

## Oli d'oliva en textures

### Presentació

---

El setembre de 2014, amb el guiatge de Joan Roca, es va inaugurar el grau de **Ciències Culinàries i Gastronòmiques**, liderat per la Universitat de Barcelona (mitjançant l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, la **Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació** i el **Campus de l'Alimentació de Torribera**) i la Universitat Politècnica de Catalunya (mitjançant l'**Escola Superior d'Agricultura de Barcelona**), amb la col·laboració de la **Fundació Alcía**. Aquesta iniciativa, juntament amb projectes com la **Unitat UB-Bullipèdia**, unitat de col·laboració entre la UB i elBulliFoundation de Ferran Adrià durant el període 2012-2015, i el congrés de **Ciència i Cuina** que va tenir lloc a la Universitat de Barcelona el març de 2019 són mostres del procés d'academització que viu actualment la gastronomia. La gastronomia entra amb força a les universitats en forma d'estudis de grau, màster, doctorat i projectes de recerca.

Aquest procés d'academització comporta necessàriament la fixació de la terminologia, és a dir, la definició i l'ús precís de les unitats lèxiques que designen les nocions pròpies d'aquest camp d'especialitat, tant si són pròpies del món culinari com si provenen d'altres àmbits d'especialitat (química, botànica, etc.). Així, per tal d'avançar en la fixació de la terminologia gastronòmica i per tal de treballar perquè els futurs professionals prenguin consciència d'aquesta necessitat, els estudiants del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques reben formació sobre aquestes qüestions. Acostant els futurs professionals de la gastronomia al treball terminològic, se'ls descobreix una part del coneixement d'especialitat que no sempre es fa explícita i se'ls fa partícips de la tasca de dotar la gastronomia de la precisió terminològica que tota disciplina científica requereix.

Aquest diccionari parteix d'un treball iniciat el curs 2016-2017 pels estudiants de tercer del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques en col·laboració amb **Serveis Lingüístics** de la UB. En concret, van treballar termes que són elaboracions d'oli d'oliva texturitzat. Els resultats d'aquest treball van ser publicats, en primera instància, a la **Viquipèdia** amb el suport d'**Amical Wikimedia**. Els estudiants també van col·laborar en la creació d'un nou recurs a **Oilab**, lloc web dedicat als olis del xef Carles Tejedor. En concret, es va crear un comptador de mencions d'aquests termes a Twitter per tal de poder analitzar-ne la presència a les xarxes socials i, per extensió, la popularitat i l'ús que se'n fa de cada un. El material publicat a Viquipèdia, revisat posteriorment per diversos experts, va ser el punt de partida per a la creació d'aquest diccionari.

Axel Bidon-Chanal Badia  
Marta Vila Rigalt

*Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia  
Universitat de Barcelona*