

# Càtedra amb sabor

La UdG i l'Ajuntament de Calonge presenten la nova càtedra de gastronomia, cultura i turisme, que s'impartirà a la població

Els germans Roca en són els presidents d'honor per donar-li ressò internacional



La Universitat de Girona (UdG) i l'Ajuntament de Calonge posaran en marxa aquest curs la nova càtedra de gastronomia, cultura i turisme, una iniciativa per dotar la institució acadèmica d'un centre de referència internacional amb la gastronomia com a fil conductor, però sense deixar de banda el vessant turístic i la imbricació de la cultura del menjar i el vi amb ciències com ara la literatura, l'antropologia, les humanitats i la salut nutricional.

La càtedra es va presentar ahir al matí al castell de Calonge, amb l'assistència de l'alcalde de la població, Jordi Soler; el rector de la UdG, Sergi Bonet, i personalitats del món de la cultura, el turisme i la gastronomia de les comarques gironines. La direcció acadèmica serà a càrrec dels doctors Josep Maria Nadal –filòleg i primer rector de la universitat– i Joaquim Majó –vicedegà de la Facultat de Turisme–, i la presidència d'honor recaurà en els germans Joan, Josep i Jordi Roca, que a més de la seva dedicació i experiència culinàries, posaran la seva projecció mundial al servei de la iniciativa, tant per posar la càtedra en el panorama internacional com per atraure ponents d'interès a les activitats.

Precisament Josep Roca va ser l'encarregat de fer la conferència inaugural de la càtedra, en què va reivindicar el llegat gastronòmic i el paisatge de l'Empordà, modelat per segles d'activitat agrària. Roca va admetre que l'activitat turística és ara mateix “una punta de llança” per mostrar el territori i els seus valors culturals als ulls del món. I va destacar la tasca de Ferran Adrià i la seva “generositat”, sumada als vuit segles d'història escrita, des dels antics textos del monjo gironí Francesc Eiximenis fins a la “transgressió avantguardista” del xef d'El Bulli.

Pel que fa a les activitats lectives, Josep Maria Nadal va avançar que començaran a treballar en el calendari conjuntament amb el municipi, però s'anirà molt més enllà de la gastronomia: “La cuina és la transformació conscient de la natura [dels aliments] en cultura”, va sentenciar abans de situar com a repte “que els turistes que visiten la demarcació, quan tornin a casa, recordin i parlin del que van menjar”. L'altre codirector, Joaquim Majó, va explicar que, a més de les publicacions i els seminaris, l'objectiu és explotar la participació d'estudiants i experts a distància, una feina prèvia que es podrà sumar al màster en gastronomia, cultura i turisme que la UdG prepara per al curs 2015/16.

Pont vers la MediterràniaEl rector, Sergi Bonet, va agrair la implicació del consistori calongí per continuar projectant la feina universitària al territori. Però va anar més enllà de la demarcació, en recordar que la càtedra pretén obrir-se a les altres universitats de la Mediterrània amb què la UdG ja coopera en matèries com ara la recerca patrimonial, el turisme i la immigració. Bonet va fer-se seves unes paraules pronunciades pel cuiner Joan Roca en l'acte en què va ser distingit com a doctor honoris causa: “La gastronomia és un compendi d'art, ciència i artesania.”

Publicat a:

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/779933-catedra-amb-sabor.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=portada&utm\\_source=rss&utm\\_medium=portada&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/779933-catedra-amb-sabor.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=portada&utm_source=rss&utm_medium=portada&utm_campaign=rss)