

DOSSIERTÈCNIC

FORMACIÓ I ASSESSORAMENT AL SECTOR AGROALIMENTARI

N86

GASTRONOMIA

I PRODUCTES AGROALIMENTARIS

P03 Gastrotecnologia, com la ciència i la tecnologia influiran en la gastronomia **P08** Influència de la gastronomia en la producció d'aliments. Experiències de col·laboració entre cuiners i productors **P13** El futur de la relació entre la gastronomia i els productes agroalimentaris **P16** L'entrevista

Febrer 2017



ruralCat

La comunitat virtual agroalimentària
i del món rural

www.ruralcat.net



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**
<http://agricultura.gencat.cat>



PRESENTACIÓ



Carmel Mòdol i Bresolí
Director general d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries

Al llarg de les últimes dècades, la gastronomia catalana ha estat immersa en un procés de transformació sense precedents i ha assolit una projecció internacional insospitada, fet que ens porta a reflexionar sobre les seves repercussions en el sector de la producció agroalimentària i els beneficis que ha reportat tant a la restauració com a la pagesia.

La gastronomia catalana ha integrat de manera exemplar les noves tecnologies i demandes dels consumidors. Han entrat a les cuines eines com els robots i les impressores 3D, ingredients exòtics i sintètics o tècniques per a noves presentacions com les escumes i les esterificacions. Tot plegat per satisfer les demandes d'una societat canviant, amb consumidors més exigents, amb necessitats i gustos específics, des dels amants de l'alta cuina més sofisticada a intolerants i al·lèrgics, passant per vegetarians o ecologistes.

Al mateix temps, continuen ben arrelats els fogons de tota la vida i els productes de la terra. Gastrònoms i xefs de renom internacional han cercat en els camps catalans i proclamat l'excel·lència dels seus fruits dins i fora de les nostres fronteres. En aquest àmbit, cal destacar també el paper de diferents actors i institucions que han culminat en esdeveniments com la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016, el Fòrum Gastronòmic o Benvinguts a Pagès. També s'han dut a terme campanyes promocionals de la venda de proximitat, de vins i productes agroalimentaris amb denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides, o més específiques per a la carn de xai, el peix de llotja, entre altres exemples.

Tot aquest panorama no hauria estat possible sense els agricultors, ramaders i pescadors catalans, que han anat millorant les explotacions, els processos i els productes. Han hagut d'estar atents a la terra, al mercat i als consumidors. Han col·laborat amb tècnics, institucions i centres de recerca. Així han contribuït a formar espais de contacte i benefici recíproc que, si bé en un principi eren minoritaris, ara ja són tendència.

Aquest *Dossier Tècnic* pretén copsar el binomi entre gastronomia i productes agroalimentaris amb tots aquests matisos. Hi han participat xefs, científics divulgadors i productors, tots ells experts en els seus àmbits però també en la relació amb els altres.

Desitjo que aquest *Dossier Tècnic* desperti el vostre interès i us sigui d'utilitat.

Dossier Tècnic. Núm. 86
"Gastronomia i productes agroalimentaris".
Febrer de 2017

Edició

Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

Consell de Redacció

Carmel Mòdol Bresolí, Jaume Sió Torres,
Joan Gòdia Tresanchez, Joaquim Xifra Triadú,
Agusti Fonts Cavestan (IRTA), Gemma Pujol Vallès,
Neus Ferrete Gracia, Laura Dalmau Pol,
Joan S. Minguet Pla, Josep M. Masses Tarragó,
Maria Glòria Cugat Pujol i Joan Barniol Garriga.

Coordinació

Josep Maria Masses Tarragó.

Producció

Josep Maria Masses Tarragó, Annabel Teixidó
Martínez i Corina de Herralde Traveria.

Correcció i assessorament lingüístic

Joan Ignasi Elias Cruz.
Lluís Piqueres Pla.

Grafisme i maquetació

Hands On.

Impressió

Ediciones Gráficas Rey, S.L.
Paper 50% reciclat i 50% ecològic.

Dipòsit legal

B-16786-05.
ISSN: 1699-5465.

El contingut dels articles és responsabilitat dels autors. DOSSIER TÈCNIC no s'hi identifica necessàriament. S'autoritza la reproducció total o parcial dels articles citant-ne la font i l'autor.

DOSSIER TÈCNIC es distribueix gratuïtament. En podeu demanar més exemplars a l'adreça: dossier@ruralcat.net.

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.
Gran Via de les Corts Catalanes, 612, 4a planta
08007 - Barcelona
Tel. 93 304 67 45. Fax. 93 304 67 02
e-mail: dossier@ruralcat.net

Més recursos, enllaços i versió electrònica al web de RuralCat:
www.ruralcat.net

Foto portada:

Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica / Gelat de pa amb tomàquet amb espàrrecs de Gavà i remolatxa amb tomàquet confitat i sec. Autor recepta Sergi de Meià



GASTROTECNOLOGIA COM LA CIÈNCIA I LA TECNOLOGIA INFLUIRAN EN LA GASTRONOMIA



Figura 1. Facsimil de les primeres pàgines del llibre de Frederick Accum "Culinary Chemistry", que es considera el primer llibre de ciència aplicada a la cuina. Londres, 1821.

01 Introducció

Les noves tecnologies són utilitzades en cada camp tan bon punt hi són aplicables, especialment si aporten algun valor afegit que contribueix a augmentar-ne l'eficàcia, l'atractiu o el benefici directe o indirecte. La cultura gastronòmica no hagués crescut tant ni de la mateixa manera els darrers vint anys sense la innovació tecnològica que l'ha fet possible. Han fet fortuna denominacions com la de "cuina molecular", malgrat el rebuig de molts cuiners i l'existència d'altres potser més encertades, com la de "cuina tecnoemocional", amb la qual el periodista Pau Arenós pretenia assenyalar que, mitjançant la tecnologia, es creaven emocions, en aquest cas gastronòmiques.

El coneixement científic i tecnològic de tot allò relacionat amb l'alimentació ja ve de molt antic; de fet, el 1821 Frederick Accum va publicar a Londres el llibre *Culinary Chemistry*, relacionant cuina i la incipient química que es coneixia en aquells moments. Les grans necessitats de producció i conservació d'aliments del segle XIX van propiciar novetats importants, com l'obtenció de sucre de la remolatxa (Franz Karl Achard, 1847), els procediments de preparar conserves en pot de vidre (Nicolas Appert, 1806) i en llauana metàl·lica (Peter Durand, 1810) o l'invent de la margarina (Mège-Mouriés, 1869). Els investigadors acadèmics van tenir un paper important en el coneixement dels processos



La cuina ha utilitzat en cada moment la millor tecnologia disponible. El moviment de la gastronomia molecular hi ha incorporat la física i la química.

de preparació i conservació dels aliments. Així, Liebig (1847) va establir les bases de la indústria de concentrats de carn i Pasteur (1858) de la pasteurització i les fermentacions. La indústria alimentària va agafar aviat la

→ **La modificació de les textures s'ha convertit en un dels principals objectius de la gastrotecnologia.**

iniciativa en la recerca, el desenvolupament i la comercialització dels aliments processats, amb els conseqüents problemes d'adulteració o deficiències en el processament, que van impulsar legislacions en seguretat alimentària per a la protecció del consumidor.

Es sol considerar que l'interès dels cuiners vers les noves tecnologies va començar amb els estudis de Nicholas Kurti, físic hongarès-britànic, i la seva esposa Elizabeth Cawdry Thomas, coneguts popularment per un programa divulgatiu de televisió a la BBC el 1969. Amb ells, Hervé This, químic francès, i Harold McGee, escriptor gastronòmic dels Estats Units, van participar el 1992 al primer "Taller internacional sobre gastronomia molecular i física", al centre Ettore Majorana d'Erice, Sicília, i que es va prolongar al llarg de cinc trobades fins al 2004. Les recerques que s'hi proposaven es centraven en els processos fisicoquímics presents en les coccions dels aliments a les cuines domèstiques i dels restaurants. Aquest moviment va rebre el nom de "gastronomia molecular i física", que aviat es va reduir a "gastronomia molecular", tot i que va trigar un cert temps en captar l'atenció dels cuiners, poc representats al taller d'Erice.

Alguns grans cuiners interessats en la innovació de les seves preparacions van descobrir que la ciència podia ser una bona eina per a ells, i el diàleg entre científics i cuiners va començar a donar fruits. La creació per part de Ferran Adrià d'el *Bullitaller* a finals dels anys 90 i de la Fundació Alcía el 2003, amb la

→ **Els nous processos físics a la cuina són la destil·lació, la centrifugació, la liofilització i la criogenització.**

participació en ambdós projectes del químic Pere Castells, va ser el desencadenant de la recerca conjunta científicogastronòmica en la seva forma actual. Altres cuiners, com Heston Blumenthal, Joan Roca, Andoni Aduriz, Quique Dacosta o Dani García han seguit el mateix camí, cadascun amb el seu propi tarannà. Ferran Adrià és qui ha anat més lluny, amb la *Bullipèdia*, una obra en progrés que pretén documentar tot el saber culinari existent. Diversos cuiners es preocupen d'aprofitar peces anatòmiques o productes abans rebutjats. Altres cerquen en la cuina internacional ingredients aquí exòtics, com insectes o vegetals de propietats sorprenents. Altres parlen de respectar el producte al màxim, frase que en darrer terme no té gaire sentit. Això sí, tots estan d'acord en la importància de la textura de la preparació culinària final.

02 La textura

No hi ha una única definició consensuada pel concepte de textura, relacionat amb la sensació global que es percep en ingerir un aliment. De fet, és el resultat de la integració de les percepcions dels diversos sentits, sobretot del tacte, i la seva modificació progressiva durant el procés de mastegar i deglutir. Per tant, la textura és multifactorial i no es pot caracteritzar amb un únic paràmetre. En aquesta tasca, són de gran ajuda avui dia els *texturòmetres*, aparells derivats de les màquines d'assaigs mecànics per a materials, i dels reòmetres i viscosímetres per a fluids, que mesuren l'esforç necessari per trencar, disgregar o fer fluir una substància. Són instruments cars i sofisticats, que van trobant aplicació en la recerca o en el control de qualitat de les empreses alimentàries.

Per altra banda, hi ha un cert debat acadèmic i terminològic sobre els termes cuinar i coure. Cuinar seria efectuar qualsevol operació que porti a la preparació d'un plat, i coure seria modificar la composició química d'un aliment, normalment mitjançant un increment de temperatura. De tota manera, la tecnologia dels darrers trenta anys ha estès moltíssim la gamma de procediments culinàries aplicables als aliments.

03 Els processos amb canvis físics

Grosso modo, es poden distingir dues grans famílies de procediments: els basats en tècniques físiques, que no canvien la composició



Figura 2. Un texturòmetre comercial. Font: Catàleg de l'empresa Stable Micro Systems.

química de les substàncies, i els basats en tècniques químiques, que sí que ho fan.

Entre els procediments físics n'hi ha de ben clàssics com l'especejament, la trituració, la mòlta, el tamisat, la filtració o la preparació de salses (emulsions i suspensions) i també s'hi poden incloure els procediments d'escalfament sense cocció. A més, avui dia, es poden separar components amb l'ús d'instruments de laboratori, un dels principals canvis en les cuines modernes. Ja són força habituals les destil·lacions, a pressió atmosfèrica o al buit, per separar components volàtils o per concentrar un líquid i obtenir un xarop. També són

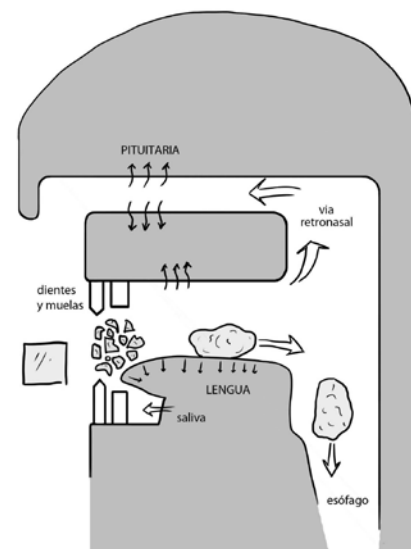


Figura 3. Canvis de textura d'un aliment en ser mastegat. Dibuix de l'autor, del llibre ref. Mans (2010).

molt coneguts aparells com el rotavapor (marca registrada Rotaval). La centrifugació amb alta velocitat de rotació permet separar els tres components d'un brou: la part greixosa, la part aquosa i les partícules en suspensió, que poden rebre tractaments diferents.

La reducció del contingut d'aigua d'un aliment pretén allargar la seva vida útil evitant-ne la putrefacció. A les tècniques tradicionals com l'asseccament de verdures, carns o peixos, en salaó o simplement en un ambient fred i sec, ara s'afegeixen assecadors mecànics i tèrmics, la liofilització o la criodeshidratació. Aquesta tècnica, tan habitual en la indústria farmacèutica, s'ha anat aplicant a poc a poc als aliments, des del cafè soluble als plats per a expedicions que només requereixen ser hidratats. Ha entrat a la cuina per a la preparació de fruites o porcions de plats liofilitzats, però la sofisticació, la complicació de l'utilitatge i el seu elevat preu fa que el seu futur es vegi, per ara, més lligat a la indústria alimentària que a la restauració a petita escala.

Els aliments congelats a -24°C són productes habituals a la indústria alimentària i conservera, especialment de peix, verdures, gelats i plats preparats. La disponibilitat comercial de nitrogen líquid a pressió atmosfèrica i a -196°C ha permès que la tècnica d'ultra baixes temperatures o criogenització sigui cada cop més quotidiana a la cuina. Els canvis organolèptics i de textura dels productes a baixa temperatura fan possible la preparació de plats sofisticats i molt vistosos però de poca durada i que requereixen un bon domini de la tècnica i una perfecta coordinació entre cuina i sala.

04 Els processos amb canvis químics

El segon gran grup de processos es basen en el canvi químic de les substàncies que constitueixen l'aliment. Són tradicionals les cocccions a alta temperatura amb les tècniques clàssiques de bullir, fregir, rostir, fornejar, bresar i fer a la planxa. Totes aquestes tècniques sotmeten els ingredients a temperatures que van des d'una mica més de 100°C en el cas dels bullits, fins a uns 250°C o més en alguns forns i planxes. El que canvia segons la tècnica és el medi de cocció (aigua, oli, suc, aire), la forma de transmissió de calor (conducció en el cas de la planxa, convecció per als fregits, bullits i el forn, radiació per a la brasa i la planxa)



APARELLS I UTENSILIS APLICATS A LA CUINA PROFESSIONAL

ALICIA | CETT

Pròleg de Ferran Adrià

Figura 4. Portada del llibre de la ref. Alicia/CETT (2011), on es descriuen els aparells usats en la cuina tradicional i en les noves tecnologies culinàries.

i la durada del procés d'uns minuts a unes hores segons la peça a coure. Els canvis en els aliments són molt variats: a partir de 60°C moltes proteïnes dels aliments coagulen i es desnaturalitzen; els greixos es fonen abans dels 100°C ; el col·lagen es degrada a una temperatura que depèn del seu pes molecular a partir de 40°C ; les membranes cel·lulars s'estoven i els midons es "gelatinitzen", o més correctament, es gelifiquen a temperatures de 100°C ... Com a procediments de calefacció addicionals als citats abans, hi ha les cuines d'inducció, que escalfen el recipient metàl·lic per radiació electromagnètica, i els forns de microones, que escalfen irradiant microones que són absorbides fonamentalment per l'aigua que contenen els aliments. Això genera una cocció en tota la massa, que és radicalment diferent de la resta de cocccions, que van sempre de la superfície cap a l'interior.

A temperatures superiors a 150°C tenen lloc a velocitat apreciable un conjunt de reaccions entre les molècules dels aliments, que són les principals responsables dels canvis de color, olor i sabor. Són les reaccions de caramel·lització, en les que els sucres presents en l'aliment es descomponen i desencadenen en un conjunt de reaccions que enfosqueixen el producte, i les reaccions de Maillard, que tenen lloc entre determinats sucres i aminoàcids, i que són les responsables de la major part de les característiques organolèptiques dels nostres plats, com per exemple la carn torrada, l'olor i sabor del pa o les galetes acabades de fer.

El control precís de la temperatura de cocció i del grau de penetració de la calor en



La caramel·lització i les reaccions de Maillard són fonamentals en la cuina clàssica. La cuina a baixa temperatura procura evitar-les.

l'aliment sempre ha estat un objectiu culinari, així s'aconsegueixen l'aroma i la textura desitjades, sobretot de carns i peixos. Els darrers anys s'han desenvolupat molt tècniques com la cocció al buit o a baixa temperatura mitjançant utensilis com el bany termostàtic d'aigua (Roner en denominació comercial) o olles elèctriques a baixa temperatura o slowcookers. Treballen a temperatures inferiors a les d'ebullició de l'aigua, però superiors a la de degradació de les proteïnes, tant per assolir les textures desitjades com per assegurar la destrucció de patògens. A aquestes temperatures no tenen lloc ni caramel·litzacions ni reaccions de Maillard de forma apreciable. El control de les reaccions de Maillard és un objectiu encara no assolit per l'extraordinària complexitat de l'esquema de reaccions involucrat, l'enorme quantitat de productes formats i el fet que les reaccions tenen lloc a diferents velocitats en punts de la peça a diferent temperatura perquè s'escalfa de fora endins. Tot aquests són factors que requereixen de l'experiència del cuiner i on la ciència encara ajuda poc. Es tracta, en tot cas, de no superar temperatures superiors a 200°C per evitar la formació de substàncies indesitjables.



Les substàncies complementàries derivades dels additius alimentaris permeten preparar sistemes dispersos col·loïdals (emulsions, espumes, gels o aires) més variats.



Figura 5. Patates xips fregides massa temps, amb tons foscos causats per les reaccions de Maillard.

05 Ingredients complementaris

En la gastrotecnologia hi té un paper important l'ús de substàncies addicionals que permeten canvis de textures abans impensables. Són els additius, la majoria dels quals són substàncies acceptades com a additius alimentaris per als menjars preparats. Són substàncies ben caracteritzades químicament i d'elevada puresa, gairebé totes extretes d'organismes animals o vegetals, si bé n'hi ha algunes obtingudes per síntesi química o bioquímica. S'acostumen a classificar per la seva funció: colorants, emulgentes, edulcorants, conservants, gelificants, espessidors, controladors de pH, adhesius i altres.

Espumes, gels, emulsions, suspensions, dispersions, cremes o aires són exemples de barreges, denominades genèricament dispersions col·loïdals o sistemes dispersos, omnipresents en la cuina actual de qualsevol tendència, i que els productes additius han fet possible o n'han facilitat la preparació.

Els hidrocol·loïdes han estat una família de productes que han permès preparar plats amb

noves textures, que van més enllà de les gelatines derivades del col·lagen. La goma xantana, la goma gellan, l'alginat de sodi, l'agar, els carragenats, la goma konjac i moltes altres presenten comportaments gelatinosos de més o menys duresa, segons les temperatures i de la quantitat d'aigua present a la barreja. Aquestes substàncies han permès preparacions com les esferificacions, els gelats calents, i l'efecte suspensor entre altres, totes elles de gran efecte gastronòmic. Molts d'aquests productes, com la lécitina, ja eren usats per la indústria alimentària d'altra manera i la seva aplicació als restaurants s'ha fet de forma rigorosa, amb una recerca bàsica extensa per a l'avaluació de les seves possibilitats gastronòmiques, com l'estudi de les temperatures d'estabilitat o els límits de pH acceptables.

En aquest moment les cuines dels restaurants inclouen des dels -196°C del nitrogen líquid fins als 600°C o més dels bufadors de gas, passant per les pressions d'algunes centèsimes de bar per a les liofilitzacions o els 20 bar de les cafeteres exprés, quan fa trenta anys la temperatura més freda de les cuines era el congelador a -18°C , i la pressió més alta la de l'olla de pressió a 1,2 bar.

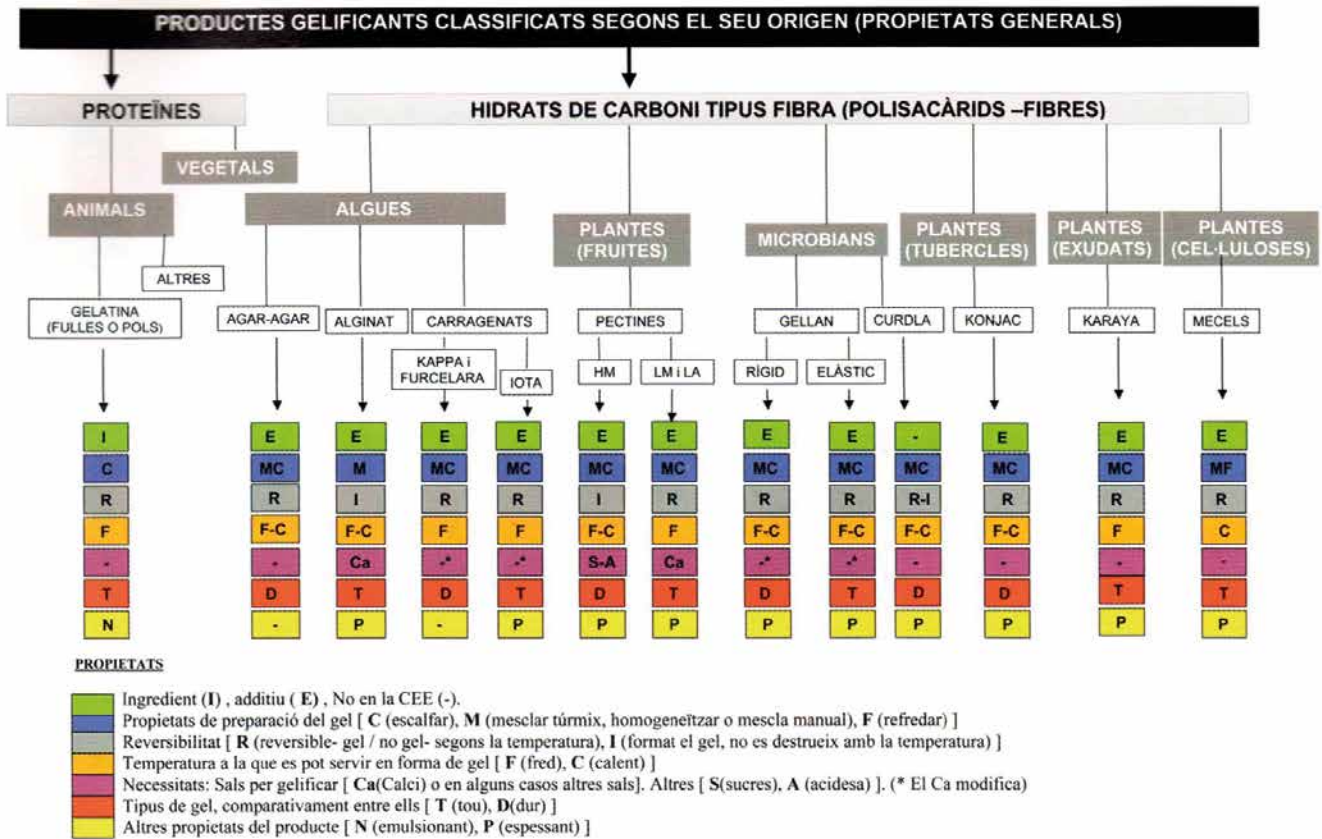
Tal i com ha estat passant els darrers anys, aquests límits s'aniran ampliant i nous reptes i conceptes influirán també en la tecnologia aplicada a la gastronomia; em refereixo a moviments socials com els de quilòmetre zero, la preservació d'espècies locals o l'slowfood, així com tot allò relatiu a la seguretat alimentària o l'extensió de la gastronomia per a col·lectius amb requeriments especials com els diabètics, els celíacs, els intolerants a certs productes, els disfàgics, els ancians... La tecnologia hi tindrà molt a dir.

06 Per saber-ne més

ALÍCIA/CETT (2011). *Aparells i utensilis aplicats a la cuina professional*. Barcelona. Fundació Alícia i Escola d'Hoteleria i Turisme CETT.

ALÍCIA&ELBULLITALLER (2006). *Lèxic científic gastronòmic*. Barcelona. Planeta. Hi ha edicions en castellà, anglès, francès, italià, alemany i portuguès.

CASTELLS, P. (2015). *La cuina del futur*. Barcelona. Tibidabo.



Classificació i propietats dels gelificants utilitzats en alimentació.

Figura 6. Esquema dels productes gelificants usats modernament en cuina. Font: Pere Castells.

KOPPMANN, M. (2009 i 2015). *Manual de gastronomia molecular i Nuevo manual de gastronomía molecular*. Buenos Aires. Siglo XXI.

MANS, C. (2010). Sferificaciones y macarrones. Barcelona. Ariel.

MANS, C., CASTELLS, P. (2011). "La nueva cocina científica". *Investigación y Ciencia*, octubre, pp. 56-63.

VEGA, C.; UBBINK, J (2008). "Molecular gastronomy: a foodfad or science supporting innovative cuisine?". *Trends in Food Science&Technology*, vol. 19, pp. 372-382.

08 Autor



Claudi Mans i Teixidó
 Departament d'Enginyeria Química i Química Analítica, Universitat de Barcelona
 cmans@ub.edu

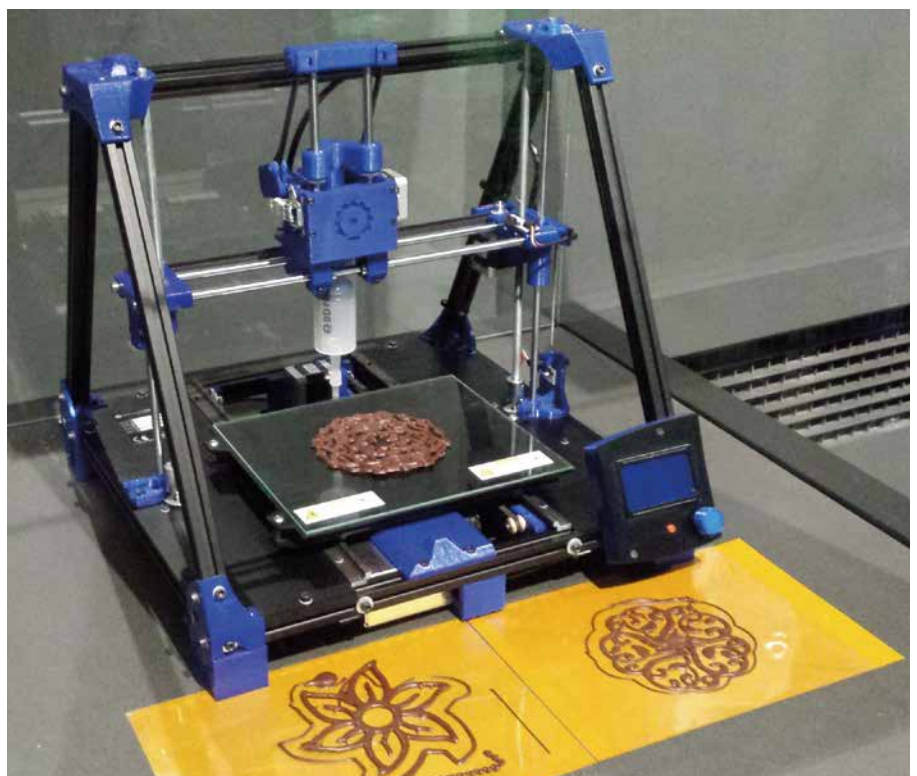


Figura 7. Una impressora 3D per executar recobriments artístics de xocolata. Autor: Claudi Mans.

INFLUÈNCIA DE LA GASTRONOMIA EN LA PRODUCCIÓ D'ALIMENTS

EXPERIÈNCIES DE COL·LABORACIÓ ENTRE CUINERS I PRODUCTORS



En Carlo Petrini, fundador del moviment internacional *Slow food* i pare del concepte *km.0*, comentava a la darrera edició del Fòrum Gastronòmic celebrat a Girona l'any 2015 que l'aliança entre el xef i el petit productor **“no és una qüestió de solidaritat, sinó un acte polític important”**, i que és, justament ara, **“quan la gastronomia viu un moment extraordinari, que cal recordar que no hi ha xefs sense pagesos, ni xefs sense pescadors o ramaders”**. Segons recollia la premsa aquells dies, durant la seva intervenció al Fòrum, Petrini va animar un cop més els xefs a aprofitar la seva influència social per defensar els petits productors, i també va apel·lar a la responsabilitat social de la ciutadania tot recordant-nos que l'elecció a l'hora de comprar influirà també **“en la producció i en el futur del vostre entorn”**.

El gastrònom i activista italià va aprofitar el seu pas per terres catalanes per recordar que el futur passa per un canvi de paradigma, per alimentar-nos d'una manera més responsable, i per interioritzar que el menjar no és una simple mercaderia, **“sinó valors per a la convivència, i també història i patrimoni”**. Si no actuem ràpid, assegurava, **“un immens patrimoni gastronòmic és en perill”**.

A Catalunya, hi ha molts cuiners d'avantguarda que es preocupen pel producte i pels productors (com reclama Petrini) i que poden jugar un paper molt important a l'hora de redreçar la situació i posar en valor la tasca dels petits productors. Aquest és el cas de la Carme Ruscalleda, que no dubta a afirmar que **“els productes donen caràcter i originalitat al nostre treball, són l'estrella”**, i que només



Quan la gastronomia viu un moment extraordinari, cal recordar que no hi ha xefs sense pagesos, ni xefs sense pescadors o ramaders.

treballa amb **“els productors que senten el rigor que imprimim al nostre treball”**. La xef maresmenca és una gran prescriptora del producte de proximitat, ja sigui de l'horta com de la muntanya o el mar. No desaprofita cap oportunitat per palesar que aquesta és la mi-



llor opció per al consumidor. En una entrevista recent, afirmava, adreçant-se als consumidors: **“Deixeu-vos seduir pel mercat, aneu-hi. Escolteu els paradistes, són prescriptors de la vostra salut. Deixeu-vos aconsellar, us diran quins són els productes de temporada i els que estan millor de preu, menjareu el que toca i amb el millor sabor. Visiteu els mercats...”**

Molts productors tenen clar que cal aprofitar la projecció mediàtica i la capacitat d'influència que tenen les grans estrelles dels fogons entre els consumidors. En Jaume Torras, de l'Hortet del Baix, una explotació agrícola especialitzada en el conreu de temporada de gran qualitat de Sant Climent de Llobregat, valora molt positivament que els cuiners s'hagin erigit en prescriptors dels productes de proximitat: **“la qualitat és imprescindible per elaborar una cuina de primer nivell; per això, si ells utilitzen els productes locals i de temporada, a la llarga també ho faran els consumidors”**. En Pere Rubirola, ramader del

Mas Vilallonga de Riudellots de la Selva (Girona), també defensa aferrissadament el circuit curt i el paper que poden jugar els restaurants en aquest escenari: **“els restaurants poden ser el vehicle ideal per promocionar els productes locals sempre que s'ho creguin i creguin de veritat en nosaltres, els productors”**.

I sí. Sembla que el missatge va calant. A poc a poc, però va calant. Com més va, més veus s'aixequen entre els cuiners i els restauradors que reivindiquen un paper en aquesta nova manera de fer i d'afrontar el futur. Joan Ju-

nyent, director i copropietari del restaurant Windsor, tot un referent de la cuina catalana contemporània ubicat en el cor de l'Eixample de Barcelona, ho té clar: **“nosaltres elaborarem una cuina en la qual creiem, una cuina fresca, saborosa i saludable basada en productes de temporada i proximitat”**.

Una cuina tradicional revisada, en definitiva, que sublima la producció local i **“combina tradició i modernitat”**. El responsable d'aquest restaurant creu que aquest tipus de cuina **“té molt de futur, la gent l'accepta molt bé, tot i que sovint hem de fer pedagogia i explicar molt bé per què alguns productes són una mica més cars. Al final, la gent ho valora, ho entén, li obrim els sentits i ho assaboreix plenament”**.

Per oferir un receptari català actualitzat, en Junyent només treballa amb petits productors del país i amb intermediaris de confiança que **“ens faciliten la vida”**. Al Windsor, tot ho compren per aquest canal: fruites, verdures, hortalisses, llegums, formatges, carns, peix, etc. **“Molts productors que abans no hi creien ara s'han adonat que apostar per la qualitat també és viable econòmicament, ja que hi ha un nínxol de mercat important”**.

Però no només són els grans xefs o els empresaris de l'alta restauració els qui cada cop més aposten per la proximitat i la qualitat del producte. En el món dels productors, els aires també bufen en aquesta direcció. **“Mitjançant la investigació i la innovació, adap-**



→ **Mitjançant la investigació i la innovació, adaptem la nostra producció a les necessitats de l'alta gastronomia.**



tem la nostra producció a les necessitats de l'alta gastronomia", afirma Alejandro Blay, el prototip del nou pagès-investigador, que porta molts anys experimentant **"amb molts assajos i errors pel camí"** amb productes ecològics de l'horta. Des de fa cinc anys, innova i transgredeix a Valanga, en uns terrenys del parc agroecològic de Gallecs.

Blay practica una **"agricultura ètica"**, fonamentada en uns valors i un model de societat **"que s'hauria d'estendre a tot el planeta"**, basada en el **"conreu de productes autèntics, saludables, respectuosos envers l'entorn i consumits en un àmbit de proximitat"**. Aquest pagès investigador treballa colze a colze amb xefs i cuiners d'arreu del país que fonamenten la seva cuina en el producte de temporada i de proximitat de gran qualitat. **"Tractem directament amb ells i hi tenim una relació molt propera. Fruit d'això, i a través de la confiança, hem desenvolupat productes fets a mida de les seves necessitats"**.

Alejandro Blay i Sebastián García, el seu soci en aquesta aventura de **"cultiu ecològic, transgressor, innovador i d'esperit jove"**, han posat la seva ànima creativa al servei dels xefs i les seves creacions culinàries: **"el nostre esperit creatiu ha convergit amb l'esperit creatiu dels cuiners, hi hem establert moltes sinergies"**, assegura aquest defensor de l'agricultura ecològica, que creu que les administracions haurien de fer quelcom més per afavorir aquesta mena de cultius

i per divulgar entre el conjunt de la societat els beneficis d'una agricultura sana i propera. Tot i les dificultats que troben per tirar endavant el seu projecte, **"nosaltres ens hi deixem la pell cada dia perquè creiem fermament que el nostre model és el més correcte i respectuós: el canvi és, avui més que mai, del tot necessari"**.

Ho deia l'enyorat Santi Santamaria, tota una institució de la cuina catalana: **"en matèria culinària, primer cal convèncer la gent del poble, de la comarca, del país i després al món"**. En Pau Santamaria, el seu fill, treballa amb aquesta premissa. Està convençut



Els productors hauran d'adaptar-se a les necessitats dels seus consumidors i fer valer el seu treball en la millora del producte.

que el producte de proximitat és la base de la bona cuina i que **"el futur passa per cuinar amb productes de temporada. Aquests productes han de marcar la carta dels restaurants, que han de començar a oblidar-se de la gran distribució si volen oferir realment cuina de gran qualitat"**, assegura. Segons aquest prescriptor dels productes de proximitat, **"la gran distribució no paga per la qualitat, només paga per la quantitat, són uns simples mercenaris"**.

Santamaria treballa com a pont entre el pagès i el cuiner amb l'objectiu de facilitar la feina de tots dos i que totes dues parts en surtin beneficiades. **"És molt important que els cuiners coneguin d'on surten els productes que compren per a les seves elaboracions, però normalment no tenen temps, i els pagesos tampoc"**. Quan el contacte directe no és possible, en Santamaria treballa perquè els interessos de les parts convergeixin.

→ Ha arribat el moment de donar més visibilitat al sector primari, i la gastronomia pot ajudar de manera decisiva a fer-ho.

“Normalment treballa amb pagesos tradicionals, gent amb poc més de dues hectàrees de gran qualitat que mima els productes que conrea” i que ell posa a disposició dels cuiners interessats per la cuina de proximitat i de temporada que no volen decebre els seus clients. A banda dels pagesos de tota la vida que només conreen qualitat, no quantitat, **“també treballa amb pagesos amb inquietuds per conrear coses noves de qualitat”**, a molts dels quals els subministra noves llavors **“per optimitzar la producció”**.

Marc Solé, responsable de l'empresa familiar Cal Peretó, dedicada a la producció i comercialització directa d'hortalisses ecològiques i llegums cultivats a les seves finques de Tudela de Segre (la Noguera), aporta un altre punt de vista al tema. Segons la seva opinió, el producte de proximitat també ha d'arribar als supermercats

“que és on hi ha la gran venda” i aprofitar l'interès creixent dels consumidors envers aquests productes. **“Hem d'aprofitar aquesta onada per arribar a més gent”** i desterrar la idea que el producte de proximitat i de qualitat **“està associat únicament a petites produccions molt artesanes”**, assegura. En Marc Solé està convençut que **“els productors s'han d'especialitzar i han de cercar més qualitat”** si volen que els seus productes arribin a més gent. **“Ens hem de queixar menys i hem d'obrir la ment a les necessitats de la gent del segle XXI”**, afirma.

En el món acadèmic, també es valora amb fermesa el paper decisiu que jugaran en el futur els productes de proximitat. Al costat de tendències més científiques i sofisticades (i sense perdre de vista que la gran distribució i l'intercanvi d'aliments a gran escala continuarà existint atès que no totes les zones poden produir els recursos alimentaris que demanden les societats), els experts constaten que el consum de productes del territori serà un element molt valorat per les generacions futures.

Al seu llibre *La cuina del futur*, en Pere Castells, un dels màxims exponents de casa nostra de la investigació científica aplicada a la gastronomia (coordina la Unitat Educativa i de Recerca Ciència i Cuina de la Universitat de Barcelona), assegura que una de les raons més importants perquè això sigui així és que **“les propietats nutritives i sobretot organolèptiques dels productes elabo-**

rats en la mateixa zona de consum poden ser molt millors en tots els aspectes (...). Caldrà que els consumidors percebin aquest plus de qualitat que els pot donar el producte de proximitat. Per aquest motiu, els productors hauran d'adaptar-se a les necessitats dels seus consumidors i fer valer el seu treball en la millora del producte”. La raó, segons Castells, és que actualment ningú no pot continuar acomodat als productes que s'han produït sempre: **“les necessitats canvien i el productor ha d'estar atent a aquests canvis. Les raons d'estacionalitat, cal valorar-les, i que el consumidor també se n'adoni, però mai pot ser una excusa per oferir productes de baixa qualitat”**.

Altra raó que influirà en la valoració positiva del producte de proximitat en el futur és la percepció del consumidor. Segons Castells, el producte alimentari és un producte **“amb contingut d'informació i, per tant, la percepció del consumidor canvia si té el coneixement sobre aquell aliment. Entra en joc la pertinença a un territori, la tradició, la identificació amb les persones que l'elaboren i tants elements informatius que inevitablement fan variar la nostra objectivitat (...). Aquesta identificació, cal potenciar-la al màxim”**. Aquest expert també desgrana en el seu llibre altres factors que poden afavorir el consum del producte de proximitat en el futur. Al seu parer, un dels més importants a afegir als ja esmentats és que el producte de proximitat és més sostenible i evita el malbaratament alimentari que sovint provoquen les distàncies des del productor fins al consumidor.

En Toni Massanés, director de la Fundació Alicia de Món Sant Benet, centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica en la cuina, la millora dels hàbits alimentaris i la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic, creu que la proximitat no és un concepte rígid sinó més aviat **“elàstic, que té molt a veure amb la cultura alimentària del consumidor”**, que, en definitiva **“és qui defineix si un producte és o no de proximitat”**. Un cop definit el concepte de proximitat, cal, segons Massanés, **“donar més visibilitat, més importància, als productors i fer que la cadena des d'ells fins als consumidors sigui tan curta com sigui possible”**. Per garantir que en el futur podrem continuar menjant els productes que es produeixen en el nostre en-



torn, cal protegir la gent que treballa la terra: **“la varietat més en perill d’extinció que tenim en el nostre país és el pagès, que és qui ens garanteix productes de qualitat”**, emfatitza l’expert.

Efectivament, cal dignificar la feina dels productors, posar-los a l’aparador. Pepa Aymamí, directora de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG), ho té clar: **“Ha arribat el moment de donar més visibilitat al sector primari, i la gastronomia pot ajudar de manera decisiva a fer-ho”**. Aymamí sap de què parla. L’any 1997, va impulsar la creació de la *Càtedra Sent Soví* d’Alimentació que s’imparteix a la Universitat de Barcelona amb l’objectiu principal de **“fer d’enllaç entre el món de la restauració i la universitat i promoure la recerca i la divulgació de tots els sectors involucrats en el sector alimentari”**. Amb aquesta càtedra, **“varem donar visibilitat als cuiners i els vam apropar al món universitari, cosa que no s’havia fet mai en aquest país fins llavors. Ara, hauriem de fer el mateix amb els productors, que són la garantia que en el futur continuarem consumint productes de qualitat”**.

Segons Aymamí, **“el món de la restauració pot ajudar molt a posar en valor la feina dels productors”**. En aquest sentit, el segell Venda de Proximitat que impulsa el Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) pot esdevenir estratègic per fer convergir interessos. El sector agroalimentari català ha experimentat durant els últims anys un canvi de tendència notable en les característiques de la producció i les pautes de consum. El producte de proximitat i els productors locals han assumit un protagonisme creixent entre els consumidors, gràcies a la identificació d’aquest producte amb la qualitat i la sostenibilitat. Amb l’activació del segell, els restaurants poden ser un catalitzador d’interessos entre productors i consumidors molt positiu.

Segons explica la directora de la FICCG, el desenvolupament de la venda de proximitat beneficia tant els productors com els consumidors. **“Als primers, perquè aconsegueixen una major valoració dels seus productes en un moment en què la volatilitat i incertesa de molts preus agraris posen en perill la viabilitat d’algunes empreses agràries; i als consumidors, perquè poden conèixer el procés d’obtenció**



d’aquests productes, cosa que els genera confiança i seguretat en el seu consum i la certesa de la sostenibilitat d’aquest tipus de produccions”. Menjar no només és un acte d’alimentació i consum, sinó que també pot ser un acte de responsabilitat envers la continuïtat de les explotacions agràries situades en el nostre àmbit territorial. Integrar l’agricultura, la gastronomia i el turisme en el territori **“és una gran oportunitat per a tothom de buscar complementarietats i eficiències que han de mantenir viu un territori, un país amb un sector agrari que pugui viure de l’activitat, amb un manteniment de la cultura i les tradicions agrícoles i gastronòmiques i dels paisatges associats”**, conclou Aymamí.

01 Per saber-ne més

Bibliografia

- CASTELLS, P. (2016). *La cuina del futur*. Barcelona. Tibidabo Ediciones.

Webs de consulta

- Cadena SER:
http://cadenaser.com/ser/2015/11/17/gastro/1447748908_236929.html

- CRISTINA JOLONCH (2015). “Carlo Petrini: ‘Hay una economía de los alimentos que mata’.

La Vanguardia <http://www.lavanguardia.com/ocio/20151115/54438859598/carlo-petrini-economia-alimentos-mata.html>

- XARXA DE BIBLIOTEQUES MUNICIPALS DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA (2016). *Productes i cuina de proximitat*, entrevistes a Carme Rusalleda i Toni Massanés.

- FICCG (2016). Entrevistes de Josep Bernabeu a:

Jaume Torras (Hortet del Baix)

<http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/noticies/?id=132>

Pere Rubirola (Mas Vilallonga)

<http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/noticies/?id=138>

Joan Junyent (Restaurant Windsor)

<http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/noticies/?id=143>

Alejandro Blay (Valanga)

<http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/noticies/?id=141>

Pau Santamaria (prescriptor de producte de proximitat)

<http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/noticies/?id=142>

Marc Solé (Cal Peretó)

<http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/noticies/?id=139>

Nota: Les fotografies són només il·lustratives de l’article.

02 Autor



Josep Bernabeu i Mira

Periodista
(Josep Bernabeu Serveis de Comunicació)
josepbernabeu@serveisdecomunicacio.com

EL FUTUR DE LA RELACIÓ ENTRE LA GASTRONOMIA I ELS PRODUCTES AGROALIMENTARIS

Al llarg d'aquest *Dossier Tècnic*, hem pogut copsar com la disponibilitat de certs aliments és cabdal en la gastronomia, i, de retruc, com influeix en la producció i transformació d'aliments. També ens hem endinsat en els camps científic i tecnològic, d'on provenen innovacions capaces de transformar profundament el sector de l'alimentació... Finalment, ens plantegem: "cap a on ens porta, tot això?"

Per intentar respondre a aquesta qüestió des de diferents perspectives, donem la veu a quatre professionals amb trajectòries destacades en l'àmbit de la innovació gastroalimentària: Carme Ruscalleda, xef, empresària al capdavant dels restaurants Sant Pau i ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016; Jordi Capdevila, enginyer tècnic agrícola i un dels quatre germans que porta l'explotació agrícola i ramadera Sargaire, SL, i la marca Carn Sargaire; Oriol Rovira, cuiner al capdavant del restaurant Els Casals, vinculat a l'explotació agrícola i ramadera familiar de Cal Rovira; i Marc Solé, enginyer tècnic agrònom i cap de Cal Peretó, una empresa familiar dedicada a la producció i comercialització directa d'hortalisses ecològiques.



Carme Ruscalleda



Jordi Capdevila



Oriol Rovira



Marc Solé

QÜESTIONARI

Creieu que la gastronomia/la producció agroalimentària s'adapta prou ràpidament als canvis de la vida moderna? En el seu cas, els canvis més profunds que ha experimentat han estat induïts, en primera instància, per demandes del mercat o per l'ús de noves tecnologies?

C.R.: Segurament tot plegat, i té molt a veure amb els meus sentiments que tan bé mostra la famosa sentència de J.V. Foix "M'exalta el nou i m'enamora el vell". Em motiva la cuina gastronòmica, un qualificatiu que expressa l'excel·lència de les coses de menjar. Penso que la cuina moderna és plena d'accions i tècniques en constant evolució vinculades a la cultura de cada país. En el meu cas, el patrimoni culinari català m'interessa moltíssim, perquè em permet construir professionalment un discurs original i interessant i alhora potenciar el motor econòmic del territori. Avui,

amb l'habitud social de viatjar i amb eines com Internet, rebem informació de tot arreu. Personalment, treballo amb la voluntat d'un discurs professional amb segell d'identitat catalana, naturalment també amb influències de cultura nipona arran del nostre treball al Japó des de l'any 2004.

Si al principi definia el meu treball com una cuina catalana i moderna, per l'origen cultural i la voluntat de treballar amb modernitat, al cap dels anys penso que treballo una cuina lliure, natural i emocionant.

J.C.: En el nostre cas, ha estat molt importat adaptar-nos al mercat i les seves necessitats; hem fet recerca i hem aplicat la millor tecnologia al nostre abast.

Per exemple, avui, moltes persones fan àpats en solitari perquè la família té altres horaris o viuen soles. Els paquets amb més

unitats de les que necessitem es poden fer malbé un cop oberts, i, per això, vam començar a fer l'envasament individual de peces. També fem envasament al buit perquè es puguin conservar o congelar per consumir més endavant i en les millors condicions. Finalment, un altre exemple d'adaptació és el nostre etiquetatge, on especifiquem l'opció culinària del tall (a la planxa, arrebossat, fricandó...) perquè tothom ha d'alimentar-se, però no tothom té coneixements culinàris o de mercat.

Per a nosaltres, és un avantatge tenir botiga i estar de cara al públic perquè podem captar les necessitats dels clients i adaptar-nos-hi millor.

O.R.: Crec que la gastronomia és tendencial, com l'alta costura, per exemple. Això fa que sempre hi hagi una punta de llança en aquest sector. En el meu cas, l'adaptació als canvis sempre passa per reconèixer la identitat pròpia, on es cuina, on es viu... els processos que desenvolupem han d'harmonitzar i millorar l'oferta del nostre establiment hostaler, de la nostra explotació i de nosaltres mateixos... Crec que la nostra gran fita al llarg d'aquests anys ha estat sumar esforços i sinergies, que a poc a poc han donat els seus fruits. La perseverança i la idea de tancar tots els cercles de producció ens han dut fins aquí. Ara ens resta conservar-los i fer-los créixer cada dia amb la mateixa il·lusió que el primer dia.

M.S.: Nosaltres vam començar a cegues, apostant per una cosa que ens semblava que era el futur. La veritat és que hem evolucionat molt i la majoria dels canvis han estat provocats per demandes del mercat. Tecnològicament, també hem anat innovant perquè han sortit noves maneres de produir i consumir, i aquí l'adaptació no ha estat tant per al mercat ecològic tradicional com per a un de més ampli. Continuem amb el producte fresc, però també hem fet arribar l'ecològic a quartes i cinquenes gammes i precuinats. Una part del mercat ecològic s'oposa als embalatges, però una altra demana formats pràctics per a la vida moderna. Per exemple, els enciams rentats i trossets, llestos per anar al plat, resulten pràctics per a qui dina de pressa o a l'oficina, i fins i tot per a restaurants amb cuines petites o que per fer menús ecològics a preus raonables no poden tenir personal dedicat a tasques que potser ja poden venir fetes d'origen.

Les cuines/explotacions del futur seran diferents a les d'ara? En quin aspecte (eines, tècniques, metodologies)?

C.R.: Segurament perdrem productes que ara formen part de la nostra manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia i entraran amb força tècniques, eines, productes i elaboracions industrials noves.

J.C.: Pel que fa a la cria de carn de vedella, cada cop té més importància la metodologia de producció enfocada al respecte envers els animals, el medi ambient i la salut dels consumidors, al mateix temps que a la qualitat organolèptica dels productes. Per tant, crec que una producció que no tingui en compte aquests tres punts quedarà una mica apartada de la demanda real dels consumidors, que cada cop són més responsables en la seva compra. En aquest sentit, la producció ecològica i les noves tecnologies

tenen molt a dir. L'adequada combinació de les dues pot donar lloc a un producte de qualitat a bon preu. La tecnologia contribuirà a una millora de la producció amb uns criteris que siguin més favorables per a la salut humana i l'entorn.

O.R.: Segur que sí, en molts aspectes, molt difícils de concretar. Ara mateix, no m'atreveria a pronosticar el futur de l'alta gastronomia en els pròxims 50 anys.

M.S.: Seran diferents, tant en eines, com en tècniques, com en metodologies. Tenim un model que ha de canviar perquè explota uns recursos que s'esgoten i provoca desequilibris i perjudicis en molts àmbits. S'està estudiant i evolucionant molt en pràctiques més respectuoses envers el medi ambient i la salut. Les explotacions seran més intel·ligents i tecnològiques, i aplicaran les innovacions cap a l'eficiència però també cap a la sostenibilitat. Aparells sofisticats es combinaran amb tractaments amb feromones, fongs, bacteris i tècniques més naturals; hi haurà més mesures preventives i menys agressives o químiques.

S'hi podrà adaptar tot tipus de producte? Quin paper hi jugaran la innovació, la formació i la recerca pública i privada?

C.R.: L'ésser humà s'adapta molt ràpidament a les evolucions, i més encara amb la força que la publicitat condueix els gustos i hàbits moderns. Hi haurà qui podrà mantenir el "gran luxe" de conrear un hortet privat, criar bestioles per a la menja o sortir amb la barqueta d'esbarjo a pescar, per continuar gaudint d'una naturalesa que ens envolta i que tan profit saludable ens brinda. La creació de nous productes elaborats és imparabile i això conduirà a una nova manera d'entendre l'alimentació.

J.C.: Una granja que no s'adapti a les noves tendències perdrà quota de mercat. Continuar sent competitiu implica moltíssima innovació. Nosaltres, a Carn Sargaire, hem aplicat tota la innovació que teníem al nostre abast per fer un producte molt diferenciat, des de l'aplicació d'estudis universitaris en l'alimentació del bestiar fins a investigar quin tipus d'envasament sense additius ni conservants és el més adequat per preservar la qualitat i ajustar-se a les necessitats dels consumidors.

La inversió en innovació, formació i recerca haurà de ser tant privada com pública. És complicat que el sector privat pugui assumir tot l'import que això suposa i l'Administració necessita de la part privada per saber on aplicar-la de manera més efectiva.

O.R.: La producció d'aliments ha anat creixent exponencialment amb la població, però globalment mai no ha estat fàcil i el futur que ens espera és preocupant. Evidentment que la tasca a fer és titànica, global i vigent. La implicació del primer món ha d'ésser absoluta i d'això en dependrà la sostenibilitat del món en què vivim.

M.S.: El personal que treballa directament en el camp es troba amb una formació deficient i molta informació però poc clara, davant de grans corporacions i administracions mogudes per interessos macroeconòmics i polítics. Sovint els pagesos no tenen prou recursos econòmics per introduir les innovacions que

realment necessiten o fer recerca pel seu compte; accedir-hi per altres vies és complicat perquè no sempre s'ajusten els interessos dels uns i els altres o no hi ha prou continuïtat o claredat en els resultats, i, així, potser no surt a compte ficar-s'hi.

Fins a quin punt serà important la relació entre el productor i el transformador? I entre el productor i el client?

C.R.: Els qui pensem que els productes del nostre paisatge i la nostra cultura culinària són interessantíssims tant pel valor de la qualitat com per a la nostra alimentació farem tots els possibles per continuar en una sintonia de treball que pugui mantenir-nos mútuament.

J.C.: Nosaltres som productors i transformadors, i això ens dona un avantatge competitiu. Només així podem saber al 100% què estem oferint al client. Aquesta transparència li dona tranquil·litat i confiança.

O.R.: Cada dia es parla més de proximitat en aquest sector. Ha esdevingut tendència i esperem que de tot plegat en quedi una xarxa ben formada per tots els actors que intervenen en el procés, per dignificar i donar valor a tot el sector primari del nostre país.

M.S.: Nosaltres som productors, transformadors i comercialitzadors. Crec que integrar-ho tot és molt positiu, no només pels ingressos, sinó també per controlar la qualitat i conèixer què volen els clients. A més, personalment aporta significat al meu dia a dia, sé per a què treballo i en què contribueixo a la societat.

Com viviu en la vostra professió/negoci la polarització entre el que és global i el que és local?

C.R.: La meua professió condueix la meua vida. M'agrada molt la meua feina i continuo sentint la motivació del primer dia. Sóc molt conscient que la cuina també és un dinamitzador econòmic i cultural, i estic encantada com la societat l'entén actualment. Treballar al Japó ha estat molt gratificant perquè hem descobert nous sabors, nous productes i noves tècniques que de manera natural s'han fusionat en la nostra feina. La globalització és imparabile, i per això hem de ser capaços de defensar la cultura pròpia per no perdre-la i alhora mostrar-la al món.

J.C.: Quan el teu negoci té la porta oberta al públic, el que és local sempre preval. El contacte directe s'està recuperant, per exemple amb el segell de venda de proximitat o les activitats d'agroturisme, i ha pujat la valoració de les produccions d'aquí. Malgrat tot, sovint no es troben arreu o no ho fan d'una manera clara, i és que al món global ja l'interessa confondre una mica les coses. En un supermercat ecològic i de producte de proximitat, comences a mirar les etiquetes i veus que més del 60% provenen de tercers països com el Marroc o la Xina. El que és global sempre intenta estar present en la part local, però hi ha gent que mira les etiquetes i no compra, cosa que demostra que, quan s'encaren, el que és local sempre guanya al que és global.

O.R.: Molt còmodament, sóc dels qui es consideren en total cohabitació amb el que és local i el que és global... De fet, sempre expliquem que cuinem amb integritat però que no som integristes, perquè creiem que hi ha coses que viatgen molt bé i d'altres que no. I això sempre ha estat així: per exemple, a Catalunya, al segle XV, es va editar un llibre de cuina amb receptes que contenien gingebre, pebre i cúrcuma.

M.S.: Nosaltres hem treballat en la valorització de la venda de proximitat amb el Departament. Encara som lluny d'altres països europeus que, malgrat treballar a escala global, internament funcionen molt millor amb producció local. Confio que el seny acabi guanyant perquè no té sentit portar de molt lluny productes que es poden aconseguir aquí mateix. Si el preu és un factor decisiu en la compra, espero que la globalització també acabi per igualar els costos i les oportunitats per a tothom arreu del món. De moment, l'aposta local és apostar per una manera de fer les coses i contribuir a l'economia que ens envolta i a la nostra societat.

La responsabilitat social i mediambiental tindrà més pes en la gestió empresarial del sector privat, en el currículum professional?

C.R.: També de manera global, observo un sentiment de compromís envers el respecte i la responsabilitat social. Hem de sentir tots plegats la voluntat de deixar en herència a les noves generacions una millor manera d'actuar envers la natura i la Humanitat. Només ho aconseguirem si som capaços de treballar en pro de l'honestedat i el respecte.

J.C.: Totalment, perquè, en última instància, és l'únic que tenim i on vivim. El boom de la globalització va tenir el seu moment. Ens vam adonar que podíem tenir de tot en qualsevol moment, però, després, van venir els desenganys en la qualitat a l'hora de comprar, certs informes de l'OMS, denúncies de males praxis en les produccions o en les transformacions i conservacions... Ens hem adonat que és important saber què fem, però encara més com ho fem.

O.R.: Crec fermament en la implicació de tots els actors. És clar que això és cosa de tothom, i no és menys cert que és l'Administració que ha de donar les pautes i impulsar sense fre aquests corrents que faran viable el nostre futur immediat.

M.S.: M'agradaria que fos així. Crec que tot sol no ho pots fer tot, ens necessitem els uns als altres. Quan tothom hi surt guanyant, tot va millor.

02 Autora



Corina de Herralde Traveria
Redacció RuralCat
redaccio@ruralcat.net



L'ENTREVISTA

Pere Castells Esqué
Membre de Gastrocultura Mediterrània
Barcelona (Barcelonès)

“SÓC MOLT PARTIDARI DEL PLAER. EL PLAER DE CULTIVAR ELS ALIMENTS, CUINAR-LOS I GAUDIR-LOS”

Extracte de l'entrevista publicada a www.ruralcat.net



Pere Castells Esqué és llicenciat en Ciències Químiques en l'especialitat d'Orgànica per la Universitat de Barcelona. Ha estat professor i director de l'Institut Molí de la Vila de Capellades. L'any 2003, va començar a col·laborar amb l'equip d'investigació del Bullitaller, i, un any més tard, es va fer responsable del Departament d'Investigació Científicogastronòmica de la Fundació Alcía fins a l'any 2012. També ha estat coordinador de la Unitat UB-Bullipèdia de la Universitat de Barcelona i de la Unitat Educativa i de Recerca Ciència i Cuina de la Universitat de Barcelona. És col·laborador del curs Science and cooking a Harvard, membre de la junta de l'ACCA i forma part de l'equip de Gastrocultura Mediterrània. També és autor de nombrosos articles i llibres, l'últim titulat *La cuina del futur* (Tibidabo Ediciones).

En aquesta entrevista, en Pere Castells, químic, investigador i expert internacional en ciència i cuina, ens explica com està canviant la relació entre gastrònoms i productors agroalimentaris. També parla sobre la importància del plaer com a motivació per alimentar-se versus la gran seducció de l'estètica i la comoditat.

Què té més influència: la gastronomia sobre els productes o els productes sobre la gastronomia?

Històricament, els productes sobre la gastronomia. Per elaborar menús o propostes culinàries, sempre s'havia de mirar primer quins eren els productes disponibles. Fins i tot es feia en l'alta gastronomia, però amb productes més exclusius.

És d'ençà el nou moviment gastronòmic que els cuiners comencen a demanar als productors aliments o derivats de productes específics que els poden anar bé per a l'elaboració que tenen pensada; és a dir, es tracta d'elaborar un producte a partir d'un pensament culinari, i no al revés.

És una tendència molt minoritària, que prové de l'alta cuina i que a poc a poc està transcendent a

altres cuines. Una tendència que també apropiten els productors, interessats a saber quins productes els poden fer més competitius, per guanyar-se millor la vida, per aconseguir ajuts per a la producció i per potenciar i difondre millor el seu valor.

“els cuiners comencen a demanar als productors aliments o derivats de productes específics que els poden anar bé per a l'elaboració que tenen pensada; és a dir, es tracta d'elaborar un producte a partir d'un pensament culinari, i no al revés”

Com creieu que s'alimenta, en general, la societat catalana actual?

En general, crec que bé, perquè disposa de productes mediterranis amb molta facilitat i una relació qualitat-preu molt bona. És veritat, però, que la irrupció de la cultura anglosaxona i del menjar preparat ha estat molt forta; les seves indústries s'han imposat en el sector turístic, però també han arrossegat el sector poblacional. És una cultura que fa molt bé les coses i ha generat molta abundància de menjar barat i fàcil de consumir, encara que socialment i culturalment més pobre.

La dieta mediterrània va evolucionar en un context de subsistència, es destinaven molts recursos a l'alimentació; menjaves poc i del que tenies al voltant, no hi havia altra opció. Ara, pots menjar molt sense haver d'invertir tants recursos econòmics ni esforç físic. És tan fàcil dur una dieta poc recomanable que és difícil de combatre. Ens faria falta entrar en l'estructura de la indústria alimentària que fa possible això...

En la gastronomia i els productes agroalimentaris, hem de fixar-nos més en el plaer o en la salut?

Jo sóc molt partidari del plaer. El plaer de cultivar els aliments, cuinar-los i gaudir-los. Tot això comporta temps i dedicació. Com parlàvem abans, en una societat accelerada, el que té èxit és la facilitat, la immediatesa. Consumim més per aquestes raons i ens deixem seduir per l'estètica... Instagram ens dona imatges boniques però no el sabor, l'olor, el plaer... Aquesta tendència cap a l'estètica preocupa els cuiners... Jo mateix he vist com un producte molt bo no guanyava un concurs perquè estèticament no era a l'alçada, i, és clar, la foto d'un guanyador ha de ser prou atractiva...

D'altra banda, sóc partidari de cuidar la salut però no de l'alimentació nutricional, aquesta

d'alimentar-se tot el dia a base de sucres i pastilles. És absurd i avorridíssim! Com et reuniràs familiarment un dissabte o un diumenge amb la gent que estimes per beure-hi sucres? Als geriàtrics, es donen casos de desnutrició perquè els avis no volen menjar uns àpats que no els agraden, encara que siguin els que més els podien beneficiar...

Parlant de nutrició, al vostre llibre *La cuina del futur*, parau sobre l'empremta nutricional? Ens podríeu explicar què és i quina relació té amb els productes agroalimentaris?

L'empremta nutricional està relacionada amb la nutrigenòmica, que és l'estudi de quins aliments ens van millor segons el nostre organisme. Així, per exemple, es pot determinar si et provenen els tomàquets o millor els pebrots, etc.

De tota manera, cal anar amb compte, no es poden agafar articles científics molt ben fets i extrapolar-ne el contingut a tota mena de teories... Per a mi, les societats que mengen només per nodrir-se són algunes de les pitjors alimentades: n'és un exemple la societat nord-americana. D'altra banda, és un camp que encara ha d'evolucionar més; la genètica és complicada i encara queda molt per aprendre.

A més, la genètica no ho és tot. Cada aliment que ens posem a la boca conté una informació, però no només per als budells, també per al cap, el cor... Aspectes socials, psicològics, emocionals o ambientals són importants. Arreu es diu que els productes del teu hort tenen més bon gust que els de la botiga, o, fins i tot, que el pastís fet a casa no engreixa tant... Bé, potser sí o potser no, però aquesta relació amb el menjar és força important, i el cos d'alguna manera ho agraeix.

La indústria alimentària ha alterat aquesta relació?

Crec que la gent té una mala imatge de la indústria alimentària en general, i és perquè ha intentat amagar el que realment fa. Si la població necessita aliments que durin un any, doncs que els tingui. I, si estan ben controlats per les autoritats i administracions pertinents, jo me'n fio. Però si em diuen que no duu additius o conservants o que és fet com a casa... ja no m'ho crec.

A la indústria alimentària, hi ha gent que fa coses molt bones i gent que fa coses molt dolentes. Aquests últims s'haurien de posar les piles per fer-les millor.

