



## Antoni Bulbena i Enric Rovira, a la segona trobada del cicle Científics i Cuiners, Cara a Cara, al campus de l'Alimentació de la UB a Santa Coloma

**Barcelona, 16 de maig de 2014.** El dilluns 19 de maig, el director de Docència i Recerca de l'Institut de Neuropsiquiatria i Addiccions del Parc de Salut Mar, Antoni Bulbena, i el xocolater Enric Rovira debateran al voltant del tema [«La xocolata i els estats mentals»](#), títol de la segona xerrada del cicle divulgatiu Científics i Cuiners, Cara a Cara, un espai de diàleg entre el món acadèmic i el gastronòmic coordinat per la Unitat UB-Bullipèdia del [campus de l'Alimentació de Torribera](#), a Santa Coloma de Gramenet.

La trobada, que tindrà lloc a les 13 h a la sala de les Voltes de l'edifici de la Masia del campus de l'Alimentació de la UB, permetrà tractar qüestions com ara l'aspecte social del consum de xocolata, la millora tècnica del producte, la seva associació amb el plaer i les emocions, i la seva relació amb els efectes sobre l'estat mental de les persones.

Antoni Bulbena (Barcelona, 1953) és catedràtic del Departament de Psiquiatria i Medicina Legal de la UAB. La seva recerca més destacada se centra en la relació entre els trastorns d'ansietat i la patologia somàtica associada, àmbit en què destaca especialment la seva descripció de l'estret vincle entre l'ansietat i les alteracions hereditàries del col·lagen. Des d'un vessant més ampli, també ha investigat en el camp de la pseudodemència, les urgències psiquiàtriques, la memòria, la depressió, el consum de xocolata i carbohidrats o la meteorologia, entre d'altres. Ha publicat al voltant de 250 articles en revistes científiques i més d'un centenar de capítols en llibres de l'especialitat. Com a docent, ha estat professor de la Universitat del País Basc i la Universitat de Deusto, i ha ocupat la càtedra internacional Germán Berríos de Psicopatologia a la Universitat d'Antioquia (Medellín, Colòmbia). També ha desenvolupat tasques de gestió i assessorament en diferents centres nacionals i internacionals.

Enric Rovira (Barcelona, 1971) és xocolater i fundador i propietari de l'empresa Enric Rovira, dedicada a l'elaboració de productes de xocolata d'alta qualitat, amb disseny contemporani i vinculats a Barcelona. Tot i que el 1990 va començar els estudis d'Informàtica a la UPC, aviat els va abandonar per dedicar-se de ple al negoci familiar, en què va aprendre l'ofici de pastisser i xocolater i va començar a formar-se amb cursos monogràfics impartits per professionals catalans i internacionals. El 1993, juntament amb Francesc Forrellat, va fundar la seva pròpia empresa, amb què exporta les seves creacions a països dels cinc continents. Rovira assessora i col·labora amb diferents projectes de desenvolupament de propostes gastronòmiques, i imparteix cursos sobre la seva especialitat, la xocolata. Ha estat guardonat amb diferents premis, entre els quals destaquen premi Coq d'Or de *Le Guide des Gourmands* (París, 2013), el premi de la guia *Identité Golose* al millor xef pastisser estranger (Milà, 2009), o el guardó al millor professional de l'any dels Premis Nacionals de Gastronomia de l'Acadèmia Nacional Gastronomia (Barcelona, 2002).

Científics i Cuiners, Cara a Cara és una activitat de divulgació científica que té l'objectiu d'impulsar el coneixement, la innovació, la creativitat i la transferència en disciplines relacionades amb les ciències dels aliments, la nutrició, la cultura de l'alimentació i la gastronomia. La proposta, que consisteix en una conversa entre dos experts i un debat amb el públic, permet intercanviar idees entre l'entorn universitari i el gastronòmic des de diferents perspectives, a partir d'identificar temes d'actualitat i de discussió comuns. La primera trobada del cicle va reunir el catedràtic del Departament de Física Fonamental de la UB Javier Tejada i el cuiner del restaurant Lluerna Víctor Quintillà —reconegut amb una estrella Michelin—, per donar una visió de com s'aplica la teoria del Big Bang a la cuina moderna i com els cuiners fan servir la matèria i els atributs del temps en el seu dia a dia.

## **Sobre la Universitat de Barcelona**

La UB és la primera universitat pública de Catalunya pel que fa a nombre d'estudiants, 74.000, i a oferta formativa. Ocupa el primer lloc en producció científica de l'Estat, fet que la converteix en el principal centre de recerca universitari d'Espanya i un dels més importants d'Europa, tant pel nombre de programes de recerca com per l'excel·lència assolida en aquest terreny.

La UB es posiciona de manera molt destacada en els principals rànquings internacionals: és l'única universitat de l'Estat que forma part de l'elit de les 200 millors universitats del món en 25 de les 30 àrees del coneixement, segons els [QS World University Rankings 2014 by Subject](#), i també manté la preeminència estatal en la classificació de [Leiden](#) i de l'[URAP](#), on ocupa la posició 94 del món.

Membre de les xarxes universitàries d'excel·lència més rellevants a escala internacional, com ara la Lliga d'Universitats de Recerca Europees (LERU), la Universitat de Barcelona ha estat distingida amb dos campus d'excel·lència internacional (CEI): el Barcelona Knowledge Campus (BKC) i el Health Universitat de Barcelona Campus (HUBc), encaminats a assolir la plena internacionalització, consolidar l'excel·lència docent i científica, apostar per polítiques actives de mobilitat, així com augmentar la transferència de coneixement generat a la universitat cap a la societat.

<http://www.ub.edu>