

# La universitat para taula

Professionals dels fogons i especialistes universitaris es donen cita en el curs sobre cuina organitzat per la càtedra Sent Soví, amb l'objectiu de reflexionar sobre el menjar català.

**"**J a és hora que els cuiners passem per la universitat. La majoria no tenim ni idea de la història de la cuina, i amb més cultura estic segur que tots anirem endavant". Així s'expressa Ignasi Camps, "cuiner de fonda", segons la seva pròpia definició. Ignasi Camps és un dels trenta-cinc alumnes del curs d'extensió universitària sobre alimentació i cuina mediterrània, que ha organitzat la càtedra Sent Soví, adreçat a cuiners, professionals de l'hoteleria i, en general, a totes les persones interessades pel fet alimentari. Al llarg de les 120 hores lectives del curs, obert el 20 de gener, els alumnes coneixeran aspectes diversos relacionats amb la gastronomia, des de cuines històriques, que expliquen especialistes de la talla del medievalista Antoni Riera o de la catedràtica d'història moderna, M. Angeles Pérez Samper (la incursió en aquest àmbit, la majoria d'alumnes ja l'han considerada massa curta), a cuines contemporànies, antropologia de l'alimentació, amb el catedràtic Jesús Contreras, o estètica i literatura culinària, amb Manolo Vázquez Montalbán.

El fet més novell és que, algunes classes, també les fan "docents" que són mestres dels fogons, però que no s'haurien imaginat mai que la seva experiència pogués explicar-se des del fòrum universitari. Parlem de grans professionals de la cuina com Ferran Adrià, de Joan Piqué, de Joan Pedrell o d'Isidre Gironès, per dir-ne només alguns. I és que la càtedra, en paraules del seu director, fins ara degà de la Facultat de Geografia i Història, Rafael Aracil, vol aconseguir, com a

fi últim, d'elevat el nivell "cultural i qualitatiu de la cuina" a Catalunya. "La cuina és cultura, i aquí es demostra -deia Ferran Adrià, entusiasmada, el primer dia de la seva classe-conferència-, perquè la gent mira ara la gastronomia d'una manera diferent".

La càtedra, única en el seu gènere



MARC VILA

re a Europa, neix de la col·laboració entre la Universitat de Barcelona i la Fundació Institut Català de la Cuina -una institució privada que aplega més de cent restaurants-, i és una aspiració de gent com el catedràtic d'història contemporània, Rafael Aracil, o com Pepa Aymamí, directora del FICC, que ja van treballar junts en aquell Segon Congrés Català de Cuina -una mica malaguanyat, però que tant va impulsar la gastronomia.

"La càtedra Sent Soví -diu Aracil-, la veig com un centre d'operacions en què la universitat, a través de grups de recerca de diverses disciplines, hi posa la investigació i després la docència. Hi ha un tercer nivell que és la divulgació, i aquests coneixements han d'arribar, finalment, al restaurant".

Aquest centre "d'investigació, docència i divulgació" rep el nom

del primer receptari de cuina català, el *Sent Soví*, del segle XIV -tot i que recentment se n'ha descobert un altre de no editat *L'art de parellar el menjar*, que és una mica anterior-. Tots dos llibres, dels més antics d'Europa en el gènere, evidencien, segons l'historiador Antoni Riera, que amb ells comença una literatura gastronòmica que, com a codificació de pràctiques culinàries, demostra "una certa personalitat de la cuina catalana, tot i que participa d'uns altres trets comuns de les cuines mediterrànies".

Com deia el cuiner Ignasi Camps, al principi, ni tan sols els professionals coneixen la història de la qual ells també són, ara, protagonistes. Sovint ens mirem França amb una barreja de supèrbia provinciana i d'enveja, però no podem

negar que ens guanyem d'un parell de segles d'avantatge. "Tots estem convençuts que hi ha una manera de menjar i de cuinar a la catalana -considera el professor Riera-, però allò que ens falta és de posar ordre en el que sabem i de reflexionar sobre el que no sabem. Amb el treball en comú de gent de disciplines diverses ens trobarem en condicions de construir el corpus de la cuina catalana que és el que la gent que més ha cregut en la gastronomia, els francesos, ja fa temps que van fer". Després d'aquest curs se'n faran més, amb conferències i potser màsters; els organitzadors volen que la càtedra sigui un centre viu d'activitats. I si la cultura culinària és capaç d'anar més enllà dels "especialistes", segur que tots hi guanyarem.

Tana Collados

**La càtedra Sent Soví, organitzadora del curs, neix de la col·laboració entre la Universitat de Barcelona i una institució privada que aplega més de cent restaurants. La intenció dels membres de la càtedra és que aquesta entitat organitzi més cursos i conferències.**