

Gastronomía, divulgación y universidad: 15 años del Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud de la Universidad de Castilla La Mancha

Antonio Mateos Jiménez

Director del Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud de la Universidad de Castilla La Mancha. Presidente de la Academia de la Academia de Cultura Gastronómica de Castilla-La Mancha.

La gastronomía en la universidad. El caso de la Universidad de Castilla La Mancha

Aunque la gastronomía experimenta actualmente un creciente auge entre la población, no podemos olvidar que su presencia en algunos ámbitos ha sido relativamente reciente. Hablar de gastronomía hace años en las aulas universitarias y en los foros científicos parecía algo casi folclórico o de escaso valor científico. Los intentos de introducirla como saber y campo de trabajo han requerido (y todavía requieren) de esfuerzos para dotarla de rigor y aplicación didáctica. En la Universidad de Castilla La Mancha (UCLM) únicamente las titulaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y las distintas Escuelas Técnicas Superiores de Ingenieros Agrónomos eran las que abanderaban, en el pasado, cualquier aproximación a los productos agroalimentarios, especialmente el vino y el aceite. Pero todo ello parecía lejos del componente divulgativo que requiere la gastronomía para llegar a la población, empezando por la estudiantil. Con este deseo de propiciar un conocimiento más cercano y menos técnico de las cosas del comer y del beber y dar cabida a figuras no solo del mundo de la ciencia, en julio de 2002 organizamos el primer curso de verano gastronómico en la UCLM con el título de "La dieta mediterránea como factor del salud y cultura". Bajo este reclamo llegan a las aulas de Toledo científicos del renombre de los profesores José Mataix y Gregorio Varela Moreiras, productores y empresarios como el tristemente fallecido Carlos Falcó, periodistas gastronómicos como Gonzalo Sol y cocineros que por primera vez pisaban la universidad en el centro de España, como Pedro Subijana. Esta combinación de científicos, productores, periodistas y sobre todo de cocineros en un mismo curso introdujo un elemento innovador y atractivo que nos permitió empezar una senda propia en la universidad castellano manchega. Batas y chaquetillas se unían con un mismo fin divulgador. Ello desemboca en la celebración, al siguiente año, de un curso de libre configuración

("Alimentación y calidad de vida"), que, aunque inicialmente destinado a futuros maestros, reunió a estudiantes de distintas titulaciones con la motivación añadida de catas y degustaciones de productos (aceite y queso). Entre los ponentes, críticos como José Carlos Capel y cocineros como Sergi Arola, Abraham García y un joven y apenas mediático Pepe Rodríguez Rey. A este curso le siguieron otros cada año, en forma de jornadas de Alimentación, Despensa y Salud donde tres núcleos básicos convivían: la alimentación como elemento de salud y placer, la educación nutricional y la despensa castellano manchega, con catas cada vez más estructuradas, salidas a bodegas y almazaras y un número elevado de matriculados. El empuje de las empresas agroalimentarias de la región se notaba en su apoyo decidido como patrocinadores así como la ayuda de otras grandes empresas nacionales de la alimentación. Nombres destacados de la gastronomía seguían visitando las aulas universitarias. Entre ellos Javier Oyarbide, Juanma Bellver, Rafael García Santos, Ignacio Medina, Carlos Maribona, Víctor Manuel, Angel León, Raúl Aleixandre, Alberto Chicote, Fernando del Cerro o Joaquín Felipe, entre otros. A la vista de la buena acogida se constituye en 2004 el *Aula de Alimentación Mediterránea y Salud* desde la que publicamos en la sección de cocina de El País Semanal del 12 de septiembre: "La cocina de las tres culturas". Al año siguiente se crea el *Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud*, con el apoyo institucional de la propia UCLM y que se convierte en una de las primeras plataformas de divulgación gastronómica dentro de las universidades públicas españolas manteniendo un ritmo de actividades permanente y organizando, además de sus tradicionales jornadas, cursos de especialista (postgrado) en Alimentación y Salud Escolar y Juvenil (2006 y 2007) y diversas actividades de transferencia y difusión de los productos agroalimentarios regionales.

La externalización del Seminario: Madrid Fusión, Nueva York, Donosti y la capitalidad toledana

Algunos de los hitos principales del Seminario nos han permitido trasladar la buena imagen de Castilla La Mancha en foros gastronómicos de gran relevancia. En 2005 colaboramos en la ponencia de un desconocido

Correspondencia: Antonio Mateos Jiménez.
Director del Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud de la Universidad de Castilla La Mancha.
Presidente de la Academia de la Academia de Cultura Gastronómica de Castilla-La Mancha.
E-mail: Antonio.Mateos@uclm.es

por entonces Angel León en Madrid-Fusión, con el título "Técnicas y tratamientos del pescado" cuando el hoy denominado "*Chef del Mar*" cocinaba en un restaurante de Toledo. Ese mismo año, con el apoyo de la Diputación de Toledo y de diversas empresas agroalimentarias castellano manchegas organizamos, aprovechando el IV Centenario de Don Quijote, la presentación del cocinero Pepe Rodríguez Rey en el prestigioso French Culinary Institute de Nueva York que incluyó ponencia central y posterior cena con críticos neoyorkinos. La presencia del toledano fue recogida en páginas interiores del propio New York Times. En 2006 el Seminario diseñó una demostración culinaria de Pepe Rodríguez Rey en el marco de una jornada de la Cocina y la Despensa de calidad de Castilla la Mancha en la Escuela Superior de Hostelería de San Sebastián con el aval de la Dirección General de Turismo de Castilla La Mancha. Desde entonces las actividades del Seminario han ido adaptándose a un alumnado universitario cada vez más interesado en el hecho culinario y en los productos de calidad. Diez años después, en 2016, Toledo fue declarada capital española de la gastronomía y desde la alcaldía se nos encargó la difusión nacional. El Seminario pudo conseguir la visita y ponencia de Joan Roca (mayo) y Martín Berasategui (septiembre) ante un auditorio de más de 300 personas, muchos de ellos estudiantes de hostelería de la capital castellano manchega. Colofón final a un año especial para Toledo fue la presencia de Angel León en sede universitaria para impartir la misma conferencia que un mes antes (el 1 de noviembre) había pronunciado en la Universidad de Harvard, algo que solo había hecho antes Ferrán Adriá. Ante un salón de actos repleto, en el campus universitario de Toledo, el *Chef del Mar* recibió el premio del Seminario a la sostenibilidad, una distinción que la guía Michelin le otorgó también el año pasado.

El Seminario y la divulgación gastronómica. Ideas finales

Durante estos 15 años de existencia del *Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud* (2005-2020) la gastronomía ha ido consolidándose como un valor en alza y un reclamo fundamental para medios de comunicación, turismo, etc. Durante este tiempo, el Seminario ha intentado (e intenta) acercar la actualidad de la ciencia de la nutrición a los estudiantes pero también ayudar a educarlos nutricionalmente y dotarles de herramientas básicas para ser mejores consumidores y defensores de la calidad de nuestros productos. A lo largo de estos años hemos visto a estudiantes de Educación enfrentarse a una copa azul de cata de aceite, paladear quesos de distintas maduraciones y leches u oler una lasca de jamón recién cortada. Hemos comprobado la incorporación de numeroso alumnado femenino al mundo del vino, algo que ya supone un avance en los procesos de igualdad y hemos sido testigos de cómo, con paciencia y con buenos ponentes, los jóvenes descubren lo sensorial, sustituyendo el tragar o comer por el degustar. La divulgación, ámbito poco trabajado en los países del sur de Europa, representa en la gastronomía una forma directa y amena de aprendizaje. Por ejemplo, para superar ideas erróneas sobre el aceite, construir, llegado el caso, los cimientos de un buen desayuno o elaborar un plato sencillo y saludable. Afortunadamente la gastronomía, en sus distintas modalidades, ya es contenido curricular en distintas universidades españolas. Algo a celebrar que creemos debe completarse con la tarea de la divulgación, a fin de que todos los protagonistas del mundo gastronómico (especialmente cocineros y productores) lleguen a las aulas, tanto de la educación obligatoria como de la universitaria.