Acte solemne d'investidura com a doctora honoris causa
de la senyora

Carme Ruscalleda i Serra

Discurs de presentació de la professora

Cristina Andrés Lacueva

DESEMBRE DEL 2023

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Acte solemne d'investidura com a doctora honoris causa
de la senyora

Carme Ruscalleda i Serra

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Acte solemne d'investidura com a doctora honoris causa
de la senyora

Carme Ruscalleda i Serra

Discurs de presentació de la professora

Cristina Andrés Lacueva

DESEMBRE DEL 2023

Rector
Joan Guàrdia Olmos

President del Consell Social
Joan Corominas Guerin

© Edicions de la Universitat de Barcelona
Adolf Florensa, s/n, 08028 Barcelona, tel.: 934 035 430
comercial.edicions@ub.edu, www.edicions.ub.edu

Fotografia de la coberta: Torre del Rellotge de la Universitat de Barcelona

Dipòsit digital: http://hdl.handle.net/2445/210002.

Aquest document està subjecte a la llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObraDerivada de Creative Commons, el text de la qual està disponible a: http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/.

Sumari

Protocol de l'acte 9

Discurs de presentació de la professora Cristina Andrés Lacueva 13

Discurs de la senyora Carme Ruscalleda i Serra 23

Protocol de l’acte

Acte solemne d'investidura com a doctora honoris causa de la senyora Carme Ruscalleda i Serra

1. S'entra en processó mentre el Cor de la Facultat de Filologia i Comunicació de la Universitat de Barcelona interpreta el cant d'entrada.
2. El rector, Joan Guàrdia Olmos, explica l'objectiu de la sessió acadèmica.
3. El rector dona la paraula a la secretària general, Marina Solé Català, la qual llegeix l'acta del nomenament com a doctora honoris causa de la senyora Carme Ruscalleda i Serra.
4. El rector invita el degà, Jordi Caramarasa, i la padrina, Cristina Andrés Lacueva, a anar a cercar la doctoranda i acompanyar-la fins al Paranimf mentre intervé el Cor de la Facultat de Filologia i Comunicació.
5. El rector dona la benvinguda a la senyora Carme Ruscalleda i Serra, la qual s'asseu al lloc que li ha estat reservat.
6. La padrina llegeix el seu discurs, en el qual presenta els mèrits de la seva patrocinada.
7. El rector demana al degà i a la padrina que acompanyin la doctoranda a la presidència.
8. El rector pronuncia les paraules d'investidura:

Pel Consell de Govern de la Universitat de Barcelona, a proposta del rector, heu estat nomenada doctora honoris causa en testimoniatge i reconeixença dels vostres rellevants mèrits.

En virtut de l'autoritat que m'ha estat conferida, us faig lliurament d'aquest títol i —com a símbol— del birret llorejat, antiquíssim i venerat distintiu del magisteri. Porteu-lo com a corona dels vostres mereixements i estudis.

Rebeu l'anell que en l'antiguitat es tenia el costum de lliurar, en aquesta venerada cerimònia, com a emblema del privilegi de signar i segellar els dictàmens, les consultes i les censures escaients a la vostra ciència i professió.

Rebeu també aquests guants blancs, símbol de la puresa, que han de servar les vostres mans, signes de la distinció de la vostra categoria.

Perquè us heu incorporat a aquesta Universitat, rebeu ara, en nom del seu Claustre, l'abraçada de fraternitat dels qui s'honoren i es congratulen d'ésser els vostres germans i companys.

9. Intervé la doctora Carme Ruscalleda i Serra.
10. Intervé el Cor de la Facultat de Filologia i Comunicació.
11. El president del Consell Social de la Universitat de Barcelona, Joan Corominas Guerin, fa el seu discurs.
12. El rector fa el seu discurs.
13. Tots els assistents a l'acte canten l'himne *Gaudeamus igitur*.

GAVDEAMVS IGITVR

Gaudeamus igitur,
iuuenes dum sumus. [bis]
Post iucundam iuuentutem,
post molestam senectutem,
nos habebit humus. [bis]

Vbi sunt qui ante nos
in mundo fuere? [bis]
Adeas ad inferos,
transeas ad superos,
hos si uis uidere. [bis]

Viuat Academia,
uiuant professores. [bis]
Viuat membrum quodlibet,
uiuant membra quaelibet,
semper sint in flore. [bis]

14. El rector aixeca la sessió.
15. Se surt en processó mentre el Cor de la Facultat de Filologia i Comunicació de la Universitat de Barcelona interpreta el cant de sortida.

Discurs de presentació
de la professora Cristina Andrés Lacueva

Rector Magnífic,
Molt Honorable President,
vicerectores i vicerectors,
degà de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació,
autoritats, amics i amigues,

Tenir l'oportunitat de presentar Carme Ruscalleda i fer-ne la preceptiva *laudatio* és una immensa satisfacció personal i professional.

El meu objectiu avui i aquí com a padrina és fer palès l'encert de la Universitat de Barcelona, a proposta del seu rector, en atorgar a la senyora Ruscalleda el màxim guardó acadèmic: el doctorat per causa de l'honor.

Carme Ruscalleda és una figura destacada en el món de la gastronomia i la cultura culinària. La seva contribució a la societat a través del seu talent i la seva passió mereix ser reconeguda i celebrada tal com avui farem a la Universitat de Barcelona.

No diré que no necessita presentació perquè justament tinc l'encàrrec de presentar-la. I no ho diré perquè presentar no és exhibir un currículum, sinó fer-nos presents en una trobada i donar-te la rebuda que et mereixes a un acte i una institució que també és la teva. Per tant, abans de res, Carme Ruscalleda, benvinguda.

Carme Ruscalleda i Serra es defineix com a cuinera autodidacta i perfeccionista, treballadora d'una cuina innovadora i creativa, que reinterpreta de manera constant el receptari tradicional i aposta per una cuina saludable, en harmonia amb l'entorn i les produccions temporals.

Va néixer a Sant Pol de Mar, al costat i de cara al mar Mediterrani, en el si d'una família pagesa i comerciant compromesa amb els valors de la terra i la cuina de proximitat. Els seus pares tenien una botiga que venia llegum sec, mongetes i cigrons, i menjar per als ocells, segons una font primària d'informació. I ja des de ben petita, sortint de l'escola, o «sortint de doctrina», havia de marxar a despatxar a la botiga de casa, però a ella li agradava molt més cuinar que despatxar. Quant tenia entre vuit i deu anys

«ja feia feina a la cuina» —«me'n vaig a casa fer el dinar», deia— perquè els pares eren a la botiga.

Anys més tard van tenir un *súper*. I va començar a fer menjars. Amb el suport del seu marit, Toni Balam, va transformar la botiga dels pares en un comerç de delicadeses, d'èxit comarcal.

L'any 1988 van emprendre el projecte de convertir l'antic Hostal Sant Pau, construït el 1881, en el restaurant Sant Pau, en funcionament fins a l'octubre de 2018. Al llarg de la seva trajectòria ha arribat a aconseguir un total de set estrelles Michelin: tres pel restaurant Sant Pau de Sant Pol, dues pel Sant Pau de Tòquio i dues més pel Moments de Barcelona.

En efecte, la candidata compleix amb escreix tots i cadascun dels quatre criteris establerts en la normativa vigent per a l'atorgament del títol de doctor honoris. El primer d'aquests criteris es refereix a les aportacions a la ciència, al progrés del coneixement o a la creació cultural i artística.

M'agradaria començar destacant les grans similituds entre ciència i cuina com a creació cultural i artística.

Aquesta presentació, per tant, la podríem fer tots els col·legues del meu Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia; tots els qui formem part del Campus de l'Alimentació de Torribera, de la Universitat de Barcelona, i hi treballem, així com els de l'Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària, juntament amb investigadors de diferents àrees acadèmiques complementàries de les facultats de Biologia, de Química, de Medicina i Ciències de la Salut, d'Economia i Empresa, o de Geografia i Història.

Ciència i cuina, una connexió interessant entre dos mons similars. Una descoberta: el mètode científic i la vida d'un científic, així com la cuina i la vida d'un cuiner professional, comparteixen una sèrie d'aspectes fonamentals que subratllen la seva relació intrínseca.

Comencem pel mètode científic. En aquest enfocament sistemàtic per resoldre problemes i adquirir coneixement, la curiositat i el desig de millorar són els principals motors que impulsen científics i cuiners.

El primer pas del mètode científic és l'observació, però una observació obstinada, guiada per la curiositat. Científics i cuiners som persones curioses per naturalesa. Aquesta observació aguda ens permet identificar patrons i entendre les interaccions entre els elements o ingredients involucrats.

La següent etapa comuna a tots dos camps és l'experimentació. Els científics dissenyem experiments per testar hipòtesis i recol·lectar dades, mentre que els cuiners experimenten amb receptes i tècniques per crear plats deliciosos. Tots dos grups cerquem respostes i resultats específics mitjançant processos de prova i error. En la ciència, això pot portar a descobriments revolucionaris; a la cuina, en la creació de nous plats extraordinaris.

La paciència i la perseverança són unes altres característiques compartides per afrontar desafiaments i fracassos. La capacitat de mantenir-nos enfocats, d'aprendre dels múltiples errors i de continuar millorant són part essencial en totes dues disciplines.

Ens hem d'actualitzar constantment: la ciència està en contínua evolució, per la qual cosa els científics i els cuiners estem disposats a aprendre i a adaptar-nos a les noves teories, tecnologies i descobriments, cadascú en el nostre camp. Així mateix, destaca la importància de publicar i divulgar, del treball en equip, del finançament, de la gestió eficient dels recursos i de la responsabilitat social.

La creativitat té un paper crucial tant en la ciència com en la cuina. Els científics busquem solucions innovadores a problemes complexos, mentre que els cuiners combineu ingredients i tècniques noves i sorprenents per delectar els paladars dels comensals. La creativitat és l'espurna que fa que les dues disciplines avancin i evolucionin.

Per aconseguir èxits en cuina o en ciència cal innovar. La bona cuina, com la bona ciència, crea. Per aconseguir aquest pas cal deixar de ser copistes i passar a ser creadors i arriscar. La innovació no només prové de l'excentricitat, com ens recorda Carme Ruscalleda: també és ressaltar el que és quotidià, el que és simple. En ciència, els grans avenços també han nascut de la simplicitat.

Així, de Carme Ruscalleda destaquem la capacitat per fusionar la tradició culinària amb la innovació: és innovadora i, alhora, tradicional. Dos conceptes que no són antagònics: cal tenir art per barrejar-los. Això sí que és innovació i ens inspira a tots a esforçar-nos per aconseguir la màxima qualitat en allò que fem.

Tots sabem, per experiències de la pròpia vida, que tant la ciència com la cuina professional poden ser apassionants i gratificants, però també desafiadores i exigents.

En conclusió, tots dos camps comparteixen la passió, l'observació, l'experimentació, la perseverança i la creativitat com a elements fonamentals. En explorar aquestes similituds, podem apreciar la bellesa i la importància dels dos mons i reconèixer la dedicació i el mestratge dels qui els persegueixen.

I, així, arribem al segon criteri que es valora per conferir el doctorat honoris causa: la projecció del mestratge en els camps de la pròpia especialitat.

L'èxit de Carme Ruscalleda va més enllà de les seves creacions culinàries. També s'ha distingit per la seva capacitat de lideratge i pel seu compromís amb la formació de noves generacions de xefs. Són nombrosos els cuiners i les cuineres que destaquen públicament la importància de Carme Ruscalleda en el seu esdevenir professional, en què ha estat inspiradora per la seva personalitat i sensibilitat en la cuina: Elena Arzak (Arzak), Fina Puigdevall (Les Cols), Camila Ferraro (Sobretablas), Cristina Figueira (El Xato), Elena Lucas (La Lobita), Fernanda Fuentes Cárdenas (Nub), Pilar Idoate (Europa), Begoña Rodrigo (La Salita), Lucía Freitas (A Tafona).

Carme Ruscalleda ha compartit els seus coneixements a través de llibres de cuina, conferències i tallers amb què ha inspirat moltes persones a seguir la seva passió per la gastronomia i cercar l'excel·lència en aquest camp.

Ruscalleda ha publicat diversos llibres de cuina. *Cuinar per ser feliç*, un dels seus primers llibres, és, a més a més de seductor, un concentrat de la seva filosofia, un suc d'optimisme que la Carme imprimeix sobre la vida i la seva professió. A *Felicitat* presenta el menjar sa, fresc, saborós; la seva recepta per al benestar alimentari i personal. Però també *La màgia de la cuina*, *La cuina mediterrània*, *100 plaers per compartir* o, recentment, aquest mateix novembre del 2023, *La paella pel mànec*, amb un magnífic pròleg de Raül Balam Ruscalleda, un llibre didàctic i pràctic.

Participa en programes de diferents mitjans de comunicació i és infatigable en la difusió d'hàbits alimentaris saludables a les escoles, associacions i empreses, i fa obra pedagògica i docent des de la ràdio, des de revistes, des de la televisió.

El mestratge professional de Carme Ruscalleda es posa de manifest també en les funcions directives i executives. Ha establert i gestionat amb èxit diversos restaurants —el Sant Pau de Sant Pol, el Sant Pau de Tòquio i el Moments de Barcelona—, amb la qual cosa ha demostrat els seus dots empresarials i de lideratge.

Fruit d'aquestes activitats ha rebut nombrosos premis i honors. Ha estat reconeguda amb guardons com ara la Creu de Sant Jordi de la Generalitat de Catalunya (2008), la Medalla d'Honor del Parlament de Catalunya (2013) i el Premi Nacional de Cultura (2019).

Anem al tercer criteri. L'existència de relacions científiques i personals amb la Universitat de Barcelona, la seva projecció en l'àmbit de la nostra cultura, és un altre aspecte per valorar el mèrit per a l'obtenció del doctorat honoris causa.

La seva influència no es limita només a la cuina, sinó que s'estén a la promoció de la cultura culinària. Menjar és un fet cultural. Alimentar-nos forma part de la nostra cultura.

Un dels aspectes més destacats de la seva carrera és que ha posat el focus en la cuina mediterrània, la seva capacitat de reinterpretar i reinventar els plats tradicionals amb el seu toc personal, reivindicant l'orgull de la cuina patrimonial. Ha estat ambaixadora de la gastronomia catalana al món i ha contribuït al reconeixement de la cuina mediterrània com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO.

La seva relació amb la ciència es pot definir de diverses maneres:

- *Innovació culinària amb l'ús de la investigació i la tecnologia.* Al llarg de la seva carrera ha experimentat amb ingredients, tècniques de cuina i presentacions, cosa que sovint implica un profund coneixement de la química i la física dels aliments. En aquest sentit, el seu treball es pot considerar una manera d'aplicar principis científics a la cuina per crear noves experiències gastronòmiques. Aquestes eines i tècniques permeten crear plats únics i sorprenents.
- *Exploració de nous ingredients i gustos únics.* Això pot implicar un enfocament experimental i científic per entendre com funcionen els sabors, la ciència al darrere de l'anàlisi sensorial, i com es poden combinar de maneres innovadores a la cuina.
- *Col·laboració amb científics experts en diverses disciplines de la nostra Universitat* per tal d'entendre millor els processos culinaris o l'aportació nutricional d'un determinat aliment. Seguint aquest principi, tenim la seva col·laboració amb el professor Abel Mariné, entre d'altres.
- *Contacte amb l'Institut de Recerca de Neurociències de la UB.* La Carme va participar en una interessantíssima taula rodona en què van prendre

part un artista, un cuiner i un científic i en què es va debatre sobre el concepte de creativitat, aspecte inherent a la humanitat, allò que ens fa humans.

- *Promoció i divulgació d'una alimentació saludable.* Carme Ruscalleda dona suport activament a la Barcelona Brain Health Initiative (BBHI). Es tracta d'una iniciativa de recerca dirigida a conèixer i entendre com es pot mantenir la salut del nostre cervell. És una iniciativa promoguda per l'Institut Guttmann i liderada pel professor David Bartrés Faz, de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la Universitat de Barcelona, i el doctor Álvaro Pascual-Leone, catedràtic de Neurologia de la Harvard Medical School, dels Estats Units.

Segons aquesta iniciativa, mantenir sa el cervell és imprescindible per viure amb qualitat de vida, per optimitzar els nostres propis recursos i per prevenir i endarrerir l'aparició de malalties. En aquesta iniciativa de salut del cervell, l'estudi de la nutrició i l'exposoma, en què el nostre grup de recerca col·labora, és un dels set pilars o categories diferents que hi contribueixen, conjuntament amb l'entrenament cognitiu, l'exercici físic, el pla vital, la salut integral, la socialització i el son.

En resum, la relació de Carme Ruscalleda amb la ciència se centra en l'enfocament innovador a la cuina, en la col·laboració amb científics i experts, i en l'ús de la recerca i la tecnologia per crear experiències gastronòmiques úniques i que impacten en la qualitat de vida.

Per acabar, el quart criteri: el foment i la participació en activitats de solidaritat i el respecte pel medi ambient i pel desenvolupament sostenible són també vessants que es valoren en l'atorgament del doctorat honoris causa.

Al llarg de la seva carrera, Carme Ruscalleda ha sobresortit pel compromís amb la sostenibilitat a la cuina. Per haver estat una pionera en la promoció de pràctiques culinàries sostenibles. Pel respecte pels recursos naturals, evitant el malbaratament d'aliments. Per la col·laboració amb productors locals per obtenir ingredients frescos, d'alta qualitat i de temporada. Així, dona suport a l'economia local, cosa que no només promou la sostenibilitat, perquè redueix l'empremta de carboni associada amb el transport d'aliments, sinó que també realça la qualitat i el sabor de les seves creacions i promou la responsabilitat social en la indústria de la restau-

ració. El seu enfocament en la sostenibilitat ha contribuït que la puguem considerar una figura influent en el món de l'alta cuina i ha inspirat altres xefs i restaurants a adoptar pràctiques més sostenibles.

En conclusió, la trajectòria de Carme Ruscalleda és una mostra de l'excel·lència i el lideratge en les diferents facetes de les ciències culinàries. La seva contribució al món de la gastronomia l'ha convertida en una figura destacada de l'escena internacional.

Coincidim tots que, amb l'ingrés de Carme Ruscalleda i Serra al Claustre de la Universitat de Barcelona, la nostra institució acull un nou membre amb mèrits personals, acadèmics i professionals extraordinaris.

Com a doctora honoris causa, estem segurs que serà una excel·lent ambaixadora de la Universitat de Barcelona, de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, i del Campus de l'Alimentació de Torribera.

Gràcies per enriquir la nostra vida a través de la teva passió i dedicació a la cuina i a la gastronomia.

Moltes gràcies.

Discurs de la senyora Carme Ruscalleda i Serra

Autoritats, senyores i senyors,
companys, amics i familiars que m'acompanyeu en l'acte d'investidura com a doctora honoris causa, en aquest espai excepcional del Paranimf de la Universitat de Barcelona: benvinguts.

En primer lloc, vull expressar l'agraïment a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, que ha proposat el meu doctorat. Moltes gràcies també a la institució de la Universitat de Barcelona i, molt especialment, a la meva padrina, la doctora Cristina Andrés Lacueva, catedràtica de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia, per valorar el meu treball vinculat als sectors primari, secundari i terciari en el món de l'alimentació.

Ni en els somnis més surrealistes que he tingut, i continuo tenint, hauria pogut imaginar aquesta seqüència d'ara mateix, viure el gran honor que avui m'atorgueu.

Soc filla de Sant Pol de Mar, una vila que he vist transformar-se, créixer i modernitzar-se sense perdre ni l'encant, ni la bellesa, ni l'amable tarannà i el veïnatge de les viles marineres d'aquest país. Vaig créixer en el si d'una família pagesa i comerciant, on vaig aprendre, sense adonar-me'n, el valor de treballar en equip i la gamma dels colors, les olors i els sabors dels productes de cada temporada. Tots i cadascun dels membres de la familia, les dones i els homes, els grans i els més petits, sumàvem esforços en les tasques d'una feina executada a mà, sense mandra, amb ganes i amb ilusió de futur.

Als anys cinquanta, sense que cap operador turístic ho organitzés, van arribar els primers turistes al Maresme. Van venir-hi pels seus mitjans, amb uns cotxes que ressaltaven notablement entre els carros i cavalls que hi havia a la vila. El turisme va desencadenar un tsunami emprenedor i, com els bolets, van florir-hi bars, *snack-bars*, restaurants, pensions, hostals i discoteques. El poble mariner, agrícola i tèxtil va emprendre el vol cap al sector dels serveis, i tot plegat va portar, en general, una prosperitat nova a la majoria de les llars santpolenques. Es van asfaltar els carrers, es van

arranjar el clavegueram i l'enllumenat públic, i es va acabar la cria de pollastres, gallines i conills a les cases per al consum familiar.

També a casa meva va arribar la transformació que havia posat en marxa el turisme: vam deixar de tenir vaques en una casa propera a la nostra, vam canviar el carro i el cavall per una furgoneta, i vam transformar el petit taulell de l'entrada de casa, on despatxàvem a granel el vi de la vinya, la llet de les vaques i la petita producció agrícola, en una botiga d'autoservei, un petit supermercat.

Paral·lelament a aquests canvis, vaig viure una adolescència en un món de treball i prosperitat. A una nena com jo, en una família com la meva, no li tocava continuar estudiant en complir els catorze anys. Els nois sí que tenien la possibilitat d'anar a l'institut, però les noies ens incorporàvem automàticament al món laboral o al domèstic. A casa mai no em van preguntar «què vols fer quan siguis gran?», però jo vaig expressar el desig de formar-me en una carrera artística. Ara, amb la distància del temps, comprenc millor l'ensurt dels de casa.

En aquell moment, només les noies de les famílies d'un estatus superior al nostre feien el batxillerat i carrera. Però vaig tenir un premi de consolació: com que era molt bona estudiant, a casa van decidir que continués a l'escola religiosa on anava i fes *Comercio Mercantil*. Van ser dos anys més d'ensenyament, que vaig poder gaudir amb plenitud, amb assignatures de francès i, més tard, d'anglès, en una escola tota en castellà: jo tenia el sentiment que pensava i parlava en una llengua que ni llegia ni escrivia. Per això em vaig apuntar a unes classes nocturnes de català, molt probablement clandestines, que oferien uns joves santpolencs; unes classes que em van ajudar a resoldre aquella mancança, malauradament tan estesa llavors al país.

És, doncs, un goig, avui, veure el català a les escoles, als instituts i a les universitats, amb nens i nenes, sense diferències de gènere ni de classe social. Estic segura que ara la pregunta «què vols fer quan siguis gran?» es fa tant als nois com a les noies. O potser ja no cal, perquè són ells mateixos els que imaginen i decideixen el seu futur.

Amb l'esperit de donar corda a aquell nou i petit supermercat familiar, com que a casa sempre havíem criat bestiar, el pare va considerar que oferir carn fresca i elaborada amb porcs criats a casa seria una bona empenta comercial. Així doncs, em vaig formar en tècniques cansaladeres: vaig aprendre a desfer canals de porc i a elaborar botifarres crues i cuites

amb una família de Tordera, amics nostres, que s'hi dedicaven de manera artesana i tradicional. A finals dels seixanta, el Gremio Sindical Provincial de Industriales Tocineros Detallistas de Barcelona no oferia encara formació tècnica. No va ser fins l'any 1973 que el Gremi de Cansaladers va començar la trajectòria pedagògica.

Amb disset anys, doncs, vaig prendre la responsabilitat de posar-me al capdavant de la nova secció, a la nova botiga, amb una oferta d'elaboració d'embotits catalans clàssics. Treballàvem pocs elaborats secs, ja que el Maresme té un clima humit que fa difícil assecar elaborats.

Soc una dona molt afortunada: aquell treball relacionat amb el porc va convertir-me en una persona més simpàtica, més comunicativa, més feliç. Jo no era tan extravertida ni positiva. Probablement, el sentiment artístic que m'acompanyava consistia en una voluntat incansable d'experimentar, de fer les coses a la meva manera. El porc es va convertir en una porta cap a la llibertat creativa, em va donar corda i volada per gaudir de la feina. A mitjan anys setanta, doncs, vaig començar a oferir botifarres de dos colors, botifarres amb formatges i terrines de porc i ànec.

Ho torno a dir: soc una dona molt afortunada. Amb només disset anys em vaig prometre amb Toni Balam, un veí que vivia a tan sols vint passes de casa meva. Des dels inicis del festeig, el plaer de la cuina dels grans restaurants va passar per davant d'anar a espectacles o discoteques. Junts vam descobrir una cuina que es diferenciava moltíssim, tant en els gustos com en les elaboracions, de les cuines familiars, basades en les receptes tradicionals, marineres i pageses de casa nostra. La dels restaurants, llavors, era una cuina de mantega, de crema de llet, de tòfona i *foie-gras*, que ens enlluernava.

A casa meva només hi havia dos llibres de cuina: *La teca*, d'Ignasi Domènech, i *L'art de ben menjar*, de Marta Sàlvia. El descobriment d'una cuina de perfil francès i elegant em va despertar l'interès d'adquirir receptaris de xefs francesos de renom, que als anys setanta ja es publicaven en llengua castellana. Familiaritzar-me amb aquella nova cuina em va obrir la ment a nous registres de sabors i noves fórmules culinàries, que podia practicar de manera domèstica. Els llibres de cuina han estat, i són encara, la meva escola, i no he deixat mai de comprar-ne.

Toni Balam va fer el servei militar a Barcelona i, com que tenia les tardes lliures per venir a Sant Pol i coneixia el meu desig, va oferir-se a

substituir-me a la botiga dels pares a les tardes durant el curs 1973-1974 perquè jo em pogués inscriure a l'Escola Massana. Va ser un gran regal d'un home generós que continua acompanyant la meva vida. Gràcies a això, ja mai més em va torturar, ni desvetllar, la possibilitat de seguir una carrera artística. Vaig passar el curs preparatori amb una nota excel·lent!, i aquest sentiment interior de capacitació per al món artístic em va alliberar de l'agra espina que tenia clavada al cor. Vaig transformar el meu anhel en creativitat i llibertat aplicades a la meva professió i vaig decidir, amb en Toni, que en acabar la *mili* ens casaríem.

Ens vam casar l'any 1975, quan tots dos teníem vint-i-tres anys. Ell va deixar la feina de manyà i es va incorporar a la botiga de casa, i junts hi vam donar encara més empenta. Som tots dos de perfil emprenedor i autodidacte. A un autodidacte l'acompanya un esperit curiós, una gran seguretat en relació amb el que es vol aconseguir i, alhora, un duríssim patiment, perquè no sap com arribar-hi. Per això un autodidacte treballa sense mandra, no para d'investigar, d'estudiar, de preguntar i de corregir: prova i error.

Amb en Toni ens vam adonar que els nostres clients de la botiga buscaven ajuda per agilitzar l'organització dels àpats a casa seva i, per això, vam anar ampliant la secció de carn. A les carns de pollastre i porc, hi vam sumar les de vedella i xai (aleshores encara se sacrificava als escorxadors municipals). A finals dels anys setanta, a la nostra botiga s'hi podia adquirir cada dia un llegum diferent cuinat, un tipus de croqueta també diferent cada dia, *barús* de tres gustos diferents (el *barús* era una creació de la casa, amb un nom de fantasia format a partir de les primeres síl·labes dels nostres cognoms) i, els caps de setmana, *platillos* com fricandó, bacallà o peus de porc amb samfaina, pollastre rostit, canelons i calamars farcits, en la temporada del cefalòpode.

Sense adonar-nos-en, i sempre amb la complicitat dels pares, la botiga va anar emprenent un camí gurmet, ampliant l'oferta amb pa diari d'un forner artesà del poble, amb més de quaranta tipus de formatges diferents, i conserves i vins del país i del món. La cuina va anar prenent protagonisme i èxit. De fet, la botiga va ser l'embrió que ens va fer sentir la força i la seguretat per obrir el restaurant Sant Pau.

A la botiga anàvem acumulant coneixements i experiència i, sempre que hi havia ocasió i diners, visitàvem grans restaurants de l'Estat espanyol

i de França. Gaudíem de les posades en escena elegants, dels serveis jerarquitzats, de la cuina polida, refinada i ben presentada. De moment, no teníem cap pensament d'obrir un restaurant. Nosaltres érem i ens sentíem botiguers, botiguers amb obrador cansalader i plats per emportar.

La cuina és una activitat viva i en evolució constant: els sentits que ens permeten apreciar un plat ens van portant a saber elegir i decidir quins són els sabors i els plats que més ens agraden. L'evolució poleix les tradicions, les refina, i suma més plaer a l'acte de menjar. Vam començar a proposar al nostre client treballar un xic més a casa seva en el moment d'emplatar les menges que comprava, amb propostes del tipus: «La safata principal, cal escalfar-la al forn; la salsa, a banda, escalfeu-la en un pot i, quan serviu els plats, escampeu-hi per sobre la picada: així gaudireu de més matisos gustatius». La resposta del client era radical: «No em compliqueu la vida! Em cal una safata per escalfar al forn, i directe a taula».

Davant de la resposta del públic, ens vam adonar que el client que compra plats cuinats, en realitat està comprant «temps», però nosaltres, en canvi, sí que ens volíem complicar la vida… Per això vam començar a acariciar la idea d'oferir un menjador al pis de dalt de la botiga, un espai gran que calia remodelar per equipar-lo tècnicament i aconseguir que fos confortable. No preteníem posar un restaurant: només un *altell* en una botiga per oferir-hi esmorzars tardans i berenars sopars, sempre en horari comercial. L'objectiu era el següent: sense perdre els valors de la cuina tradicional que elaboràvem, servir-la de manera més moderna, més lliure i més inspirada.

I, una vegada més, l'atzar ens va acompanyar. El projecte del menjador a l'*altell* de la botiga tenia un cost econòmic altíssim; calia finançament bancari, naturalment amb la complicitat i l'aval dels pares. Just abans d'engegar les obres de remodelació de la botiga, ens vam assabentar de la venda de l'Hostal Sant Pau, situat al davant mateix de la botiga, amb un cost econòmic idèntic al de les obres que estàvem a punt de començar. Decidir canviar el projecte, travessar el carrer per oferir taula pública, en lloc de fer-ho al pis de sobre de la botiga, suposava afrontar menys riscos econòmics.

Aleshores érem dos joves de trenta-cinc anys amb la força i la il·lusió que acompanya els emprenedors. L'estiu del 1988 vam obrir el restaurant Sant Pau i els pares van mantenir la botiga oberta, de la qual nosaltres des del restaurant Sant Pau ateníem l'oferta culinària. La botiga va ser «el sal-

vavides» del restaurant fins a l'any 1996, quan els pares es van jubilar i el restaurant ja començava a rutllar sol.

Per obrir el nou restaurant, teníem treballada una carta amb els nostres embotits, formatges i *platillos*, però vam topar amb un obstacle molt important: el món carni era el nostre plat fort, però des de les finestres del Sant Pau el Mediterrani es barrejava amb el paisatge del jardí; era clar que el client voldria trobar productes del mar. Per això vam estrenar-nos incorporant a la carta tres plats mariners: gambes a la planxa, lluç al vapor i llobarro al forn. Si ho comparem amb la carta del Sant Pau després de trenta anys, veurem que el mar i l'horta hi han estat sempre els principals protagonistes.

Sovint comentem amb en Toni que ens en vam sortir per l'actitud i l'entrenament davant de la feina. Estàvem disposats a travessar un desert sec de clients, a sacrificar plaers personals i a no renunciar a la qualitat de l'oferta. Els primers anys, quants diumenges, que solen ser dies de treball fort, tornàvem a casa derrotats i tristos, havent fet «zero» clients, però esperant amb delit que fos de nou dimarts per tornar a obrir amb l'esperança que aquella setmana fos millor que l'anterior!

Sabíem que comptàvem amb l'originalitat d'una cuina amb gustos frescos, nets i precisos. Per a una cuina així, cal no abaixar la guàrdia durant les elaboracions. Això vol dir que si un producte fresc no s'ha venut, o te'l menges o el llences, però mai no s'ha de fer passar al client.

Som hereus d'una cuina que ve de molt antic; una cuina sàvia, sana; una cuina gurmet que tracta la naturalesa d'una manera elegant i seductora, amb receptes molt humils, tant marineres com pageses, plenes de seny i coneixement, que conviden a ser revisades i posades al dia pel que fa a la mida del tall, la quantitat i el temps de cocció.

A finals dels vuitanta, sense que ningú fundés cap club ni cap associació, ens vam anar trobant i relacionant amb cuiners punters catalans i va començar un moviment que, amb els anys, va crear la marca *cuina catalana*, reconeguda arreu. La proximitat de França ens va portar a emprendre el vol professional en una direcció que implicava, també, un compromís amb el país. Els francesos anomenaven el seu nou moviment culinari *nouvelle cuisine* o *cuisine de marché*. Nosaltres no hi vam posar etiquetes, però ens vam contagiar de les ganes de millorar les instal·lacions a la cuina i al menjador, el personal de cuina i de sala, els dissenys de les cartes, les vaixelles i

l'oferta del celler amb tot el creixement qualitatiu dels vins, que evolucionaven de bracet de la gastronomia.

En aquells anys Santi Santamaria va ser un cuiner inspirador per als professionals d'aquest país, i l'explosió tan trencadora i creativa de Ferran Adrià ens va engrescar a tots i ens va fer partícips d'un moviment d'avantguarda a la cuina catalana. Es va posar en marxa l'aparell dinamitzador de la restauració, un aparell que no ha deixat de donar-nos corda, com un triangle que es carrega d'energia: en un angle, els cuiners, que no parem de treballar per oferir novetats; en l'altre, els mitjans de comunicació, que no s'aturen de fer-ne difusió, i, al darrer escaire, el públic, que consumeix amb delit gastronòmic.

A la projecció de la cuina catalana al món també hi han sumat un gran valor professional les escoles de cuina, que hem vist créixer en quantitat i qualitat, i els joves que s'hi formen: tots, nois i noies que lliurement han escollit aquesta professió. No ho dubtem: les millors pàgines de la gastronomia del país segur que encara s'han d'escriure. La formació professional és importantíssima, i ho dic com a cuinera que no s'ha format en una escola de cuina, sinó que ha après l'ofici gràcies a la curiositat i la il·lusió d'aprendre.

L'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar ha estat capdavantera en la formació i divulgació de la gastronomia. Als anys setanta i vuitanta l'Escola convidava famosos xefs europeus i de l'Estat espanyol a exposar la seva cuina. Eren ponències professionals obertes al públic gurmet i, sempre que la feina m'ho permetia, gràcies a la generositat de l'Escola santpolenca, assistia en directe a unes exposicions culinàries magnífiques. Hi assistia per l'atracció que sentia per la cuina, per posar-la en pràctica a la botiga i a casa: no m'acompanyaven pas, encara, ni la voluntat ni el projecte d'obrir un restaurant. Era la set d'aprendre d'uns mestres cuiners de qui només tenia notícies per la premsa especialitzada o pels receptaris, i resulta que, excepcionalment, venien a mostrar el seu discurs gastronòmic al meu poble!

Hem de donar les gràcies, també, a les guies gastronòmiques, que guien els clients fins a la porta dels establiments i que sumen valor al nostre treball, i a la crítica especialitzada i gastronòmica que s'ha fixat en nosaltres i ens ha acompanyat des dels inicis. Igualment, als congressos gastronòmics, a què ens han convidat en moltíssimes ocasions i que han

posat i posen en valor el treball professional i col·lectiu dels cuiners. Vull donar especialment el meu agraïment a la Fundació Alícia i a la Universitat de Barcelona per haver-nos convidat a participar en el Congrés de Ciència i Cuina, que ens va portar més d'una vegada a mostrar el nostre treball a la Universitat de Harvard.

La ciència ha estat vital per al creixement de la cuina catalana: són moltíssimes les tècniques culinàries que coneixem i que són patrimoni cultural català, fruit de l'enginy i del talent dels cuiners, però és la ciència la que ens explica els processos que emprem de manera professional o intuïtiva. La ciència ens aporta més seguretat i coneixements, i ens permet afinar els resultats que busquem en les nostres elaboracions.

L'any 2003 ja ens acompanyava un equip molt més nombrós que el dels inicis. Vam obrir el Sant Pau el 1988, amb joves estudiants que, com nosaltres, s'estrenaven en el món de la restauració. Va ser un camí duríssim, un no parar de corregir cada dia, en cada servei. El nostre creixement professional es pot descriure com un camí de petits passos de formiga, minúsculs però ferms, fets al costat de clients que es van anar convertint en amics. Com més resposta del públic, més múscul econòmic per millorar les instal·lacions de la cuina. Ens ha acompanyat sempre el consell del pare pagès, la dita de «l'eina fa la feina, i la mà que la fa anar». Tant a la botiga com al restaurant, hem prioritzat treballar amb bones eines. També, la il·lusió per rebre en un espai confortable i amable, perquè sabem que el client valora una taula ben parada: les tovalles ben planxades; la vaixella delicada; les copes finíssimes; l'argent de la coberteria; les flors fresques a la taula; la carta bonica, artística, ben organitzada i editada. El celler, ben climatitzat i sempre creixent en referències. I l'*staff*, ben format, amb coneixements i experiències que han acompanyat i sostingut l'èxit del Sant Pau.

L'any 2003 vam fer un pas molt important a la nostra vida: acceptar la proposta d'un empresari japonès d'obrir un segon restaurant Sant Pau a la ciutat de Tòquio. He de confessar que ens va costar molt decidir-nos, però l'empresari sabia que si trepitjàvem Tòquio, comprendríem les similituds conceptuals de la cuina japonesa i la catalana. I ho vam descobrir asseguts a les taules nipones. Les nostres són dues cultures culinàries molt diferents: l'oli, el pa i el vi, tres icones mediterrànies, per a un japonès són productes exòtics, però, en el concepte de fons, nosaltres, com ells, valorem l'exclusivitat dels productes de temporada, defensem el control impe-

cable de les coccions, i n'esperem, d'un plat, que no sigui només un sabor pla, sinó un joc de textures i contrastos capaç d'emocionar. Ens va ajudar a decidir-nos la tecnologia que estava entrant a les nostres vides: Internet, un instrument que ens permetia treballar i comunicar-nos fàcilment amb l'altra punta del món. I ho vam poder fer realitat gràcies a un equip de col·laboradors amb el Sant Pau carregat de talent i il·lusió, disposat a sumar-se al projecte d'obrir, el 2004, un restaurant de cuina catalana a la ciutat de Tòquio.

El 2009, de nou amb la força i la capacitat de l'*staff* que ens acompanyava, vam veure'ns amb cor d'obrir un restaurant gastronòmic a l'hotel Mandarin Oriental, que acabava d'estrenar-se a Barcelona, amb el compromís del nostre fill Raül al capdavant: si Déu vol, el proper 2024 celebrarem quinze anys del restaurant Moments a Barcelona.

Defenso amb fermesa la cultura de l'esforç i l'ambició professional per assolir la qualitat d'un treball excel·lent. Sento el compromís de transmetre els valors de la cultura culinària de la qual som hereus. Un restaurant és un aparador de la qualitat dels productes del país i, alhora, un agent prescriptor de bones i noves maneres de menjar.

M'acompanya un esperit curiós i m'agrada difondre coneixement. Durant anys, amb l'*staff* del Sant Pau vam celebrar els Berenars Culturals, una trobada interna periòdica on convidàvem experts del país per aprofundir en el seu art. Dels ensenyaments dels seus discursos, jo en prenia notes i les editava, de manera interna, per al nostre equip.

Els Berenars Culturals em van portar a publicar receptaris. N'he publicat diversos, i ben diferents entre ells: de cuina catalana domèstica, de cuina professional, de cuina *antiaging* i de cuina global, sempre molt curosa a detallar-hi escrupolosament cada pas de les receptes. També he editat i il·lustrat, per als nostres clients, informació específica dels seixanta formatges diferents que servíem al Sant Pau al llarg de l'any. Darrerament, he editat una eina pràctica i també il·lustrada per a les escoles de primària i secundària que sovint visito, atenent les invitacions que m'arriben.

Compto que el Govern català, des de la Conselleria d'Ensenyament, no trigarà gaire a impulsar una assignatura de cuina i nutrició a les nostres escoles. Ja anem tard: cal formar l'alumnat també en aquesta matèria. Som hereus d'una cultura que ve de molt antic, interessantíssima i saludable. Una cultura que ens situa a la llista dels països del món amb més longevi-

tat: no ho podem perdre! La clau és la pedagogia: ensenyar a estimar la nostra cuina, aconseguir que les joves famílies sentin el compromís de fer descobrir a la canalla que creix a casa seva els sabors purs de cada temporada i el recital dels grans plats de la cuina catalana.

En paraules del president de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, la cuina és un factor universal a totes les comunitats humanes. Cada poble té una cuina i la percep d'una manera diferenciada. L'evidència d'aquesta diversitat és una herència que cal preservar. Al meu entendre, cal preservar i acompanyar tant la cuina més innovadora com la més tradicional: totes dues conviuen a Catalunya i de totes dues n'hem d'estar orgullosos.

L'Agència Catalana de Turisme de la Generalitat ens anuncia al seu web que l'any 2025 Catalunya serà la Regió Mundial de la Gastronomia. Es convertirà, d'aquesta manera, en la primera regió europea que rep aquesta distinció. El reconeixement confirma la consolidació d'un model turístic innovador i regenerador, en què la revolució gastronòmica de Catalunya va molt més enllà del restaurant i obre les portes a descobrir el territori i la producció alimentària local i singular. Aquest potent aparador que serà Catalunya el 2025, juntament amb els objectius ODS internacionals per al 2030, ens ha de portar a preguntar-nos: «Què puc aportar-hi? Què puc millorar personalment i professionalment?». I és que hem de protegir el sector primari, els mercats, la qualitat dels aliments que ens ofereix la naturalesa. Ara ja és una urgència: som en zona de perill! La famosa frase d'Hipòcrates «que l'aliment sigui la teva medecina, i la medecina, el teu aliment», hem d'aconseguir que es converteixi en un objectiu real, popular i practicat.

El mes d'octubre d'aquest any vaig participar en la rodona organitzada per l'Institut de Neurociències d'aquesta Universitat amb el títol «Què ens fa humans?» i es van posar de manifest valors com el pensament, la creativitat, l'espiritualitat, l'ànima, les emocions, la comunicació, l'empatia i la cuina. Som els únics éssers vius d'aquest planeta que processem el que mengem. Penso que val la pena aprofitar aquestes ocasions per reflexionar sobre el sentit de la vida, i encarar-la des de l'espai personal i professional, amb respecte, curiositat, il·lusió i generositat. Som fills d'una cultura en què el malbaratament no existia i la sostenibilitat era bàsica per tirar endavant. Davant d'un món globalitzat, hem d'esforçar-nos a recuperar aquests valors, a posar-los a la llista dels objectius urgents.

Per anar acabant aquest discurs, defenso amb fermesa que la inspiració ens ha de trobar treballant. Treballant amb compromís i amb ambició professional. Em sento una persona inconformista i alhora pacient, ara que a la societat moderna es respira tanta impaciència. Ja he dit que em considero molt afortunada: he tingut sempre tot el suport familiar per poder treballar sense treva. Amb en Toni hem estat un tàndem que no para de pedalar i que ara contempla amb plaer la força i el compromís dels nostres fills al capdavant del treball. Em fa feliç veure que, actualment, la dona s'ha incorporat amb pas ferm al món professional i al gastronòmic. Ja no hi ha empresaris que es neguin a contractar dones. En el futur, en el camp de la gastronomia hi haurà tantes dones com elles decideixin. Les dones poden decidir obrir negoci, ser líders del seu projecte i dedicar-hi la vida. Les joves cuineres que s'han format professionalment tenen molt clar que el món les contempla sense càrregues antigues. Saben que han d'encarar el futur i l'èxit oferint alhora una bona qualitat de vida a l'*staff* que les acompanyarà, per assolir objectius sostenibles i de qualitat, sense oblidar l'atenció i la cura de la vida familiar. Saben que el món les mesura pel talent, i el talent, senyores i senyors, no té gènere.

Després de vint anys treballant a la botiga dels pares i de trenta anys més treballant amb en Toni al restaurant Sant Pau, ara en les actuacions professionals em presento com a «xef i divulgadora gastronòmica». L'honor que em feu avui amb la investidura com a doctora honoris causa de la Universitat de Barcelona m'omple de força i renova el meu compromís amb el país. És un honor i un compromís que faig extensius a tot el col·lectiu professional i gastronòmic de casa nostra.

Cal que tots posem la cuina i la nutrició entre els valors més interessants de les nostres vides. Si ho fem, podrem dir que, en el món globalitzat en què vivim, a Catalunya el menjar és Cultura.

Moltes gràcies per la vostra companyia i atenció.

UNIVERSITAT DE BARCELONA
Edicions