

ELS INICIS DE L'ACCA: entrevista a la doctora M. del Carmen de la Torre Boronat

L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) fa quaranta anys aquest 2019. És un bon moment per fer una entrevista a qui en va ser la fundadora i primera presidenta, la doctora M. del Carmen de la Torre



MONTSERRAT RIVERO I URGELL

Dra. en Farmàcia. Especialista en nutrició humana i dietètica. Assessora científica de l'Hospital de Nens de Barcelona. Presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació. Membre numerari de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya.

Doctora, com va començar el seu camí acadèmic i professional fins que va arribar a fundar aquesta associació?

Soc llicenciada en Farmàcia per la Universitat de Barcelona (UB) des de 1955. Quan vaig acabar, vaig estudiar per ser tècnica bromatòloga a l'Escola de Bromatologia de la Universitat Complutense de Madrid. La bromatologia l'estudiava amb el nebot del doctor Casares, a qui deien el Romancito o Don Román. Allà tenien una petita ajuda de diners del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) i vaig decidir anar-hi. Durant tres anys, vaig ser alumna lliure a la Complutense; no anava a classe, però havia d'anar a fer els exàmens a Madrid, tant els de pràctiques com els orals. Així doncs, vaig passar tres anys a cavall de Barcelona i Madrid i vaig conèixer

l'ambient de la bromatologia. Vaig sortir-ne com a tècnica de bromatologia l'any 1962.

D'altra banda, també soc traductora d'alemany des de 1958. Va ser molt curiós que jo em dediquéss a l'alemany. Als anys cinquanta s'havien acabat la Guerra Mundial i tots els desastres, però a la biblioteca de la Facultat de Farmàcia hi havia més revistes alemanyes que no pas angleses; potser es van limitar a deixar-les entrar. Vaig pensar que si no estudiava una mica d'alemany no entendria res, perquè en francès et defenses, en italià també, però en alemany, no. Vaig posar-me a estudiar alemany i vaig fer-me'n traductora.



I el doctorat, de què el va fer?

També de bromatologia, concretament de l'anàlisi de les aigües de Caldes de Boí. A la facultat no hi havia espectrofotòmetres, però el doctor Moreno en tenia un de petit, una peça molt valuosa —«Que no la toque nadie», sempre deia. Calia bullir l'aigua amb unes càpsules de porcellana grandioses, perquè imagina't el fluor que podien contenir, aquelles aigües...

El 1967 —bastant jove— vaig passar a ser professora adjunta de bromatologia i toxicologia. Després vaig guanyar les oposicions per ser professora agregada de Bromatologia, i més tard vaig passar a ser catedràtica de Bromatologia, Toxicologia i Anàlisi Química Aplicada. També vaig ser, després, vicedegana de la Facultat de Farmàcia, amb el doctor Gallego com a degà. No hi havia cap altra dona a les juntes de la facultat.

Aleshores, va ser dona pionera com a catedràtica i com a vicedegana?

Sí, van dir «aquesta noia és seriosa», i van pensar que prendria bé els apunts de les juntes. I després vaig passar a ser directora del Departament de Bromatologia, Toxicologia i Anàlisi Química Aplicada.

Amb el doctor Boatella vàrem veure que havíem d'obrir la bromatologia a altres àmbits més enllà de l'anàlisi química, ja que per a això ja existia la Facultat de Ciències Químiques. I per això vàrem veure que havíem de relacionar-nos amb químics de l'Institut Químic de Sarrià (IQS) i amb veterinaris. I d'aquestes relacions va sortir la conveniència de fundar l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), perquè tots aquells llicenciats o estudiosos que tinguéssim alguna cosa a veure amb els aliments ens poguéssim relacionar.

A més a més, cal pensar que des de l'any 1977 Catalunya estava centrada en la recuperació de la Generalitat i de les seves institucions. Fins llavors hi havia la Societat Espanyola de Bromatologia, ubicada a la facultat de Madrid, que agrupava els bromatòlegs. En el món farmacèutic també es van produir esdeveniments relacionats amb aquest moviment del qual parlem. L'any 1979 es va celebrar una reunió de farmacèutics d'indústria amb molta assistència (Dr. Oliver Rodés, Henkel, Ordesa, Galefarma, Dietisa, Nutrexpia i d'altres) amb la idea de fer un institut català de bromatologia i nutrició i formar tècnics en alimentació. A part d'aquesta associació catalana de bromatòlegs es va plantejar crear també una vocalia d'alimentació al Col·legi de Farmacèutics.

Tots aquests factors junts van afavorir l'oportunitat de crear una associació de caràcter científic, multiprofessional,

Curriculum vitae

Per anys:

1955, llicenciada en Farmàcia per la Universitat de Barcelona
1958, traductora d'alemany
1962, tècnica bromatòloga per l'Escola de Bromatologia de la Universitat Complutense de Madrid
1965, doctora en Farmàcia per la Universitat de Barcelona
1966, premi extraordinari de doctorat per la Universitat de Barcelona
1967, professora adjunta de Bromatologia i Toxicologia, per oposició, a la Universitat de Barcelona
1968, professora agregada de Bromatologia, per oposició, a la Universitat de Barcelona
1975, catedràtica de Bromatologia, Toxicologia i Anàlisi Química Aplicada, per accés
1975-1980, vicedegana de la Facultat de Farmàcia a la Universitat de Barcelona
1978-1987, directora del Departament de Bromatologia, Toxicologia i Anàlisi Química Aplicada a la Universitat de Barcelona
1979, fundadora de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació
1979-1984, presidenta de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació
1979-1986, membre de la Comissió d'Experts del Registre Especial de Productes Alimentaris del Servei d'Higiene Alimentària de la Conselleria de Sanitat i Seguretat de la Generalitat de Catalunya
1982, vocal fundadora de la Societat Espanyola de Toxicologia
1984, acadèmica numerària de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya
1986-1988, vocal representant de tècnics i científics de la Comissió Assessoradora de Coordinació i Col·laboració de la Generalitat de Catalunya
1989-1994, representant espanyola al grup Nutrició i Salut de l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV), París
1994, Chevalier du Mérite Agricole del Ministeri d'Agricultura francès, París
1994-actualitat, presidenta del Grup d'Experts en Seguretat Alimentària de l'OIV, París
1996-actualitat, membre de l'associació Lien de la Vigne, París
1997, acadèmica *correspondante étrangère* de l'Acadèmia Suïssa del Vi



A més a més:

Professora col·laboradora en docència de màsters sobre aliments de la Universitat de Sevilla, la Universitat de La Laguna, la Universitat Complutense de Madrid, la Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de les Illes Balears i l'Institut Químic de Sarrià.

Ha analitzat i investigat en matèria de control d'aliments (composició, additius, components minerals), caracterització d'aquests aliments, olis d'oliva de Catalunya (analítica química, estudis de polifenols in vitro i en humans), vins i caves de Catalunya (suport al control de la qualitat tecnològica, vi/salut: estudi del material polifenòlic i fitoalexines, estudis in vitro, models animals i en humans); llets per a lactants (noves fórmules, estudi de la fracció grassa [àcids grassos n-3], analítica, durabilitat, estudi nutricional), i noves fórmules d'aliments geriàtrics (analítica, durabilitat i control d'absorció).

Ha participat en més de quaranta tesines de llicenciatura i en més de vint tesis doctorals. Ha portat a terme una seixantena de publicacions. Ha donat més de cent conferències tant a l'Estat espanyol com a l'estranger (França, Alemanya, Suïssa, Itàlia, Estats Units, Xile, Uruguai, Argentina...). Ha fet estades de curs a la Pontificia Universitat Catòlica de Xile, a la seu de Talcahuano; a la Universitat de Xile, a Santiago, i a la Universitat de La Frontera, a Temuco (Xile).

l'ACCA. La intenció de l'ACCA era ser representativa per als professionals de l'alimentació. Es va presentar a l'IEC i a la Generalitat. El senyor Borrell, en aquell moment president del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona, va comunicar al Ple del Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos de España la necessitat de crear una vocalia d'alimentació a Catalunya que per primer cop no depengués de Madrid. Com comentava, a partir de 1977 es volia que Catalunya tingués les seves pròpies activitats, associacions... Es va unir la necessitat política amb la cultural de tenir institucions pròpies sense haver d'anar a aprendre a Madrid.



Vostè va formar part, en qualitat de presidenta, de la primera Junta Directiva de l'ACCA, juntament amb Costa Batllori com a vicepresident, Boatella com a secretari i els vocals.

Es van redactar els Estatuts de l'ACCA i es van presentar al Ministeri de Treball. I es van fer les primeres jornades, i les següents cada cop tenien més èxit. La idea de l'Associació era que tots aquells que treballessin en alimentació, vinguessin de la formació que vinguessin, tinguessin una associació, un fòrum de discussió, que els acollís. I de seguida hi va haver molta gent que s'hi va apuntar.

Recorda en aquell moment quins objectius tenien, concretament, les jornades que s'organitzaven des de l'ACCA? Quins van ser els inicis, les dificultats...

Hi havia d'haver diferents representants d'altres disciplines. Per exemple, en aquell moment hi va haver l'allau dels additius, i per tant necessitàvem un legislador, que va ser Lluís González Vaqué, que estava directament lligat a Roma. Va ser una cosa molt important per a Espanya, ja que tot i que ara és molt habitual, en aquell moment al tema dels additius no se li donava importància. El doctor González Vaqué va treballar molt, va fer conferències i

jornades a l'ACCA, era molt actiu. Ell va ser el qui em va enredar a anar a Avinyó a parlar de l'anàlisi de les aigües.

Trobem un article a l'Institut d'Estudis Catalans, escrit pel doctor Boatella el juliol del 1979, en què des de la Junta Promotora, formada per vostè mateixa, el doctor Boatella, el doctor Luís González Vaqué, i vint-i-cinc noms més, es va signar un document o acta amb cinc acords.

Sí, era un grup de persones multidisciplinàries i multiprofessionals. Perquè cal pensar que els aliments arriben a tothom, al farmacèutic que és a l'oficina, a la indústria, als comerços i a molts llocs més.

En aquell moment hi havia farmacèutics a diferents llocs. N'hi havia almenys trenta a Cervezas El Àguila fent fermentacions, a moltes indústries d'alimentació... Fins i tot el responsable de Coca-Cola a Europa era un farmacèutic. Però oficialment no es consideraven ni dins del Col·legi de Farmacèutics, perquè l'alimentació era una cosa separada de la farmàcia i no es reconeixia com a especialitat: ens consideraven «col·legiats sense exercici».

Amb el doctor Josep M. Ventura i el doctor Benet Oliver Rodés vam insistir en el fet que al Col·legi hi havia d'haver un grup d'especialistes en alimentació, i va ser quan es va crear la Vocalia. I el primer president d'aquesta Vocalia d'Alimentació va ser el doctor Josep M. Ventura.

Joan Rius Santacana tenia una filial d'una empresa suïssa, Wander, i van voler fer llet en pols per a nens. Això em va donar l'oportunitat d'anar a Berna, a treballar i a conèixer la indústria de l'alimentació, el procés de fabricació i el control que se'n feia. Va ser una experiència molt enriquidora.

Mentre era presidenta de l'ACCA em va venir a veure el doctor Siurana, conseller de la Generalitat. Em va dir: «Carmen, hem de controlar els olis d'oliva verges d'aquí, de Catalunya». Els elaboraven encara amb mètodes molt tradicionals i bonics, amb els esportins i aquelles tècniques antigues. Recordaré sempre que vàrem anar amb un dels ajudants de la càtedra a un d'aquests elaboradors, i els vam dir: «Bon dia, venim de Barcelona», i un pagès amb els pantalons arremangats i un gos va dir: «Mira, ja venen els de Barcelona a robar-nos l'oli». Jo li vaig haver de dir: «Miri, senyor, amb aquesta ampolleta ja en tindrè prou».

Després ja van agafar més empenta, i ho van modernitzar, perquè va arribar molta maquinària italiana. Per cert, que els italians venien el producte com si fos oli d'arboquina d'Itàlia, però era d'aquí, i això encara passa. Això va ser del 1979 al 1986.



També va ser la primera dona a la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya? O hi havia més dones?

Hi havia la doctora Casas, de botànica. Després jo, i a continuació la doctora Morales.

Hi va haver el gran moviment del món del vi i del cava, Freixenet primer, Codorníu i Segura Viudas després. Em van demanar que els assessorés, i quan hi havia un problema de fraus em tocava anar on fos. No a Huelva, sinó a Suècia. Recordo un dia que van trobar dues dones que havien mort a l'habitació d'un hotel amb dues o tres ampolles de Freixenet buides al costat i es van escandalitzar. Ens hi van enviar amb el cap de Freixenet a veure què ens inventàvem, perquè no sabíem què havia passat, però allà es pensaven que havia sigut pel cava. Els vam convèncer que les estranyes circumstàncies de la mort de les dues senyores no s'explicava pel cava. Un es pot morir d'una borratxera, de tant d'alcohol, però el cava no en té tant per matar. Els vàrem dir que si ens passaven les mostres biològiques podríem arribar a alguna conclusió, però no ho van fer i finalment la policia va tancar la denúncia.

Em van nomenar presidenta d'un grup de treball a l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi a París, organització que és molt important. El 1994 m'havien donat la medalla del Ministeri d'Agricultura francès, però no vaig continuar perquè era molta feina. Vaig anar dos o tres cops a Xile. Això m'ho va proporcionar el contacte d'un professor de biologia. Vaig veure com feien malbé el peix i no se'l menjaven, perquè el volien per treure'n l'oli, que és molt insaturat però va molt bé per a la indústria del cuir. I, quan sortien els camions del port, alguns peixos queien a terra i les criatures els agafaven i se'ls menjaven crus.

Als anys noranta, hi va haver un boom, amb el famós cas del resveratrol. Des de València, ens van trucar i ens van dir: «Se nos ha acabado la uva del mercado». Resulta que deien que el raïm anava bé per lluitar contra el càncer. Vam fer un treball amb col·laboració internacional en què van participar productors i consumidors per conèixer el contingut del resveratrol, un treball de recerca que encara continua avui. Hi treballa Rafel de la Torre.

Una altra anècdota relacionada amb els vins: teníem un nom diví en el món de l'anàlisi de vins, que era Monsieur Ribéreau-Gayon. El primer dia que em va veure —que no es devia esperar una dona— va presentar un projecte per controlar la microbiota, en el qual proposava afegir als vins àcid propiònic o alguna cosa similar. Jo li vaig dir que, si hi havia aquest problema, el que calia fer era elaborar bé el vi i no posar-hi res més. Ell em va demanar si sabia amb qui parlava i jo li vaig dir que no, que no en tenia ni idea. (Riu.) I ell va dir: «Doncs jo soc de la família Gayon [fundadors de la marca que portava el seu nom]». I jo: «Ah! Doncs molt de gust». I al final no van acceptar afegir-hi l'àcid propiònic, perquè es van adonar que si calia afegir-l'hi era perquè ho feien malament.

L'octubre del 1980, a l'Aula Magna de la Universitat de Barcelona, l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) estableix el Dia Mundial de l'Alimentació. És cert que li van oferir un lloc a la FAO?

En un moment de crisi familiar em van oferir una plaça per anar a la FAO com a experta en additius alimentaris, però vaig renunciar-hi per cuidar els meus pares, que just al cap de dos mesos van morir.

És a dir, que va ser molt reconeguda perquè no hi havia cap persona amb aquest perfil seu?

Sí, així va ser, i amb el doctor Obiols, sobretot, i també amb el doctor Xalabarder, una persona fantàstica, vam dir de publicar una revista de bromatologia. I es va fer, una revista lligada a l'ACCA, però anterior a la revista *TECA*. Vaig ser presidenta un any o dos de la revista, i després ho va ser el doctor Obiols. Vaig dir que el nom de *TECA* per a la futura revista era un nom poc adequat, perquè en català *teca* vol dir 'menjar', mentre que *TECA* es refereix a tecnologia i ciència dels aliments.

Vaig ser la presidenta de l'ACCA, i també vaig ser membre de la Comissió d'Experts del Registre Especial de Productes Alimentaris del servei d'Higiene Alimentària de la Conselleria de Sanitat i Seguretat de la Generalitat. Tot això, *gratis et amore*, a més de la meua feina. Però, és clar, jo pensava que s'havia de fer.

Quins records té del que preocupava en aquells anys en relació amb l'alimentació?

Lavors, als anys vuitanta, es deia: «Estem en un temps de por, de cerca de benestar». I em fa gràcia perquè el debat de l'any passat de l'ACCA va ser «Mengem amb por?». Ara resulta que hi ha excés d'informació o informació pseudocientífica que fa que igualment tinguem por: no podem menjar carn, el sucre és un verí... És com si tornéssim als anys vuitanta.

Si la dona treballa fora de casa i els nens no mengen a casa sinó a l'escola, s'ha de discutir, per tant, què es menja a l'escola. Jo entenc que l'alimentació era més lògica i equilibrada ara fa vint anys, quan la gent tenia els aliments de proximitat, cuina tradicional, s'intentava no repetir..., que no pas ara, que hi ha tants aliments externs, tantes cultures, vegetarians, ecologistes, limitacions religioses (vedella fora, porc fora...), etc. I les limitacions sanitàries, com al·lèrgies o intoleràncies al gluten o a la llet. I com que a l'escola tots els nens han de menjar igual es redueixen les possibilitats. Es van limitant els tipus d'aliments i al final hi ha poca varietat.

Creu que l'ACCA podria tenir un paper a l'hora d'educar en aquests aspectes?

En podria tenir un, però es rebrien bufetades per totes bandes, perquè es barregen temes culturals i científics.

Vostè ha seguit l'ACCA des del principi fins avui. Quin consell ens donaria, tal com veu l'Associació ara?

Si mirem en el món de l'alimentació, podríem parlar de tants aliments... Però, per què no ens centrem en els aliments dels quals som productors, com l'oli d'oliva? Aquest seria el meu consell.





La típica dieta mediterrània?

Exacte... però amb qualitat. Mengem una paella. Què bevem? Un nen no pot prendre vi perquè porta alcohol. Però, per què ha de beure coca-cola? És lluitar contra un monstre de la indústria! Es trenca tot, si mengem paella i bevem coca-cola. Quins productes nostres de la Mediterrània estan ben tractats? Fa poc em van venir uns de la Comunitat Econòmica Europea esverats perquè els EUA volen plantar oliveres a la conca del Mediterrani per tenir oli d'oliva verge. A Catalunya no hi ha una producció gaire gran, és una producció molt minoritària. Però a Andalusia n'hi ha molta. Per què no es valora el que tenim?

El món és globalitzat: a la Xina i a l'Àfrica tens Coca-Cola i McDonald's. Però peus de porc, no. Aquí ningú jove en demana, només a partir d'una edat. La cultura gastronòmica es perdrà i contra això no hi podem lluitar.

Podem fer més coses?

Ara a l'ACCA tenim químics, veterinaris, farmacèutics, tecnòlegs, nutricionistes... però hi ha noves professions també. Sembla que ara el que necessitem són informàtics, enginyers... A Silicon Valley contracten filòsofs a les empreses. Potser ens calen sociòlegs i periodistes també.

