



Cuina tradicional i tecnologia: poden conviure?



Cuina tradicional i tecnologia: poden conviure?

Aquest document recull un resum de la jornada de presentació de l'Informe SAM 2010, Seguretat Alimentària i Mitjans de Comunicació, celebrada el 30 de novembre del 2011 a l'auditori del Campus de la Comunicació - Poblenou de la Universitat Pompeu Fabra.

Inauguració de l'acte

Josep Maria Casasús, degà de la Facultat de Comunicació de la Universitat Pompeu Fabra (UPF) i director acadèmic de l'Observatori de la Comunicació Científica.

La Plataforma SAM

Glòria Cugat, cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).

Principals resultats de l'Informe SAM 2010

Gema Revuelta, sotsdirectora de l'Observatori de la Comunicació Científica i professora de la UPF.

Taula rodona: "Cuina tradicional i tecnologia: poden conviure?"

Moderador: Patrícia Gosàlbez, responsable d'Informació Científica de l'ACSA.

Participants

Claudi Mans, *coordinador del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona.*

Ada Parellada, *restauradora i mestressa del restaurant Semproniana.*

Toni Massanés, *director general de la Fundació Alícia.*

Tana Collados, *directora del programa Cuines de TV3.*

Milagros Pérez Oliva, *defensora del lector del diari El País.*

Eva Pomares, *periodista del diari El Punt Avui.*

Coordinadora del monogràfic i redacció: **Carme Pérez Sancho.**

Traducció al castellà: **Catherine Berthelot de la Glétais.**

Traducció a l'anglès: **Clara Armengou Gavin.**

Presentació

Aquest monogràfic és fruit de la jornada celebrada el dia 30 de novembre del 2011 amb motiu de la presentació de l'Informe SAM 2010 (Seguretat Alimentària i Mitjans de Comunicació), que analitza la cobertura que han rebut les qüestions de seguretat alimentària a la premsa catalana. A més dels principals resultats d'aquest estudi, inclou un resum del contingut de la taula rodona que va tenir lloc seguidament entorn a la introducció de les noves tecnologies a la cuina i l'impacte d'aquest fet sobre el concepte de "cuina tradicional" i la seva preservació; un tema que ha estat molt present a la premsa, tant al llarg del 2010 com durant el 2011.

L'Informe SAM forma part del conjunt d'activitats que du a terme la Plataforma SAM, una iniciativa conjunta de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i l'Observatori de la Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF). La Plataforma es va posar en marxa perquè vam detectar que per garantir la confiança del consumidor envers aquests temes, els mitjans de comunicació i altres fonts d'informació, com el personal sanitari o les associacions de consumidors, per posar-ne alguns exemples, desenvolupen un paper clau en la transmissió d'informació i la generació d'opinió. Així doncs, l'any 2008 vam decidir obrir una línia de recerca i treballar juntament amb l'OCC-UPF per conèixer més de prop quina era la percepció i la informació que sobre seguretat alimentària rebien els ciutadans amb la finalitat de millorar-la.

Actualment la Plataforma SAM centra la seva activitat en quatre línies de treball: l'anàlisi de la cobertura d'aquests temes a la premsa i, per tant, la imatge i l'opinió que se'n forma el ciutadà –que s'exposa en els informes SAM–; l'organització de reunions en petit comitè en què participen periodistes i especialistes en diferents àrees per



buscar formes d'entesa en la comunicació de temes difícils; la creació d'una xarxa o plataforma oberta a totes les persones que participen en la comunicació dels riscos alimentaris; i el Grup Intern de Treball, que integren representants de diferents departaments i àrees de l'Administració amb tasques de comunicació relacionades amb la seguretat alimentària.

Per finalitzar vull agrair a Josep Maria Casasús, degà de la Facultat de Comunicació de la UPF, que hagi presidit aquesta sessió, i a la Universitat Pompeu Fabra la col·laboració que ens ofereix per continuar treballant en aquesta línia de recerca, que pretén contribuir a millorar la informació que té el ciutadà en aquest àmbit i, per tant, la seva capacitat de decisió. Una tasca que -com ha exposat el Dr. Casasús- forma part de la funció social que compleix la universitat i que consisteix a aportar un benefici a la societat a partir del coneixement que s'hi genera.

Glòria Cugat

Cap de l'Àrea de Planificació i Auditoria de
l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

Informe SAM 2010.

Resultats principals

L'Informe SAM 2010 es pot descarregar en pdf en català, castellà i anglès

[Clica aquí per descarregar-lo](#)

Gema Revuelta

Sotsdirectora de l'Observatori de la Comunicació Científica i professora de la UPF

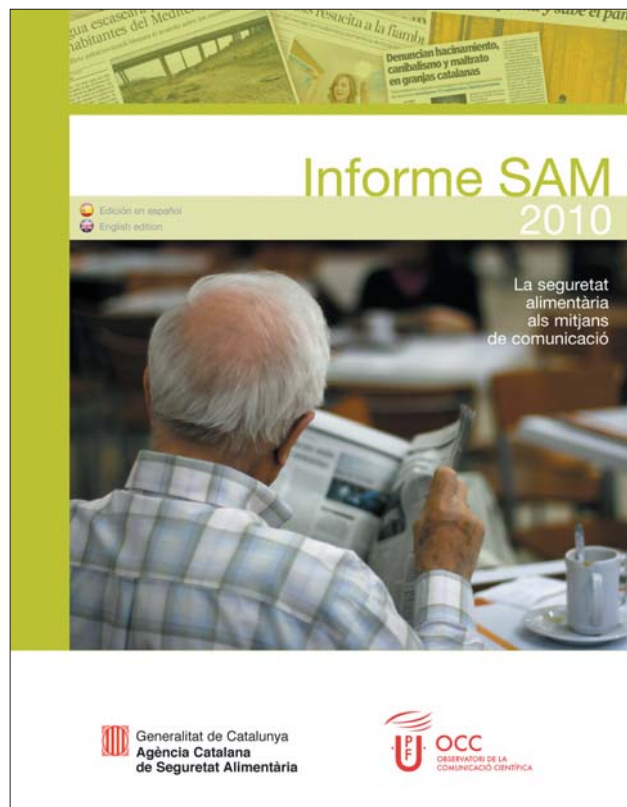
L'Informe SAM s'elabora anualment, i recull les peces informatives que tracten sobre seguretat alimentària publicades en set diaris representatius de la premsa que es llegeix a Catalunya: dos de gran difusió —*El País* i *La Vanguardia*—; tres comarcals —*Segre*, *Diari de Tarragona* i *El Punt* de les comarques gironines—, i dos gratuïts —*ADN* i *20 Minutos*—. L'any 2010, 2.214 textos en total van tractar sobre aquest tema. És important puntualitzar que quan en català o en castellà parlem de “seguretat alimentària” ens referim a dos conceptes: la disponibilitat d'aliments en quantitats suficients i la seva innocuïtat, és a dir, a la garantia de la seva salubritat per al consumidor. En anglès es diferencien amb dos termes: *food security* i *food safety*.

El 2010 no ha estat un any especialment destacat per la presència d'alertes alimentàries (és a dir, episodis que representen un risc no esperat en termes de salubritat), i en canvi sí que s'ha caracteritzat per un nombre destacat de textos que fan referència a la *food security*. De fet, entre els deu tòpics que amb més freqüència apareixen a la premsa n'hi ha tres —‘crisi alimentària mundial’, ‘preu dels aliments’ i ‘crisi econòmica’— que fan referència a aquest aspecte, i en concret a la manca d'aliments o a la reducció de la seva disponibilitat. En el context català aquests tòpics es refereixen a l'increment de preus per al consumidor, la reducció dels ingressos per part dels productors de matèries primeres, l'augment del preu dels cereals i el desbordament d'algunes entitats caritatives com el Banc

d'Aliments a causa de l'augment de persones que els sol·liciten ajuda. Altres qüestions que han copsat l'interès són les vinculades al sector agroalimentari —que té una marcada presència a la premsa comarcal—, els aliments transgènics —amb opinions a favor i en contra—, l'aigua com a recurs escàs, la relació entre alimentació i salut, la gastronomia i els aliments ecològics. També hem observat un increment de la sensibilitat envers el benestar dels animals que es destinen al consum humà, entre d'altres raons pel vincle que el consumidor estableix entre aquest fet i la qualitat dels aliments que menja o que se'n deriven. Sobre aquest tema hem editat recentment un monogràfic.

L'Informe SAM també analitza quines són les fonts més citades, un fet que determina l'orientació que es dona a la informació. L'any 2010 es va caracteritzar per una presència destacada de les fonts provinents del sector industrial (representen un 37% del total), seguit per la societat civil (ONG, associacions de consumidors, etc.) amb un 20%, i el sector polític, amb un 17%, que continua tenint una representació important atesa la seva responsabilitat en aquest àmbit. El sector científic va augmentar discretament la seva presència respecte a anys anteriors, amb un 16%, i l'Administració ha baixat lleugerament a un 10%. En general, en els anys en què no hi ha moltes alertes alimentàries, com ha estat el cas del 2010, acostuma a créixer la presència de les fonts procedents de la indústria, i a disminuir la dels polítics i l'Administració.

Per nombre de textos, els que més espai dediquen a aquests temes en termes relatius, és a dir, tenint en compte el nombre de pàgines de cada diari en global, són el *Segre* i *20 Minutos*.



Casos analitzats

Cada any l'Informe SAM aprofundeix en l'anàlisi d'alguns casos que es consideren rellevants per diferents motius. En aquesta edició hem triat dos exemples que fan referència a la innovació en l'alimentació: d'una banda, la introducció de màquines expenedores de llet i la venda i distribució de flors comestibles, i d'una altra banda, el tema de la sostenibilitat, i en concret, la relació entre la pesca i el consum de la tonyina vermella i la supervivència d'aquesta espècie.

Màquines expenedores de llet

Al llarg del 2010 vam veure que hi havia un increment progressiu de notícies que parlaven d'aquest nou sistema de venda directa de llet. La seva introducció suposa tornar a una manera més tradicional de venda –donat que, per una banda, s'obvien alguns intermediaris del procés de producció-distribució i, per una altra, el consumidor ha de portar els seus propis envasos (pràctica que alguns han comparat amb la clàssica “lletera”)–. De fet, és tant una tornada a la tradició com una manera d'innovació en les pràctiques actuals. I

això comporta una responsabilitat extra per part del consumidor, ja que ha d'extremar les condicions d'higiene, mantenir la llet a una temperatura determinada i consumir-la en un període curt de temps. Aquest fet comporta també un esforç de comunicació per part de l'empresa que ofereix aquest sistema, especialment quan es tracta de venda de llet en cru, que implica reintroduir l'hàbit de bullir la llet. Aquesta notícia és un bon exemple de com els aspectes tradicionals, com és el fet de la dispensació de llet directament, conviuen amb la innovació que suposa la seva venda automatitzada.

Regulació de flors comestibles

La polèmica entorn de les flors comestibles es va iniciar amb la publicació d'una notícia al diari *Segre* que indicava que la seva venda i distribució estaven prohibides perquè no s'havia gestionat el permís necessari per comercialitzar-les “com a nou aliment”, tal com exigia la legislació vigent. Un pagès afectat per aquesta mesura, Josep Pàmies, buscant la complicitat dels mitjans, va denunciar la impossibilitat que representa per al petit empresari complir amb els costosos processos i investigacions que exigeix la normativa actual i l'excés

de burocràcia. Pàmies, d'altra banda, afirmava que les flors són un aliment que es pren des de fa anys i que el seu consum, per tant, no suposa cap risc. A partir d'aquí va esclatar el conflicte a la premsa i en diferents mitjans van aparèixer noves veus, com les de diversos cuiners de prestigi que en defensaven el consum. Fins i tot alguns editorials dels diaris analitzats es van posicionar clarament a favor de Pàmies, indicant que la burocràcia estava frenant la comercialització d'aquestes flors. Tot això va provocar, segons la premsa, un canvi en l'orientació del conflicte, que va portar finalment a considerar les flors com un aliment tradicional. Es tracta un altre cop d'un cas que mostra aquesta dicotomia entre els conceptes de tradició i innovació, que també evidencia la importància que pot tenir la comunicació. Tractar un producte com a "nou aliment" o com a "aliment tradicional" pot canviar radicalment els processos per demostrar-ne la innocuïtat. Finalment, la premsa va informar que l'administració catalana no havia considerat les flors com a nou aliment. Aquest cas ens mostra també la complexitat en la comunicació de qüestions en les quals intervenen múltiples actors, alguns amb força influència sobre l'opinió pública.

Sostenibilitat i tonyina vermella

La preocupació per la sostenibilitat està cada cop més present en els temes de seguretat alimentària, i possiblement s'incrementarà en el futur. Es tracta d'un concepte que apel·la a la responsabilitat que té el ciutadà i concretament a la seva actitud com a consumidor en relació amb el manteniment de l'equilibri natural dels ecosistemes i la biodiversitat del nostre planeta, ja que els recursos disponibles són limitats. En aquest cas concret, el conflicte se centra en la supervivència d'una espècie animal: la tonyina vermella. El cas que va saltar a la premsa al 2010 va començar arran d'una campanya molt ben orquestrada per part d'organitzacions ecologistes que van comptar amb el suport d'alguns eurodiputats per denunciar que els límits establerts per

la Comissió Internacional per a la Conservació de la Tonyina Atlàntica (ICCAT) eren superiors a les recomanacions científiques per permetre la recuperació de l'espècie. La ICCAT és una organització que treballa per controlar el ritme de les captures de tonyina vermella i evitar-ne la sobrepesca.

En aquest context, la Comissió de Mediambient del Parlament Europeu va demanar que es catalogués la tonyina vermella com a espècie protegida i va pressionar per incloure-la al conveni internacional que regula el comerç d'espècies en perill d'extinció (Convenció de Comerç Internacional d'Espècies Amenaçades de Fauna i Flora Silvestres, CITES). Aquest fet suposava crear un precedent ja que implicava incloure, per primer cop, un animal destinat al consum humà com a espècie protegida. Quan es va plantejar aquesta possibilitat la comunitat pesquera va protestar, però els ecologistes denunciaven que el problema no era la pesca tradicional sinó els grans vaixells d'encerclament que operaven a la Mediterrània i la pesca il·legal. Les reaccions van ser diverses, i alguns xefs de prestigi i cadenes d'alimentació van renunciar a vendre'l i oferir aquest peix mentre no hi hagués un control fiable de la pesca. Tot i que el 80% de les captures que es fan a Espanya es dedica a l'exportació, alguns municipis van optar per promocionar el producte a escala local per contribuir a normalitzar la situació. Finalment no es va incloure al conveni i el conflicte es va tancar amb la decisió per part de l'ICCAT de rebaixar-ne la captura, però en un percentatge molt baix, una mesura que no va satisfer ni els pescadors ni els ecologistes.

Aquest cas revela les limitacions que planteja la comunicació en situacions en què estan implicats molts actors i hi ha molts interessos, així com els efectes que pot tenir una campanya de comunicació estratègica molt ben dirigida, com la que van dur a terme les organitzacions ecologistes. ■

Taula rodona

Cuina tradicional i tecnologia: poden conviure?

La taula rodona va ser moderada per Patrícia Gosàlbez, responsable d'Informació Científica de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA). Recollim aquí un extracte de les exposicions dels participants en la taula i de les intervencions posteriors.

Claudi Mans

Catedràtic emèrit del Departament d'Enginyeria Química i coordinador del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona

La cuina com a resultat de l'avenç tecnològic

La meua resposta a la pregunta que es formula en aquest debat és la següent: “És evident que poden conviure”. I, com a exemple, mostraré un llibre reeditat recentment titulat *Aparells i utensilis aplicats a la cuina professional*, que recull tota mena d'estrutres i de sistemes de tecnologia avançada que es poden fer servir a la cuina (plaques d'inducció, material de silicona, forns de convecció, Pacojet, etc.) i en cap cas s'especifica si estem parlant de cuina innovadora o tradicional, ja que en realitat es poden fer servir tant per a una com per a l'altra.

La tecnologia és l'essència del món en què vivim i el desenvolupament tecnològic és una característica inherent a la nostra espècie, l'ésser humà. A més, en aquest moment la ciència és la millor eina que tenim per impulsar aquest desenvolupament en tots els aspectes: nutricionals, de seguretat, de preparació i conservació dels aliments, etc.

Quan parlem de tecnologia a la cuina cal distingir dos conceptes: els instruments i els productes que fem servir per resoldre alguns problemes o millorar les qua-



litats o propietats dels aliments (com ara emulsionants, conservants, etc.), que ens permeten fer preparacions que abans no eren possibles i uniformitzar els processos d'elaboració i de preparació dels aliments en la mesura que disposem també de sistemes útils per controlar millor els temps i les temperatures. La creació d'aquests tipus de productes és una pràctica habitual a moltes indústries: perfumeria, cosmètica, productes de neteja i, evidentment, també l'alimentària. Quan volem elaborar una salsa en què tots els ingredients estiguin ben lligats afegim emulsionants, quan volem millorar l'aspecte o el gust d'algun aliment li posem colorants i/o potenciadors de sabor. És cert que la majoria dels additius que s'afegeixen als aliments es poden obviar, però si se suprimeixen es requereixen llavors unes tecnologies complementàries més cares i més complexes per compensar aquesta eliminació.

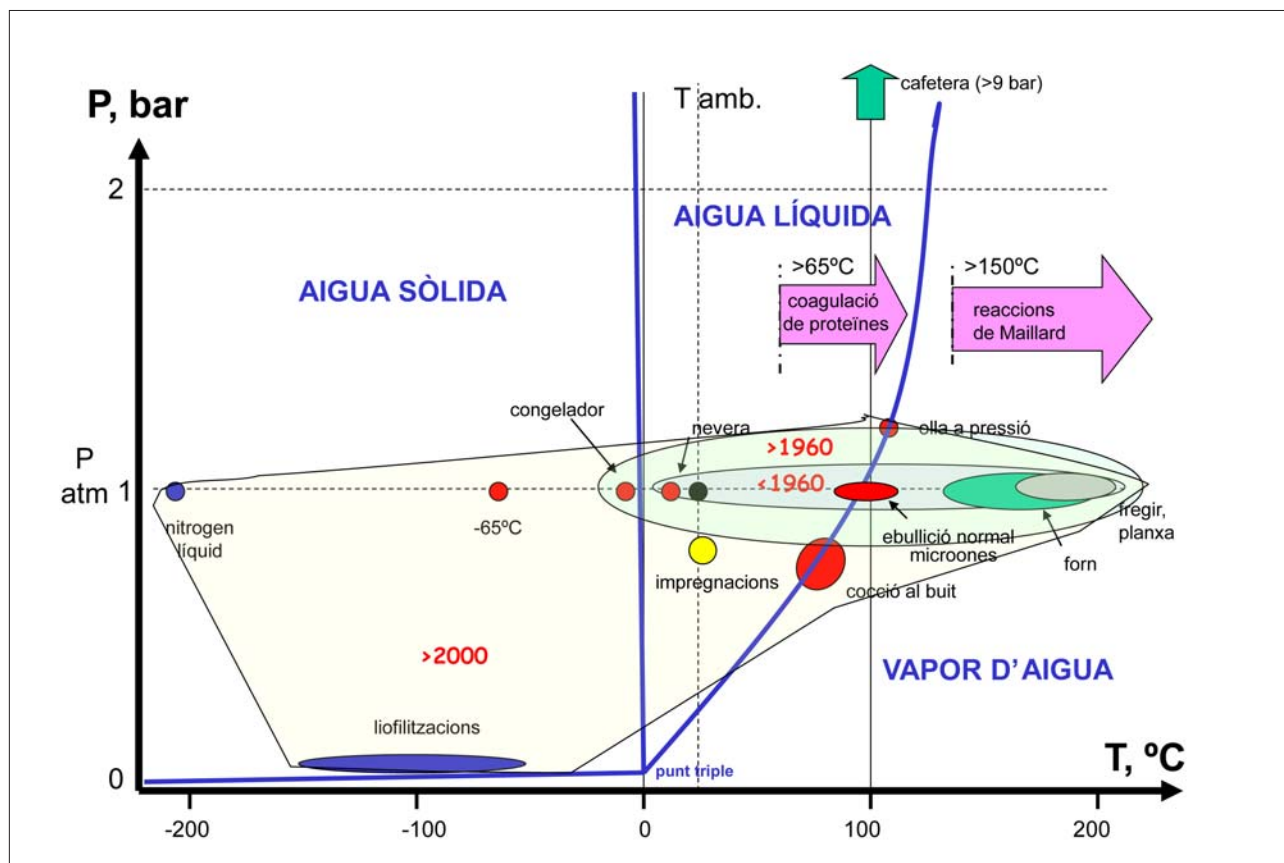
Ens trobem, doncs, en una contradicció quan volem tecnologies cada cop més sofisticades i alhora aliments cada cop més “naturals”. Aquest últim concepte és, a més, discutible, ja que és una afirmació que sovint està “buida de contingut”. Si mirem els valors

que actualment són prioritaris en l'alimentació podem dir que en primer lloc es valora la salut, i es té desconfiança envers la tecnociència. També es demana seguretat, respecte al medi ambient, productes naturals i equilibrats. Es valora el que és tradicional, però també l'ètnic i l'exòtic, la novetat i la varietat, la facilitat i la simplificació; fer-ho tot a casa "com abans"; disponibilitat absoluta dels productes, personificació i sofisticació. Tots aquests valors, que es demanen simultàniament, són sovint incompatibles entre ells. El que passa és que quan anem a comprar tenim en compte només alguns d'aquests valors, és a dir: de vegades volem tradicional i de vegades exòtic. La necessitat de cobrir aquestes demandes requereix tecnologia, i explica el perquè s'han anat desenvolupant els diferents estris.

Per exposar breument en quin punt de desenvolupament tecnològic ens trobem he elaborat un esquema (figura 1) que situa els diversos utensilis que es fan servir per pre-

parar, conservar i cuinar els aliments en funció de la pressió atmosfèrica amb què es treballa en cada cas i la temperatura que s'assoleix. A més de 65°C es coagulen les proteïnes; a més de 150°C es produeixen les reaccions de Maillard, que són les que donen color, olor i sabor als aliments cuinats amb aparells clàssics. Fins als anys seixanta en moltes llars els utensilis que es feien servir eren bàsicament olles, planxes i una nevera de gel, sense congelador. A partir dels seixanta s'hi va introduir l'olla a pressió, el forn i el congelador. Recentment hi hem incorporat el microones i la cafetera exprés. Però alguns restaurants han ampliat considerablement aquest univers d'utensilis i fan servir tècniques com la liofilització, que treballa a temperatures molt baixes; el nitrogen líquid; aparells industrials com sorbetes, o que treballen al buit. Per tant, es pot dir que les noves tecnologies han ampliat considerablement l'oferta d'opcions que tenim i de preparacions que es poden fer, sense que això suposi una amenaça per a la cuina tradicional. ■

Figura 1. Diagrama de fases de les operacions culinàries



Ada Parellada

Restauradora i mestressa del restaurant
Semproniana de Barcelona

La defensa del patrimoni culinari

La tecnologia és intrínseca a la cuina i als éssers humans i això és un fet inqüestionable. Per demostrar-ho posaré un exemple senzill que em van explicar a la Fundació Alícia: “Quan un animal prova una llimona, i no li agrada el gust, la llença i no la torna a agafar. En canvi una persona, quan la tasta, si no li convenç comença a pensar com la pot modificar o canviar, perquè resulti més bona, afegint-hi sucre o fent un suc”. No obstant això, aquest debat me l’havia plantejat més bé entorn a la confrontació que hi ha entre l’alta cuina que ofereixen alguns restaurants de reconegut prestigi i la cuina tradicional i casolana de tota la vida, que jo sempre he defensat. Quan el meu avi va llogar el restaurant 7 Portes va optar per oferir cuina tradicional. La seva aposta va rebre una molt bona acollida, tot i que en aquell moment el que la gent buscava quan anava al restaurant no era menjar plats casolans, sinó alguna cosa especial, l’excel·lència, com una poularda, per exemple. L’èxit del meu avi es pot atribuir al fet que la seva cuina estava molt ben treballada i que els plats se servien com en el millor restaurant. Però el debat entre un tipus de cuina més excepcional i la tradicional es planteja quan a casa es deixen de cuinar o d’elaborar aquests plats tradicionals. En aquests casos és quan la gent busca als restaurants els sabors que té a la memòria, i el que exigeix, més que tradicional, és l’autenticitat. A casa tenim la gran paradoxa que el que fem és buscar solucions. És a dir, si en el restaurant volem que ens porti les hortalisses de l’hort que té al costat, a casa optem per les bosses d’enciam de quarta gamma que es conserven en atmosfera modificada.

Jo comprenc que no es pugui cuinar cada dia com es feia abans. No obstant això, hi ha un patrimoni culinari que hem de preservar, perquè això és el que ens identifica com a cultura, i aquest patrimoni s’està perdent cada cop més a mida que deixem de cuinar. Per això m’agrada treballar amb els infants, perquè penso



que són ells els que han de tenir la memòria d’aquests plats i sabors. Nosaltres hem tingut la sort de tastar-los, però potser ells no la tindran. I el patrimoni familiar s’ha de treballar a casa. Els restaurants estan alliberats d’aquesta responsabilitat. A més, quan sortim a dinar fora, els nens busquen una cuina lúdica. Però a casa hem de cultivar la cuina tradicional, perquè això és el que enyorarem de grans. El problema és que moltes vegades renunciem a cuinar plats tradicionals a casa, com el fricandó, perquè tenim pocs fills i poc temps per cuinar i a més no volem baralles. Així que optem per cuinar plats que sabem que es menjaran i acabem fent menús infantils: carn arrebo-sada i macarrons, que són fantàstics organolèpticament. Però penso que hem de fer un esforç per no perdre el nostre patrimoni. ■

Toni Massanés

Director general de la Fundació Alícia

Confusió terminològica i equilibri nutricional

En primer lloc crec que s'han d'aclarir alguns conceptes que fem servir habitualment, com el del terme gastronomia. Jean Anthelme Brillat-Savarin afirmava que la gastronomia és “el coneixement enraonat de l'alimentació humana”, una definició que a mi m'agrada reivindicar. És evident, doncs, que quan fem referència a aquesta paraula estem parlant del discurs sobre la cuina i no de la mateixa cuina. En canvi, avui parlem -i de fet ho fem tots molt sovint- de gastronomia en el sentit d'alta cuina. I l'alta cuina, la que fan els grans xefs dins la qual hi ha la cuina d'autor, és una cuina de l'excepcionalitat.

Per definir cuina, jo tornaria a l'exemple que ha esmentat l'Ada: el de transformar la realitat per millorar-la, que fa possible elaborar, a partir d'un fruit massa àcid perquè sigui bo, la llimonada. “Si el cielo te da limones, hazte una limonada”, diuen a Cuba. Aquesta és la clau. La cuina és, doncs, una estratègia alimentària humana que es basa en la capacitat que tenim els éssers humans d'inventar-nos el món, transformant-lo mitjançant la tecnologia. Partim de la natura, però la superem. El concepte “natural”, per tant, en el moment en què intervé l'ésser humà d'una manera deliberada (amb un objectiu que, gràcies al fet que és intel·ligent, ha previst i ha planificat com arribar-hi) ja és discutible. Malgrat ser un sistema bàsicament cultural, com qualsevol altra estratègia alimentària, la humana (la cuina) també ha de ser sana i sostenible per reeixir.

També és important distingir entre el que entenem per cuina tradicional i cuina casolana. Segurament durant un cert temps havien coincidit, quan la història (també la de la cuina) avançava més lentament. Ara ja no. Abans la sopa la feia l'àvia, i ara cada cop més la indústria alimentària (l'externalització culinària fora del nucli familiar no és pas nova, només hem de pensar en el pa, el vi, els formatges, els embotits, i més recentment el llegum cuit) és qui s'encarrega cada dia més de la nostra cuina casolana, perquè així ho decidim i això és una opció molt res-



pectable (només n'hem de ser conscients i actuar com a consumidors responsables). Curiosament, molts restaurants s'han convertit ara en museus -millor dit, en centres d'interpretació- d'una cuina tradicional que cada cop està menys present a les nostres llars però que encara enyorem, de manera més o menys extraordinària. Dèiem que la cuina com a estratègia ha de ser, globalment, sana i sostenible; per tant, és important que tendeixi a ser-ho la cuina quotidiana (la mengem a casa o al restaurant de menú) mentre que la cuina de l'excepcionalitat, la que fem els dies de Festa Major o que mengem als restaurants d'alta cuina, no ha de ser ni sana ni sostenible perquè és aquella que només es fa en ocasions comptades, com el menú de Nadal, que no ha de ser “dietèticament correcte”, si no és que estem malalts. El problema que tenim és que la cuina de l'excepcionalitat l'hem convertit en ordinària i, llavors, quan anem a un restaurant d'alta cuina exigim un menú equilibrat. Això passa perquè portem una alimentació bastant desequilibrada, en general, i seguim uns comportaments poc sostenibles i, com a contraprestació, exigim que la sostenibilitat, l'autenticitat i l'equilibri dietètic estiguin presents en la cuina de l'excepcionalitat. Però és en el nostre dia a dia que hem d'adoptar una actitud responsable envers l'alimentació que seguim. ■

Tana Collados

Directora del programa Cuines de TV3

La cuina com a procés evolutiu i adaptatiu

Hem de tenir cura quan utilitzem el llenguatge, perquè quan parlem de cuina moltes vegades els termes són contradictoris i sovint també els utilitzem molt malament. De què parlem quan parlem de cuina tradicional? Val a dir que aquest concepte no té res a veure amb la cuina natural. Què hi ha de natural en un plat com l'escudella que, antigament, a les cases de pagès, a la llar, hi bullia tot el dia? Ara tenim l'olla a pressió que redueix extraordinàriament el temps necessari per a la cocció. Una altra qüestió: es diu que el consumidor actual aposta per la proximitat; però, sovint, quan anem a comprar a un supermercat aliments ecològics, molts d'aquests productes vénen d'Almeria, d'Amèrica o de les Canàries. Per això és fonamental aclarir alguns conceptes.

Per a mi, parlar de cuina tradicional és parlar d'uns costums alimentaris que tenen a veure amb un territori i que estan lligats a un paisatge que els determina. És clar que les cultures i els éssers humans modifiquen aquest paisatge. A TV3 vam fer fa més de deu anys un programa que es deia *Paisatges de cuina*, que es basava precisament en aquesta tesi. Parlàvem com en un territori la cuina es fa a partir del paisatge, i com l'home modifica els paisatges en funció de les seves necessitats. Per això, amb el temps i les èpoques la cuina tradicional es va modificant. El descobriment d'Amèrica, per exemple, va influir en la nostra cuina i va permetre introduir nous aliments que fins aquell moment aquí no es coneixien, i que s'han anat incorporant als nostres plats. Ara fem escudella al Nadal perquè aquest plat és l'excepcionalitat, ja no el mengem habitualment. Això demostra també que la cuina és adaptativa i evolutiva, perquè els gustos també ho són. La verdura que cuinem ara, per exemple, cuita molt poc temps i al vapor, o amb molt poca aigua perquè conservi una textura crui-



xent, el color verd intens i el seu valor nutricional, no té res a veure amb la que feien les nostres àvies, que era ja "passada de voltes", bullida i rebullida. En canvi, a molts nens els agrada aquest gust i s'estimen més menjar la que fa l'àvia i no la de casa.

Un altre aclariment: quan parlem d'additius, què entenem per aquest concepte? És que no serien també "additius" la sal, el vinagre o la llimona? Potser associem aquesta paraula a productes d'origen industrial perquè hi ha una normativa reguladora, però sovint oblidem que fa ja molts anys que fem servir substàncies per modificar el gust o les qualitats de molts aliments. La xantana, per exemple, s'utilitza per substituir la farina que prenen els celíacs i facilita la digestió. Potser hauríem de mirar aquest producte com un aliat i no una amenaça. Per això, cuina tradicional i tecnologia no estan oposades i, a més, estan condemnades a entendre's. Igualment penso que cuina tradicional i cuina d'autor són dues formes diferents de fer cuina i, per tant, tampoc estan renyides. ■

Milagros Pérez Oliva

Periodista i defensora del lector del diari El País

El cultiu de les sensacions com a valor, i els seus límits

Si tots estem tan d'acord en la idea que modernitat i tradició no han de ser antagòniques, per què en parlem tant? Algun problema ha d'haver-hi. Modernitat i tradició, efectivament, no han de ser pas antagòniques, i de fet cap modernitat sorgeix del no-res; sempre hi ha un fil conductor que ens porta, a través de diferents canvis tecnològics, a una nova modernitat que substitueix l'antiga. Què ha fet, doncs, que esclati aquesta polèmica en els últims anys? De fet, és una polèmica que podem trobar en molts àmbits i que es produeix sovint. I per què? Doncs perquè sempre que hi ha un procés d'avenç tecnològic de caire disruptiu acostuma a produir-se una polèmica entre tradició i modernitat. En el cas de la cuina, els processos de coure i de preparar els aliments que feien servir les nostres àvies no han canviat gaire respecte al paleolític -foc, carbó, i algun estri per posar-hi el menjar-. Els canvis tecnològics més impactants fins ara s'havien produït en els processos industrials. Però des de fa uns anys, algunes d'aquestes tecnologies estan passant de l'àmbit industrial a l'àmbit domèstic i sempre que es produeix aquesta situació sorgeixen problemes culturals d'assimilació d'aquests canvis. Això fa que apareguin dubtes i actituds de recel, com va passar amb el microones, en què la introducció ha estat tan ràpida que no hem tingut gaire temps per avaluar amb tranquil·litat tots els aspectes que comporta. A més, fins ara, molts avenços tecnològics que s'han introduït a la cuina estaven relacionats amb estris, però estem entrant en tècniques d'intervenció molecular, i ja no us dic res quan entrem en la nanotecnologia.

Moltes de les noves tecnologies han estat extraordinàriament beneficioses, però també comporten algunes contradiccions. Per exemple, la innovació que suposen les màquines expenedores de llet directament permet recuperar l'hàbit de recollir-la amb la lletera. Però per poder tornar a aquest procés ha estat necessari desenvolupar la refrigeració i sistemes de dispensació automatitzada. Una altra contradicció: per poder dis-



posar a casa d'una favada com la que feien les nostres àvies i que s'anuncia a la televisió com si fos la que es feia a foc lent a la llar, ha calgut desenvolupar un estri que passa desapercebut com és l'autoclau, que permet fer unes coccions ràpides a altes temperatures i conservar l'aliment en unes condicions molt semblants a les que tenen acabats de coure. De fet, aquest anunci que evoca el passat representa en si mateix l'essència d'aquesta contradicció entre modernitat i tradició.

Un exemple més: la cafetera exprés, que fins fa molt poc era patrimoni exclusiu dels bars i que ara la tenim a casa. Ha estat un gran èxit comercial. Aquest fet demostra que quan les innovacions comporten beneficis clars, les incorporem ràpidament sense cap problema. I gràcies a progressos com l'autoclau i d'altres innovacions tecnològiques en la indústria alimentària s'han reduït els casos de càncer d'estómac i altres problemes de salut vinculats a processos de producció en els quals no es donaven les condicions de seguretat que tenim ara. Hem discutit molt sobre els additius químics que per-



meten conservar més temps i millor els aliments, pels seus possibles riscos per a la salut. Però, recentment, s'ha demostrat que l'addició d'un potenciador tan vell com la sal als aliments precuinats i conservats té conseqüències per a la salut pública molt negatives, i que la conservació amb tècniques tan antigues com els fumats i fins i tot la cocció a la brasa, que ens pensàvem que eren completament innoqües, són menys saludables del que creiem. Així que la pregunta que es planteja és on està el límit entre el que és acceptable i el que no ho és en l'àmbit de la innovació?

Jo crec que quan una tecnologia demostra tenir una utilitat, acaba incorporant-se. L'origen de la polèmica, doncs, no està tant en el concepte de la innovació tecnològica pròpiament dita sinó en el seu ús, la finalitat amb què s'incorpora. Per això, el debat que ens plantejem avui és cultural. Si mirem com imaginaven el futur a les pel·lícules de ciència-ficció dels anys seixanta comprovem que l'avenç tecnològic en qüestions com la comunicació o la biologia ha estat més o menys com

ens imaginàvem; però en l'àmbit de l'alimentació no s'han complert les visions de futur: ningú no s'alimenta a base de pastilles ni vol fer-ho. Al contrari, en l'àmbit de la cultura culinària, l'evolució dels darrers anys ha estat el cultiu de les sensacions. La cuina és bàsicament sensació, però el nucli del debat està en fins a quin punt és legítim utilitzar la tecnologia per crear i potenciar sensacions associades al menjar. Fins a quin punt és legítim utilitzar la química i altres procediments per produir unes sensacions que els aliments, per si mateixos, no donen, com proposa la cuina d'avantguarda. Jo no hi estic en contra. Però la qüestió és si la cuina de les sensacions ens pot portar al sensacionalisme de la cuina i al tot s'hi val per tal d'aconseguir una sensació. El problema és que aquesta cuina de les sensacions pot comportar desequilibris o riscos per a l'equilibri nutricional que potser, en algunes ocasions, i com una excepcionalitat, es poden assumir, però que, potser no són generalitzables i, en tot cas, s'han de conèixer. ■

Eva Pomares

Periodista del diari El Punt Avui

Canvi cultural i reinvençió de la cuina

Cuina i tecnologia mantenen des de sempre un diàleg permanent. I han anat evolucionant. Però fins fa poc, les innovacions tecnològiques només arribaven a una classe social amb poder adquisitiu, que era el públic dels restaurants i que buscava l'excel·lència i la sorpresa, mentre que la cuina tradicional era un patrimoni que es transmetia a la llar, de mares a fills. El que ha passat ara és que s'ha produït un canvi cultural en què han intervingut elements diversos. En primer lloc, hem viscut uns anys de prosperitat econòmica que han permès a la gent tastar nous productes i accedir al restaurant a descobrir coses noves i sorprenents, i la indústria ha respost a aquesta demanda perquè, de fet, també l'ha creada. En segon lloc, hem tingut genis de la creació a la cuina que han estat xefs bandera mediàtics que han despertat un interès increïble per la gastronomia, i, d'alguna manera, l'han democratitzada, perquè -encara que moltes persones no hagin tastat mai una esferificació- ells han donat a conèixer nous conceptes, ingredients i tecnologies a la cuina i han fet que tota la cadena de la producció relacionada amb la indústria hagi generat valor i s'hagi implementat. És a dir, que si fa una dècada teníem 10 varietats de formatges tradicionals, ara en tenim 100 o 150, i darrere d'aquests 100 o 150 tenim productors i consumidors. Això ha possibilitat també una evolució de la cuina, perquè ha suposat la incorporació de nous productes, i estic parlant només de productes autòctons, sense entrar en altres tipus de cuina. En tercer lloc, les xarxes socials han facilitat també la comunicació de manera horitzontal: hi ha molts blocs de cuina i fòrums que han creat un nou marc de diàleg permanent entre l'alta cuina, la cuina que fa la gent a casa i el sector de la restauració. A més, molts centres cívics ofereixen cursets per tastar formatges, aprendre a seleccionar vins i descobrir la cuina d'altres cultures. Tot això també ha servit per educar la gent i crear uns consumidors molt més exigents.



Ara estem vivint un moment de canvi i de globalització, però també de crisi, i és en aquest nou context en el qual s'ha de resituar la cuina i reinventar-se-la. Però reinventar sempre és positiu. Possiblement els restaurants d'alta cuina i amb estrella Michelin continuaran tenint el seu públic, però la resta hauran d'adaptar-se a la nova demanda, refer les cartes i aprofitar sobretot el producte local i autòcton, perquè el consumidor el valora més. Pel que fa a conservar el patrimoni culinari i els plats tradicionals a la llar, em sembla un desig molt positiu, però crec que serà difícil, perquè la gent viu en la seva pròpia realitat, i la realitat és que no hi ha temps per estar cuinant un fricandó o uns canelons cada setmana. ■

Debat

El debat va començar amb la intervenció de la moderadora de la taula rodona, **Patricia Gosálbez**, responsable d'Informació Científica de l'ACSA, qui va indicar que és evident que tot i que conviuen, sí que hi ha una certa polèmica entre tradició i innovació a la cuina, especialment quan aquesta última suposa la introducció de canvis molt ràpidament. A més, l'estil de vida actual dificulta mantenir alguns hàbits com el costum de cuinar diàriament a les llars; per tant, serà necessari un procés d'adaptació de la cuina a la nova realitat.

Gema Revuelta, sotsdirectora de l'OCC-UPF, va obrir el torn de preguntes exposant la confusió que generen algunes paraules que fem servir habitualment –tant els restauradors, com la indústria, els representants de l'Administració i els mitjans de comunicació–, i que estan buides de significat o bé són incorrectes en el context en què es fan servir. Per exemple, si s'utilitza el terme natural per anunciar un pa que en realitat està produït de manera industrial, no hauria d'estar més regulat l'ús publicitari d'aquests conceptes que generen confusió? Un altre exemple que evidencia aquesta confusió que generen les paraules és el cas de les flors comestibles esmentades a l'Informe SAM, amb les diferents interpretacions entre aliments nous i tradicionals. Amb aquesta intervenció el que es va plantejar és si estem preparats com a societat per entendre la complexitat en la comunicació i si es poden demanar responsabilitats per les confusions que es generen.

Sobre aquesta qüestió, **Tana Collados**, directora del programa *Cuines* de TV3 va explicar que s'hauria d'arribar a un acord i trobar les definicions correctes per a cada concepte, perquè ja sabem que “natural” no vol dir “innocu”, encara que aquesta paraula es faci servir amb aquesta intencionalitat, i la prova és que hi ha molts bolets, plantes –i fins i tot algunes flors sil-

Gema Revuelta:

“En el sector alimentari hi ha conceptes que no estan clarament definits, com per exemple “natural”, “tradicional” o “nou”. Sovint, aquests termes són utilitzats a conveniència de l'emissor dels missatges per provocar en el receptor determinades percepcions i necessitats”

vestres que són molt tòxiques. I amb el terme tradicional passa exactament el mateix. Si hi ha un element que serveix per determinar aquest concepte és el temps. Però amb tot, la tradició també es va creant, no és inamovible, encara que s'associï a aquesta idea. I la prova és que hi ha pobles on s'elabora un producte determinat des de fa uns quants anys, i que per aquest fet, s'ha acabat convertint en un aliment tradicional. En qualsevol cas, els periodistes tenim l'obligació de delimitar el significat de les paraules que fem servir amb més claredat i l'Administració de regular-ho. En la publicitat, a més, sovint s'utilitzen interessadament aquests conceptes per provocar emocions, obeint a estratègies de màrqueting.

Milagros Pérez Oliva, defensora del lector del diari *El País*, va afegir que el problema amb aquests termes és que a més de no estar clarament definits, la principal font d'informació que tenim és la indústria, que és també qui modela els missatges seguint un procés invers al que seria el natural. És a dir, quan s'elabora un producte es mira quins són els valors emergents del



mercat –com ara l'autenticitat o la sostenibilitat– i s'adapta a aquests valors, reforçant-los. Però aquest fet porta a una perversió del llenguatge, que està excessivament condicionat i modulad per interessos comercials, que poden ser legítims, però que en la pràctica el que fan és crear més confusió. Segons la seva opinió, el llenguatge periodístic és massa depenent de la terminologia creada per la mateixa indústria, quan en realitat hauria de ser més clar i independent. Per exemple, *El País* es va negar a secundar la pretensió d'una marca coneguda del sector làctic de denominar un làctic pasteuritzat com a iogurt, quan científicament no era equiparable a un iogurt.

Un altre tema que va voler destacar és que la cuina tradicional s'està perdent a casa. En aquest sentit va exposar que aquest fet és conseqüència de diversos factors: actualment els joves no cuinen perquè ningú no els ha ensenyat a cuinar, i perquè no els hem sabut transmetre el valor de saber cuinar. A més, la tecnologia ofereix solucions i, per tant, moltes vegades optem per "cuinar solucions". A banda, l'estil de vida actual no afavoreix l'hàbit de cuinar perquè no tenim gaire temps. No obstant això, el gust per la bona cuina no s'ha perdut. La cuina té valor, i convidar a dinar o a sopar a casa pot servir d'excusa per reunir la família i els amics, i educar el gust dels joves pel

Tana Collados:

"Els periodistes tenim l'obligació de delimitar el significat de les paraules que fem servir: "natural" no vol dir "innocu", i la "tradició" no és inamovible, sinó que es va creant i modificant amb el temps"

Milagros Pérez Oliva:

"La cuina té valor, i convidar a dinar o a sopar a casa serveix d'excusa per reunir la família i els amics. Per això, el costum de cuinar no es perdrà"

Ada Parellada:

"Hauríem de fer un esforç per mantenir la nostra cuina tradicional a casa; no cal que la mengem cada dia, ni que la cuinem, però que hi estigui present"

Toni Massanés:

"La cuina és adaptativa i evolutiva, i hem d'acceptar els canvis i l'evolució. Al cap i a la fi, el fricandó és un plat que ens va venir de fora"

menjar ben cuinat. Els joves no cuinen, però aprecien la bona cuina feta a casa. Per això va afirmar que, en aquest aspecte, era optimista i que creia que el costum de cuinar no es perdria.

Ada Parellada, restauradora i mestressa del restaurant *Semproniana* de Barcelona, va afegir que és cert que els joves d'avui en dia no tenen habilitats culinàries i que és una llàstima que s'estiguin perdent, perquè fan possible improvisar plats amb pocs ingredients o ràpidament quan no s'ha pogut comprar ni planificar. Però es pot buscar alguna estratègia per conciliar cuina i vida moderna i educar en l'alimentació a casa. És a dir, no cal desgranar els pèsols a casa, però si no els hem pogut cuinar nosaltres, el que sí que podem fer és menjar-los. El problema és que tampoc els estem menjant perquè –segons la seva opinió– hem substituït la cuina patrimo-

nial per la cuina lúdica. Per això creu que hauríem de fer un esforç per consensuar quina és la nostra cuina tradicional, defensar-la i mantenir-la a casa. No cal que sigui cada dia, com tampoc no és necessari cuinar cada dia, però sí que hi estigui present.

Toni Massanés, director general de la Fundació Alicia, va intervenir assenyalant que la diferència essencial entre cuina tradicional i d'autor és que la primera és la que compartim, i ens pertany a tots. Pel que fa al llenguatge, va afirmar que en principi ell estava a favor de la indústria en el sentit que és un motor que impulsa l'economia, però va qüestionar alguna de les estratègies que segueix per posicionar els seus productes. Per exemple, la indústria estudia el mercat per veure què és el que la societat demana: productes segurs, econòmics, que conservin les seves propietats en el



temps, però també que siguin naturals i autèntics, etc. A partir d'aquí, a vegades es planteja el següent "D'oferir un producte segur, econòmic i que duri 30 dies, ens n'ocupem nosaltres –diuen els tecnòlegs i especialistes del departament de R+D+i–, i de posicionar-lo com a 'natural' i 'autèntic' ja s'ocuparan els de màrqueting". O, un altre exemple, dins la gamma dels productes que elabora l'empresa –que han passat totes les regulacions i que porten els additius permesos per mantenir les seves propietats característiques– busquen si en poden elaborar un sense sal o sense algun conservant o additiu determinat, cosa que està bé, puntualitza **Toni Massanés**. Però, si funciona i el fabriquen, llancen una campanya per promocionar-lo que l'anuncia com un producte "sense additius" o amb alguna altra característica que, en la mesura que es destaca com a valor principal, reforça un discurs que va en contra de la major part de la resta dels altres productes que comercialitza l'empresa. Possiblement es vendrà molt, ja que normalment el posicionen com a producte estrella, però la paradoxa rau en el fet que amb aquesta estratègia estan reforçant un valor contrari a allò que ells fan habitualment. És el cas del pa natural envasat i produït industrialment que ara s'anuncia com a "pa natural", o el de l'anomenat "gazpacho casero", que es ven en bric –"això és un oxímoron!", afirma Toni Massanés–, i la favada que qualifiquen com a "artesana", que en realitat és industrial, en lloc de dir que "és industrial i és bona" si realment ho és des del punt de vista organolèptic... En realitat, tot això no és tan fàcil perquè els éssers humans, com animals culturals i emocionals, també "mengem significats i valors" ja que aquests ens agraden tant o més que els sabors i les aromes. "Si no entenem això, mai no entendrem



què és el que fa que les coses siguin bones. O quin us penseu que és el principal ingredient que fa incomparables els macarrons de la mama o de l'àvia...?". Massanés va afirmar que estava d'acord amb l'Ada Parellada que hem de defensar el nostre patrimoni culinari, però també hem d'acceptar els canvis i l'evolució. La cuina, segons la seva opinió, és evolutiva i adaptativa. "Al cap i a la fi, el fricandó és un plat que originàriament va venir de fora", va remarcar.

En aquest punt del debat, **Joan David Gómez**, un professional que va treballar a l'àmbit de la logística per a la indústria, actualment jubilat, va introduir el tema de l'educació en nutrició, indicant que és una assignatura pendent a les escoles. Sobre aquest punt, **Claudi Mans**, va dir que si bé és veritat que és imprescindible ampliar els coneixements de la societat i dels joves en l'àmbit de la nutrició (a l'igual que en el terreny de la seguretat vial o de la sexualitat), si ho convertim en una assignatura obtindrem un resultat contrari al que volem, perquè en el moment en què la gent s'examini, se n'oblidarà. L'educació en l'alimentació és una qüestió que hem d'incorporar als hàbits, i hem de veure quina és la millor estratègia per fer-ho. Segons **Claudi Mans**, el més important és que les famílies i les escoles treballin junts en aquest sentit, i això val per a totes les assignatures que incorporen hàbits i valors i no només continguts i coneixements.

Sobre aquesta qüestió, **Eva Pomares**, periodista del diari *El Punt Avui*, va indicar que s'ha d'educar bàsicament a les famílies. Els menús infantils que ofereixen les escoles són dietèticament impecables, però sempre s'ofereixen els mateixos plats, hi ha poca varietat d'in-

Claudi Mans:

"L'educació en l'alimentació és una qüestió que hem d'incorporar als hàbits, i en aquest àmbit és fonamental que l'escola i les famílies treballin junts en aquest sentit, però no es poden convertir en una assignatura"

Eva Pomares:

“Els mecanismes de comunicació que fa servir la indústria alimentària estan caducats, especialment de cara al públic jove, i només aconsegueixen generar més desconfiança cap a tot el que fan”

gredients, i no estan gens treballats. I després a casa, per sopar, i per evitar conflictes, molts nens mengen una hamburguesa amb formatge i un iogurt, un costum que es considera “una aberració dietètica”, perquè no hi ha amanida o verdura, ni hidrats de carboni, ni altres elements fonamentals, com la fruita.

Pel que fa a la publicitat, **Eva Pomares** va afirmar que els mecanismes de comunicació i els missatges que fa servir la indústria alimentària estan caducats, especialment de cara al públic jove, perquè d'entrada dir que un producte elaborat tradicionalment sigui “natural” –com si no ho fos tot el que mengem– o que una barra de pa estigui cuita “al forn” és tractar el públic de ruc i això només aconsegueix generar més desconfiança cap a tot el que fan. I la prova són tots els comentaris que corren per les xarxes socials. Aquest fet demostra que la indústria no ha sabut posicionar-se en aquest segment de públic, que no és que sigui el futur, és la realitat actual. A més, hi ha un grup de consumidors –com els que aposten per “l'slow food” o pels “productes ecològics”–, que cada cop són més contestataris. Són petits nínxols de mercat, però que creixen a costa dels que decreixen, que són els tradicionals.

Seguidament va intervenir **Tana Collados**, qui va voler fer un apunt en relació amb la necessitat d'establir una estratègia per incorporar l'educació en nutrició als hàbits. Des del seu punt de vista, l'estratègia passa per la cuina, “i pel plaer per la taula”, –va afegir l'Ada Parellada–. En aquest punt van coincidir ambdues. La nutrició com a coneixement de base està bé, però només és una part de l'alimentació. La manera de seduir la gent jove és a través del gust.

Sobre aquest tema, **Ada Parellada** va exposar que intentar transmetre coneixements als nens en termes de raonament és com tractar de treballar un terreny erm. Un nen de 7, 8 o 10 anys no pensa mai que tindrà 40 anys. Per això no té sentit dir-los que el fet de menjar fruita i verdura ajuda a prevenir el càncer de colon, ni tampoc parlar-li de les vitamines, que són conceptes abstractes, que no veuen. Quan es llança per la muntanya russa no pensa en els riscos sinó en el plaer, la diversió. Per això no podem parlar-los de qualitat, sinó d'allò que ells poden percebre: el gust, l'olor, el color, el sabor... Per tant, les percepcions no es poden ensenyar ni transmetre en una aula, s'han de poder experimentar, les han de veure i tocar. I aquesta part sensorial de la cuina és la que hem de cultivar a casa.

Tana Collados va indicar que hi ha estudis als Estats Units que demostren que la introducció de l'hàbit de cuinar a les llars baixa els índexs d'obesitat de la població. És a dir, que la cuina com a estratègia per millorar la salut està més que confirmat que és efectiva.

Pel que fa a l'educació en nutrició, **Claudi Mans** va puntualitzar que és fonamental dur a terme estratègies dirigides a assolir objectius concrets i que arribin a la societat. En aquest aspecte va indicar que l'Administració, per exemple, ha establert un acord amb els forners per tal de reduir la quantitat de sal que s'afegeix al pa. No se n'ha fet gaire campanya informativa, però és una mesura important. L'Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), que ha posat en marxa el Ministeri de Sanitat i Consum, també treballa en aquest àmbit. Altres mesures que resulten efectives són reduir la quantitat de greixos que porten els productes d'elaboració industrial, afavorir la informació nutricional en l'etiquetatge dels productes, controlar que les màquines expendedores de vending ofereixin aliments més saludables, aconseguir que les escoles ampliin els menús dels menjadors infantils, mantenint sempre l'equilibri dietètic, i establir àmbits on pares i escoles treballin de costat.

Neus Pascual, professional de l'Àrea de Recursos Humans, va exposar la importància de preservar el patrimoni culinari i els plats tradicionals, indicant que aquesta és una tasca que s'ha de fer a casa, i que si no es fa aquest esforç, acabarem menjant *fast food*.



A continuació va intervenir un altre representant del públic, **Àlex Pérez**, dietista i coordinador del Servei de Nutrició al centre d'esport i salut Duet Sports, que es va identificar com a pare preocupat pel tema de l'educació infantil i culinària. A Pérez, les autoritats sanitàries no tenen present el paper fonamental que la família pot jugar en aquest àmbit, a través, per exemple, de les comissions i les associacions que inclouen representants de l'escola i dels pares, com l'AMPA. Una bona idea seria oferir formació a les famílies en aquest aspecte, com es fa en d'altres àmbits com ara l'educació sexual o els problemes de conducta alimentària. Però, segons el seu parer, acostumen a ser accions molt puntuals; falta un suport més fort perquè es pugui tractar el tema en profunditat.

Milagros Pérez Oliva va afegir una puntualització envers el fenomen de la multiplicació de l'oferta de restaurants que ofereixen cuina d'altres cultures. En aquest sentit, va indicar que no ens hem de confondre, perquè sovint els plats d'aquests restaurants no tenen res a veure amb la cuina tradicional d'aquests països i, per tant, més que parlar de cuina japonesa o libanesa, en aquests casos s'ha de distingir entre cuina de qualitat o cuina de no qualitat que fa servir l'exotisme com a ganxo per atreure el públic. Segons la seva opinió, està bé que anem a provar la cuina d'altres països i que els nens descobreixin altres sabors i maneres de fer. Però és evident que si no defensem el nostre patrimoni, aviat pot passar que la nostra cuina acabi convertint-se en un exotisme i que anem al mercat i no trobem tomàquets

de Montserrat o de Barbastro. Per això hem d'aconseguir que els nens també estimin la nostra cuina. I com? Doncs ensenyant-los a cuinar i transmetent-los l'interès per la cuina a casa. Les escoles estan fent una tasca educativa perquè aprenguin bons hàbits, però és una responsabilitat també de la família. A més, hem de tenir molta cura amb els missatges que es transmeten com, per exemple, la idea que podem comprar salut pagant un preu addicional per un producte al qual s'han afegit determinats compostos o vitamines. Segons la seva opinió, aquesta publicitat de l'aliment funcional com un aliment que és proveïdor de salut és contrària al concepte de nutrició que hem de promoure.

A propòsit d'aquesta qüestió, **Ada Parellada** va puntualitzar que el més important per als nens és crear l'hàbit de consum de manera regular i ordenada, i parlar cada dia la taula posant pa, amanida, un primer i un segon plat que tinguin elements de tots els grups i en la proporció adient. I així els nens aniran interioritzant els hàbits i s'acostumaran a menjar equilibradament. No cal explicar-los la piràmide dels aliments. Ho aniran veient i experimentant diàriament a casa de manera tàcita, no fent un curs exprés. Ara és la primera vegada que tenim accés a molta informació, però en canvi no tenim la seguretat que les properes generacions incorporin aquest coneixement. Això és el que ens demostra que hi ha alguna cosa que falla, o que està fallant.

Sobre aquesta qüestió, **Toni Massanés** va reivindicar que a la Fundació Alcía s'ofereixen cursos de nutrició per als alumnes de les escoles adaptats a diferents nivells curriculars i edats, en què no es parla de nutrició, sinó de cultura alimentària i de cuina, és a dir, dels elements que fem servir, de com els preparem i del significat simbòlic que tenen. Amb aquesta puntualització va voler tancar el debat coincidint amb els altres ponents en la idea que el més important per aconseguir interioritzar uns bons hàbits nutricionals és sopar o menjar en família. Aquesta estratègia de cuinar a casa i compartir els aliments és beneficiosa per alimentar-se de manera més equilibrada. S'ha demostrat, per exemple, que el fet de sopar en família només tres cops a la setmana redueix els índexs de trastorns alimentaris en els nens de manera "brutal" –va puntualitzar–.



Finalment va intervenir **David Coll** com a representant de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC), que formava part del públic que va seguir el debat. D. Coll va expressar la seva preocupació per la falta de coneixement i reconeixement d'alguns productes autòctons catalans i va defensar la seva introducció als menús infantils escolars, així com el foment de les visites a les granges perquè els nens coneguin com es cultiven i s'obtenen els aliments des del seu origen.

Patricia Gosàlbez va concloure l'acte agraïnt als ponents i assistents la seva presència, i proposant al públic afegir-se a la xarxa SAM, convidant-los a fer suggeriments o comentaris sobre els temes plantejats al llarg de la taula rodona o bé qualsevol altre relacionat amb la seguretat alimentària. ■

Reflexions i recomanacions

- El desenvolupament tecnològic és una característica inherent a la nostra espècie, i sense tecnologia no existiria la cuina. Per aquesta raó, cuina i tecnologia són dos conceptes que no poden estar enfrontats. A més, la ciència i la tecnologia són les millors eines que tenim actualment per impulsar aquest desenvolupament en tots els aspectes: nutricional, de seguretat, d'elaboració, de preparació i de conservació dels aliments.
- El conflicte entre el concepte de cuina tradicional i tecnologia no rau en la tecnologia pròpiament dita, sinó en l'ús que fem d'aquesta tecnologia, el com i la finalitat amb què s'incorpora. De fet, sempre que hi ha un procés d'avenç tecnològic de caire disruptiu acostuma a produir-se una polèmica entre tradició i modernitat, en qualsevol àmbit. En el cas de la cuina, la polèmica ha sorgit perquè algunes d'aquestes noves tecnologies estan passant de l'àmbit industrial -on s'havien implantat majoritàriament fins ara- al domèstic, i ho han fet d'una manera molt ràpida, que no ha donat temps per a l'assimilació d'aquests canvis.
- En termes d'alimentació hi ha molts conceptes que no estan clarament definits, com "natural" o "tradicional", i, per aquesta raó, sovint s'utilitzen de manera incorrecta o interessada, el que genera encara més confusió i problemes de comunicació. Per això s'hauria d'arribar a un acord i establir les definicions correctes per a cada concepte, de manera que el significat de cada paraula estigués ben delimitat.
- El conflicte entre tradició i modernitat es planteja perquè s'ha perdut o s'està perdent el costum de cuinar a casa i es té por que aquest fet comporti també la pèrdua progressiva del nostre patrimoni culinari. Conscients de la falta de temps per cuinar, la indústria i la tecnologia ofereixen solucions per resoldre aquest problema, el que fa que sovint a casa optem per "cuinar solucions" (brou en brics, plats preparats, pizzes envasades...). Per evitar-lo s'han de buscar estratègies que ens ajudin a conciliar cuina i vida moderna, com, per exemple, mantenir la presència de la cuina tradicional a casa inclouent en el nostre menú setmanal plats que formin part d'aquest patrimoni, i ensenyant a les noves generacions el valor que té la cuina i saber cuinar.
- Sovint mengem desequilibradament i consumim de manera insostenible, però quan sortim a menjar fora exigim "menús equilibrats i sostenibles". La cuina del restaurant o la que fem per celebrar esdeveniments puntuals -com el Nadal, un casament o la celebració de la Festa Major- és la cuina de l'excepcionalitat i, per tant, no podem demanar-li responsabilitats en aquest terreny. És en el nostre dia a dia quan hem d'adoptar una actitud responsable i menjar de manera equilibrada i sostenible.



- L'educació en l'alimentació és fonamental, però més que incloure-la com una assignatura en les escoles, el que cal és crear uns hàbits a casa que els nens puguin interioritzar des de ben petits. Com ensenyar-los a incloure amanida i fruita de postres, menjar un primer i segon plat, cuinar per a un mateix i fer-ho, sempre que es pugui, acompanyat. Hi ha estudis que han demostrat que a les llars on es cuina i es dina o sopa en família es redueixen els índexs d'obesitat i els trastorns de conducta alimentària en els infants de manera molt significativa.

- La cuina d'autor i la cuina tradicional són dues maneres diferents de fer cuina i, per tant, no estan renyides. La primera busca diferenciar-se i crear una marca pròpia, mentre que la cuina tradicional és la que ens pertany a tots.
- En els darrers anys s'ha desenvolupat una cultura del tema culinari com a cultiu de les sensacions. És un valor que defensa l'alta cuina i també algunes cadenes d'alimentació ràpida i firmes de la indústria alimentària. Però aquesta cuina de les sensacions –si no es controla o es potencia per sobre d'altres valors– pot comportar riscos per a l'equilibri nutricional, que, com a mínim, convé determinar i conèixer.
- L'interès creixent dels darrers anys per la gastronomia no només ha donat a conèixer nous conceptes, ingredients i tecnologies a la cuina, sinó que ha generat valor a tota la cadena de producció i a tot el sector alimentari. Les xarxes socials relacionades amb la cuina i els aliments també han contribuït a formar uns consumidors experts i exigents que valoren els productes locals, autòctons i de qualitat, el que, en l'actual entorn de crisi, obliga als restaurants i a la indústria alimentària a reinventar-se per donar resposta a les noves demandes.

Cuina tradicional i tecnologia: poden conviure?

Quaderns monogràfics sobre seguretat alimentària

Aquest setè Quadern Monogràfic SAM, i la reunió sobre la qual es fonamenta, formen part de les activitats de la Plataforma SAM, Seguretat Alimentària i Mitjans de Comunicació, una iniciativa de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), juntament amb l'Observatori de la Comunicació Científica de la Universitat Pompeu Fabra (OCC-UPF). Aquest projecte té com a objectiu millorar la capacitat ciutadana per prendre decisions, sobre la base d'una bona informació.

Per tal d'assolir els seus objectius, la Plataforma SAM inclou quatre tipus d'activitats:

- Els **Quaderns monogràfics SAM** són publicacions basades en reunions en petit comitè en què participen periodistes i especialistes de les diferents àrees de debat.
Títols publicats:
 - Quadern 1: "L'oli com a notícia"
 - Quadern 2: "Organismes modificats genèticament (OMG): un repte de comunicació"
 - Quadern 3: "És segur el que mengem?"
 - Quadern 4: "Volem menjar additius?"
 - Quadern 5: "Qui paga els errors en comunicació?"
 - Quadern 6: "Benestar animal al plat i als mitjans"
- Els **informes SAM**, en què es recull anualment l'anàlisi de la cobertura periodística de la seguretat alimentària en l'àmbit de Catalunya. Actualment s'han publicat els informes corresponents als anys 2008, 2009 i 2010.
- La **Xarxa SAM**, oberta a totes les persones que participen d'una manera o altra en la comunicació dels riscos alimentaris
- Difusió d'informació a través d'un compte específic a twitter: @SAM_OCC
- **Jornades SAM**: reunions per tal de compartir experiències i conèixer els resultats de les anàlisis que es vagin fent.

Agència Catalana de Seguretat Alimentària
C. Roc Boronat, 81-95, 4a pl.
08005 Barcelona
Tel: 935 513 900
acsa@gencat.net
www.gencat.net/salut/acsa

**Observatori de la Comunicació Científica
Universitat Pompeu Fabra**
Roc Boronat, 138
08018 Barcelona
Tel: 935 422 446
occ@upf.edu · www.occ.upf.edu
twitter: @SAM_OCC

© Generalitat de Catalunya. Departament de Salut. Fotografies de la Jornada: Alexander Reichardt.



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**



OCC
OBSERVATORI DE LA
COMUNICACIÓ CIENTÍFICA