

GASTRONOMIA MOLECULAR DE BON GUST

MÈTODE CELEBRA L'ARRIBADA AL NÚMERO 40

María José Carrau i Olga Ibáñez



Emiliano García:
"L'afluència massiva de turistes als anys seixanta va fer aflorar establiments sense formació ni coneixements, amb un sol propòsit: el menú turístic".



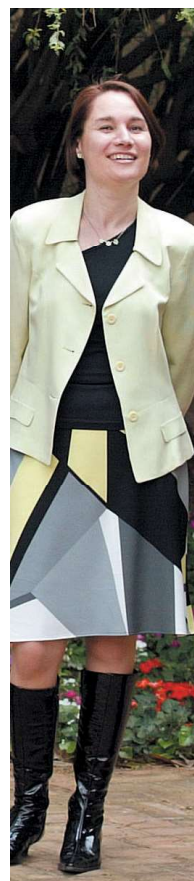
Emili Piera qualificà aquest exemplar de MÈTODE de "molt saborós".



Alfredo Argilés va recórrer a la figura d'Arnau de Vilanova, que ja l'any 1305 escrigué el *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, per conservar la salut de Jaume II.



Daniel Ramón:
"En un país com el nostre, on podem menjar de tot, el genoma humà tindrà un efecte decisiu. Es formarà l'anomenat passaport genètic".



Maria Josep Cuenca ressaltà la tasca de MÈTODE com a eina fonamental en la difusió de la recerca.



Fernando Sapiña:
"Primer va ser el foc i després es va inventar la cuina".

El passat dia 21 d'abril es va celebrar a la sala d'actes del Jardí Botànic de la Universitat de València una taula rodona per presentar el darrer número de la revista MÈTODE, dedicat a la gastronomia. A l'acte van assistir nombroses persones que després entraren en debat obert i multidisciplinar.

L'acte va ser presentat per Martí Domínguez, director de la revista, i Maria Josep Cuenca, vicerec-

tora d'Investigació, que ressaltà la tasca de MÈTODE com a eina fonamental en la difusió de la recerca. Martí Domínguez va indicar que la recerca ha d'arribar a la gent, però sempre d'una manera digna. També va assenyalar que la tirada ha augmentat fins als quatre mil exemplars; que avui dia reben la revista més de dos mil cinc-cents subscriptors: "Cada número és com un fill, una mena de part, i n'hem arribat al 40!

Per a aquesta ocasió hem seleccionat dues víctimes de luxe, que van acceptar invertir-hi nombroses hores, i per això vull agrair a Daniel Ramón i a Fernando Sapiña tot l'esforç i la dedicació que han posat en la coordinació del monogràfic”.

Fernando Sapiña va començar dient que més que un part és un miracle perquè la cuina no és una activitat humana més; ja que com va indicar l'assagista Montaigne: “L'home és un animal que cuina”. Amb el foc es produeix el pas de les peces crues a les cuites. Amb l'aplicació d'aquesta tecnologia va començar l'esterilització empírica d'alguns aliments, però també va nàixer la tecnologia culinària. La calor modifica la textura dels aliments: en la carn la proteïna es converteix en gelatina, i en les plantes es modifica el midó. Però la gran importància de la cuina va més enllà de la transformació dels aliments. Cuinar va ser una forma de cultura, de societat. La gent es reunia al foc de campament. Primer va ser el foc i després es va inventar la cuina.

A l'acte van assistir representants del gremi de periodistes: Emili Piera i Alfredo Argilés, i del gremi d'hostalers: Emiliano García. Alfredo Argilés declarà que quan li oferiren parlar en la revista MÈTODE pensà que no sabia què dir: “Perquè no sóc científic ni metge ni bioquímic; però la història m'interessa”. Per això va recórrer a la figura d'Arnau de Vilanova, personatge de la nostra història, i a la seua preocupació per la dieta, que ja l'any 1305 escrigué el *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, un règim de vida per a conservar la salut de Jaume II, per mantenir les condicions físiques del rei. Aquesta obra recull interessants (i ben divertits) consells higiènics sobre el lloc on instal·lar la cort, sobre l'exercici, sobre el bany, sobre el menjar, la beguda, la son, les emocions, etc.

Emiliano García va començar agraint a la Universitat de València i a la revista MÈTODE haver compartit la taula amb tants professionals de la comunicació com eren els assistents. I parlà de la cuina tradicional en contraposició amb la cuina contemporània: “L'afluència massiva de turistes als anys seixanta va fer aflorar establiments sense formació ni coneixements, amb un sol propòsit: el menú turístic. I com a eina de treball quasi solament la combinació de colors al plat. Això va causar un efecte devastador per a la cuina tradicional. Avui, estudiar i transmetre els coneixements de la cuina tradicional és una obligació i forma part del patrimoni cultural, però també és molt important la seua difusió i comunicació. La formació actual dels futurs hostalers es dirigeix a les noves tendències, però no tant a les tradicionals. Hauríem d'incentivar la gastronomia tradicional en les escoles d'hostale-



Vista general de la taula rodona que es va celebrar el passat dia 21 d'abril a la sala d'actes del Jardí Botànic de la Universitat de València per presentar el darrer número de la revista MÈTODE, dedicat a la gastronomia.

ria”. “La cuina que volem –va concloure Emiliano García– és de coneixements i una cuina que, en definitiva, reporte plaer”.

Emili Piera va destacar aquest exemplar de MÈTODE de “molt saborós” i va parlar del mestissatge perquè sempre estem en un canvi continu, però és molt difícil diferenciar el prestidigitador del *triler*. També pensa que per renovar un codi culinari cal més valentia que per mantenir-lo. És com si algú renunciara a una fabulosa herència per dedicar-se a una vida d'aventura.

Daniel Ramón va manifestar la seua preocupació sobre el futur de la nostra cuina. Segons Daniel Ramón, aviat veurem aparèixer negocis culinaris que compaginaran alimentació i salut. Des del punt de vista de la tecnologia dels aliments i en un país com el nostre, on podem menjar de tot, el genoma humà tindrà un efecte decisiu. Es formarà l'anomenat “passaport genètic de l'individu”, on s'indicarà quines malalties es podrien evitar amb una determinada alimentació.

El torn de preguntes va ser molt animat i participatiu. Els assistents assenyalaren que el fenomen de la cuina de fusió ja era una realitat i que el repte d'avui era el d'estimular la Universitat a crear una bona escola d'hostaleria en la qual s'ensenyara també no sols els continguts alimentaris, sinó també tot allò de la ciència química i física que explica els fenòmens moleculars que es produeixen en la cuina. També es plantejà la qüestió dels menjadors universitaris i la importància de tenir una cuina acurada on tota la comunitat universitària pugui menjar amb gust i amb plaer. ➡

Maria José Carrau i Olga Ibáñez. Jardí Botànic de la Universitat de València.