

Distinció per les activitats de divulgació científica i humanística

ABEL MARINÉ I FONT

En primer lloc vull agrair al Claustre de Doctors, al Consell Social de la Universitat de Barcelona i al jurat la concessió de la distinció. Aquest reconeixement constitueix un honor i també una satisfacció pel reconeixement d'una tasca a la qual he dedicat una part de les meves activitats, i amb la qual em sento molt a gust. També és un goig succeir en aquest premi a un divulgador tan expert com el professor Mariano Marzo.

M'alegra molt especialment compartir la distinció amb el professor Claudi Mans. Ens coneixem de fa temps i hem compartit interès i activitats en el Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació, entre altres coses. Compartim, a més, un aspecte molt entranyable, la nostra vinculació amb Badalona. Ell hi va néixer, ara no hi viu, però hi va sovint; jo vaig néixer al barri de Gràcia de Barcelona, però des dels cinc anys visc a Badalona, amb un «interregne» entre els anys 1973-1982 en què vaig ser professor de la Universitat de Salamanca. Tots dos podem lluir el títol de BTV (de Badalona de tota la vida). Cal esmentar que des de fa poc la Universitat de Barcelona porta a terme activitats acadèmiques i culturals al Centre del Carme de Badalona.

Els temes d'aliments i alimentació han trigat a tenir a la universitat

en general, i a la catalana i a la de Barcelona en particular, l'atenció i el respecte deguts, perquè explícitament o implícitament es considerava que els aliments eren massa quotidians perquè fossin considerats matèria científica. Això avui ha canviat, i ja fa un temps que algunes universitats, i molt especialment la nostra, s'ocupen, entre altres matèries, de les relacions entre ciència i cuina, i molts científics i investigadors que treballaven en matèries més bàsiques i de gran projecció avui ja consideren que val la pena treballar amb els aliments, els seus components, el valor nutritiu, la tecnologia industrial o culinària, el valor de la gastronomia i el paper social i econòmic de tot aquest entorn.

No deixa de ser paradoxal que la farmàcia hagi estat objecte d'estudis universitaris específics des de l'edat mitjana, i que, en canvi, els aliments, que òbviament en consumim més que medicaments, no mereixin la mateixa atenció arreu fins pràcticament al segle XIX, i a l'Estat espanyol, i per tant a Catalunya, fins a finals del segle XX, quan apareixen els graus de ciència i tecnologia d'aliments i de nutrició humana i dietètica, i ja en el segle actual els de ciències culinàries i gastronòmiques. Sembla que ara la nostra societat, i la nostra universitat, ja han entès que, com deia el gran expert en salut pública, medicina preventiva i social Fraser

Brockington (1903-2004), professor de la Universitat de Manchester, una alimentació segons les necessitats biològiques té més a oferir al món que gairebé qualsevol altra forma de salubritat.

La Universitat de Barcelona ho visualitza i ho implementa al Campus de l'Alimentació, en el qual amplia, desenvolupa i projecta el seu potencial en aquest àmbit, amb graus, màsters, cursos sobre alimentació de la Universitat de l'Experiència, recerca i activitats obertes com ExpAliments, amb participació empresarial, de grups de recerca i ciutadana.

Una mostra de l'interès dels temes d'alimentació són aquestes distincions. Si hem pogut fer divulgació en aquest àmbit és per la seva rellevància científica i social.

Ens consta, no només amb paraules, sinó amb fets, el suport del rector i el seu equip al Campus, afrontant les dificultats del moment i no poques visions conservadores, i força limitades, dels que des de dins de la Universitat de Barcelona només s'interessen pel seu petit món, no es volen moure del costat de casa, no pensen en la institució en el seu conjunt i se senten més còmodes no canviant res que no pas donant suport a una forma innovadora de promocionar l'àmbit dels aliments i l'alimentació, d'interès vigent i creixent.

Quan per ser professor universitari no n'hi havia prou d'haver fet recerca i publicat «papers», sinó que s'havia d'acomplir l'obvietat de saber-se la matèria i demostrar que se sabia explicar, i les oposicions es feien a Madrid, a la memòria que s'havia de presentar era de rigor esmentar les tres funcions de la universitat segons Ortega y Gasset: docència (avui maltractada per certs excessos pedagògics, moltes vegades més que discutibles, i pel desinterès per la docència perquè no es valora prou per accedir a places de professor), recerca (que avui sembla que és l'únic element realment important per ser professor) i extensió universitària. Pel que fa al que penso sobre determinats

críteris pedagògics, us remeto als meus articles «Falten colzes i sobra pedagogia» (*El Punt*, novembre de 2008) i «Medio siglo de escuela» (*La Vanguardia*, març de 2012). L'extensió universitària, és a dir, «portar» la universitat a la societat, és el que avui es reconeix al professor Mans i a mi mateix. La Universitat de Barcelona, mitjançant «La UB divulga», exerceix tasques en aquest sentit, i només cal llegir cada dia el recull de premsa per veure l'opinió dels professors reflectida en articles a la premsa escrita.

Se'ns premia per una tasca amb la qual tenim una certa obligació, ja que, com repetia el rector Bricall, la universitat pública es paga amb impostos i tots els que en paguen, persones i empreses, tenen un cert dret a demanar que la universitat els atengui, sense renunciar a la seva independència i a la funció de generar, trametre i transferir coneixement bàsic i aplicat, si és que aquesta distinció té sentit. Recordem que Pasteur deia que no hi ha ciència aplicada, sinó només aplicacions de la ciència. La divulgació és una manera de fer-ho.

Això no és nou en absolut. Sergi Cortiñas, periodista i professor de la Universitat Pompeu Fabra, l'any 2009, va publicar el llibre *Història de la divulgació científica*, editat per l'Institut d'Estudis Catalans, en què se'ns mostra que valorar i dedicar temps i esforços a divulgar coneixements s'ha fet des de fa molt. Comença a la Itàlia renaixentista. Galileo Galilei tenia molt clar què volia: aproximar-se al poble amb la llengua vulgar. A França podem esmentar la gran obra de divulgació rigorosa de Diderot i l'*Enciclopèdia*. Altres savis com Buffon i Flammarión van destacar en la seva capacitat comunicadora. Una extensió, ja al món de la literatura de ficció, són les obres de Jules Verne.

Francesc Aragó, un català del nord nascut a Estagell (al costat de Perpinyà), va obrir l'Acadèmia Francesa de Ciències als periodistes, amb l'oposició d'altres acadèmics que entenien que si s'admetien periodistes es perdia credibili-

tat. No valoraven el paper positiu que ja llavors, i cada vegada més, tenien els periodistes científics en la divulgació de la ciència.

També hi ha una tradició prusiana-alemanya, en la qual destaquen, entre altres, Goethe, Humboldt (creador de la universitat alemanya molt centrada en la recerca), Heisenberg, Schrödinger i el mateix Einstein.

Segurament que la tradició divulgadora més important és l'anglosaxona, en la qual destaquen Priestley (creador de les begudes amb gas), Darwin i, sobretot, Faraday. D'origen humil, i format en gran part com a autodidacte, tenia un gran interès a divulgar la ciència a la classe obrera per contribuir a la seva culturització i promoció. Mestre en ironia, i amb gran visió de futur, quan el primer ministre anglès li va preguntar per a què servien les seves innovacions en electricitat i electromagnetisme, va respondre que «algun dia seria possible cobrar impostos pel seu funcionament». També se li atribueix la resposta a qui li qüestionava de què servien les seves experiències aparentment inútils: «De què serveix un nadó?» Va ser un conferenciant tan motivat que fins i tot va dissenyar com havien de ser la ventilació, la il·luminació, l'entrada i la sortida del recinte on havien de tenir lloc les conferències, ja que entenia que la manca de ventilació causa manca d'atenció. Feia conferències amb experiments, «part integral de la comunicació científica», lectures orientades a la gent jove, nens i nenes, i hi convidava periodistes perquè en fessin difusió. La seva ètica va fer que ja essent una figura consagrada es negués a col·laborar en l'elaboració de gasos tòxics.

La tradició anglosaxona continua amb Asimov, Sagan, Watson (el seu llibre *La doble hèlix* és una excel·lent mostra de divulgació científica i de l'entorn en què es produeix la recerca científica, amb les seves virtuts i algunes «misèries»). També hi ha llibres, fins i tot novel·les, que han tingut un impacte di-

vulgador. Destaca *La jungla* (1905), d'Upton Sinclair, obra de denúncia social sobre les dures condicions de treball als escorxadors i indústries càrnies de Chicago, i la poca cura amb què, moltes vegades, es tractaven els productes, la publicació de la qual va constituir un escàndol que va determinar que per primera vegada als Estats Units es legislés sobre les condicions que havien de complir els aliments. De la mateixa manera la *Primavera silenciosa* (1960) de Rachel Carson va ser decisiva per posar límits a l'ús indiscriminat de DDT i altres pesticides. També és il·lustratiu que Cortiñas indiqui al preàmbul del seu llibre que els treballs científics del segle xx han estat més mal escrits que en qualsevol època, amb molt poc estil, i destaca que la redacció sembla aliena a la ciència, i també, hi afegeixo, els treballs i exàmens escrits de molts alumnes.

En Claudi Mans i jo no pretenem estar a l'altura d'aquestes figures, però hem fet el que hem pogut i ho fem de gust. Resulta agradable i estimulante veure l'interès d'aules de gent gran, de membres d'associacions diverses, o que et trobis que se't dirigeixen persones que t'han vist, sentit o llegit i que s'han interessat pel que volies transmetre.

Tenir oportunitats de portar a terme activitats divulgatives sobre aliments i alimentació és relativament fàcil perquè aquests temes interessin. Però també lluitem contra un inconvenient important, perquè el públic en general pel que fa a aquests temes, com en molts altres, no sempre es regeix per la racionalitat i la ciència, sinó per pors, mites i emocions. Tothom menja cada dia i té les seves opinions, mites, creences o tabús. Temes com la seguretat dels transgènics, o que química no significa perill i biologia no és per definició positiu són motiu de controvèrsia i el receptor no sempre està disposat a creure el que diu l'evidència científica, que, per altra banda, no està exempta de dubtes. Un gran divulgador, el professor Francisco Grande Covián, ex-

pressava d'una forma ben planera i rotunda determinats usos tendenciosos i erronis de la terminologia: «Res de més biològic, ecològic i natural que el bacteri que causa el còlera; res de més sintètic, químic i artificial que el clor, però gràcies que clorem les aigües no ens morim de còlera.» També pensen molts que els menjars preparats són una cosa nova i no desitjable, i no saben que, ja en el món romà, les *thermopolia* venien menjars precuinats perquè moltes llars humils no tenien ni cuina. La funció del divulgador és aportar dades, apel·lar a la racionalitat i al sentit comú i no cansar-se'n.

No puc oblidar com vaig començar a participar als mitjans de comunicació. Per la meua condició de director general d'Universitats de la Generalitat de Catalunya (1986-1990), en els temps una mica difícils de la preinscripció universitària i les limitacions de places, calia anar als mitjans a explicar-ho, la qual cosa no era precisament còmoda. *Els matins* de Catalunya Ràdio els dirigia i presentava Josep Cuní, i allà ens vàrem conèixer. Un cop ja havia deixat les meves tasques a la Generalitat, em va proposar anar al seu programa a COM Ràdio a parlar d'aliments. Durant uns anys vaig col·laborar amb ell i d'aquí van anar sorgint altres oportunitats de fer-ho, i fins avui, també a la premsa escrita.

Entre altres coses crec que els divulgadors ajudem a desvetllar vocacions científiques, com indica un estudi recent de la Fundació "la Caixa" i la FECYT (Fundació Espanyola per a la Ciència i la Tecnologia).

Deia Joan Barril que «la feina de l'articulista no és la d'un professor», però sí que crec que és bo que els professors fem d'articulistes, si escau, per explicar i aclarir, transmetent certes i també dubtes, i aportant criteris perquè la ciència evoluciona i és complexa, i aquesta complexitat a vegades desapareix darrere un titular com, per exemple, un de primera plana de fa uns anys a un diari de Barcelona en

què es destacava que s'havien trobat agents cancerígens a l'aigua de la ciutat, cosa que és certa, però que cal matisar, ja que l'efecte depèn de la dosi, i la seva reiteració, i aquestes, com aclaria un excel·lent article d'un periodista científic a l'interior, eren prou baixes per no representar un risc real i immediat. Era un tema del qual calia ocupar-se, però no preocupar-se'n més del compte. Recordem el que deia Grande Covián sobre la cloració de les aigües.

Internet ens facilita la feina per una banda i ens la complica per l'altra, perquè «ho aguanta tot» i acull veritats, mitges veritats i moltes mentides. És sorprenent que resulti creïble per a alguns, per exemple, una brama que ha aparegut diverses vegades, segons la qual la llet en bric passada de data es recicla fins a cinc vegades, tal com indica un número de la base de l'envàs.

La nostra societat, com passa en altres àmbits, moltes vegades es regeix, com ja he esmentat, per la por i les emocions, més que per la racionalitat. Un excel·lent llibre de divulgació científica sobre aliments, de Josep Miquel Mulet, porta per títol precisament *Comer sin miedo*. És aquell estat de malfiança que reflectia un acudit de Perich de ja fa uns anys, però que segueix vigent, en el qual es veu una família entorn d'una taula abans de menjar i el pare diu: «Beneeix, Senyor, però sobretot analitza, els aliments que prendrem.»

Tota aquesta feina no hauria estat possible si no hagués format part d'un grup, inicialment «Amines biògenes», després «Amines i poliamines bioactives dels aliments» i, actualment, «Compostos bioactius dels aliments», que començà a la Facultat de Farmàcia i ara ja està plenament ubicat al Campus de l'Alimentació, dirigit per la professora M. Carmen Vidal, pel qual han passat moltes persones, que han fet molta feina i m'han permès fer-ne moltes altres a mi. El grup segueix actiu, i treballa, com altres, fent front a les dificultats d'una situació de limitacions pressupostàries i de

recursos, i a tot el que comporta tirar endavant el Campus de l'Alimentació, una opció encertada de la UB per projectar i visualitzar el seu potencial en l'àmbit de l'alimentació. A més de la professora Vidal haig d'esmentar altres companys i companyes de fatigues, alguns des de ja fa molt temps com Teresa Veciana, i altres de no fa tant com Mariluz Latorre i Joan Bosch, i de més recents com Natalia Toro o Oriol Comas i molts altres. El seu esperit em serveix d'estímul per seguir gaudint de la meva condició de professor emèrit. No m'estendré amb tot el que els dec d'amistat, col·laboració i afecte perquè no em vull emocionar.

Les meves activitats de divul-

gació han abastat tots els mitjans, com televisió, ràdio i premsa en general: *El Periódico de Catalunya*, *La Vanguardia* i, sobretot, una activitat regular d'articles quinzenals des de 2008, primer a *El Punt* i ara a *El Punt Avui*, entorn de l'alimentació, però també amb algunes incursions a temes universitaris i del món de l'ensenyament. Haig de reconèixer, i us ho vull comunicar, que, com em va dir en Pere Castells, coordinador de la Bullipèdia i gran expert en ciència i cuina, aquests articles estan molt ben escrits. No és cap atac d'immodèstia. És que la Núria, la meva dona, els repassa curosament de forma i de fons i hi fa molts retocs que els milloren. Quan es presenta un llibre (si fos el

cas, seria un conjunt d'articles) se sol dedicar a la família i s'hi afegeix allò que aquesta feina els ha restat estones de convivència i companyia. En el cas de la Núria no només li he restat companyia un diumenge cada quinze dies, sinó que li dono feina i la fa molt bé.

Moltes gràcies a la Universitat, al Claustre de Doctors, al Consell Social i als que heu vingut a acompanyar-nos o que ens heu tramès les vostres felicitacions, i gràcies per haver acceptat participar en aquest acte al professor Ramon Clotet, vell amic pel temps que fa que ens coneixem, i amb el qual he compartit i comparteixo tasques, vivències, reunions, emocions i alguns àpats.

BENEFICIS PER ALS SOCIS DE L'ACCA

Us informem que recentment s'han aprovat **NOUS BENEFICIS** per a tots els **SOCIS** de l'ACCA. A continuació teniu la llista actualitzada d'aquests beneficis:

- Relació i interacció amb altres associats de l'ACCA, amb interessos compartits en l'àmbit de l'alimentació.
- Informació anticipada sobre actes relacionats amb temes d'alimentació a Catalunya.
- Assistència a tots els actes de tipus científic i divulgatiu organitzats per l'Associació (en cas que siguin amb inscripció, amb descomptes especials per als socis).
- Recepció d'un exemplar en paper de tots els números publicats de la revista *TECA*.
- Accés a continguts específics relacionats amb temes d'alimentació dins la intranet de l'ACCA.
- Possibilitat d'assistir gratuïtament a actes o cursos relacionats amb temes alimentaris a Catalunya anunciats amb antelació al web de l'ACCA (màxim cinc inscripcions gratuïtes per acte, segons rigorós ordre de petició per correu electrònic, amb un màxim de dues inscripcions gratuïtes per associat a l'any).
- Proposar a la Junta Directiva de l'ACCA cursos dins l'àmbit alimentari perquè siguin finançats per l'ACCA.

Us recordem també que al web de l'ACCA (<http://blogs.iec.cat/acca/>) trobareu una **ENQUESTA per als socis** que té la finalitat de conèixer la vostra opinió de l'Associació, així com recollir els vostres suggeriments amb relació a com millorar-ne el funcionament o quines activitats us agradaria que s'hi organitzessin.

Animeu-vos! Volem conèixer la vostra opinió!