

Creen una càtedra per desenvolupar el vincle entre gastronomia, cultura i turisme.

Baix Empordà | 29-09-2014 | 12:44



La Universitat de Girona (UdG) i l'Ajuntament de Calonge han presentat aquest matí una nova càtedra amb la qual es pretén 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. La creació de la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni ha estat possible gràcies al compromís de l'Ajuntament de la població baixempordanesa que li dona nom, que ha assumit el projecte des de l'inici i s'ha fet càrrec del seu finançament. Els germans Roca, del Celler de Can Roca, tot un referent de la gastronomia a nivell mundial, són els presidents d'honor de la nova càtedra, que estarà codirigida pels doctors Josep Maria Nadal i Joaquim Majó.

L'acte de presentació de la Càtedra s'ha celebrat aquest matí al Castell de Calonge amb l'assistència de l'alcalde de la població, Jordi Soler, el rector de la Universitat de Girona, Sergi Bonet, i destacades personalitats del món de la cultura, el turisme i la gastronomia de les comarques gironines. Tots ells han seguit amb atenció el parlament inaugural que ha ofert Josep Roca, del Celler de Can Roca, en qualitat de president d'honor de la càtedra.

Josep Roca ha recordat "el vincle de Calonge i l'Empordà amb el vi, l'agricultura i el paisatge" i ha afegit que "allò que s'ha d'ensenyar des de la Càtedra és la suma de tots aquests esforços". Josep Roca ha assegurat que "la gastronomia té des de sempre un diàleg amb la ciència, clau per a l'èxit de la gastronomia, i ens ha de portar a preguntar-nos què hi ha fet fins ara i què hi ha per a fer i cal seguir aprenent perquè l'evolució i la innovació són la base del futur".

Per la seva banda, el rector de la Universitat de Girona Sergi Bonet ha destacat que "amb aquest conveni es dona un pas decisiu en l'objectiu de connectar el binomi universitat i territori". Per la seva part, l'Alcalde de Calonge, Jordi Soler, ha agraït "l'acollida de la Universitat de Girona a la proposta" i ha explicat que "el Castell de Calonge s'està reformant per a convertir-se en la seu de la Càtedra, una seu que ens permetrà unir tradició i estudi".

El principal objectiu de la nova Càtedra és vincular la Universitat amb la gastronomia, una expressió cultural que en les darreres dècades ha donat a la demarcació de Girona una rellevància i

impacte internacional de primer ordre. La universitat gironina es vol fer ressò d'aquest impacte, però donant-li també un contingut d'anàlisi acadèmic que pugui aportar noves perspectives de recerca i de difusió del coneixement.

Per aquest motiu, el principal objectiu de la Càtedra és la promoció d'estudis que s'encavalquin sobre els tres eixos de la gastronomia, la cultura i el turisme, així com la difusió d'aquest coneixement, tant a un públic especialitzat com a la ciutadania en general. Aquest objectiu general es complementa amb la voluntat de la UdG de posicionar-se internacionalment com a un referent en aquest àmbit, enfortint així els vincles amb estudis d'humanitats, turisme o tecnològics aplicats a l'alimentació.

La càtedra està codirigida pels doctors Josep Maria Nadal, catedràtic de filologia catalana, i Joaquim Majó, professor titular d'organització d'empreses, especialista en TIC aplicades al turisme.

Nadal ha assenyalat que la cultura i la gastronomia han tingut des de sempre relacions d'anada i tornada, de mútua influència. En aquest sentit, ha afegit que "és evident que la història de la humanitat s'ha desenvolupat a partir del menjar" i per aquest motiu creu que "és important que una universitat s'ocupi de la gastronomia, ja que pot abordar aquesta temàtica amb multidisciplinarietat i ciència, més enllà de les tècniques per cuinar".

Per la seva part, Joaquim Majó ha recordat que en les últimes dècades la gastronomia ha estat un motor importantíssim del turisme i ha assenyalat que Girona n'és un bon exemple a partir de la fama mundial obtinguda per alguns dels seus restaurants. Majó ha indicat que no cal oblidar la gran feina que es pot fer a nivell acadèmic en l'àmbit dels grans productes gironins, com el peix de la costa, la ceba de Figueres, l'arròs de Pals o la poma de Girona.

[Autor: Redacció](#)