

CATALUNYA



OPINIÓN

Albert Riba

## Transferencia con la Universidad

Mires por donde mires, leas lo que leas o vayas a según qué eventos, siempre se hace referencia a los modelos de innovación en los que las universidades deben jugar un papel vital, aunque luego, te mueves por el mundo del emprendimiento y entonces te queda clara una cosa: hay bastante menos de lo que se habla.

Lo que hay que tener claro es que los emprendedores o los empresarios somos aquellas personas que nos fijamos en las necesidades que hay en el mercado, y desde este punto, aportamos una solución. Nuestra fortaleza suele ser estar en la calle con el cliente, gestionar los equipos, buscar financiación y otras cuestiones vinculadas a la empresa. Aun así, hay una cosa más que nos puede ayudar: el rigor de conocimiento y la metodología que pueden aportar las universidades.

La Universidad, por otro lado, nos ofrece un espacio en el que encontrar conocimiento, capacidad de crear metodología, potencial de investigación básica y, por encima de todo, talento joven con ganas de comerse el mundo y necesitado de una oportunidad para avanzar. ¿Cuál es su problema real? La gran mayoría de profesionales de la Universidad, debido al modelo educativo, no se complican la vida y no arriesgan. En entornos como la salud o la ciencia, se ha avanzado mucho en áreas de investigación, pero se produce una importante distancia entre los dos puntos: la demanda del mercado y la capacidad de riesgo de la Universidad.

Ante este panorama, hay que buscar opciones y, principalmente, creo que se pueden encontrar tres vías. Una de ellas debería ser buscar maneras, acciones y hasta método para que los profesores universitarios tuvieran un poco más de actitud emprendedora. La segunda sería que además de puntuar lo que los investigadores publican, se priorice a los que se atreven a ejecutar proyectos además de escribirlos. Y, en tercer lugar, buscar formas de que las empresas podamos incorporar ese talento de manera más continuada y con lo cual puedan convivir los dos modelos.

¿Y en qué me baso? En 2016 me quise adentrar en el mundo de la analítica de datos relacionado con la transformación de las personas y quería ir más allá de mis libros, quería aportar rigor y método. Después de intensa búsqueda de opciones, apostamos por hacer transferencia con la Universitat de Barcelona y ya llevamos dos años trabajando con ellos y ahora lo renovaremos dos años más. No ha sido fácil pero más difícil hubiera sido no empezarlo.

Con ellos hemos conseguido poner ese ápice de conocimiento y metodología en nuestras organizaciones. ¿Os animo a intentarlo, aunque sea duro, complejo y a largo plazo? En último término, ganamos todos.

Empresario y escritor.

## CON ÉNFASIS



### JAVIER PELLÓN MIRA A FRANCIA Y COLOMBIA

El consejero delegado de la cadena de gimnasios Metrópolis prepara la apertura de centros en Niza y Bogotá, en las primeras operaciones de la compañía fuera de España. La firma confía en superar los 100 millones de facturación el año que viene, con una red de treinta complejos.

## EL RESTAURANTE DE LA SEMANA GRANJA ELENA

# Premio a la alta gastronomía de barrio

El restaurante Granja Elena, situado en el Passeig de la Zona Franca de Barcelona, ha recibido el Premio Barcelona Restauración por “representar la alta gastronomía de barrio”. Esta antigua casa de comidas, fundada en 1974 por Olga Calvo y su marido, Abel Sierra, ha evolucionado hacia un establecimiento que, aunque sigue fiel a la cocina de mercado, puede considerarse más bien un local de alta gastronomía. Los hijos de los fundadores, Borja, Patricia y Guillermo Sierra, han llevado

la cocina de producto al máximo nivel, con platos como el ravioli de cigalas acompañado de un consomé de sus cabezas, una carrillera de ternera estofada con vermut o unas alubias con conejo de caza. Los desayunos, que se sirven hasta las 13 horas, incluyen platos como el *cap i pota* con pisto, los garbanzos con butifarra de perol y los huevos fritos con patata y trufa. El precio medio ronda los 50 euros y cierra por las noches y los fines de semana.

Por Marisa Anglés



Elena Ramón.

Los hermanos Borja, Patricia y Guillermo Sierra, en Granja Elena.

## LA FOTO



### PRETEMPORADA DE LA FÓRMULA 1 EN EL RECINTO DE MONTMELÓ

El Circuit de Barcelona-Catalunya, en Montmeló (Vallès Oriental), acogió ayer por segundo día consecutivo las jornadas de entrenamiento previas al comienzo del campeonato de Fórmula 1, que arrancará el próximo 17 de marzo en Melbourne (Australia). En las pruebas de ayer, los mejores tiempos los marcaron –por este orden– las escuderías Ferrari y McLaren. En la imagen, el monoplaza del piloto francés de Red Bull, Pierre Gasly, durante los entrenamientos. La pretemporada de la F1 continuará hoy, miércoles, en Montmeló.

## DETRÁS DE

# La patronal del vermut, de Madrid a Reus

La Asociación Española de Elaboradores y Distribuidores de Vermouth, Bitter-Soda y Aperitivos Vínicos (Anev) pone rumbo hacia Reus, ciudad con una larga tradición en este negocio, con firmas emblemáticas como De Müller, Yzaguirre o Miró. Con sede hasta ahora en la calle Padilla de Madrid, la organización empresarial se mudará a la capital de Baix Camp. Así lo establece un convenio de colaboración firmado ayer por la patronal con el Ayuntamiento de la ciudad, por el que la agencia municipal Reus Promoció daré apoyo a las actividades que realice Anev.

## ASÍ VAN LOS MERCADOS DE BARCELONA

