

SOCIEDAD

La liga de los hombres que busca la igualdad en ciencia

INICIATIVA L'Oréal impulsa el programa Men For Women in Science.

E. Viaña. Madrid

Uno de los programas más destacados en el compromiso con la ciencia es L'Oréal-Unesco For Women in Science, que desde hace veinte años promueve la visibilidad de las mujeres en el sector y que tiene como objetivo fomentar vocaciones científicas en las jóvenes. Pero ¿por qué dejarlo sólo en ellas? Quizá es ésta la pregunta que se hizo Juan Alonso de Lomas que presentó ayer la Liga de Científicos Men For Women in Science. “Hemos decidido incorporar a los hombres porque estamos convencidos que sin nosotros es más difícil alcanzar la igualdad”, aseguraba ayer el presidente de L'Oréal España, que añadía: “Esta iniciativa une a diecisiete eminentes personalidades del mundo académico y científico, que firman públicamente una Carta de Compromisos en la que asumen un rol impulsor para acelerar la igualdad en sus centros e instituciones y que, estoy seguro, repercutirá en el conjunto de la sociedad”.

Entre los miembros de la Liga hay algunos de los investigadores más destacados de nuestro país. Entre ellos, Luis Serrano, director del Centro de Regulación Genómica, que afirmaba durante la presentación que, tras años de experiencia, “en un centro donde hay mujeres investigadoras hay un mejor grupo, tener un centro donde hay diferentes personas con diferentes puntos de vista es muy importante”. Rafael Garesse, rector de la Universidad Autónoma de Madrid, aseguraba también que durante la carrera hay igualdad entre hombres y mujeres, pero se preguntaba por qué éstas últimas no ocupan puestos de responsabilidad después. “Las mujeres han pasado mucho más tiempo fuera de la academia, en muchas ocasiones por el papel de cuidadora que tradicionalmente ha asumido la mujer, y que tiene que asumir el Estado”, defendía Garesse. Por su parte, Bernat Soria, investigador del Centro de Biología Molecular de Sevilla, se mostraba optimista, a pesar de la situación. “Aún falta mucho para que el papel de las mujeres en ciencia sea el adecuado, pero estoy convencido de que cuando llegue ese momento podremos concluir que la igualdad es la mejor forma para avanzar en el conocimiento y el bienestar social”.

Esta iniciativa, cuyo objetivo es incorporar a los hombres activamente en este movimiento por un entorno científico igualitario, se suma a los Premios a la Investigación que desde hace trece años concede el programa L'Oréal-Unesco For Women in



Juan Alonso de Lomas, presidente de L'Oréal España.



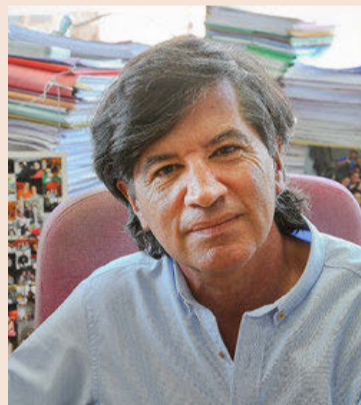
Bernat Soria, investigador del Centro de Biología Molecular de Sevilla.



Rafael Garesse Alarcón, rector de la Universidad Autónoma de Madrid.



Luis Serrano, director del Centro de Regulación Genómica.



Carlos López Otín, catedrático de la Universidad de Oviedo.



Nazario Martín, presidente de la Conf. de Sociedades Científicas de España.

Juan Alonso de Lomas: “Estamos convencidos que sin nosotros es más difícil alcanzar la igualdad”

Bernat Soria: “La igualdad es la mejor forma para avanzar en el conocimiento y el bienestar social”

Science a cinco científicas de nuestro país y a sus centros de investigación. Las premiadas de esta edición han sido Ana Ortega Molina del Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas, Ruth Rodríguez Barrueco del Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge/Universitat de Barcelona, Biola M^a Javierre Martínez del Instituto de Investigación contra la Leucemia Josep Carreras, Alicia González Martín de la Universidad Autónoma de Madrid y Meritxell Rovira Clusellas del Centro de Medicina Regenerativa de Barcelona.

ESCAPADAS GASTRONÓMICAS

El ‘manual’ del cacao de Jordi Roca

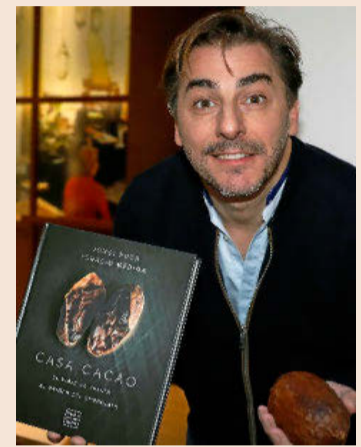
Marta Fernández. Madrid

No es, en realidad, un manual; ni siquiera es un ensayo, ni un cuaderno de viaje. Más bien, es la suma de todas esas opciones en un libro, con el que, por un lado, uno de los mejores pasteleros del mundo, rinde cuentas en torno al universo del cacao y, por otro, calienta motores para su próximo proyecto. *Casa Cacao* es el último libro publicado por Jordi Roca, que con sus hermanos mayores, Joan y Josep, gestiona El Celler de Can Roca.

Hace justo un año, Jordi Roca inició un viaje apoyado por BBVA, con el fin de “dar altavoz a productores latinoamericanos de cacao, que han encontrado en su cultivo una forma de crear oportunidades para sus familias y su entorno”. Era solo una parte de una gira por varias regiones productoras de cacao, que el menor de los Roca recorrió junto con el periodista Ignacio Medina. El resultado de este trabajo se recoge en *Casa Cacao*, libro recién lanzado por Planeta Gastro (a un precio de 29,95 euros).

La obra recoge un detallado recorrido de Jordi Roca por diferentes productores y tipos de cacao, con curiosidades como el cacao blanco, considerado el mejor del mundo; a la vez, este cocinero especializado en lo dulce aporta elaboraciones y recetas, en las que opta por utilizar esas joyas descubiertas en sus viajes. “Una enciclopedia dedicada al cacao que repasa un viaje centrado en buscar el mejor chocolate del mundo”, definen sus autores. “El libro *Casa Cacao* es un proyecto que trata de la necesidad de entender el cacao para entender el chocolate”, concreta Medina.

Su recorrido por Colombia, Perú y Ecuador, con la idea de acercarse y conocer a pequeños productores locales, da como resultado un manual repleto de información, que ha permitido a Jordi Roca profundizar en sus conocimientos sobre el chocolate. “Sabía cómo trabajarlos pero este viaje ha sido un



Jordi Roca con el libro ‘Casa Cacao’.

aprendizaje profundo, importante para mi profesión”, dice. “Mi contacto con las personas del cacao me ha permitido abrir mi percepción no sólo a un nuevo y rico espectro de posibilidades creativas, sino también a la reconexión con la dimensión intangible de lo que comemos”. Medina recuerda en el libro que “quinientos años después, el chocolate vive el tiempo de los pioneros. El dulce más popular de la historia se asoma a una nueva era cuando están a punto de cumplirse los primeros cinco siglos desde el encuentro entre el cacao y el azúcar”.

Nuevo espacio gastronómico

Casa Cacao calienta motores al proyecto que recibirá el mismo nombre: el espacio gastronómico que Jordi Roca abrirá en junio en Gerona, en el que sumará fábrica de chocolate, tienda y zona de degustación, con un obrador acristalado que expondrá el directo de la elaboración de chocolates ante el público de la calle. En este espacio, el pastelero empleará los cacaos de pequeños productores, identificados en su viaje y reflejados en el libro. *Casa Cacao* será también un hotel *boutique*, gestionado por Anna Payet, casada con Joan Roca y pieza clave en El Celler desde hace más de dos décadas.



Jordi Roca con Eder Rodríguez, dueño de la finca Concepción, viendo su árbol favorito de cacao criollo, que da más de 80 frutos a la vez.