitectura) 1997.

Rosalía de Castro y Jacinto Verdaguer, visión comparada (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Jaime M. de Castro Fernández, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Pau Umbert i Millet, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1998.

La nueva estrategia internacional para el desarrollo (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Santiago Ripol i Carulla, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia) 1998.

El aura de los números (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins,

Canals i Ports, i contestació per l'Excm. Sr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques) 1998.

Nova recerca en Ciències de la Salut a Catalunya (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Anna Maria Carmona i Cornet, Doctora en Farmàcia, i contestació per l'Excm. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 1999.

Dilemes dinàmics en l'àmbit social (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Albert Biayna i Mulet, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 1999.

Mercats i competència: efectes de liberalització i la desregulació sobre l'eficàcia econòmica i el benestar (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Amadeu Petitbó i Juan, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'Excm. Sr. Jaime M. de Castro Fernández, Doctor en Dret) 1999.

Epidemias de asma en Barcelona por inhalación de polvo de soja (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Ma. José Rodrigo Anoro, Doctora en Medicina, i contestació per l'Excm. Sr. Josep Llort i Brull, Doctor en Ciències Econòmiques) 1999.

Hacia una evaluación de la actividad cotidiana y su contexto: ¿Presente o futuro para la metodología? (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Maria Teresa Anguera Argilaga, Doctora en Filosofia i Lletres (Psicologia) i contestació per l'Excm. Sr. Josep A. Plana i Castellví, Doctor en Geografia i Història) 1999.

Directorio 2000

Génesis de una teoría de la incertidumbre. Acte d'imposició de la Gran Creu de l'Orde d'Alfons X el Savi a l'Excm. Sr. Dr. Jaume Gil-Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Financeres) 2000.

Antonio de Capmany: el primer historiador moderno del Derecho Mercantil (discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trías de Bes, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Santiago Dexeus i Trías de Bes, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2000.

La medicina de la calidad de vida (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Luís Rojas Marcos, Doctor en Psicologia, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Ángel Aguirre Baztán, Doctor en psicologia) 2000.

Pour une science touristique: la tourismologie (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Il·lm. Sr. Dr. Jean-Michel Hoerner, Doctor en Lletres i President de la Universitat de Perpinyà, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Jaume Gil-Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques) 2000.

Virus, virus entèrics, virus de l'hepatitis A (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Albert Bosch i Navarro, Doctor en Ciències Biològiques, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària) 2000.

Mobilitat urbana, medi ambient i automòbil. Un desafiament tecnològic permanent (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Pere de Esteban Altirriba, Doctor en Enginyeria Industrial, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2001.

El rei, el burgès i el cronista: una història barcelonina del segle XIII (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. José Enrique Ruiz-Domènec, Doctor en Història, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Felip Albert Cid i Rafael, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2001.

La informació, un concepte clau per a la ciència contemporània (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Salvador Alsius i Clavera, Doctor en Ciències de la Informació, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2001.

La drogaaddicció com a procés psicobiològic (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Miquel Sánchez-Turet, Doctor en Ciències Biològiques, i contestació per l'Excm. Sr. Pedro de Esteban Altirriba, Doctor en Enginyeria Industrial) 2001.

Un univers turbulent (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jordi Isern i Vilaboy, Doctor en Física, i contestació per l'Excm. Sra. Dra. Maria Teresa Anguera Argilaga, Doctora en Psicologia) 2002.

L'envelliment del cervell humà (Discurs de promoció a acadèmic numerari de l'Excm. Sr. Dr. Jordi Cervós i Navarro, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep Ma. Pou d'Avilés, Doctor en Dret) 2002.

Les telecomunicacions en la societat de la informació (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Àngel Cardama Aznar, Doctor en Enginyeria de Telecomunicacions, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2002.

La veritat matemàtica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, doctor en Matemàtiques, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 2003.

L'humanisme essencial de l'arquitectura moderna (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Helio Piñón i Pallarés, Doctor en Arquitectura, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trías de Bes, Doctor en Dret) 2003.

De l'economia política a l'economia constitucional (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Joan Francesc Corona i Ramon, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Xavier Iglesias i Guiu, Doctor en Medicina) 2003.

Temperància i empatia, factors de pau (Conferència dictada en el curs del cicle de la Cultura de la Pau per el Molt Honorable Senyor Jordi Pujol, President de la Generalitat de Catalunya, 2001) 2003.

Reflexions sobre resistència bacteriana als antibiòtics (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Dra. Ma. de los Angeles Calvo i Torras, Doctora en Farmàcia i Veterinària, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària) 2003.

La transformación del negocio jurídico como consecuencia de las nuevas tecnologías de la información (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Rafael Mateu de Ros, Doctor en Dret, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Jaime Manuel de Castro Fernández, Doctor en Dret) 2004.

La gestión estratégica del inmovilizado (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Dra. Anna Maria Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep J. Pintó i Ruiz, Doctor en Dret) 2004.

Los costes biológicos, sociales y económicos del envejecimiento cerebral (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Félix F. Cruz-Sánchez, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'Excm. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, Doctor en Matemàtiques) 2004.

El conocimiento glaciar de Sierra Nevada. De la descripción ilustrada del siglo XVIII a la explicación científica actual. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Antonio Gómez Ortiz, Doctor en Geografia, i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. Maria Teresa Anguera Argilaga, Doctora en Filosofia i Lletres (Psicologia))2004.

Los beneficios de la consolidación fiscal: una comparativa internacional (Discurs de recepció com a acadèmic d'Honor de l'Excm. Sr. Dr. Rodrigo de Rato y Figaredo, Director-Gerent del Fons Monetari Internacional. El seu padrí d'investidura és l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaime Manuel de Castro Fernández, Doctor en Dret) 2004.

Evolución histórica del trabajo de la mujer hasta nuestros días (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Eduardo Alemany Zaragoza, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Rafel Orozco i Delclós, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2004.

Geotecnia: una ciencia para el comportamiento del terreno (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Antonio Gens Solé, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2005.

Sessió acadèmica a Perpinyà, on actuen com a ponents; Excma. Sra. Dra. Anna Maria Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresarials i Excm. Sr. Dr. Jaume Gil-Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials: “*Nouvelles perspectives de la recherche scientifique en économie et gestion*”; Excm. Sr. Dr. Rafel Orozco i Delcós, Doctor en Medicina i Cirurgia: “*L'impacte mèdic i social de les cèl·lules mare*”; Excma. Sra. Dra. Anna Maria Carmona i Cornet, Doctora en Farmàcia: “*Nouvelles stratégies oncologiques*”; Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària: “*Les résistances bactériennes a les antibiotiques*”. 2005.

Los procesos de concentración empresarial en un mercado globalizado y la consideración del individuo (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Fernando Casado Juan, Doctor en Ciències Econòmiques i Em-

presarials, i contestació de l'Excm. Sr. Dr. Josep Ma. Costa i Torres, Doctor en Ciències Químiques) 2005.

“Son nou de flors els rams li renc” (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jaume Vallcorba Plana, Doctor en Filosofia i Lletres (Secció Filologia Hispànica), i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Enrique Ruíz-Domènec, Doctor en Filosofia i Lletres) 2005.

Historia de la anestesia quirúrgica y aportación española más relevante (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Vicente A. Gancedo Rodríguez, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Llorc i Brull, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2006.

El amor y el desamor en las parejas de hoy (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Paulino Castells Cuixart, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Joan Trayter i Garcia, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2006.

El fenomen mundial de la deslocalització com a instrument de reestructuració empresarial (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfredo Rocafort i Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Isidre Fainé i Casas, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2006.

Biomaterials per a dispositius implantables en l'organisme. Punt de trobada en la Historia de la Medicina i Cirurgia i de la Tecnologia dels Materials (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Anton Planel·l i Estany, Doctor en Ciències Físiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Pere Costa i Batllori, Doctor en Veterinària) 2006.

La ciència a l'Enginyeria: El llegat de l'école polytechnique. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Xavier Oliver i Olivella, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, Doctor en Matemàtiques) 2006.

El voluntariat: Un model de mecenatge pel segle XXI. (Discurs d'ingrés de l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. Rosamarie Cammany Dorr, Doctora en Sociologia de la Salut, i contestació per l'Excma. Sra. Dra. Anna Maria Carmona i Cornet, Doctora en Farmàcia) 2007.

El factor religioso en el proceso de adhesión de Turquía a la Unión Europea. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Maria Ferré i Martí, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2007.

Coneixement i ètica: reflexions sobre filosofia i progrés de la propedèutica mèdica. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Màrius Petit i Guinovart, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teologia) 2007.

Problemática de la familia ante el mundo actual. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic honorari Excm. Sr. Dr. Gustavo José Noboa Bejarano, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Paulino Castells Cuixart, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2007.

Alzheimer: Una aproximació als diferents aspectes de la malaltia. (Discurs d'ingrés de l'acadèmica honoraria Excma. Sra. Dra. Nuria Durany Pich, Doctora en Biologia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate, Doctor-Enginyer de Camins, Canals i Ports) 2008.

Guillem de Guimerà, Frare de l'hospital, President de la Generalitat i gran Prior de Catalunya. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic honorari Excm. Sr. Dr. Josep Maria Sans Travé, Doctor en Filosofia i Lletres, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. D. José E. Ruiz Domènec, Doctor en Filosofia Medieval) 2008.

La empresa y el empresario en la historia del pensamiento económico. Hacia un nuevo paradigma en los mercados globalizados del siglo XXI. (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Guillermo Sánchez Vilaríño, Doctor Ciències Econòmiques i Financeres, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaume Gil Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Financeres) 2008.

Incertesa i bioenginyeria (Sessió Acadèmica dels acadèmics corresponents Excm. Sr. Dr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia amb els ponents Excm. Sr. Dr. Joan Anton Planell Estany, Doctor en Ciències Físiques, Excma. Sra. Dra. Anna M. Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Financeres i Il·lm. Sr. Dr. Humberto Villavicencio Mavrich, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2008.

Els Ponts: Història i repte a l'enginyeria estructural (Sessió Acadèmica dels acadèmics numeraris Excm. Sr. Dr. Xavier Oliver Olivella, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, amb els Ponents Il·lm. Sr. Dr. Angel C. Aparicio Bengoechea, Professor i Catedràtic de Ponts de l'escola Tècnica Superior d'Enginyers de Camins, Canals i Ports de Barcelona, Il·lm. Sr. Dr. Ekkehard Ramm, Professor, institute Baustatik) 2008.

Marketing político y sus resultados (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Francisco Javier Maqueda Lafuente, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials i contestació per l'acadèmica de número Excm. Sra. Dra. Anna M. Gil Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Financeres) 2008.

Modelo de predicción de "Enfermedades" de las Empresas a través de relaciones Fuzzy (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Antoni Terceño Gómez, Doctor en Ciències Econòmiques i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Paulino Castells Cuixart, Doctor en Medicina) 2009.

Células Madre y Medicina Regenerativa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Juan Carlos Izpisua Belmonte, Doctor en Farmàcia i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Joaquim Girone-lla i Coll, Doctor en Medicina) 2009.

Financiación del déficit externo y ajustes macroeconómicos durante la crisis financiera El caso de Rumania (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Mugur Isarescu, Doctor en Ciències Econòmiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfredo Rocafort Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2009.

El legado de Jean Monnet (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excm. Sra. Dra. Teresa Freixas Sanjuán, Doctora en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Fernando Casado Juan, Doctor en Ciències Econòmiques) 2010.

La economía china: Un reto para Europa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jose Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciències Humanes, Socials i Jurídiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfredo Rocafort Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2010.

Les radiacions ionitzants i la vida (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Albert Biete i Solà, Doctor en Medicina, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. David Jou i Mirabent, Doctor en Ciències Físiques) 2010.

Gestió del control intern de riscos en l'empresa postmoderna: àmbits econòmic i jurídic (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Ramon Poch i Torres, Doctor en Dret i Ciències Econòmiques i Empresariales, i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. Anna Maria Gil i Lafuente, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresariales) 2010.

Tópicos típicos y expectativas mundanas de la enfermedad del Alzheimer (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Rafael Blesa, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Llorc i Brull, Doctor en Ciències econòmiques i Dret) 2010.

Los Estados Unidos y la hegemonía mundial: ¿Declive o reinvenición? (Discurs d'ingrés de l'acadèmic corresponent Excm. Sr. Dr. Mario Barquero i Cabrero, Doctor en Economia i Empresa, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Alfredo Rocafort i Nicolau, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresariales) 2010.

El derecho del Trabajo encrucijada entre los derechos de los trabajadores y el derecho a la libre empresa y la responsabilidad social corporativa (Discurs d'ingrés de l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Manuel Subirana Canterell) 2011.

Una esperanza para la recuperación económica (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jaume Gil i Lafuente, Doctor en Econòmiques, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teologia) 2011.

Certes i incerteses en el diagnòstic del càncer cutani: de la biologia molecular al diagnòstic no invasiu (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Josep Malvehy, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Llorc, Doctor en Econòmiques i Dret) 2011.

Una mejor universidad para una economía más responsable (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Senén Barro Ameneiro, Doctor en

Ciències de la Computació i Intel·ligència, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaume Gil i Aluja, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresariales) 2012.

La transformació del món després de la crisi. Una anàlisi polièdrica i transversal (Sessió inaugural del Curs Acadèmic 2012-2013 on participen com a ponents: l'Excm. Sr. Dr. José Juan Pintó Ruiz, Doctor en Dret: “*El Derecho como amortiguador de la inequidad en los cambios y en la Economía como impulso rehumanizador*”, Excma. Sra. Dra. Rosmarie Cammany Dorr, Doctora en Sociologia de la Salut: “*Salut: mitjà o finalitat?*”, Excm. Sr. Dr. Ángel Aguirre Baztán, Doctor en Filosofia i Lletres: “*Globalización Económico-Cultural y Repliegue Identitario*”, Excm. Sr. Dr. Jaime Gil Aluja, Doctor en Econòmiques: “*La ciencia ante el desafío de un futuro progreso social sostenible*” i Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibañez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports: “*El reto de la transferencia de los resultados de la investigación a la industria*”), publicació en format digital www.reialacademiadoctors.cat, 2012.

La quantificació del risc: avantatges i limitacions de les assegurances (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numeraria Excma. Sra. Dra. Montserrat Guillén i Estany, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresariales, i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. M. Teresa Anguera i Argilaga, Doctora en Filosofia i Lletres-Psicologia) 2013.

El procés de la visió: de la llum a la consciència (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Rafael Ignasi Barraquer i Compte, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciències Humanes, Socials i Jurídiques) 2013.

Formación e investigación: creación de empleo estable (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Mario Barquero Cabrero, Doctor en Economia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Dret) 2013.

El sagrament de l'Eucaristia: de l'Últim Sopar a la litúrgia cristiana antiga (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Armand Puig i Tàrrach, Doctor en Sagrada Escriptura, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Jaume Vallcorba Plana, Doctor en Filosofia i Lletres) 2013.

Al hilo de la razón. Un ensayo sobre los foros de debate (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Enrique Tierno Pérez-Relaño, Doctor en Física Nuclear, y contestación por la académica de número Excma. Sra. Dra. Ana María Gil Lafuente, Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.

**Colección Real Academia Europea de Doctores
Fundación Universitaria Eserp**

1. *La participació del Sistema Nerviós en la producció de la sang i en el procés cancerós* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Pere Gascón i Vilaplana, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmica de número Excma. Sra. Dra. Montserrat Guillén i Estany, Doctora en Ciències Econòmiques i Empresarials) 2014.
ISBN: 978-84-616-8659-9, Dipòsit Legal: B-5605-2014
2. *Información financiera: luces y sombras* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-616-8830-2, Depósito Legal: B-6286-2014
3. *Crisis, déficit y endeudamiento* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. José Maria Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.
ISBN: 978-84-616-8848-7, Depósito Legal: B-6413-2014
4. *Les empreses d'alt creixement: factors que expliquen el seu èxit i la seva sostenibilitat a llarg termini* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Oriol Amat i Salas, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresarials, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Santiago Dexeus i Trias de Bes, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2014.
ISBN: 978-84-616-9042-8, Dipòsit Legal: B-6415-2014

5. *Estructuras metálicas* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Joan Olivé Zaforteza, Doctor en Ingeniería Industrial y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes, Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-616-9671-0, Depósito Legal: B-7421-2014

6. *La acción exterior de las comunidades autónomas* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Josep Maria Bové Montero, Doctor en Administración y Dirección de Empresas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-616-9672-7, Depósito Legal: B-10952-201

7. *El eco de la música de las esferas. Las matemáticas de las consonancias* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Vicente Liern Carrión, Doctor en Ciencias Matemáticas (Física Teórica) y contestación por la académica de número Excma. Sra. Dra. Pilar Bayer Isant, Doctora en Matemáticas) 2014.
ISBN: 978-84-616-9929-2, Depósito Legal: B-11468-2014

8. *La media ponderada ordenada probabilística: Teoría y aplicaciones* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. José Maria Merigó Lindahl, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Josep Pla i Carrera, Doctor en Ciencias Matemáticas) 2014.
ISBN: 978-84-617-0137-7, Depósito Legal: B-12322-2014

9. *La abogacía de la empresa y de los negocios en el siglo de la calidad* (Discurso de ingreso de la académica numeraria Excma. Sra. Dra. María José Esteban Ferrer, Doctora en Economía y Empresa y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina y Cirugía) 2014.
ISBN: 978-84-617-0174-2, Depósito Legal: B-12850-2014

10. *La ciutat, els ciutadans i els tributs* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Dret, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Enrique Tierno Pérez-Relaño, Doctor en Física Nuclear) 2014.
ISBN: 978-84-617-0354-8, Dipòsit Legal: B-13403-2014

11. *Organización de la producción: una perspectiva histórica* (Discurso de ingreso de los académicos numerarios Excmo. Sr. Dr. Joaquín Bautista Valhondo, Doctor en Ingeniería Industrial y del Excmo. Sr. Dr. Francisco Javier Llovera Sáez, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-617-0359-3, Depósito Legal: B 13610-2014
12. *Correlación entre las estrategias de expansión de las cadenas hoteleras Internacionales y sus rentabilidades* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Onofre Martorell Cunill, Doctor en Economía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Josep Gil i Ribas, Doctor en Teología) 2014.
ISBN: 978-84-617-0546-7, Depósito Legal: B 15010-2014
13. *La tecnología, detonante de un nuevo panorama en la educación superior* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Lluís Vicent Safont, Doctor en Ciencias de la Información y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Administración y Alta Dirección de Empresas) 2014.
ISBN: 978-84-617-0886-4, Depósito Legal: B 16474-2014
14. *Globalización y crisis de valores* (Discurso de ingreso del académico de Honor Excmo. Sr. Dr. Lorenzo Gascón, Doctor en Ciencias Económicas y contestación por la académica de número Excma. Sra. Dra. Ana María Gil Lafuente, Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.
ISBN: 978-84-617-0654-9, Depósito Legal: B 20074-2014
15. *Paradojas médicas* (Discurso de ingreso del Académico Correspondiente para Venezuela Excmo. Sr. Dr. Francisco Kerdel-Vegas, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Llort Brull, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2014.
ISBN: 978-84-617-1759-0, Depósito Legal: B 20401-2014
16. *La formación del directivo. Evolución del entorno económico y la comunicación empresarial* (Discurso de ingreso de los académicos numerarios Excmo. Sr. Dr. Juan Alfonso Cebrián Díaz, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y del Excmo Sr. Dr. Juan Ma-

ría Soriano Llobera, Doctor en Administración y Dirección de Empresas y Doctor en Ciencias Jurídicas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Fernando Casado Juan, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2014.

ISBN:978-84-617-2813-8, Depósito Legal: B 24424-2014

17. *La filosofia com a cura de l'ànima i cura del món* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Francesc Torralba Roselló, Doctor en Filosofia i Doctor en Teologia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. David Jou i Mirabent, Doctor en Física) 2014.
ISBN: 978-84-617-2459-8, Dipòsit Legal: B 24425-2014

18. *Hacia una Teoría General de la Seguridad Marítima* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Doctor en Ingeniería Náutica y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2015.

ISBN: 978-84-617-3623-2, Depósito Legal: B 27975-2014

Colección Real Academia Europea de Doctores

19. *Pensamiento Hipocrático, Biominimalismo y Nuevas Tecnologías. La Innovación en Nuevas Formas de Tratamiento Ortodóncico y Optimización del Icono Facial* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Luis Carrière Lluch, Doctor en Odontología y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Antoni Terceño Gómez, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2015.

ISBN: 978-84-606-5615-9, Depósito Legal: B 3966-2015

20. *Determinantes de las Escuelas de Pensamiento Estratégico de Oriente y Occidente y su contribución para el Management en las Organizaciones del Siglo XXI.* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente para Chile Excmo. Sr. Dr. Francisco Javier Garrido Morales, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Administración y Alta Dirección de Empresas) 2015.

ISBN:978-84-606-6176-4, Depósito Legal: B 5867-2015

21. *Nuevos tiempos, nuevos vientos: La identidad mexicana, cultura y ética en los tiempos de la globalización.* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente para México Excmo. Sr. Dr. Manuel Medina Elizondo, Doctor en Ciencias de la Administración, y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Administración y Alta Dirección de Empresas) 2015.
ISBN: 978-84-606-6183-2, Depósito Legal: B 5868-2015
22. *Implante coclear. El oído biónico.* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joaquín Barraquer Moner, Doctor en Medicina y Cirugía) 2015.
ISBN: 978-84-606-6620-2, Depósito Legal: B 7832-2015
23. *La innovación y el tamaño de la empresa.* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Carlos Mallo Rodríguez, Doctor en Ciencias Económicas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-6621-9, Depósito Legal: B 7833- 2015
24. *Geologia i clima: una aproximació a la reconstrucció dels climes antics des del registre geològic* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Ramon Salas Roig, Doctor en Geologia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Enrique Tierno Pérez-Relaño, Doctor en Física Nuclear) 2015.
ISBN: 978-84-606-6912-8, Dipòsit Legal: B 9017-2015
25. *Belleza, imagen corporal y cirugía estética* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Josep Maria Serra i Renom, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-7402-3, Depósito Legal: B 10757-2015
26. *El poder y su semiología* (Discurso del ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Michael Metzeltin, Doctor en Filología Románica y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joaquim Gironella i Coll, Doctor en Medicina y Cirugía) 2015.
ISBN: 978-84-606-7992-9, Depósito Legal: B 13171-2015

27. *Atentados a la privacidad de las personas* (Discurso de ingreso del académico de honor Excmo. Sr. Dr. Enrique Lecumberri Martí, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-9163-1, Depósito Legal: B 17700-2015

28. *Panacea encadenada: La farmacología alemana bajo el yugo de la esvástica* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Francisco López Muñoz, Doctor en Medicina y Cirugía y Doctor en Lengua Española y Literatura y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-606-9641-4, Depósito Legal: B 17701-2015

29. *Las políticas monetarias no convencionales: El Quantitative Easing*” (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Juan Pedro Aznar Alarcón, Doctor en Economía y Administración de Empresas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Derecho) 2015.
ISBN: 978-84-608-299-1, Depósito Legal: B 25530-2015

30. *La utopía garantista del Derecho Penal en la nueva “Edad Media”* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Fermín Morales Prats, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2015.
ISBN- 978-84-608-3380-2, Depósito Legal: B 26395-2015

31. *Reflexions entorn el Barroc* (Discurs d’ingrés de l’acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Salvador de Brocà Tella, Doctor en Filosofia i lletres, i contestació per l’acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Josep Gil Ribas, Doctor en Teologia) 2016.
ISBN- 978-84-608-4991-9, Depósito Legal: B 30143-2015

32. *Filosofia i Teologia a Incerta Glòria. Joan Sales repensa mig segle de cultura catalana* (Discurs d’ingrés de l’acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Josep-Ignasi Saranyana i Closa, Doctor en teologia i doctor en filosofia, i contestació per l’acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Francesc Torralba i Roselló, Doctor en teologia i doctor en filosofia) 2016.
ISBN- 978- 84- 608-5239-1, Depósito Legal: B 1473-2016

33. *Empresa familiar: ¿Sucesión? ¿Convivencia generacional?* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN- 978 84 6085663-4, Depósito Legal: B 3910-2016

34. *Reflexiones y alternativas en torno a un modelo fiscal agotado.* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Antoni Durán-Sindreu Buxadé, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN- 978-84-608-5834-8, Depósito Legal: B 4684-2016

35. *La figura del emprendedor y el concepto del emprendimiento.* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Antonio Pulido Gutiérrez, Doctor en Economía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Daniel Barquero Cabrero, Doctor en Ciencias Humanas, Sociales y Jurídicas y Doctor en Alta Administración de Empresas) 2016.
ISBN- 978-84-608-5926-0, Depósito Legal: B 4685-2016

36. *La Cirugía digestiva del siglo XXI* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Juan Carlos García-Valdecasas Salgado, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN: 978-84-6086034-1, Depósito Legal: B 5802-2016

37. *Derecho civil, persona y democracia* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Alfonso Hernández-Moreno, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN: 978-84-608-6838-5, Depósito Legal: B 7644-2016

38. *Entendiendo a Beethoven* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Francisco Javier Tapia García, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN: 978-84-608-7507-9, Depósito Legal: B 10567-2016

39. *Fútbol y lesiones de los meniscos* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Ramon Cugat Bertomeu, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN: 978-84-608-8578-8, Depósito Legal: B 12876-2016
40. *¿Hacia un nuevo derecho de gentes? El principio de dignidad de la persona como precursor de un nuevo derecho internacional* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Santiago J. Castellà Surribas, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2016.
ISBN: 978-84-608-8579-5, Depósito Legal: B 14877-2016
41. *L'empresa més enllà de l'obra estètica* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jordi Martí Pidelaserra, Doctor en Ciències Econòmiques i Empresariales, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. José Luis Salido Banús, Doctor en Dret) 2016.
ISBN: 978-84-608-9360-8, Depósito Legal: B 15757-2016
42. *El reto de mejorar la calidad de la auditoria* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Frederic Borràs Pàmies, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2016.
ISBN: 978-84-608-9688-3, Depósito Legal: B 16347-2016
43. *Geografia, diffusione e organizzazione cristiana nei primi secoli del cristianesimo* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Angelo Di Berardino, Doctor en Teología - Doctor en Historia y Filosofía y contestación por el académico de número Excmo. y Mgfco. Sr. Rector Armand Puig i Tàrrach, Doctor en Sagrada Escritura) 2016.
ISBN: 978-84-617-5090-0, Depósito Legal: B 21706-2016
44. *Los cónsules de Ultramar y Barcelona* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Dr. Albert Estrada-Rius, Doctor en Derecho y Doctor en Historia y contestación por el académico de

- número Excmo. Sr. Dr. Carlos Dante Heredia García, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN: 978-84-617-5337-6, Depósito Legal: B 21707-2016
45. *El implante dental y la Osteointegración* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Carlos Aparicio Magallón, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN: 978-84-617-5598-1, Depósito Legal: B-22187-2016
46. *La empresa social compitiendo en el mercado: principios de buen gobierno* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. José Antonio Segarra Torres, Doctor en Dirección de Empresas y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería Industrial) 2016.
ISBN: 978-84-617-5971-2, Depósito Legal: B-23123-2016
47. *Incertidumbre y neurociencias: pilares en la adopción de decisiones* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Jorge Bachs Ferrer, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jaime Gil Aluja, Doctor en Ciencias Políticas y Económicas) 2016.
ISBN: 978-84-617-6138-8, Depósito Legal: B-23124-2016
48. *¿Puede el marketing salvar al mundo? Expectativas para la era de la escasez* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. José Luis Nueno Iniesta, Doctor of Business Administration y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería Industrial) 2016.
ISBN: 978-84-617-6499-0, Depósito Legal: B 24060-2016
49. *Calidad de vida de los pacientes afectados de cáncer de próstata según el tratamiento realizado* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Ferran Guedea Edo, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Albert Biete Sola, Doctor en Medicina y Cirugía) 2016.
ISBN: 978-84-617-7041-0, Depósito Legal: B 26030-2016

50. *Relazioni conflittuali nelle aziende familiari: determinanti, tipologie, evoluzione, esiti* (Discurso de ingreso del académico numerario Excmo. Sr. Dr. Salvatore Tomaselli, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, Dirección de Empresa y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins, Doctor en Ingeniería Industrial) 2017.
ISBN: 978-84-617-7820-1, Depósito Legal: B 1712 -2017
51. *Sobre el coleccionismo. Introducción a la historia* (Discurso de ingreso del académico correspondiente Excmo. Sr. Dr. Manuel Puig Costa, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.
ISBN: 978-84-617-7854-6, Depósito Legal: B 1713-2017
52. *Teoria de la semblança i govern universitari* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Jaume Armengou Orús, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra, Doctor en Enginyeria de Camins, Canals i Ports) 2017.
ISBN: 978-84-617-8115-7, Depósito Legal: B 2853- 2017
53. *Història de la malaltia i de la investigació oncològica. Retorn als orígens* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic numerari Excm. Sr. Dr. Mariano Monzó Planella, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Joaquim Gironella Coll, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2017.
ISBN: 978-84-617-8179-9, Depósito Legal: B 2854-2017
54. *Diagnóstico precoz del Cáncer de Pulmón: El Cribado, una herramienta para avanzar en su curación* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Laureano Molins López-Rodó, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.
ISBN: 978-84-617-8457-8 , Depósito Legal: B 3937-2017
55. *Honor, crédito en el mercado y la exceptio veritatis* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Felio Vilarrubias Guillamet, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.
ISBN: 978-84-617-8867-5 , Depósito Legal: B 6307-2017

56. *La vida és una llarga oxidació* (Discurs d'ingrés de l'acadèmica numerària Excma. Sra. Dra. Nicole Mahy Géhenne, Doctora en Farmàcia, i contestació per l'acadèmic de número Excm Sr. Dr. Rafael Blesa González, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2017.
ISBN: 978-84-617-9179-8, Depósito Legal: B 6308-2017

57. *Salud periodontal y salud general: la alianza necesaria* (Discurso de ingreso de la académica numeraria Excma. Sra. Dra. Nuria Vallcorba Plana, Doctora en Odontología y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Doctor en Ingeniería Náutica) 2017.
ISBN: 978-84-617-9253-5, Depósito Legal: B 8541-2017

58. *Gobierno y administración en la empresa familiar* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. José Manuel Calavia Molineiro, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2017.
ISBN: 978-84-697-2296-1, Depósito Legal: B 10562-2017

59. *Darwin, Wallace y la biología del desarrollo evolutiva* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Daniel Turbón Borrega, Doctor en Filosofía y Letras y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Felio Vilarrubias Guillaumet, Doctor en Derecho) 2017.
ISBN: 978-84-697-2678-5, Depósito Legal: B 11574-2017

60. *EL asesoramiento financiero, la figura del Asesor Financiero y de las E.A.F.I.s* (Discurso de ingreso de la académica de número Excma. Sra. Dra. Montserrat Casanovas Ramon, Doctora en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Ciencias Económicas y Doctor en Derecho) 2017.
ISBN: 978-84-697-3635-7, Depósito Legal: B 15061-2017

61. *Dieta Mediterránea: una visión global / La nutrición comunitaria en el siglo XXI* (Discursos de ingreso de los académicos de número Excmo. Sr. Dr. Lluís Serra Majem, Doctor en Medicina y Excmo. Sr. Dr. Javier Aranceta Bartrina, Doctor en Medicina y Cirugía, contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández, Doctor en Medicina y Cirugía, y la Excma. Sra.

Dra. Maria dels Àngels Calvo Torras, Doctora en Veterinaria y Doctora en Farmacia) 2017.

ISBN: 978-84-697-4524-3, Depósito Legal: B 17729-2017

62. *La conquista del fondo del ojo* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Borja Corcóstegui, Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2017.

ISBN: 978-84-697-4905-0, Depósito Legal: B 22088-2017

63. *Barcelona, Galería Urbana* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Trias de Bes, Doctor en Arquitectura y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Doctor en Ingeniería Náutica) 2017.

ISBN: 978-84-697-4906-7, Depósito Legal: B 24507-2017

64. *La influencia del derecho español en México* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente para México Excmo. Sr. Dr. Jesús Gerardo Sotomayor Garza, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Jordi Martí Pidelaserra, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2017.

ISBN: 978-84-697-5210-4 , Depósito Legal: B 25165-2017

65. *Delito fiscal y proceso penal: crónica de un desencuentro* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Joan Iglesias Capellas, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2017.

ISBN: 978-84-697-6524-1, Depósito Legal: B 25318-2017

66. *Laïcitat i laïcisme en l'occident europeu* (Discurs d'ingrés de l'Emm. i Rvdm. Dr. Lluís Martínez Sistach, Doctor en Dret Canònic i Civil, i contestació per l'acadèmic de número Excm. Sr. Dr. Francesc Torralba Roselló, Doctor en Filosofia i Doctor en Teologia) 2017.

ISBN: 978-84-697-6525-8, Depósito Legal: B 28921-2017

67. *Lo disruptivo y el futuro: tecnología y sociedad en el siglo XXI* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Luis Pons Puiggrós, Doctor en Administración y Dirección de Empresas, y

- contestación del Académico de Número Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández, Doctor en Medicina) 2017.
ISBN: 978-84-697-8211-8, Depósito Legal: B 29804-2017
68. *Avances Tecnológicos en Implantología Oral: hacia los implantes dentales inteligentes* (Discurso de ingreso del académico de Número Excmo. Sr. Dr. Xavier Gil Mur, Doctor en Ingeniería Química y Materiales, Rector de la Universidad de Catalunya y contestación del Académico de Número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Ingeniería Náutica) 2018.
ISBN: 978-84-697-9148-6, Depósito Legal: B 1862-2018.
69. *La función del marketing en la empresa y en la economía* (Discurso de ingreso del académico de Número Excmo. Sr. Dr. Carlo Maria Gallucci Calabrese, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación del Académico de Número Excmo. Sr. Dr. Jaime Rodrigo de Larrucea, Doctor en Derecho y Ingeniería Náutica) 2018.
ISBN: 978-84-697-9161-5, Depósito Legal: B 1863-2018
70. *El nuevo materialismo del siglo XXI: Luces y sombras* (Discurso de ingreso de l académica de Número Excma. Sra. Dra. Mar Alonso Almeida, Dra. en Ciencias Económicas y Empresariales y contestación del Académico de Número Excma. Sr. Dr. Pedro Aznar Alarcón, Doctor en Económicas y Administración de empresas) 2018.
ISBN: 978-84-09-00047-0 , Depósito Legal: B 5533-2018
71. *La dinámica mayoría – minoría en las sociedades de capital* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Rodolfo Fernández-Cuellas, Doctor en Derecho y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2018.
ISBN: 978-84-09-00419-5 , Depósito Legal: B 6898-2018
72. *Rubén Darío, Japón y Japonismo* (Discurso de ingreso del Académico de Honor, Hble. Sr. Naohito Watanabe, Cónsul General del Japón en Barcelona y contestación por el académico de número Excmo. Excmo. Sr. Dr. José María Bové Montero. Doctor en Administración y Dirección de Empresas) 2018.
ISBN: 978-84-09-01887-1, Depósito Legal: B 12410-2018

73. *Farmacología Pediátrica: pasado, presente y perspectivas de futuro* (Discurso de ingreso de la académica correspondiente Excm. Sra. Dra. Ma Asunción Peiré García, Doctora en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de número Excmo. Sr. Dr. Pere Gascón Vilaplana, Doctor en Medicina) 2018.
ISBN: 978-84-09-02147-5 , Depósito Legal: B-13911-2018
74. *Pluralismo y Corporativismo. El freno a la Economía dinámica* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Juan Vicente Sola, Doctor en Derecho y Economía y contestación por el académico de Honor Excmo. Sr. Dr. Edmund Phelps, Premio Nobel de Economía 2006) 2018.
ISBN: 978-84-09-02544-2 , Depósito Legal: B-15699-2018
75. *El Valor del liderazgo* (Discurso de ingreso de la académica de número Excm. Sra. Dra. Mireia Las Heras Maestro, Doctora en Dirección de Empresas y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. José Antonio Segarra, Doctor en Administración de Empresas) 2018.
ISBN: 978-84-09-02545-9 , Depósito Legal: B-15700-2018
76. *Reflexiones sobre la autoría de las publicaciones científicas* (Discurso de ingreso de la académica Correspondiente Excm. Sra. Dra. Marta Pulido Mestre, Doctora en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina y Cirugía) 2018.
ISBN: 978-84-09-03005-7, Depósito Legal: B-16369-2018
77. *Perspectiva humanística de la bioética en estomatología / odontología* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic Numerari Excm. Sr. Dr. Josep M. Ustrell i Torrent, Doctor en Medicina i Cirurgia, i contestació per l'acadèmic Numerari Excm. Sr. Dr. Ferran Guedea Edo, Doctor en Medicina i Cirurgia) 2018.
ISBN: 978-84-09-04140-4, Depósito Legal: B-21704-2018
78. *Evolución de la información relacionada con la alimentación y la nutrición: retos de adaptación por el consumidor* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Rafael Urrialde de Andrés, Doctor en Ciencias Biológicas y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Lluís Serra Majem, Doctor en Medicina) 2018.
ISBN: 978-84-09-0523-9, Depósito Legal: B-3763-2018

79. *Delaneurocirugiamísticaadelaantigüedad,alosretosqueafrontaenelsigloXXI. Los cambios de paradigma según la evolución de la neurocirugía en el tiempo.* (Discurso de ingreso del académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Jesús Lafuente Baraza, Doctor en Doctor en Medicina y Cirugía y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Luis Carrière Lluch, Doctor en Odontología) 2018.
ISBN: 978-84-09-05288-2, Depósito Legal: B-24477-2018

80. *La Unitat de Tuberculosi Experimental. 20 anys d'història / The Experimental Tuberculosis Unit: 20 years of history* (Discurs d'ingrés de l'acadèmic Numerari Excm. Sr. Dr. Pere Joan Cardona Iglesias, Doctor en Medicina, i contestació per l'acadèmic Numerari Excm. Sr. Dr. Emili Gironella Masgrau, Doctor en Ciències Econòmiques) 2018.
ISBN: 978-84-09-056972, Depósito Legal: B25357-2018

81. *Noucentisme, avantguardisme i model de país: la centralitat de la cultura* (Discurs d'ingrés de l'acadèmica Numeraria Excma. Sra. Dra. Mariàngela Vilallonga Vives, Doctora en Filologia Clàssica, i contestació per l'acadèmica Numeraria Excma. Sra. Dra. M. Àngels Calvo Torras, Doctora en Veterinària) 2018.
ISBN: 978-84-09-0680-1, Depósito Legal: B-26513-2018

82. *Abrir las puertas de la Biblioteca de Alejandría* (Discurso de ingreso de la académica numeraria Excma. Sra. Dra. Sònia Fernández-Vidal, Doctora en Física, y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández, Doctor en Medicina y Cirugía) 2018.
ISBN: 978-84-09-06366-6, Depósito Legal: B-26855-2018

83. *Una mirada a Santiago Ramón y Cajal en su perfil humano y humanista* (Discurso de ingreso de la académico de número Excmo. Sr. Dr. Joaquín Callabed Carracedo, Doctor en Medicina y Cirugía, y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós, Doctor en Medicina, Cirugía y Farmacia) 2019.
ISBN: 978-84-09-07209-5, Depósito Legal: B-29489-2018

84. *Paradigmas financieros en tela de juicio* (Discurso de ingreso del académico de número Excmo. Sr. Dr. Joan Massons i Rabassa, Doctor en Administración y Dirección de Empresas, y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. José María Gay de Liébana Saludas, Doctor en Económicas y Derecho) 2019.
ISBN: 978-84-09-08163-9, Depósito Legal: DL: B-2390-2019

85. *La contabilidad y sus adaptaciones sectoriales. El caso especial del sector hotelero*

(Discurso de ingreso del Académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Ramón M. Soldevila de Monteys, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales) 2019.

ISBN: 978-84-09-08554-5, Depósito Legal: B-4341-2019

86. *La lógica difusa en la decisión de inversión empresarial frente al riesgo: veinte años entre la investigación pura y la aplicada*

(Discurso de ingreso del Académico Correspondiente Excmo. Sr. Dr. Richard Onses, Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Doctor en Derecho) 2019.

ISBN: 978-84-09-08897-3, Depósito Legal: B-5552-2019

87. *De la Tierra a la Luna* (Discurso de ingreso de los Académicos de Honor Excmo. Sr. Joan Roca i Fontané, Excmo. Sr. Josep Roca i Fontané y Excmo. Sr. Jordi Roca i Fontané), y contestación por los académicos de Número Excmo. Sr. Dr. José Ramón Calvo Fernández, Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramón, Excmo. Sr. Dr. Santiago Castellà Surribas) 2019.

ISBN: 978-84-09-09831-6, Depósito Legal: 8886-2019

RAD Tribuna Plural. La revista científica. 1ª Etapa**REVISTA 1 - Número 1/2014**

Globalización y repliegue identitario, *Ángel Aguirre Baztán* El pensamiento cristià, *Josep Gil Ribas*. El teorema de Gödel: recursivitat i indecidibilitat, *Josep Pla i Carrera*. De Königsberg a Göttingen: Hilbert i l'axiomatització de les matemàtiques, *Joan Roselló Moya*. Computerized monitoring and control system for ecopyrogenesis technological complex, *Yuriy P. Kondratenko, Oleksiy V.Kozlov*. Quelques réflexions sur les problèmes de l'Europe de l'avenir, *Michael Metzeltin*. Europa: la realidad de sus raíces, *Xabier Añoveros Trias de Bes*. Discurs Centenari 1914-2014, *Alfredo Rocafort Nicolau*. Economía-Sociedad-Derecho, *José Juan Pintó Ruiz*. Entrevista, *Jaime Gil Aluja*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 404.

REVISTA 2 - Número 2/2014 Monográfico Núm.1

I Acto Internacional: Global Decision Making.

2014: à la recherche d'un Humanisme renouvelé de El Greco à Nikos Kazantzakis, *Stavroula-Ina Piperaki*. The descent of the audit profession, *Stephen Zeff*. Making global lawyers: Legal Practice, Legal Education and the Paradox of Professional Distinctiveness, *David B. Wilkins*. La tecnología, detonante de un nuevo panorama universitario, *Lluís Vicent Safont*. La salida de la crisis: sinergias y aspectos positivos. Moderador: *Alfredo Rocafort Nicolau*. Ponentes: Burbujas, cracs y el comportamiento irracional de los inversores, *Oriol Amat Salas*. La economía española ante el hundimiento del sector generador de empleo, *Manuel Flores Caballero*. Tomando el pulso a la economía española: 2014, año de encrucijada, *José Maria Gay de Liébana Saludas*. Crisis económicas e indicadores: diagnosticar, prevenir y curar, *Montserrat Guillén i Estany*. Salidas a la crisis, *Jordi Martí Pidelaserra*. Superación de la crisis económica y mercado de trabajo: elementos dinamizadores, *José Luís Salido Banús*.

Indicadores de financiación para la gestión del transporte urbano: El fondo de comercio, El cuadro de mando integral: Una aplicación práctica para los servicios de atención domiciliaria, Competencias de los titulados en ADE: la opinión de los empleadores respecto a la contabilidad financiera y la contabilidad de costes. Teoría de conjuntos

clásica versus teoría de subconjuntos borrosos. Un ejemplo elemental comparativo. Un modelo unificado entre la media ponderada ordenada y la media ponderada. Predicting Credit Ratings Using a Robust Multi-criteria Approach.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 588.

REVISTA 3 - Número 3/2014

Taula rodona: Microorganismes i patrimoni. Preàmbulo, *Joaquim Gironella Coll*. L'arxiu Nacional de Catalunya i la conservació i restauració del patrimoni documental, *Josep Maria Sans Travé, Gemma Gokoechea i Foz*. El Centre de Restauració Béns Mobles de Catalunya (CRBMC) i les especialitats en conservació i restauració, *Àngels Solé i Gili*. La conservació del patrimoni històric davant l'agressió per causes biològiques, *Pere Rovira i Pons*. Problemática general de los microorganismos en el patrimonio y posibles efectos sobre la salud, *Maria dels Àngels Calvo Torras*. Beyond fiscal harmonisation, a common budgetary and taxation area in order to construct a European republic, *Joan-Francesc Pont Clemente*. El microcrédito. La financiación modesta, *Xabier Añoveros Trias de Bes*. Extracto de Stevia Rebaudiana. *Pere Costa Batllori*. Síndrome traumático del segmento posterior ocular, *Carlos Dante Heredia García*. Calculadora clínica del tiempo de doblaje del PSA de próstata, *Joaquim Gironella Coll, Montserrat Guillén i Estany*. Miguel Servet (1511-1553). Una indignació coherent, *Màrius Petit i Guinovart*. Liquidez y cotización respecto el Valor Actual Neto de los REITs Españoles (Las SOCIMI), *Juan María Soriano Llobera, Jaume Roig Hernando*. I Acte Internacional: Global decision making. Resum. Entrevista, *Professor Joaquim Barraquer Moner*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 376

REVISTA 4 - Número 4/2014

Sessió Acadèmica: La simetria en la ciència i en l'univers. Introducció, evocació del Dr. Jaume Vallcorba Plana, *David Jou Mirabent i Pilar Bayer i Isant*. La matemàtica de les simetries, *Pilar Bayer i Isant*, l'Univers i les simetries trencades de la física, *David Jou Mirabent*. Sessió Acadè-

mica: La financiación de las grandes empresas: el crédito sindicado y el crédito documentario. Los créditos sindicados, *Francisco Tusquets Trias de Bes*. El crédito documentario. Una operación financiera que sustituye a la confianza en la compraventa internacional, *Xabier Año-veros Trias de Bes*. Sessió Acadèmica: Vida i obra d'Arnau de Vilanova. Introducció, *Josep Gil i Ribas*. Arnau de Vilanova i la medicina medieval, *Sebastià Giralt*. El *Gladius Iugulans Thomatistas* d'Arnau de Vilanova: context i tesis escatològiques, *Jaume Mensa i Valls*. La calidad como estrategia para posicionamiento empresarial, *F. González Santoyo, B. Flores Romero y A.M. Gil Lafuente*. Etnografía de la cultura de una empresa, *Ángel Aguirre Baztán*. L'inconscient, femení i la ciència, *Miquel Bassols Puig*. Organización de la producción: una perspectiva histórica, *Joaquim Bautista Valhondo y Francisco Javier Llovera Sáez*. La quinoa (*Chenopodium quinoa*) i la importancia del seu valor nutricional, *Pere Costa Batllori*.

El Séptimo Arte, *Enrique Lecumberri Martí*. "Consolatio" pel Dr. Josep Casajuana i Gibert, *Rosmarie Cammany Dorr, Jaume Gil Aluja i Josep Joan Pintó Ruiz*. The development of double entry: An example of the International transfer of accounting technology, *Christopher Nobes*. Entrevista, *Dr. Josep Gil Ribas*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X

Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 460

REVISTA 5 - Número 1/2015

Sessió Acadèmica: Salut, economia i societat. Presentació, *M. dels Àngels Calvo Torras*. Descripción y valoración crítica de los diferentes sistemas sanitarios en Europa, *Joaquim Gironella Coll*. Efectos económicos en el sistema público de salud del diagnóstico precoz de las enfermedades, *Ana María Gil Lafuente*. Estar sano y encontrarse bien: El reto, *Rosmarie Cammany Dorr*. What is the greatest obstacle to development? *Alba Rocafort Marco*. Aceleradores globales de la RSE: Una visión desde España, *Aldo Olcese Santoja*. Zoonosis transmitidas por mascotas. Importancia sanitaria y prevención, *M. dels Àngels Calvo Torras y Esteban Leonardo Arosemena Angulo*. Seguretat alimentària dels aliments d'origen animal. Legislació de la Unió Europea sobre la fabricació de pinsos, *Pere Costa Batllori*. Panacea encadenada: La farmacología alemana bajo el III Reich y el resurgir de la Bioética, *Francisco López Muñoz*. Laici-

dad, religiones y paz en el espacio público. Hacia una conciencia global, *Francesc Torralba Roselló*. Inauguración del Ciclo Academia y Sociedad en el Reial Cercle Artístic de Barcelona. Entrevista, *Dr. José Juan Pintó Ruiz*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 356

REVISTA 6 - Número 2/2015

Sessió Acadèmica: Subrogación forzosa del acreedor. Presentación, *José Juan Pintó*. La subrogación Forzosa del acreedor: Concepto, Naturaleza, Finalidad y Efectos, *Alfonso Hernández Moreno*. La utilización de la subrogación forzosa en la práctica: Aspectos relevantes y controvertidos, *Francisco Echevarría Summers*. Methods of Modeling, Identification and Prediction of Random Sequences Base on the Nonlinear Canonical Decomposition, *Igor P. Atamanyuk, Yuriy P. Kondratenko*. Rien n'est pardoné!. *Stravroula-Ina Piperaki*. Seguretat alimentària dels aliments d'origen animal. Legislació de la Unió Europea sobre la fabricació de pinsos II. Pinsos ecològics, *Pere Costa Batllori*. The relationship between gut microbiota and obesity, *Carlos González Núñez, M. de los Ángeles Torras*. Avidesa i fulgor dels ulls de Picasso, *David Jou Mirabent*. Problemática de la subcontratación en el sector de la edificación, *Francisco Javier Llovera Sáez, Francisco Benjamín Cobo Quesada y Miguel Llovera Ciriza*. Jornada Cambio Social y Reforma Constitucional, *Alfredo Rocafort Nicolau, Teresa Freixes Sanjuán, Marco Olivetti, Eva Maria Poptcheva, Josep Maria Castellà y José Juan Pintó Ruiz*. Inauguración del ciclo "Academia y Sociedad" en el Reial Cercle Artístic de Barcelona: Nuevas amenazas. El Yihadismo, *Jesús Alberto García Riesco*. Presentación libro "Eva en el Jardín de la Ciencia", *Trinidad Casas, Santiago Dexeus y Lola Ojeda*. "Consolatio" pel Dr. Jaume Vallcorba Plana, *Xabier Añoveros Trias de Bes, Ignasi Moreta, Armand Puig i Tàrrrech*. Entrevista, *Dr. David Jou Mirabent*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 400

REVISTA 7 - Número 3/2015 *Monográfico Núm.2*

II Acto Internacional: Congreso Internacional de investigación “Innovación y Desarrollo Regional”. Conferencia Inaugural: Lecciones de la crisis financiera para la política económica: austeridad, crecimiento y retos de futuro, *Aznar Alarcón, P., Gay de Liébana Saludas, J.M., y Rocafort Nicolau, A.*, **Eje Temático 1. Gestión estratégica de las organizaciones:** Diseño, operación y gestión de un modelo de negocio innovador, *Medina Elizondo, M. y Molina Morejón, M.* Matriz insumo producto como elemento de estrategia empresarial, *Towns Muñoz, J.A., y Tuda Rivas, R.* Valoración sobre la responsabilidad social de las empresas en la comarca lagunera, *De la Tejera Thomas, Y.E., Gutiérrez Castillo, O.W., Medina Elizondo, E., Martínez Cabrera, H., y Rodríguez Trejo, R.J.* Factores de competitividad relacionados con la internacionalización. Estudio en el estado de Coahuila, *González Flores. O., Armenteros Acosta, M del C., Canibe Cruz, F., Del Rio Ramírez, B.* La contextualización de los modelos gerenciales y la vinculación estratégica empresa-entorno, *Medina Elizondo, M., Gutiérrez Castillo, O., Jaramillo Rosales, M., Parres Frausto, A., García Rodríguez, G.A.* Gestión estratégica de las organizaciones. Los Estados Unidos de Europa, *Barquero Cabrero, J.D.* El análisis de la empresa a partir del Valor Añadido, *Martí Pidelaserra, J.* Factors influencing the decision to set up a REIT, *Roig Hernando, J., Soriano Llobera, J.M., García Cueto, J.I.* **Eje Temático 2: Gestión de la Innovación y desarrollo regional:** Propuesta metodológica para la evaluación de ambientes de innovación empresariales. Aplicaciones en el estado de Hidalgo, México, *Gutiérrez Castillo, O.W., Guerrero Ramos, L.A., López Chavarría, S., y Parres Frausto, A.* Estrategias para el desarrollo de la competitividad del cultivo del melón en la comarca lagunera. *Espinoza Arellano, J de J., Ramírez Menchaca, A., Guerrero Ramos, L.A. y López Chavarría, S.* Redes de Innovación Cooperativa en la región lagunera. *Valdés Garza, M., Campos López, E., y Hernández Corichi, A.* Ley general de contabilidad gubernamental. Solución informática para municipios menores de veinticinco mil habitantes, *Leija Rodríguez, L.* La innovación en la empresa como estrategia para el desarrollo regional, *González Santoyo, F., Flores Romero, B., y Gil Lafuente, A.M.* Aplicación de la Gestión del conocimiento a la cadena de suministro de la construcción. La calidad un reto necesario, *Llovera Sáez, F.J., y Llovera Ciriza, M.* **Eje Temático 3. Gestión del capital humano y cultura organizacional:** Influencia del capital humano y la cultura emprendedora en la innovación como factor de competitividad de las pyme

industriales, *Canibe Cruz, F., Ayala Ortiz, I., García Licea, G., Jaramillo Rosales, M., y Martínez Cabrera, H.* Retos de la formación de empresarios competitivos de la región lagunera, México. Competencias estratégicas gerenciales y su relación con el desempeño económico en el sector automotriz de Saltillo. *Hernández Barreras, D., Villanueva Armenteros, Y., Armenteros Acosta, M. del C., Montalvo Morales, J.A.* Facio Licera, P.M., Gutiérrez Castillo, O.W., Aguilar Sánchez, S.J., Parres Frausto, A., del Valle Cuevas, V. Competencias estratégicas gerenciales y su relación con el desempeño económico en el sector automotriz de Saltillo, *Hernández Barreras, D., Villanueva Armenteros, Y., Armenteros Acosta, M. del C., Montalvo Morales, J.A.* Identificación y diseño de competencias laborales en las áreas técnicas de la industria textil en México. *Vaquera Hernández, J., Molina Morejón, V.M., Espinoza Arellano, J. de J.* Self-Perception of Ethical Behaviour. The case of listed Spanish companies, *García López, M.J., Amat Salas, O., y Rocafort Nicolau, A.* Descripción y valoración Económico-Sanitaria de los diferentes sistemas sanitarios en el espacio europeo, y de las unidades de hospitalización domiciliaria en las comunidades autónomas de España, *Gironella Coll, J.* El derecho público en el Quijote. Derecho de gentes y derecho político, *Añoveros Trias de Bes, X.*

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 558

REVISTA 8 - Número 4/2015

Sessió Acadèmica: l'Aigua, una visió interdisciplinària. Presentació, *M. dels Àngels Calvo Torres*. El agua: Características diferenciales y su relación con los ecosistemas, *M. dels Àngels Calvo Torres*. L'Aigua en l'origen i en el manteniment de la vida, *Pere Costa Batllori*. Planeta océano, pasado, presente y futuro desde una visión particular. Proyecto AQVAM. Aportación sobre el debate del agua. Fausto García Hegardt. Sesión Académica: Ingeniería y música. Presentación, *Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra*. Las comunicaciones móviles. Presente y futuro, *Ramon Agustí*. Sessió Acadèmica: Debat sobre la religió civil. Presentació, *Francesc Torralba Roselló*. La religió vertadera, *Josep Gil Ribas*. La religión civil, Ángel Aguirre *Baztán*, La religión en la que todos los hombres están de acuerdo, *Joan-Francesc Pont Clemente*. Aportació al debat sobre la religió, *Josep Gil Ribas*. El camino hacia la libertad: el legado napoleón-

nico en la independencia de México, *Enrique Sada Sandoval*. Los ungüentos de brujas y filtros de amor en las novelas cervantinas y el papel de Dioscórides de Andrés Laguna, *Francisco López Muñoz y Francisco Pérez Fernández*. La lingüística como economía de la lengua. *Michael Metzeltin*. Situación de la radioterapia entre las ciencias, *Santiago Ripol Girona*. Conferencia “Las Fuerzas Armadas y el Ejército de Tierra en la España de hoy”, *Teniente General Ricardo-Álvarez-Espejo García*. Entrevista, *Dr. Eugenio Oñate Ibáñez de Navarra*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica: ISSN: 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014, Págs. 410

REVISTA 9 - Número 1/2016

Sessió Acadèmica: Unitats canines d'odorologia. Usos actuals i noves perspectives, *M. dels Àngels Calvo i Lluís Pons Anglada*. La odisea de la voz. La voz y la ópera. Aspectos médico-artísticos. *Pedro Clarós, Marcel Gorgori*. Sessió Acadèmica: La bioeconomía, nou paradigma de la ciència. Presentación, *M. dels Àngels Calvo*, liEconomía ecológica: per una economía que faci les paus amb el planeta, *Jordi Roca*. Capital natural *versus* desarrollo sostenible, *Miquel Ventura*, Sesión Académicas Multidisciplinaria: Accidente nuclear de Chernóbil. El accidente de la central nuclear de Chernóbil. Controversias sobre los efectos sobre la salud 30 años después, *Albert Biete*. Los efectos sobre el medio animal, vegetal y microbiano, *M. dels Àngels Calvo*, El cost econòmic de l'accident de Txernòbil: una aproximació, *Oriol Amat*. La visión del ingeniero en el accidente y actuaciones reparativas posteriores, *Joan Olivé*. Chernóbil y Fukushima: La construcción diferencial mediática de una misma realidad, *Rosmarie Cammany*. El virreinato de la Nueva España y la Bancarrota del Imperio Español, *Enrique Sada Sandoval*. Mistakes and dysfuncstions of “IRR” an alternative instrument “FYR”, *Alfonso M. Rodríguez*. El derecho y la justicia en la obra de Cervantes, *Xabier Añoveros Trias de Bes*. Arquitectura motivacional para hacer empresa familiar multigeneracional, *Miguel Angel Gallo*. La vida de Juan II de Aragón (1398-1479) tras la operación de sus cataratas, *Josep M. Simon*. PV Solar Investors Versus the kingdom of Spain: First state victory, at least 27 more rounds to go, *Juan M. Soriano y José Ignacio Cueto*. Entrevista, Dra. *M. dels Àngels Calvo Torras*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito legal: B 12510-2014 Págs.418

REVISTA 10 - Número 2/2016 Homenajes Núm. 1

Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Joan-Francesc Pont Clemente, Discurso de ingreso de la Académica de Honor Excm. Sra. Dra. Rosalía Arteaga Serrano. Trabajo aportado por la nueva Académica de Honor: *Jerónimo y los otros Jerónimos*. Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch. Discurso de ingreso de la Académica de Honor Excm. Sra. Dra. Leslie C. Griffith. Trabajos aportados por la nueva Académica de Honor: *Reorganization of sleep by temperatura in Drosophila requires light, the homeostat, and the circadian clock, A single pair of neurons links sleep to memory consolidation in Drosophila melanogaster, Short Neuropeptide F Is a Sleep-Promoting Inhibitory Modulator*. Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Josep-Ignasi Saranyana Closa. Discurso de ingreso del Académico de Honor Excmo. Sr. Dr. Ernesto Kahan. Trabajo aportado por el nuevo Académico de Honor: *Genocidio*. Presentación a cargo del Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Juan Francisco Corona Ramon. Presentación del Académico de Honor Excmo. Sr. Dr. Eric Maskin. Trabajos aportados por el nuevo Académico de Honor: *Nash equilibrium and welfare optimality, The Folk theorem in repeated games with discounting or with incomplete information. Credit and efficiency in centralized and decentralized economies*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito legal: B 12510-2014 Págs.384

REVISTA 11 - Número 3/2016

Sesión Académica: Medicamentos, genes y efectos terapéuticos. *M. dels Àngels Calvo, Joan Sabater Tobella*. Sessió Acadèmica: Ramon Llull (Palma, 1232-Tunis, 1316). Presentació, *Josep Gil Ribas*. Ramon Llull. Vida i obra, *Jordi Gayà Estelrich*. L'art com a mètode, *Alexander Fidora*. El pensament de Ramon Llull, *Joan Andreu Alcina*. Articles – Artículos: Los animales mitológicos como engendro de venenos y antídotos en la España Áurea: a propósito del basilisco y el unicornio en las obras literarias de Lope de Vega, *Cristina Andrade-Rosa, Francisco López-Muñoz*. El poder en la empresa: Potestas y Auctoritas, *Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins*. El efecto del Brexit en la validez de las cláusulas arbitrales existentes con Londres como sede del arbitraje y en la decisión de las partes de pactar a futuro cláusulas arbitrales con

Londres como sede del arbitraje, *Juan Soriano Llobera, José Ignacio García Cueto*. Desviaciones bajo el modelo de presupuesto flexible: un modelo alternativo, *Alejandro Pursals Puig*. Reflexiones en torno a la economía del conocimiento, *Leandro J. Urbano, Pedro Aznar Alarcón*. Lliurament del títol de Fill Il·lustre de Reus al Dr. Josep Gil i Ribas (21.09.2016), *Josep-Ignasi Saranyana Closa*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito legal: B 12510-2014 Págs.316

REVISTA 12 - Número 4/2016 *Homenajes Núm.2*

Discurso de ingreso del Académico de Honor *Excmo. Sr. Dr. Aaron Ciechanover*, presentación a cargo del Académico Numerario *Excmo. Sr. Dr. Rafael Blesa González*. Discurso de ingreso del Académico de Honor *Excmo. Sr. Dr. Josep Maria Gil-Vernet Vila*, presentación a cargo del Académico de Número *Excmo. Sr. Dr. Pedro Clarós Blanch*. Discurso de ingreso del Académico de Honor del *Excmo. Sr. Dr. Björn O. Nilsson*, presentación a cargo de la Académica de Número *Excmo. Sra. Dra. Maria dels Àngels Calvo Torres*. Discurso del Académico de Honor *Excmo. Sr. Dr. Ismail Serageldin*, presentación a cargo de la Académica de Honor, *Excmo. Sra. Dra. Rosalía*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X. Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014 Págs 272

REVISTA 13 - Número 5/2016

Debate: El impacto del BREXIT en la economía española y en el resto de países de la UE. *Oriol Amat Salas, Santiago José Castellà Surribas, Juan Francisco Corona Ramón y Joan-Francesc Pont Clemente*. Debate: Titanic, Cómo tomar imágenes a 3800 metros de profundidad. El corto viaje del Titanic- Seguridad marítima, antes y después del Titánic, *Jaime Rodrigo de Larrucea*. El naufragio del Titanic y sus enseñanzas, *Frederic Malagelada Benapres*. ¿Arqueología subacuática a 4000 metros de fondo?, *Pere Izquierdo i Tugas*. Los límites de la imagen submarina, *Josep Maria Castellví*. Conférence sur la mission Aout 2016 Sur l'Eclairage du Titanic, *Christian Petron*. Moderador del Debate, *Andrés Clarós Blanch*. Al grito de nación: Mompo y Cartagena, precursoras en la independencia de Colombia, *Enrique Sada Sandoval*. Satisfacción de los alumnos con el plan de estudios de las licenciaturas en educación

primaria y preescolar, *Rocío del Carmen López Muñiz*. Degradación ambiental del agua subterránea en el entorno de la gestión gubernamental de los recursos Hídricos, México, *José Soto Balderas*. La Formazione Generazionale nelle Aziende Familiari, *Salvatore Tomaselli*. La fagoterapia y sus principales aplicaciones en veterinaria, *Diego Morgades Gras*, *Francesc Josep Ribera Tarifa*, *Sandra Valera Martí* y *M. dels Àngels Calvo Torras*. Aproximació al món d'Àusias March, *Salvador de Brocà Tella*. Diseño estratégico para el reemplazo de equipo en la empresa, *González Santoyo, F*, *F. Flores Romero* y *Gil Lafuente, Ana Maria*. The end of accounting. Discurso de ingreso como Académico Correspondiente del Excmo. Sr. Dr. Baruch Lev y discurso de contestación del Excmo. Sr. Dr. Oriol Amat Salas. Entrevista, Dra. Miguel Ángel Gallo Laguna de Rins.

Edición impresa ISSN: 2339-997X. Edición electrónica ISSN 2385-345X
Depósito Legal: B 12510-2014 Pags 316

REVISTA 14 - Número 1/2017

Debate: La amenaza interna de la Unión Europea - La amenaza interna de la Unión Europea Refundar Europa, *Santiago José Castellà*. Rumbo económico en 2017, ¿marcado por la brújula política?, *José María Gay de Liébana*. Debate: Juan Clarós cambió la historia de Cataluña en la guerra de la Independencia 1808-1814, *Pedro Clarós*, *Leticia Darna*, *Domingo Neuenschwander*, *Óscar Uceda*. Presentación del libro: Sistemas federales. Una comparación internacional - Presentación, *Teresa Freixes*. Introducción, *Mario Kölling*. El federalismo en Alemania hoy, *Roland Sturm*. La ingeniería política del federalismo en Brasil, *Celina de Souza*. La construcción federal desde la ciudad, *Santiago José Castellà*. Debate: Empresa familiar. Más allá de la tercera generación- Empresa familiar. Más allá de la tercera generación. El resto de la sucesión, *Juan Francisco Corona*. Empresa familiar, *José Manuel Calavia*. Debate: La situación hipotecaria en España tras las sentencias del tribunal de justicia de la Unión Europea y del Tribunal Supremo – Presentación, *Alfonso Hernández-Moreno*. Origen de la crisis hipotecaria y activismo judicial, *Fernando P. Méndez*. La evolución legislativa y jurisprudencial en la calificación registral en materia de hipotecas, *Rafael Arnáiz*. El consentimiento informado y el control de transparencia, *Manuel Ángel Martínez*. Cláusulas suelo, intereses moratorios y vencimiento anticipado, *Antonio Recio*. El problema psíquico y psicológico en Don

Quijote, *Xabier Añoveros*. El análisis y la gestión del riesgo a partir de la Evaluación Formal de la Seguridad (EFS/FSA): un nuevo modelo de seguridad portuaria, *Jaime Rodrigo*. Entrevista, *José Ramón Calvo*. Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X. Depósito Legal: B 12510 – 2014. Págs. 468

REVISTA 15 - Número 2/2017

Debate: Lutero 500 años después 1517-2017). Presentación, *Josep-Ignasi Saranyana*. Martin Luther en el seu context històric, *Salvador de Brocà*. Martín Lutero y los inicios de la Reforma protestante, *Josep Castanyé*. Die theologische Entwicklung Martin Luthers und die *Confessio Augustana*, *Holger Luebs*. Lutero como creador de la lengua literaria alemana moderna, *Macià Riutort*. Debate: Mejora de la viabilidad de las empresas familiares. Empresa familiar: Incrementar su supervivencia, *Miguel Ángel Gallo*. De la Gobernanza y su ausencia: Gestión pública y Alta dirección en la forja del Estado Mexicano (1821-1840), *Enrique Sada Sandoval*. Los huevos tóxicos o la eficacia de una RASFF, *Pere Costa*. Control de Micotoxinas en la alimentación y salud pública, *Byron Enrique Borja Caceido y M. Àngels Calvo*. La aplicación parcial del principio de subsidiaridad es contraria al Tratado de la UE, se enfrenta al principio de solidaridad y fomenta los nacionalismos de Estado, *Félix de la Fuente Pascual*. Costa Brava 2020 Reserva de la Biosfera. Retos y oportunidades de innovar integrando el uso sostenible del territorio y el mar, *Miquel Ventura*. 1r Encuentro Científico. Convergencia de caminos: Ciencia y empresa RAED- IESE-ULPGC. III Acto Internacional. Congreso Europeo de Investigaciones Interdisciplinarias: La evolución de la ciencia en el siglo XXI. Entrevista, *Pedro Clarós*. Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X. Depósito Legal: B 12510 – 2014. Págs. 242.

REVISTA 16 - Número 3/2017 Monográfico Núm.3

III Acto Internacional. Congreso Europeo de Investigaciones Interdisciplinarias “La evolución de la Ciencia en el Siglo XXI”. Conferencia Inaugural: Limits to taxation, *Dr. Juan Francisco Corona*. Bloque Ciencias Humanas y Sociales: La crisi della democrazia rappresentativa, *Dra. Paola Bilancia*. El reto de mejorar la información financiera de las empresas, *Dr. Frederic Borràs*. Financial reporting and auditing

in a global environment, *Dr. José Maria Bové*. La emergencia de las ciudades en la nueva sociedad internacional: ¿Hacia la ciudad estado?, *Dr. Santiago José Castellà*. Déficit, deuda e ilusión financiera, *Dr. Juan Francisco Corona*. Europa en la encrucijada, *Dra. Teresa Freixes*. Empresa familiar: Incrementar su supervivencia, *Dr. Miguel Ángel Gallo*. Algunas consideraciones críticas acerca del retrato de créditos litigiosos y el derecho a la vivienda, *Dr. Alfonso Hernández-Moreno*. El cambio climático y su comunicación: factores determinantes para su comprensión, *Dra. Cecilia Kindelán*. Comentarios sobre la empresa partiendo de los conceptos de rentabilidad y productividad, *Dr. Jordi Martí*. Academic contributions in Asian tourism research: A bibliometric analysis, *Dr. Onofre Martorell*, *Dr. Marco Antonio Robledo*, *Dr. Luis Alberto Otero*. *Dra. Milagros Vivel*. El Fondo de Comercio Interno registrado como una innovación en la Contabilidad, *Dr. Agustín Moreno*. Laicidad y tolerancia: vigencia de Voltaire en la Europa de hoy, *Dr. Joan-Francesc Pont*. La toma de decisiones empresariales inciertas mediante el uso de técnicas cualitativas, *Dr. Alejandro Pursals*. Presente y futuro de la Unión Europea: El papel de la educación y la universidad, *Dr. José Regidor*. El derecho y la legislación proactiva: nuevas perspectivas en la ciencia jurídica, *Dr. Jaime Rodrigo*. Assess the relative advantages and disadvantages of absorption costing and activity based costing as alternative costing methods used to assess product costs, *Alba Rocafort*. Instrumentos para la creación de empleo: Las cooperativas de trabajo, *Dr. José Luis Salido*. Acotaciones a la cultura de la edad moderna occidental, *Dr. Enrique Tierno*. Bloque Ciencias de la Salud: ¿Cómo debemos enfocar el tratamiento mediante implantes dentales?, *Dr. Carlos Aparicio*. Estilos de vida y cáncer. Situación Actual, *Dr. Albert Biete*. Alzheimer, síndrome de Down e inflamación, *Dr. Rafael Blesa*, *Dra. Paula Moral Rubio*. Foodborne viruses, *Dr. Albert Bosch*, *Dra. Susana Guix i Dra. Rosa M. Pintó*. Resistencias a los antimicrobianos y alimentación animal, *Dra. M. Àngels Calvo*, *Dr. Esteban Leandro Arosemena*. Tabaco o Salud: Los niños no eligen, *Dr. José Ramón Calvo*. La enfermedad calculosa urinaria: situación actual de los nuevos paradigmas terapéuticos, *Dr. Joaquim Gironella*. La organización hospitalaria, factor de eficiencia, *Dr. Francisco Javier Llovera*, *Dr. Lluís Asmarats*, *Javier Soriano*. Esperanza de vida, longevidad y función cerebral, *Dr. José Regidor*. Nueva metodología para el tratamiento del TDAH mediante el ejercicio físico, *Dra. Zaira Santana*, *Dr. José Ramón Calvo*. Conferencia de clausura: La Bioingeniería en el tratamiento de la sordera profunda, *Dr. Pedro*

Clarós. Conferencia especial: Agustín de Betancourt. Un ingeniero genial de los siglos XVIII y XIX entre España y Rusia, *Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes*. Entrevista: *Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN 2385-345X.

Depósito Legal: B 12510 – 2014. Págs. 560.

REVISTA 17 - Número 4/2017

Debate: Centenario de un Premio Nobel: Camilo José Cela, *Dr. Xabier Añoveros Trias de Bes*, *Julio Pérez Cela* y *Adolfo Sotelo Vázquez*. Debate: Nociones del infinito, Presentación: *Dr. Daniel Turbón Borrega*. Ponencias: Les nocions d'infinít en matemàtiques, *Dra. Pilar Bayer Isant*. El infinito en cosmologia, *Dr. David Jou Mirabent*. ¿Podemos entender lo infinito, si somos finitos, *Antoni Prevosti Monclús?* La teología ante el infinito, *Dr. Josep-Ignasi Saranyana Closa*. Une nouvelle vision pour l'Europe: engagement citoyen et volonté humaniste, *Dra. Ina Piperaki*. Artículos: Homenaje a la universidad de Salamanca en sus 800 años de existencia (1218-2018), *Dr. Ángel Aguirre Baztán*. Aproximación al concepto de minoría para su protección jurídica internacional: criterios de clasificación, *Dr. Santiago José Castellà*. Ortotoxicidad medicamentosa, *Dr. Pedro Clarós*, *Dra. M. Àngels Calvo* y *Dra. Ana María Carmona*. Regeneración de las células ciliadas del oído interno mediante la terapia génica con CGF 166, *Dr. Pedro Clarós*, *Dra. Maria Àngels Calvo* y *Dra. Ana María Carmona*. Influencia de las hormonas sexuales en la voz de las cantantes de ópera, *Dr. Pedro Clarós* y *Dr. Francisco López-Muñoz*. Nanotecnología frente al cáncer, *Inés Guix Sauquet* y *Dr. Ferran Guedea Edo*. El derecho y la legislación proactiva: nuevas perspectivas en la ciencia jurídica, *Dr. Jaime Rodrigo*. Ingresos de Académicos: Delicte fiscal i procés penal: crònica d'un mal encaix, *Dr. Joan Iglesias Capellas*. La conquesta del fons de oï, *Dr. Borja Corcóstequi*. Laïcitat i laïcisme en l'occident europeu, *Cardenal Lluís Martínez Sistach*. Lo disruptivo y el futuro: tecnología y sociedad en el siglo XXI, *Dr. Luis Pons Puiggrós*. La influencia del derecho español en México, *Dr. Jesús Gerardo Sotomayor*. Barcelona, galería urbana, *Dr. Juan Trias de Bes*. Entrevista: *Dr. Ramón Cugat*.

Edición impresa ISSN: 2339-997X, Edición electrónica ISSN: 2385-345X,

Depósito Legal: B 12510 - 2014. Págs. 316



Dr. JOSE RAMÓN CALVO

Médico y Doctor por la Universidad de Córdoba.

Profesor de la Universidad de Las Palmas de GC, recibe durante dos años consecutivos el premio al mejor profesor de la Universidad en el área de Ciencias de la Salud. Fue Secretario general de la 2ª Conferencia Europea y 1ª Iberoamericana de Tabaco o Salud. Presidente del Instituto de Cooperación Internacional. Ha sido el creador del Campus de Excelencia, en el que han participado más de 500 jóvenes y 50 Premios Nobel. Ha dirigido 14 Tesis Doctorales, es autor, editor o coautor de 13 libros, y de más de 50 publicaciones. Desde el año 2011 es ponente del proyecto internacional liderado por Al Gore, Climate Reality Project.



Dr. SANTIAGO J. CASTELLÀ SURRIBAS

Barcelona, 1967. Licenciado en Derecho por la Universidad de Barcelona (1992), Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología por la Universidad Nacional de Educación a Distancia (1995), Doctor en Derecho, (sobresaliente “*cum laude*”) por la Universidad de

Barcelona, Máster en Seguridad Paz y Defensa por el Instituto Universitario General Gutiérrez Mellado, Profesor de Derecho Internacional en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona de la que ha sido Vicerrector y cuya Facultad de Ciencias Jurídicas ha sido Decano. Secretario General de la Fundación Pro Real Academia Europea de Doctores. Barcelona 1914.

Dr. JUAN FRANCISCO CORONA RAMÓN

Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, Catedrático de Economía Aplicada, Rector Honorario de la Universitat Abat Oliba CEU y miembro de número de la Real Academia Europea de Doctores.



Autor de 54 libros y más de 400 publicaciones en revistas académicas y profesionales, forma parte de comisiones técnicas de seguimiento en 38 universidades españolas, siendo miembro de numerosos Patronatos y Juntas Directivas. Es Director General del Instituto de la Empresa Familiar, Presidente de la Fundación Excelencia, Presidente del Instituto de Estudios Norteamericanos, entre otras muchas instituciones.

"Hemos construido un mundo donde nos sentimos a gusto y esto es lo que le da sentido a todo. La vida es ir construyendo tu mundo y este es, definitivamente, el nuestro. La idea del equipo, de las personas, de poner en valor el factor humano es la base de nuestro éxito".

Hermanos Roca



EL CELLER DE CAN ROCA

EL PALACE

BARCELONA 1919

1914 - 2019

Colección Real Academia Europea de Doctores



Generalitat
de Catalunya

