

**CARTA DE D. RAFAEL ANSÓN, DIRECTOR DE LA CÁTEDRA DE LA REAL ACADEMÍA DE GASTRONOMÍA, UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO.**

La creación de la Cátedra persigue elevar al ámbito universitario unos objetivos muy claros, la formación, la investigación, la cualificación profesional, la creatividad, la socialización de la gastronomía y, por supuesto, una visión global de la gastronomía en el siglo XXI que permita hacer un planteamiento de la misma tanto en el aspecto estricto de disfrute o de placer, como en otros tan relevantes como la salud, la cultura, las relaciones sociales o la economía, es decir, la gastronomía entendida como ciencia, arte y cultura.

Para ello, tanto el Patronato como el Consejo de la Cátedra, así como diversas instituciones como la Fundación Universia, la Fundación Española de la Nutrición o la Red Española de Ciudades Saludables, entre otras, se van a esforzar en trasladar a alumnos, cocineros y población en general, los valores fundamentales de la gastronomía. Empezaremos por un Título propio de la UAX en el que, en cuatro módulos, vamos a profundizar en las distintas variables que integran la visión global de la gastronomía, sin olvidar el placer de comer, uno de los tres pilares fundamentales de la alimentación junto con la salud y los hábitos alimentarios.