

La cuinera Najat Kaanache visita Calonge en el marc de la Càtedra de Gastronomia

La xef defensa que la gastronomia és una eina que “pot ajudar a millorar el món” durant la seva visita



La xef Najat Kaanache i l'alcalde de Calonge i Sant Antoni, Jordi Soler CEDIDA.

La xef basca d'origen marroquí Najat Kaanache, considerada la millor cuinera de l'Àfrica, ha defensat la gastronomia com una eina capaç “d'ajudar a millorar el món” durant la seva visita a Calonge en el marc de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni. Propietària del restaurant Nur, considerat com el millor del Marroc, la xef és forma part del projecte Noves ruralitats amb component femení i sostenible a pobles rurals del nord de Fes, on hi participa en cooperació amb la Universitat de Girona i la Universitat Sidi Mohamed Ben Abdellah de Fes.

Com a personalitat reconeguda, la cuinera ajuda a dones

marroquines d'aquella zona en la producció de formatges que després es fan servir al restaurant Nur i es comercialitzen al territori. El projecte pretén crear una xarxa de cooperació que acosti aquelles persones que viuen a zones rurals allunyades dels grans nuclis urbans. En aquest sentit, el projecte treballa alguns dels ODS (Objectius del Desenvolupament Sostenible establerts per l'Assemblea General de l'Organització de les Nacions Unides) com ara erradicar la fam, fomentar la igualtat de gènere i defensar el treball digne i el creixement econòmic coherent i inclusiu, entre d'altres.

En aquest sentit, Kaanache remarca que “la població d'aquella zona del Marroc disposa de moltes cabres que els donen molta llet. Això els permet elaborar els seus formatges. Però la llet que no necessitaven, la llençaven, i això a mi em semblava una gran pèrdua. No està el món com per desapropiar els aliments. Vam decidir fer-hi alguna cosa. Sempre havia somiat en fer el meu formatge. Així que aprenem, ensenyem i compartim a elaborar-ne. Al cap i a la fi, creem un model de negoci perquè tothom en surti beneficiat”.

La xef també explica que a través de xerrades i conferències vol “donar a conèixer realitats que mai s'expliquen. S'ha de saber el dia a dia, d'aquí i d'allà. Dir a la gent que has de caure una i altra vegada, que has de lluitar pel que més estimes i més t'agrada. Tothom val per fer coses. Aquí i al Marroc. El que intento ensenyar és que no tothom ha de ser un metge o doctorar-se, sinó que es pot arribar a dalt de tot fent qualsevol cosa. La persona que fa les galetes més bones, la que fa els millors pastissos o la que treu l'oli de les olives que ella mateixa recull. Tothom val”, afegeix.

Per tots aquests motius, la cuinera defineix la gastronomia com “una eina que pot ajudar a millorar el món” a partir de la “creació de models de negoci” que fugin de l'individualisme perquè “a la cuina no hi ha un jo ni és un món individual, sinó que s'hi treballa en equip i hi tenen cabuda moltes parts, totes elles amb la seva importància”.

Per la seva banda, Dolors Vidal, directora de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, recorda que “sempre intentem donar importància als projectes amb una temàtica més social” i destaca la

rellevància d'aquesta iniciativa a l'Àfrica. "La Najat és una dona que, malgrat haver viscut en un context molt difícil, ha pogut tirar endavant. Actualment té molts projectes entre mans i a partir de la seva experiència vol ajudar a d'altres persones". Afegeix que "tenim una llarga trajectòria de cooperació amb el Marroc" i explica que "l'any vinent, estudiants nostres podran viatjar fins allà per treballar sobre el terreny".

Sobre la Càtedra de Gastronomia de CalongeLa Universitat de Girona (UdG) i l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni van crear, l'any 2014, la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge i Sant Antoni, amb la qual es pretenia dotar la universitat d'un centre de referència internacional d'àmbit acadèmic en la temàtica de la gastronomia, desenvolupant especialment el seu vincle amb la cultura i el turisme. De fet, Josep Roca, cambrer de vins del reconegut Celler de Can Roca, és el president d'honor de la càtedra, que està dirigida per la doctora Dolors Vidal.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2392349-la-cuquera-najat-kaanache-visita-calonge-en-el-marc-de-la-catedra-de-gastronomia.html>