

CETT Formació

Sobre l'ACE de Cuina i Gastronomia*

La cuina com a activitat i com a sistema de coneixements aplicats en el sector de la restauració, i la gastronomia, com a construcció cultural complexa, han esdevingut en els darrers anys objecte d'estudi interdisciplinari al CETT. En coherència amb aquesta realitat, l'Àmbit de Coneixement Expert (ACE) de Cuina i Gastronomia aspira a la formació, la generació de coneixement i seva transferència a la societat i, per tant, s'inscriu en l'àmbit d'actuació propi de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, com a centre de referència per a l'educació dels futurs professionals de la restauració i l'hoteleria.

L'ACE de Cuina i Gastronomia té la voluntat d'esdevenir el marc en què es desenvolupin projectes de formació, recerca i innovació culinària i gastronòmica; un escenari que promogui la transferència de coneixement des de i cap al sector professional i el món acadèmic, i que estimuli les sinergies entre ells; i, molt especialment, el context expert que faciliti de manera natural als futurs professionals, estudiants de cicles formatius de la família de l'hoteleria, i de grau en turisme, aproximar-se al terreny de la investigació i la recerca en matèria de cuina i gastronomia.

En aquest sentit, es desenvolupen tres línies prioritàries d'actuació i recerca:

- **Desenvolupament del coneixement i la tècnica culinària**

Els recursos humans i estructurals de l'Escola d'Hoteleria del CETT i els objectius de formació integral la converteixen en el medi idoni per a la recerca teòrica i tècnica relacionada amb la cuina. Així, la línia principal de treball de l'ACE en Cuina i Gastronomia es centra en els projectes, propis o realitzats en col·laboració, adreçats a generar coneixement en matèria de tècnica culinària.

Amb aquesta finalitat i en col·laboració amb la Fundació Alicia, des de l'any 2009 es desenvolupa un projecte de recerca sobre els aparells i utensilis emprats a la cuina professional i les seves aplicacions tècniques.

- **Patrimoni culinari i tradicions gastronòmiques.**

Aquest segon àmbit se centra en la recerca, la valorització i la difusió del patrimoni culinari com a part integrant de la cultura dels pobles i signe d'identitat associat al territori i a

la història. Inclou la vinculació dels individus amb el seu paisatge productiu, els aliments autòctons i incorporats a la tradició, el conjunt de tècniques aplicades i la seva evolució, les relacions socials que s'expressen a la taula, els rituals alimentaris i productius convertits en tradició, la literatura i els escrits especialitzats, és a dir, tot el que envolta el fet de menjar, convertit en patrimoni cultural.

L'objectiu d'aquest àmbit té el seu germen en el projecte Cuina Catalana, que es va posar en marxa l'any 1999, a fi de donar a conèixer i impulsar la difusió de les arrels de la cuina catalana duta a terme en l'àmbit domèstic, per crear un receptari original a partir de les tradicions culinàries de les diferents comarques de Catalunya.

- **Ciència i cuina**

L'estudi raonat dels processos que es desencadenen en l'activitat culinària i la resposta que poden donar diferents disciplines científiques per millorar-ne els resultats i l'aplicació en la restauració, constitueix un dels marcs d'actuació que es planteja l'ACE de Cuina i Gastronomia. Aquesta línia de treball propicia la col·laboració amb universitats i centres d'investigació especialitzats en l'experimentació en el camp de la innovació gastronòmica.

Com a resultat, aquest marc ha centrat la temàtica de diferents programes de formació interdisciplinaris, com ara "Cuina, química i gust", "El tast i els sentits", "Aliments, cuina i ciència", "Aliments de sempre, aliments de futur" o "Innovació a la cuina, futur de l'alimentació", organitzats al CETT en el marc d'*Els Julols* de la Universitat de Barcelona, o de la seva participació en la II Trobada de Cuiners i Científics, "Lenguaje culinario/Lenguaje científico", realitzada a la Fundació Alicia l'any 2009. ■

Isabel Lugo

Coordinadora de l'ACE de Cuina i Gastronomia
Més informació: www.cett.es/ace-cg

Nota: Aquest article tanca la sèrie d'informacions que, en els darrers dos números de la revista, s'han destinat als diferents Àmbits de Coneixement Expert (ACE) del CETT.

