

De la bombolla gastronòmica a la reconnexió amb el territori

La cuina i els reptes alimentaris del segle XXI

Josep Bernabeu-Mestre i Maria Tormo-Santamaria.

Professors de la Universitat d'Alacant · Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic

La història ens ensenya que la gastronomia, entesa en paraules de **Jaume Fàbrega** com el coneixement de tot el que té a veure amb la cuina, l'elaboració i la composició dels plats i l'art de degustar-los, s'ha configurat al mateix temps que evolucionaven les estratègies que han permès a la humanitat intentar resoldre el desafiament de l'alimentació. Es tracta d'un repte que en el segle XXI segueix sense resoldre's. Mentre continuen estan presents la fam i la desnutrició, el sobrepès i l'obesitat han adquirit una dimensió global i s'han convertit en una autèntica pandèmia. Ens trobem en un moment en què la cuina i la gastronomia han d'assumir el seu paper i la seua responsabilitat a fi d'assegurar el dret de tothom a menjar el que ha de menjar i gaudir fent-ho.

És necessari un replantejament dels paràmetres que guien l'activitat culinària i gastronòmica. És cert que el coneixement científic s'ha fet més present i que mai s'havia parlat tant de cuina com ara, però, alhora, cada vegada cuinem menys a les nostres llars i ens alimentem i nodrim pitjor. Afirmava **Manuel Vázquez Montalban** (1939-2003) que menjar o no menjar és qüestió de diners, però menjar bé o menjar malament és qüestió de cultura. La gastronomia, no ho oblidem, forma part del procés de l'alimentació. Inclou el tractament culinari i com ingerim els aliments, però sense oblidar les característiques de l'aliment i com l'hem obtingut o processat. Per això la importància de redefinir la cultura culinària i gastronòmica.

Al llarg dels darrers cinquanta anys, el món de la gastronomia i les arts culinàries ha experimentat canvis molt substancials. S'han produït avanços significatius en la consolidació com a disciplina científica i en el procés d'institucionalització en aconseguir la condició de grau universitari. El saber gastronòmic ha incorporat termes, conceptes i teories diverses que provenen de la ciència i la tecnologia dels aliments, la nutrició humana i la dietètica o la tecnologia culinària, entre d'altres. S'ha avançat en allò que coneixem com la cultura del gust i en moltes de les qüestions que tenen a veure amb la dimensió més socioeconòmica del fenomen gastronòmic i la cadena de valor que comporta. Però han sigut avanços que s'han vist entrebancats pel *boom* mediàtic que la rodeja i

que l'allunya del seu principal objectiu, avançar cap a una gastronomia entesa com el conjunt de coneixements, experiències, arts i artesanies que permeten menjar de manera saludable, sostenible i plaent. Com recordava el professor **Francisco Grande Covián** (1909-1995), només menjarem el que hem de menjar (nutrició adequada) si ens agrada, i en això el paper de la gastronomia i de la cuina resulten fonamentals.

En els anys setanta del segle passat, el moviment conegut com a nova cuina francesa va revolucionar les normes estrictes i totalitàries de la cuina clàssica i va permetre establir les bases del saber culinari i gastronòmic que s'ha configurat al llarg de la segona meitat del segle XX i els primers anys del segle XXI. Representava la possibilitat que cada cuiner o cuinera poguera crear el seu estil propi i personal, però apostant pels sabors naturals i pels productes de temporada, per l'harmonia i la lleugeresa de les preparacions, per la simplificació dels mètodes de cocció i per aquells que respecten millor el sabor del producte. La presentació del menjar i l'atractiu visual resultaven fonamentals. El menjar havia d'estimular els cinc sentits, especialment la vista.

Amb tots els matisos i la diversitat d'interpretacions, l'impacte de la nova cuina francesa es pot resumir en l'ús de productes naturals i de qualitat, en la innovació tant en tècniques com en presentacions, en la consideració de les cuines regionals i la incorporació de nous sabors provinents de diferents països, que generaven així un intercanvi cultural a través del menjar, o en la consideració dels requeriments dietètics i nutricionals. Però, sens dubte, un dels canvis més destacats va ser donar més importància a la creativitat i permetre el desenvolupament de nous conceptes i tendències. A la cuina de mercat i de producte han anat sumant-se les d'autor com a interpretació de la tradició culinària des de l'estil propi, la fusió, en congregar productes, conceptes i elaboracions de cultures gastronòmiques de diversos llocs del món, investigació i rescat, entre d'altres.

El nivell més elevat de creativitat, segons l'enfocament de la cuina més avantguardista, seria la creació de tècniques i conceptes o, si es vol, la voluntat de crear una cosa nova en què la cuina

deixa de ser reproduïda per a ser produïda a través de la creativitat i la investigació. Unes innovacions que han permès la introducció de conceptes com el de minimalisme en buscar el màxim de màgia recorrent a un mínim de productes i elaboracions, el d'adaptació en adaptar un plat conegut a la manera pròpia d'entendre la cuina, o el de desconstrucció quan, a partir d'una referència gastronòmica ja coneguda, se'n transformen tots els ingredients o una part.

Es tracta d'una cuina d'avantguarda que resulta deutora dels avanços tecnològics dins i fora de la cuina i de les aportacions de la coneguda com a cuina molecular, un terme encunyat el 1988 pel científic francès **Hervé This** i pel físic hongarès **Nicholas Kurti** (1908-1998) i que ells mateixos van definir com "la ciència dedicada a desentranyar els processos científics que amaga el treball diari en la cuina".

Entre els cuiners que més han desenvolupat els paràmetres de la cuina molecular destaca la proposta de cuina tecnoemocional de **Ferran Adrià** i que pretén, a partir de diferents tecnologies i conceptes, destil·lar emocions i buscar el plaer intel·lectual d'uns comensals que assumeixen un paper actiu en l'acte de menjar.

Per a Ferran Adrià, es tracta de passar d'una cuina creativa a una d'evolutiva. En paraules seues, perquè la cuina poguera evolucionar s'havia d'ampliar la concepció de la creativitat i orientar la recerca no tant a mesclades de productes o a variacions de conceptes ja existents per a crear noves receptes, sinó a crear nous conceptes i noves tècniques. D'ací van nàixer les escumes, les noves pastes, els nous raviolis, el món del gelat salat, la nova caramellització, etc.

El desenvolupament de tota aquesta creativitat, positiva des del punt de vista de la innovació en tecnologia culinària i conceptual, ha contribuït a la bombolla gastronòmica que hem viscut en els darrers anys. S'ha traduït en una oferta culinària de gran impacte mediàtic, encara que restringida, sobretot en l'alta cuina i a la minoria que la pot gaudir. I s'ha allunyat amb massa freqüència del producte natural, de temporada i de qualitat, a més d'introduir l'ús d'additius químics i renunciar, per tant, a l'objectiu de fer compatible una cuina saborosa i atractiva amb la salut i la sostenibilitat.

Aquest últim hauria de ser l'horitzó de la cuina del segle XXI, estar a l'abast de tothom, reforçada, a més, pels avanços conceptuals, de mètodes i tècniques que han aconseguit les cuines d'avantguarda i la recerca. S'ha d'aconseguir un ampli consens sobre la importància que cal atorgar al fet de menjar bé i gaudir-ho, i eliminar totes les barreres (econòmiques, educatives, culturals, etc.) que ho impedeixen.

No es tracta d'omplir estómacs, sinó d'alimentar persones. L'oferta gastronòmica en tots els àmbits, incloent-hi el domèstic, hauria d'apostar decididament, com ja estan fent molts cuiners i cuineres d'avantguarda, per models basats en la compra local, la producció ecològica, els aliments de temporada, el contacte directe i els pagaments justos als productors. Sense oblidar

«Els plats tradicionals aporten una alimentació saludable, atractiva i saborosa, a banda d'estar arrelats en un context cultural i geogràfic que ajuda a reforçar la sociabilitat que comporta consumir-los.»

el paper que cal atorgar a tradicions culinàries i gastronòmiques com les que estan darrere de cultures alimentàries com la mediterrània.

Si recuperem la gramàtica culinària i gastronòmica del llegat de la dieta mediterrània es poden redescobrir sabors amb identitat pròpia i plaers gastronòmics oblidats o poc accessibles, impulsar el consum de productes de proximitat i respectar-ne l'estacionalitat, a més d'afavorir la biodiversitat i la sostenibilitat. Els plats tradicionals aporten una alimentació saludable, atractiva i saborosa, a banda d'estar arrelats en un context cultural i geogràfic que ajuda a reforçar la sociabilitat que comporta consumir-los. Ens poden proporcionar el plaer de menjar de manera sana i equilibrada.

Són alternatives que, a més d'aconseguir destacats resultats gastronòmics, se situen en els paràmetres de l'economia ètica en generar un desenvolupament territorial integrat i de benestar local mitjançant la dignificació de la producció i l'elaboració d'aliments de qualitat d'acord amb ecosistemes locals ecològicament adaptats.

Es tracta, en qualsevol cas, de canvis que s'han d'acompanyar de la demanda d'uns consumidors amb més formació i informació en alimentació, nutrició, gastronomia i habilitats culinàries. Per això, la importància d'implementar iniciatives en matèria d'educació, formal i informal, en totes aquestes qüestions i a través d'un treball multidisciplinari en què participen tots els actors involucrats en el fet alimentari/gastronòmic, però amb un protagonisme destacat de cuiners, gastrònoms i dietistes-nutricionistes. És des del coneixement com millor podem encarar els reptes que tenim plantejats en l'àmbit de la cuina i, per tant, de l'alimentació, la gastronomia i la nutrició.

Molts dels continguts que conformen aquestes reflexions es poden ampliar en les monografies: Bernabeu-Mestre, Josep; Tormo Santamaria, Maria. *Alimentació, gastronomia i nutrició en el camí de la sostenibilitat. Història de una convergència*. Alacant: Servei de Publicacions de la Universitat d'Alacant, 2021, i Bernabeu-Mestre, Josep; Tormo Santamaria, Maria. *Cuineres del territori. La memòria dels menjars de les comarques de la Marina en l'obra del folklorista Francisco G. Seijo Alonso (1925-2013)*. Benicarló, Edicions Onada/VI Premi Internacional de Llibre de Cuina, Salut i Sostenibilitat Ciutat de Benicarló, 2021. Els autors volen agrair al Servei de Llengües de la Universitat d'Alacant i en particular a Òscar Banegas, la correcció del text.