

L'ENTREVISTA

ENTREVISTA A JOSEP BERNABEU, DIRECTOR DE GASTERRA

Per Jovi Seser

Doctor en Medicina, Josep Bernabeu (Pego, 1957) treballa des del 2001 com a catedràtic d'Història de la Ciència a la Universitat d'Alacant. La seua principal activitat investigadora s'ha centrat en la Història de la Salut Pública dins l'Espanya contemporània. En les seues investigacions i publicacions, a més de qüestions relacionades amb les transicions sanitàries i epidemiològiques, ha aprofundit en els processos d'institucionalització de la infermeria de la salut pública i de la salut laboral, entre altres àmbits. Des de 2018 és director de Gasterra, Centre de Gastronomia del Mediterrani: un càrrec i dedicació en què es materialitza la transversalitat de la seua trajectòria acadèmica. La MACMA ha conversat amb ell per conèixer millor què suposa per a la comarca el bastiment d'aquesta nova institució formativa.



-En primer lloc, com nasqué Gasterra i per què Dénia i la Marina Alta com a centre gastronòmic?

El Centre de Gastronomia del Mediterrani UA-Dénia (GASTERRA) va ser creat amb aquesta denominació per un acord del Consell de Govern de la Universitat d'Alacant de 26 de febrer de 2018, tot i que va començar les seues activitats en juliol d'eixe mateix any. A la pregunta de per què Dénia i la Marina Alta, cal dir que el reglament que desenvolupa el centre indica que tindrà la seu a la Marina Alta i més concretament a Dénia, assumint el seu ajuntament el compromís de dotar-lo de les instal·lacions necessàries.



L'aposta de la Universitat d'Alacant per Dénia i la Marina Alta no es pot deslligar de la trajectòria i la importància que ha assolit la gastronomia a la nostra comarca i, en particular, a partir del reconeixement per part de la UNESCO en 2015 de Dénia com a Ciutat Creativa de

la Gastronomia. També cal destacar que la creació de GASTERRA va coincidir amb la posada en marxa del projecte institucional de la Universitat d'Alacant per implantar el Grau de Gastronomia i Arts Culinàries i impulsar altres activitats relacionades amb la gastronomia als àmbits de la formació, la investigació i la transferència de coneixement. L'objectiu ha estat donar resposta, des de l'àmbit acadèmic, als reptes i les necessitats d'una activitat tan important per la nostra economia com el que representa la cadena de valor gastronòmic i tots els sectors implicats.

Podríem dir que es va produir una sinergia o conjunció d'iniciatives. Per una banda, la dinàmica comarcal de la Marina Alta en matèria gastronòmica i que ve de molt arrere, i per altra, la que va encetar en 2017 la Universitat d'Alacant en posar en marxa el seu projecte sobre gastronomia.

Afegim a tot el que acabem d'esmentar, la voluntat que han expressat públicament tant la Universitat d'Alacant, l'Ajuntament de Dénia i la Generalitat Valenciana, a més d'altres agents socioeconòmics de la comarca, de crear en Dénia un Campus Universitari que podria tenir els estudis en

Gastronomia i Arts Culinàries com a referent. De fet, i això és important destacar-ho, GASTERRA és el resultat de la col·laboració entre la Universitat d'Alacant, la Generalitat Valenciana, a través de Turisme Comunitat Valenciana i l'Ajuntament de Dénia. Essent les tres institucions les que li donen el principal suport econòmic. Tot i que el seu reglament també contempla la possibilitat de comptar amb el suport d'altres institucions o empreses que pogueren contribuir al seu finançament mitjançant la signatura dels corresponents convenis. Aquest és el cas del suport que proporciona l'empresa d'espècies i condiments alimentaris Jesús Navarro S.A de Novelda, a través de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic.

En un futur ens agradaria poder comptar amb el suport de més institucions i empreses, ja siga per a col·laborar en projectes concrets –com passa amb les beques que aporten al Màster d'Arrossos i Alta Cuina Mediterrània, ajuntaments com el de Dénia, Pego, Altea o Benidorm–; ja siga per a signar convenis de col·laboració que donen peu a desenvolupar projectes de més llarg recorregut dins l'àmbit de la gastronomia. La fórmula de les

càtedres institucionals, com ocorre amb la Càtedra Carmencita, representa una bona alternativa per a incentivar la col·laboració entre les empreses i la Universitat i garantir, així, el retorn del coneixement que generem a la societat.

-Quins objectius s'ha marcat el Centre de Gastronomia del Mediterrani?

L'objectiu fonamental del Centre de Gastronomia del Mediterrani, ubicat actualment al CdT de la Marina Alta en Dénia, és impulsar el desenvolupament de les activitats de formació i recerca en matèria de gastronomia, així com la realització d'activitats culturals i d'extensió universitària, tot i tenint com a rerefons, com ja hem indicat, l'objectiu de futur de poder comptar a la comarca amb un campus universitari d'excel·lència en formació, investigació i innovació gastronòmica. De fet l'organigrama de GASTERRA contempla tres grans àrees de treball: la de formació, la d'investigació i transferència de coneixement i la de divulgació i extensió universitària. A les pàgines web de GASTERRA (<https://www.gasterra.ua.es/>) i de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor

Gastronòmic
(<https://www.catedracarmencit.a.ua.es/>), es pot trobar informació de les activitats desenvolupades en cadascuna de les tres àrees

És important destacar que des de GASTERRA volem treballar per una gastronomia arrelada en la cultura alimentària mediterrània, compromesa amb el territori, saludable, solidària i sostenible. Des del primer moment teníem clar que més enllà de la dimensió de Comunitat Valenciana, estatal o internacional que puga assolir GASTERRA, volem contribuir a posar en valor l'espai gastronòmic de la Marina Alta i la seua diversitat.



En assumir la direcció de GASTERRA, el primer que férem fou intentar conèixer la realitat gastronòmica de la comarca i per això vàrem contactar amb moltes persones, institucions i organismes de la Marina Alta que representaven, en certa forma, eixa diversitat a la qual hem fet referència. Per a GASTERRA ha estat molt

important poder col·laborar en l'organització i desenvolupament del D*na-Fòrum que amb el títol Cuinant una terra. Llaurant un futur, tingué lloc al CdT de Dénia els passats 25-27 de novembre de 2019. Des del primer moment vam tenir clar la importància de conèixer què s'havia fet i què s'està fent i veure què podíem aportar des de la Universitat d'Alacant. El llibre de conclusions del D*na-Fòrum que acaba de veure la llum marca tot un full de ruta on ens agradaria aportar el nostre granet d'arròs.

-Com valoraries el creixent arrelament de la gastronomia com a fenomen cultural, econòmic i social?

La valoració que faig està presidida per una sensació de contradicció. És cert que la gastronomia està de moda i que fins tot s'està consolidant com a disciplina científica, però al mateix temps no ens alimentem correctament i això té greus conseqüències per la nostra salut i la del planeta. És urgent que canviem els nostres hàbits alimentaris i en eixe canvi la gastronomia tindria que jugar un paper fonamental si vol assolir, de veritat, la condició de fenomen cultural, econòmic i social. El fet de menjar bé i gaudir fent-ho,

l'essència del fet gastronòmic, ha d'estar a l'abast de tothom. La gastronomia hauria de convertir-se en un element clau de la cultura de la salut i en un dels motors del desenvolupament sostenible.

*Des de GASTERRA venim treballant en aquesta direcció. A la comarca de la Marina Alta comptem amb molts projectes i iniciatives que ja fa temps que estan avançant cap a una gastronomia saludable i sostenible, tal com es va posar de manifest a l'esmentat D*na-Fòrum. Vull dir amb això que, més enllà de l'impacte i la presència de la gastronomia en els mitjans de comunicació o les estratègies d'èxit que de vegades acompanyen l'alta gastronomia, hem de treballar des de baix.*

Hem d'ensenyar els més menuts a menjar, a fer-ho des de les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques, amb productes de proximitat, que respecten l'estacionalitat i a ser possible produïts amb criteris ecològics. Que puguin adquirir habilitats culinàries i rebre formació gastronòmica. Però ser conscients també que no és suficient la voluntat i el coneixement de saber què s'ha de menjar i com fer-ho; hem de garantir, sobretot, que tothom ho pugui fer. Per això hem d'incorporar la gastronomia, en els termes que acabem de

resumir, dins les polítiques públiques.

Està molt bé que apostem per aconseguir una oferta culinària que li done prestigi i identitat a la nostra marca de turisme gastronòmic, però només serà sustentable si és el reflex d'un model de producció i consum d'aliments sostenible i compromés amb el territori i amb la cultura i les tradicions que li atorguen identitat. Aquestes serien algunes de les claus que permetrien que la gastronomia es convertira en un autèntic fenomen cultural, social i econòmic i que no es quedara en un fenomen de moda, com pot arribar a passar.

-Quin creus que serà l'impacte de la pandèmia sobre les estructures docents i concretament en el vostre Centre de Gastronomia?

Ja ho hem viscut en el darrers mesos. Ha canviat la nostra dinàmica de treball, però també és cert que ens ha permès obrir un temps i un espai per a la reflexió i el debat. Hem d'analitzar les causes que ens han dut a la crisi que estem vivint i veure com ho podem superar sense que ningú es quede darrere. El sector de la gastronomia, i en particular la restauració, ha estat un dels més afectats. Per encarar els

reptes immediats i de futur és molt important que tots sumem i en particular les institucions públiques. GASTERRA no pot quedar al marge i s'ha d'involucrar i comprometre.

Durant el confinament hem posat en marxa diverses iniciatives. Amb el títol de Propostes per un desconfinament gastronòmic segur, saludable, sostenible i solidari, convidarem experts del món universitari i acadèmic, però també de l'àmbit de l'Administració i a professionals del sector de la restauració i la gastronomia, a compartir reflexions sobre alguna o algunes d'aquestes dimensions de l'activitat gastronòmica. Hem volgut obrir un espai d'anàlisi on, a més d'aprofundir en la valoració de les mesures i recomanacions que estaven guiant la desescalada en el món de la restauració i la gastronomia, s'aportaren idees, suggeriments i alternatives que resulten pràctiques i realistes. I per què no? Que ajuden a aprofitar finestres d'oportunitat, com les que de vegades acompanyen aquest tipus de crisis

(<https://www.gasterra.ua.es/ca/blog/propostes-per-a-un-desconfinament-segur-saludable-sostenible-i-solidari/>).

També llançarem una enquesta sobre gastronomia

durant el confinament. Els resultats obtinguts han posat de manifest l'interès dels enquestats per la cuina tradicional, la millora dels seus hàbits gastronòmics i una valoració més positiva de l'alimentació sostenible i de proximitat.

Són posicionaments, actituds i valors que caldria potenciar mitjançant activitats de sensibilització i formació com les que impulsem des de GASTERRA

(<https://web.ua.es/es/actualidad-universitaria/2020/mayo2020/18-24/el-confinamiento-propicia-el-reencuentro-de-los-alicantinos-con-su-cocina-tradicional.html>).

Estem preparant un article on analitzem les respostes obtingudes i l'interès que poden tenir per a futures accions, però l'avançament dels primers resultats va tenir una bona acollida en els mitjans de comunicació i ens ha permès obrir el debat, posar damunt la taula aquestes qüestions i arribar a l'opinió pública. Però contestant a la qüestió de l'impacte de la pandèmia sobre la nostra activitat docent, hem dir que hem intentat mantenir les activitats formatives que teníem programades, a través de la fórmula de la presencialitat virtual. El passat mes de maig poguérem dur a

terme la II Jornada sobre Gastronomia i Nutrició. Diàleg entre cuiners i dietistes-nutricionistes. S'hi inscrivieren quasi dues-centes persones que pogueren seguir online les intervencions dels ponents i les taules rodones. Aquesta és una via en la que volem continuar treballant i millorant el format.

En aquesta mateixa línia, al llarg de les setmanes de confinament poguérem continuar amb el programa de ràdio sobre gastronomia, tradicions culinàries i salut, que amb el nom del Setrill s'emet des de RadioUA i que forma part de les activitats divulgatives de GASTERRA i de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic (<https://www.catedracarmencita.ua.es/ca/programes-de-radio>). Vàrem dedicar tres programes a parlar de gastronomia solidària i ho férem a través de la plataforma Zoom, ja que no era possible fer-ho des dels estudis de RadioUA. Estem molt satisfets amb els resultats ja que els programes es poden seguir baix el format de potcast a través de Youtube, iVox i Facebook. De fet, si continuen les actuals limitacions, aquesta serà la fórmula que farem servir quan reiniciem en octubre les emissions.

-Quins projectes imminents ha preparat Gasterra de cara al nou curs?

El projecte més immediat és posar en marxa la tercera edició del Màster d'Arrossos i Alta Cuina Mediterrània. S'acaba d'obrir la preinscripció i hem tingut que fer un esforç per adaptar-lo a les actuals circumstàncies epidemiològiques. En octubre començarà el curs d'expert en Història, Globalització i Turisme al voltant de l'Arròs i l'Alta Cuina Mediterrània, baix la modalitat de presencialitat virtual. Tant en el cas de l'expert com en el curs d'especialista en Ciència i Tecnologia Culinària, Maridatges, Arrossos i Alta Cuina Mediterrània, que s'impartirà amb la modalitat de semipresencial, hem desenvolupant tot un conjunt d'estratègies didàctiques per aconseguir plenament els objectius formatius del Màster: oferir als alumnes les ferramentes per innovar des de la tradició, millorar les tècniques culinàries i revaloritzar, a través de la cuina, els paràmetres de la cultura alimentària mediterrània i d'una gastronomia de proximitat,

saludable i sostenible.



El Màster, que comptà amb la col·laboració de destacats cuiners i cuineres –entre ells el que tenen estrela Michelin a les comarques d’Alacant– i docents i professionals experts en cuina i gastronomia, ha estat la principal aposta formativa de GASTERRA des dels seus inicis. Un projecte que ha estat capaç, a més, de generar tota una sinergia de col·laboració en comptar amb el suport de Turisme Comunitat Valenciana, dels ajuntaments d’Altea, Benidorm, Dénia i Pego i de la Càtedra Carmencita d’Estudis del Sabor Gastronòmic.

És cert que l’oferta de la cuina valenciana és amplia i variada, però si alguna cosa la diferencia són sobretot els arrossos. A la Marina Alta, a més de comptar amb una gran tradició en la cuina de l’arròs, comptem amb la Marjal de Pego-Oliva com un espai singular de producció. De fet, en les edicions anteriors, un dels primers treballs que feien els alumnes era la visita a la Marjal. En aquesta edició farem una visita virtual de la mà de

Fernando Sendra. Gravarem un vídeo didàctic que es complementarà amb imatges del Museu Etnològic de Pego i que serà objecte d’anàlisi i debat amb els alumnes en l’aula virtual. El mateix passarà amb les demostracions magistrals que faran els cuiners i cuineres amb estrelles Michelin.

El Màster és el projecte més imminent en l’àrea de formació, però també podem destacar dins del darrer trimestre de 2020, la III Jornada de Gerontologia. Es tracta d’una activitat formativa que ens ha permés aprofundir en els reptes que planeja l’alimentació de les persones majors i el paper que pot jugar la gastronomia. En aquesta edició, tal com férem el passat mes de maig amb la II Jornada sobre Gastronomia i Nutrició. Diàleg entre cuiners i dietistes-nutricionistes, anem a planificar-la amb el supòsit de la presencialitat virtual i si les circumstàncies epidemiològiques ho permeten la faríem presencial però amb la possibilitat de seguir-la per la modalitat de vídeo streaming. Les dues edicions anteriors, que tingueren gran èxit de públic i que per raons d’aforament ens va obligar a deixar a molta gent fora, comptaren amb l’assistència de molts alumnes de mòduls de

formació professional de la comarca relacionats amb l'atenció a les persones dependents. Si finalment la podem fer presencial, eixa circumstància de poder seguir-la de manera virtual o poder visionar-la en qualsevol moment, ens permetrà arribar a més gent. És un exemple d'eixes finestres d'oportunitat que de vegades solen acompanyar a les crisis.

A l'àrea de formació, també m'agradaria destacar un projecte que tenim previst iniciar en el darrer trimestre de 2020 i que té a veure amb la idea d'intentar dissenyar un Programa d'Educació en alimentació, nutrició, gastronomia i habilitats culinàries, i valorar la possibilitat d'implementar-lo a les escoles infantils de la comarca en el curs 2021-2022.

És una de les qüestions que es va debatre al D*na-Fòrum "Cuinant una terra. Llaurant un futur": la necessitat que els nostres xiquets i xiquetes aprenguen a menjar bé i a gaudir dels sabors, textures, olors i aromes d'uns menjars que compleixen amb els requisits i exigències d'una alimentació sostenible, saborosa, saludable i nutritiva.

Ho debatérem el passat mes de maig en la II Jornada sobre Gastronomia i Nutrició. Diàleg entre cuiners i dietistes,

parlant precisament de l'alimentació escolar. Les primeres etapes de la vida resulten claus per conformar els hàbits alimentaris. L'educació en alimentació i nutrició ha de formar part dels projectes pedagògics de les escoles, però els escolars també han d'aprendre a cuinar i formar-se en matèria gastronòmica, amb tallers del gust que els eduquen al paladar. A més, els menjadors escolars han de proporcionar una alimentació variada i equilibrada, i fer-ho amb aliments ecològics, de proximitat i estacionals, per tal de garantir la seua qualitat nutricional i gastronòmica. En els menús escolars han de prevaler els plats de base vegetal i aprofitar el potencial de les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques.

Al llarg de la darrera setmana de setembre i primera d'octubre estan previstos un conjunt de seminaris on s'analitzaran experiències en matèria d'educació en alimentació, nutrició, cuina i gastronomia, moltes d'elles a la comarca de la Marina Alta i on intervindran experts en la matèria explicant quines haurien de ser les característiques i els objectius d'un programa d'aquestes característiques. La idea és posar damunt la taula el

projecte, els seus objectius i intentar sensibilitzar al sector educatiu, però també al conjunt de la societat i als nostres responsables polítics sobre la importància i l'interès d'una iniciativa d'aquestes característiques.

A l'àrea de divulgació, a més de continuar a partir de setembre amb activitats de caràcter divulgatiu com el programa *El Setrill* a RadioUA o les presentacions de llibres de contingut gastronòmic que fem dins del cicle "Llegir en clau gastronòmica" i que passarem a la modalitat virtual, sense descartar continuar fent-ho de manera presencial si les circumstàncies epidemiològiques ho permeten, també tenim projectes imminents com la inauguració el mes d'octubre de l'exposició *Menjars de la terra*. El llegat gastronòmic de Gonzalez Pomata. Es tindria que haver inaugurat el passat 14 de maig, però es va tindre que aturar a conseqüència de la COVID-19.

Aquesta exposició naix d'un conveni de col·laboració entre la Fundació Caja Mediterráneo i la Universitat d'Alacant, signat el maig del 2018, amb la finalitat d'inventariar, catalogar, analitzar i divulgar el llegat del reporter i gastrònom alacantí Antonio González Pomata (1926-1996). Es tractava de

posar en valor l'interès que representa per a la història de l'etnografia i la gastronomia de les comarques d'Alacant, el fons documental que aplega l'arxiu fotogràfic de González Pomata. El projecte ha sigut coordinat per la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic de la Universitat d'Alacant i GASTERRA, en col·laboració amb el Centre de Documentació La Llum de la Fundació Caja Mediterráneo, dipositari i responsable de la gestió del llegat.



Per últim, a l'apartat d'investigació, de manera imminent podem destacar la posada en marxa del projecte del Corpus del patrimoni culinari de la Marina. Ens fa molt il·lusió perquè es tracta d'un projecte on participen la Mancomunitat Cultural de la Marina Alta (MACMA), l'Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta (IECMA), l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme de la Marina Alta (AEHTMA) i el

Consorti per a la Recuperació Econòmica de la Marina Alta (CREAMA), a més de l'Oficina de la Innovació i la Creativitat de l'Ajuntament de Dénia. Un treball coral que pot ajudar a complementar tot l'esforç que s'havia fet amb anterioritat per recuperar i posar en valor el patrimoni culinari i gastronòmic

de la nostra comarca. La recerca està finançada per Turisme Comunitat Valenciana i l'estudi pilot que durem a terme a la Marina Alta ha de servir per avançar en la creació del Corpus del Patrimoni Culinari Valencià.



Tota la programació al teu mòbil!!



DONA'T D'ALTA – FENT CLIC ACÍ

O seguïu-nos a les Xarxes Socials!
Posa m'agrada a la nostra pàgina de facebook!



La Macma



Xarxa Jove Marina Alta



xarxajovemarinaalta