

**QUAN CUINEM TAMBÉ
HEM DE PENSAR EN LA
SALUT**

Abel Mariné



Professor emèrit de nutrició i
bromatologia.
Facultat de Farmàcia. Campus
de l'Alimentació. UB

De set en set

Josep Maria
Casasús

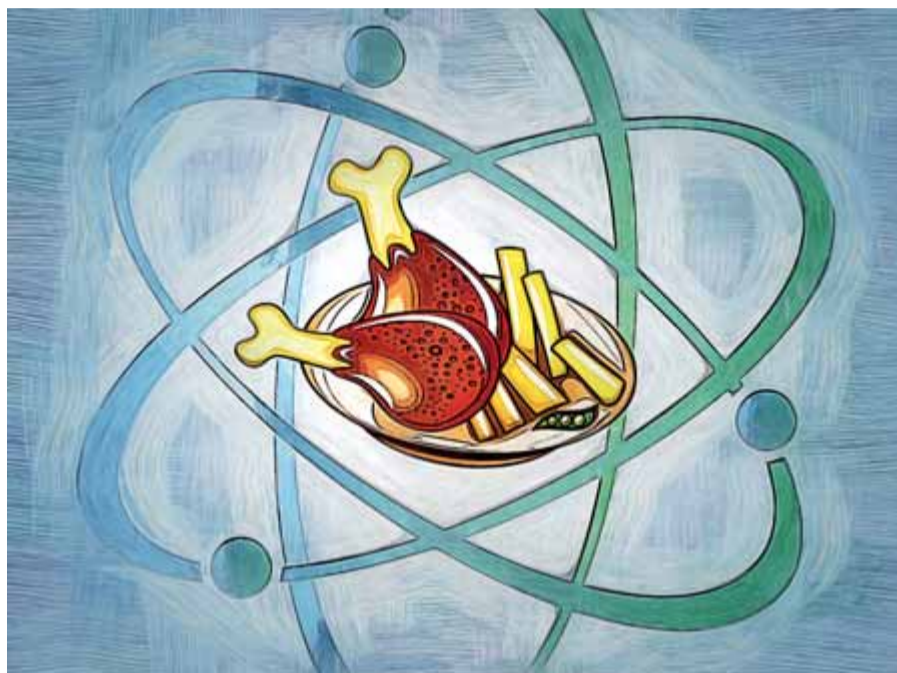


Cuina i universitat

Les primeres universitats tenien facultats de lletres, arts liberals, teologia, dret i medicina. Al segle XIII ja es reconeix que els medicaments són importants i comencen els estudis de farmàcia. Els aliments, tot i que en prenem més que medicines, han trigat força a ser objecte d'estudis universitaris específics. Com que menjar és una activitat quotidiana, no es considerava que calguessin estudis superiors per saber tractar-los. Avui ja no és així si pensem en la indústria alimentària, la restauració col·lectiva, les relacions entre alimentació i salut i la innovació culinària consistent.

UN EXEMPLE POT SER IL·LUSTRATIU. L'any 1912, el científic francès Louis Camille Maillard publica els seus estudis sobre la reacció química entre aminoàcids i sucres, que origina colors foscos i aromes quan s'escalfen o tracten pa, cafè, cervesa, carns i molts altres aliments. Sols amb base científica, no només observant empíricament què passa a la cuina o a l'obrador, es poden interpretar i aprofitar correctament fenòmens com aquests a la cuina, que no deixa de ser un laboratori, o a gran escala. Per això, sobretot ja en el decurs del segle XX, les universitats han creat estudis de ciència i tecnologia d'aliments i també d'enologia. En l'àmbit sanitari s'han introduït els de nutrició humana i dietètica. Fins pràcticament als anys 1990 a l'Estat espanyol no es concreten aquests graus, encara que hi ha precedents de postgraus sobre aquestes matèries.

EL NOVEMBRE DE 2004, LA BIÒLOGA i divulgadora Mercè Piqueras publica a l'Avui l'article *Ciència al carrer i a la cuina*, on es refereix al llibre de Rosa Sensat *Les ciències en la vida de la llar* (1923, reedició el 1998), que relaciona l'ensenyament segons criteris científics amb la vida quotidiana, i dedica alguns capítols als aliments i la cuina. El 1993 Eulàlia Albadalejo, al llibre *La química de la cuina*, introdueix l'experimentació científica per a alumnes de secundària i formació professional mitjançant processos culinàries. En el món de la recerca, sovint amb la necessària col·laboració dels xefs, la cuina ja és objecte d'atenció científica. Destaca l'investigador francès



LLUÍS ROMERO

Hervé Thys, creador del concepte de gastronomia molecular. La seva obra *Les crecets de la casserole* (1993) és un referent, com també, entre d'altres, *On Food and Cooking* (Sobre els aliments i la cuina), de Harold McGee (1984). Una aportació interessant és la del catedràtic de la Universitat de Navarra José Bello, *Ciencia y Tecnología culinaria* (1998). La Fundació Alicia i el Bullitaller han elaborat un *Lèxic científic gastronòmic* (2006), coordinat per Pere Castells i Albert i Ferran Adrià, amb la col·laboració de cuiners, entre els quals Carme Ruscalleda i els germans Roca. Quan cuinem també hem de pensar en la salut, i a això respon *Culinary Nutrition*, de la consultora Jacqueline B. Marcus (2013). El

Per tot això afirma Carme Ruscalleda que "el món universitari posarà llum, coneixement i ciència a la cuina"

juny de 2012 Courtney Humphries publicava, a la revista *Nature*, l'article *Delicious science*, on reconeix el paper de Ferran Adrià en el plantejament de les relacions entre ciència i cuina, integrant-hi el plaer gastronòmic.

LA UNIVERSITAT DE HARVARD té cursos de ciència i cuina, i reconeix l'aportació catalana. Cal, doncs, a Catalunya un grau de ciències culinàries i gastronòmiques, que es porta a terme entre la Universitat de Barcelona (Campus de l'alimentació), la Politècnica de Catalunya (Escola d'Agricultura), l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (CETT) i la Fundació Alicia. Els cicles no universitaris formen cuiners. El grau va més enllà, perquè abasta tecnologia, salut, restauració, gastronomia, economia i cultura entorn de l'alimentació. Com diu Claudi Mans, catedràtic emèrit d'enginyeria química de la UB i autor de *La truita cremada*, on relaciona química i cuina, la ciència és la millor eina per promoure els desenvolupaments nutricionals, de seguretat i de preparació d'aliments. El nivell universitari és l'adiant per formar els que ho han de liderar. Per tot això afirma Carme Ruscalleda que "el món universitari posarà llum, coneixement i ciència a la cuina".

Redescobert

Josep Puig i Cadafalch fou un articulista abrandat. Ho ha provat Tate Cabré en una tesi que ha merescut el *cum laude*. Dirigida per Josep Maria Figueres, aquesta investigadora ha redescobert el Puig i Cadafalch periodista, cofundador de *La Veu de Catalunya*. És un vessant de Puig que quedà eclipsat per la seva obra d'arquitecte i d'historiador, i perquè presidí la Mancomunitat després de Prat de la Riba. També per haver participat en la fundació de l'Institut d'Estudis Catalans al costat de personalitats que excel·lien, com ell, en el món de la premsa: Joan Maragall, Miquel dels Sants Oliver, Pere Coromines, Josep Pijoan. L'aportació als coneixements de periodística catalana que Cabré i Figueres acaben de fer no és l'única que hi ha hagut a les darreries del 2014. Avui fa tot just un mes, l'advocat i historiador Joan Portals Martí va presentar a l'Ateneu Barcelonès l'obra com-

Són autors que tornen ara a l'actualitat

pleta del seu avi Joan Portals i Presas, titula *Viure i escriure*. Fou un dels escriptors dels anys d'embranchada catalanista que publicaren sobretot a la premsa comarcal. Portals ho va fer des del seu Arenys de Mar natal. Carles Fages de Climent, un altre dels redescoberts novellament, va reeixir-hi des del cor de l'Empordà. Les memòries de Fages, editades per Narcís Garolera, l'entronitzen en la galeria de literats il·lustres de la catalanitat. Deu anys abans, l'aplec d'articles seus, editat per Jaume Guillamet i Anna Teixidor, ja l'havien situat en el cànon de clàssics catalans del periodisme. Són autors que no foren ben reconeguts en el moment de la seva mort. Tornen ara a l'actualitat amb obra recuperada pels seus descendents –com és el cas de Portals, o el de Ramon Sastre, articulista en el *Diari de Catalunya* dels anys de la guerra–, o a partir de treballs d'estudiosos com Pau Vinyes en el seu llibre sobre el periodista Joaquim Ventalló. La redescoberta intel·lectual també pot arribar abans. Ha estat el cas de l'empordanès Joan Guillamet. L'esdevinença de la seva mort ha motivat que es fes justícia a un professor que conreà també literatura i periodisme amb valors de proximitat i autenticitat.

EN SÍSF

