



► 13 Junio, 2016

ENTREVISTA A PERE CASTELLS, CAMPUS DE L'ALIMENTACIÓ, UNIVERSITAT DE BARCELONA



Ben aviat tindrem doctors en cuina

G. M.

Pere Castells és el nexa d'unió entre la cuina i la química. Home de confiança de Ferran Adrià, va formar part del departament científic d'El Bulli i va ser el coordinador de recerca de la Fundació Alícia. El 2013 es va incorporar al Campus de l'Alimentació de la **Universitat de Barcelona**, d'on és el responsable de la Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina.

Quina relació s'estableix entre ciència i cuina?

Avui existeix un treball conjunt entre científics i cuiners; la ciència en



general, inclús les ciències socials, ajuden a la cuina, alhora que la ciència es recolza en la cuina per explicar la mateixa ciència. A Catalunya tenim cuines de restaurants que són veritables centres de recerca.

Cal academitzar la cuina?

És un dels meus objectius. Cal academitzar-la perquè hi ha elements de la cuina que són invisibles, poc explotats, i resten als calaixos de molts cuiners que han provocat una revolució en el món de la cuina i en el del coneixement. Si academitzem la cuina, aquest coneixement estarà a l'abast de tothom. La revolució culinària ha partit de Catalunya, i si no l'academitzem no-

saltres, algú altre ho farà. No podem deixar escapar l'oportunitat.

Els grans cuiners estan per la labor?

Sí, però cal un major compromís per part de tothom i temps per consolidar-ho, i també ens hem de creure que la cuina és quelcom més que una activitat professional. I això no és fàcil.

Tindrem doctors en cuina?

En pocs anys, segur! L'aliança de la **UB** amb la UPC, el **CETT** i la Fundació Alícia per impulsar el grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques aviat donarà els seus fruits.