



GASTRONOMÍA

Santa Coloma de Gramenet se presenta como ciudad universitaria y foco de cocinas del mundo

Universidad del sabor



LIBERT TEIXIDO

Alumnos de Ciencias Culinarias y Gastronómicas en el mercado

CRISTINA JOLONCH
 Barcelona

El catarro no le desdibujó ayer la sonrisa a la alcaldesa de Santa Coloma de Gramenet, Núria Parlón, a quien reconfortó la escudella navideña versionada por los alumnos del nuevo grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas. La cocinaron, además de otros platos con los que confeccionaron su propio menú navideño, en los fogones de la biblioteca del Fondo, especializada en cocinas del mundo e inaugurada hace unos meses. Antes, el reducido grupo de estudiantes pasó por el mercado, debajo mismo de la biblioteca, donde compraron desde lubina a carne de potro o garbanzos cocidos, mientras atendían las explicaciones de Xavier Torrado, uno de sus profesores. “Las ciudades se transforman en positivo cuando se convierten en ciudades universitarias”, explicó

la alcaldesa, quien aseguró que para Santa Coloma es una oportunidad crucial albergar tanto el Campus d’Alimentació de Torribera de la UB como la UNED, la Fundació Hospital de l’Esperit Sant y el Centre Dr. Emili Mira i López-Parc de Salut Mar. luga-

Se busca interrelación entre el Campus de l’Alimentació Torribera, el mercado y la biblioteca

res por los que todos los días pasan gran cantidad de alumnos. Tanto la alcaldesa como Màrius Rubiralta, director del Campus de la Alimentació de Torribera, destacaron la importancia de la relación entre ciudad y universidad, que ayer quedó escenificada con ese vínculo entre alum-

nos, biblioteca y mercado. Rubiralta se mostró muy optimista tanto en la voluntad de seguir aproximando la universidad a la ciudad como respecto a la acogida de los nuevos estudios, que son pioneros por la iniciativa interuniversitaria (parte tanto desde la UB como de la Politècnica) e interdisciplinaridad.

Según Nan Ferreres, directora del CETT, centro desde el que se imparten las clases conjuntamente con Torribera, ha sido magnífica la acogida de la nueva oferta de formación, única por la amplitud de conocimientos que se abarcan, tanto en el ámbito de la nutrición como de la ciencia gastronómica y la cocina. “Los alumnos, 62 en la primera promoción, han entendido que es bueno que cada centro imparta los conocimientos en que está especializado, por lo que alternan las clases en el CETT y Torribera, a los que en los próximos cursos se añadirán la Escola Superior d’Agricultura de Barcelona, en Castelldefels y en la Fundació Alicia”. Tanto Ferreres como la alcaldesa de Santa Coloma señalaron también la importancia de contar con el cocinero Joan Roca como impulsor y asesor del grado.

Irene Corts y Guillem Serradell, dos de los estudiantes, explicaron que se sienten atraídos por la amplitud de conocimiento que abarca el nuevo grado. La alumna señaló que se había decantado por estos estudios porque “me interesa mucho la ciencia y a la vez me permite poner en práctica lo que aprendo”. No sabe aún a qué quiere dedicarse profesionalmente pero le gusta estudiar materias como bioquímica, química de los alimentos o fisiología. Su compañero, que sueña con ser cocinero e hizo sus primeras prácticas trabajando el pasado verano en un restaurante de Londres, asegura que para él es muy interesante aprender a cocinar pero conocer desde los alimentos a su efecto en nuestro organismo. Saber, por ejemplo, “qué es la cafeína y cómo te afecta”.●