L'evolució del “geni culinari” s'exposa al MAC de Girona

El monestir de Sant Pere de Galligants llueix una mostra que visualitza les innovacions que han marcat la història de la cuina des de la prehistòria fins a l'actualitat
Es pot visitar fins al 24 de setembre

Cuina molecular, a baixa temperatura, slow food, cuina fusió, food trucks, esferificacions... La creativitat dels xefs i les noves formes de cocció no fan més que fer evolucionar l'art culinari. Des de la revolució industrial fins a l'època contemporània, grans descobriments i l'aparició de nous combustibles (l'electricitat, per exemple) han incidit directament a la cuina. Però això, ha passat només en l'era moderna?

La innovació en la cuina no és un fenomen actual. El Museu d'Arqueologia de Catalunya (MAC), en el seu afany de reivindicar el fons que custodia mitjançant exposicions que connectin amb inquietuds actuals, i aprofitant l'interès que, més que mai, desperta la gastronomia, ha organitzat l'exposició El geni culinari. Innovacions que marquen la nostra cuina, una mostra que vol precisament demostrar la història de l'evolució culinària, una constant que ve de molt lluny i sense la qual no tindríem la cuina tradicional que avui coneixem.

El geni culinari, inaugurada ahir i que es pot visitar al monestir de Sant Pere de Galligants (MAC- Girona) fins al 24 de setembre, ajuda a entendre quin és l'origen remot d'alguns dels nostres plats tradicionals i ingredients molt corrents.

L'exposició s'estructura en quatre àmbits: introducció, bufet, plats principals i digestions. Aspectes com ara connectar pràctiques culinàries del passat que coneixem a través de l'arqueologia amb pràctiques gastronòmiques actuals fan interessant aquesta exposició, que també mostra l'evolució d'utensilis clau com ara el ganivet i el got (hi ha una tassa de 3 milions d'anys), i productes i ingredients indispensables com ara la sal, la mel, el foc i les begudes.

La cuina, essencialDurant l'acte inaugural, el comissari de la mostra, Lluís Garcia, va destacar que la principal idea que vol transmetre l'exposició és com, a través de l'arqueologia, es demostra que la cuina tradicional no arrenca de l'edat mitjana, sinó que hi ha arrels més enllà: en la prehistòria. Una afirmació que Joan Roca, xef d'El Celler de Can Roca, no només va subratllar, sinó que hi va afegir que l'exposició “fa prendre consciència de la importància que ha tingut la cuina en l'evolució de la humanitat”. Roca va afirmar que “mirar enrere ens permet avançar” i ho va exemplificar dient que al seu restaurant, dotat d'utensilis i eines molt sofisticats, l'última incorporació ha estat un form de llenya com els d'abans, perquè els ofereix “una aroma i un gust” que estaven “perdent”. També hi va intervenir Eudald Carbonell, que va remarcar que sense l'estudi de la història de la cuina no es poden fer teories biològiques i socials completes del coneixement de la humanitat. I encara més, va assegurar que el foc és important “no tant per la cocció, sinó perquè permet la socialització del fet de menjar en comunió”.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 01-04-2017 Pàgina 28

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/cultura/article/19-cultura/1108870-l-evolucio-del-geni-culinari-s-exposa-al-mac-de-girona.html