



► 9 Enero, 2015

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

Abel Mariné



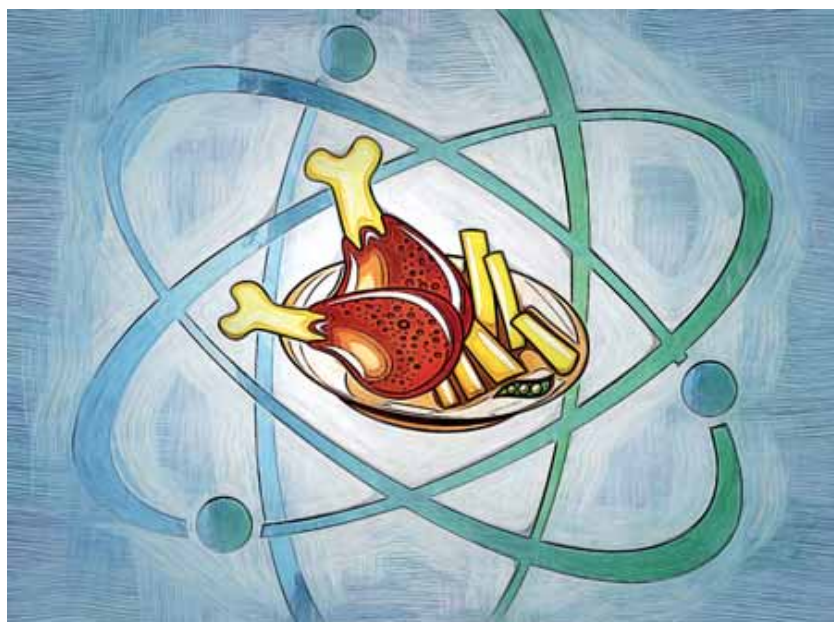
**Professor emèrit de nutrició i  
 bromatologia.  
 Facultat de Farmàcia. Campus  
 de l'Alimentació. UB**

# 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 culinàris. 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



LLUIÍS ROMERO

Hervé Thys, creador del concepte de gastronomia molecular. La seva obra *Les secrets 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, *Ciència 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 Rusalleda 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

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 **Politécnica 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 Rusalleda que "el món universitari posarà llum, coneixement i ciència a la cuina".

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