

Per què és tan difícil trobar bon pa? Per què en societats desenvolupades caracteritzades per l'abundància alimentària mengem cada cop més malament? Com es pot sostenir la producció ecològica? Quines aplicacions té la tecnologia aplicada a la cuina?

El curs *Aliments de Sempre, Aliments de Futur*, que organitza la Universitat de Barcelona (UB) dins el programa de cursos d'estiu Els Juliols, que té la col·laboració de **Descobrir CUINA**, proposa reflexionar entorn d'aquests i altres aspectes de la producció, l'elaboració i la distribució dels productes alimentaris. Coordinat per Isabel Lugo, professora d'història de la gastronomia de l'Escola Universi-



FOTOGRAFIA: ENRIQUE MARCO

FAM DE CONEIXEMENT

La UB ofereix un curs d'estiu de gastronomia amb la col·laboració de Descobrir CUINA

tària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, i Rosa Solà, presidenta de Slow Food Barcelona-Vázquez Montalbán (totes dues a la foto de dalt), el curs apro-

fundirà en temes com la biodiversitat, el producte ecològic i la recuperació de la qualitat dels productes bàsics. Ho farà amb experts com Josep Pàmies,

pagès i impulsor de la campanya Stevia Rebaudiana; Martí Terés, productor d'oli ecològic; Jaume Biarnés, responsable culinari d'Alícia, o Ester Casas Griera, directora del projecte Gaiadea. L'objectiu és crear un espai de debat en què, com a consumidors, aprenguem a pensar sobre el que mengem. "Cal ser conscients que amb l'activitat de menjar ens convertim en coproductors, i que la nostra actitud davant de l'alimentació pot modificar el sistema productiu", afirma Rosa Solà, coordinadora del curs.

El curs s'impartirà del 14 al 18 de juliol a la seu del CETT i és obert al públic en general.

I Els Juliols de la UB: Tel. 93 403 58 80. www.ub.edu/juliols