

Col·lecció Campins d'eines i aparells utilitzats a la gastronomia del CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació, Campus Torribera.

1. Informació general i origen de la col·lecció

La *Col·lecció Campins d'eines i aparells utilitzats a la gastronomia* recull el donatiu d'Antoni Campins Chaler.

Antoni Campins és una figura rellevant dins el món de la gastronomia. Dissenyador industrial, escriptor, estudiós de temes culinaris, gastronòmics i d'alimentació, és autor de variats llibres, com *"Probióticos"* (2023), *"Sake: la seda líquida"* (2018), *"La tripa i les freixures"* (2012), *"Les herbes a la cuina"* (2007) o *"En un fogón de La Mancha: la ingeniosa cocina de D. Quijote y Sancho Panza"* (2005), entre altres. A més, és l'antic propietari de l'empresa Productos Originales y Utensilios de Manicura S.L. (**PORIUM**), dedicada al disseny, fabricació i distribució d'estris per a la cuina i el servei de taula.

Antoni Campins, a través de la seva activitat laboral a l'empresa **PORIUM**, ha reunit un valuós patrimoni de peces, estris i aparells relacionats amb la cuina, que representen una mostra àmplia de l'evolució que ha tingut lloc en aquest camp al llarg dels darrers anys.

L'any 2014 la Universitat de Barcelona va signar amb Antoni Campins un conveni de col·laboració per promoure l'estudi, la recerca i la difusió de la cuina i dels estris i aparells culinaris.

Una vegada finalitzat el conveni, l'any 2018 Antoni Campins va expressar la seva voluntat de fer una donació d'estris i aparells de cuina a la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera de la Universitat de Barcelona. Aquesta voluntat es materialitzà el 19 de febrer de 2019.

L'any 2023 es va iniciar el canvi d'ubicació de la col·lecció, del Campus Torribera al CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera, procés que es va completar el febrer de 2025. Aquesta reubicació de la col·lecció té l'objectiu de preservar el patrimoni i difondre el coneixement al voltant de tot el que està relacionat amb l'àmbit gastronòmic i els estris i aparells de cuina.

Estris de Cuina

El nucli de la col·lecció està format per estris de cuina destinats a la preelaboració, preparació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries.

Per una banda, destaquen els estris destinats a presentar, servir i consumir les elaboracions culinàries, com podrien ser les broquetes de bambú, les miniatures d'acer inoxidable, nacre o fusta, i articles per al parament de taula, com gerres, copes, plats i coberts, entre d'altres. Per altra banda, destaquen els objectes destinats a l'elaboració gastronòmica i la conservació dels aliments, com poden ser les cassoles de coure, les pinces d'acer inoxidable, els motlles de plàstic, els ganivets professionals d'acer al carboni o els ratlladors i peladors de fruita, entre d'altres.

En col·laboració amb grans figures de la gastronomia, Antoni Campins ha dissenyat part dels objectes de la col·lecció, com ara les pinces de precisió, les espàtules per emplatar, les culleres per fer esferificacions, els coberts que es recolzen a les copes, les pipetes de degustació, els miniesprais, les cistelletes de fregidora, les canyes de vidre i un llarg etcètera.

Com a curiositats podem trobar un ganivet de pa del s. XIX, gots de sal de l'Himàlaia, closques d'ou natural per servir postres, ganivets de disseny, coberts fabricats amb banya o coberts de nacre per consumir caviar.

2. Inventari

L'inventari està recollit en un full de càlcul.

Els objectes es preserven en 9 vitrines i 2 caixes de conservació.

Per descriure els objectes i determinar-ne els noms i els materials s'ha cercat a diversos catàlegs d'empreses especialitzades en el món de la cuina i la restauració. Principalment, s'han consultat els catàlegs de les empreses d'on provenen la majoria d'estris: empresa PORIUM (anys 2013 i 2014); empresa 100% Chef, que va adquirir PORIUM i d'on s'han extret la descripció de gran part dels objectes (catàleg 2013 i pàgina web <https://www.100x100chef.com/es/catalogo-chef>); i empresa Oms y Viñas (pàgina web: <https://oyv.es/es/content/30-productos>).

Per complementar la cerca també s'han consultat altres catàlegs com: Klimer, SOSA, Artipas, Fackelman, Garcia de Pou, KAI, entre d'altres.

Els objectes s'inventarien en un full de càlcul que conté els següents camps:

- **Codi UBDOC:** Els objectes es numeren amb un Codi UBDOC tipus "CRAI-B93-C105-EC-001-V7-P7", on CRAI és la Unitat; B93, la biblioteca propietària de la col·lecció; C105, el número de la col·lecció dintre de les col·leccions del CRAI; EC, les sigles que denominen la col·lecció d'Estris de Cuina; el número correlatiu (exemple "001") és el número que ocupa la unitat composta dins la col·lecció; i Vx-Px o Cx indica el número de vitrina i prestatge o de caixa on està preservada la unitat composta.
- **Fotografia:** Fotografia de l'objecte o conjunt d'objectes.
- **Signatura:** Es dona la informació específica de la ubicació de la unitat composta. Està formada pel Codi d'inventari (**EC-1**), Número de Vitrina (**V1**) o Número de Caixa (**C1**), i Número de Prestatge (**P1**) en el cas de les vitrines. Exemple:
 - EC-156-V2-P3 ("EC" Col·lecció Estris de cuina, -"156" número d'unitat composta – Vx número de vitrina -Px número de prestatge), o
 - EC-322-C1 ("EC" Col·lecció Estris de cuina, -"322" número d'unitat composta – Cx número de caixa)

Es dona la informació específica de la ubicació de la unitat simple en els casos excepcionals en què els diferents objectes de la unitat composta estan preservats en llocs diferents.

Exemple:

- EC-103:1-V3-P3; EC-103:2/3-V6-P4
- EC-305:1/27-V7-P7; EC-305:28/53-V7-P6
- **Nom de l'objecte:** Nom de la denominació comuna de l'objecte.
- **Unitats:** Número d'objectes.
- **Descripció de l'objecte:** Breu descripció de l'objecte amb la funció de l'utensili.
- **Catàleg del fabricant i número de referència:** És un camp no obligatori. Catàleg i referència del fabricant consultat per identificar i definir l'objecte.

- **Materials:** S'indica el material amb què està fet l'objecte, mitjançant un vocabulari controlat dels diferents materials:
 - Acer al carboni
 - Acer inoxidable
 - Acer inoxidable i plàstic
 - Alumini
 - Alumini i plàstic
 - Bambú
 - Banya
 - Cartró
 - Ceràmica
 - Ceràmica de zirconi
 - Coco
 - Fang
 - Ferro
 - Fibra de vidre
 - Fil
 - Fusta
 - Llauna
 - Metacrilat
 - Metall
 - Nacre
 - Ou
 - Paper
 - Pedra
 - Peepul
 - Pissarra
 - Plàstic
 - Plàstic i metacrilat
 - Porcellana
 - Sal de l'Himàlaia
 - Silicona
 - Tela
 - Vidre
 - Vidre de borosilicat
- **Marques, inscripcions:** És un camp no obligatori. Es fan constar les informacions inscrites als objectes (Ex. a la fulla: X50CrMoV15).
- **Dimensions:** Es fan constar les dimensions màximes de l'objecte en centímetres. En casos puntuals es poden donar mides més específiques.
- **Volum:** És un camp no obligatori. Es fa constar la capacitat màxima que pot contenir un objecte, sempre que es pugui extreure aquesta informació d'algun catàleg.
- **Notes:** És un camp no obligatori. S'inclouen tots els aspectes que es consideren necessaris per descriure l'objecte i que no es puguin fer constar en un altre camp. Si a l'objecte o als documents de donació no consta el fabricant, s'utilitza aquest camp per informar de les

fonts i catàlegs consultats per anomenar-lo o descriure'l. També s'utilitza per proporcionar informació més detallada relacionada amb les dimensions de l'objecte.

- **Estat de conservació:** Es fa servir un vocabulari controlat:
 - Abonyegat
 - Amb taques
 - Bon estat
 - Esquerdat
 - Restaurat
 - Rovellat
 - Trencat
- **Classificació segons context d'ús:** Els objectes es classifiquen en dos grans grups segons el seu ús:
 - per a preelaboracions i elaboracions culinàries
 - per servir i consumir les elaboracions culinàries
- **Nom de l'objecte en castellà**
- **Nom de l'objecte en anglès**

3. Classificació i ubicació

La col·lecció es pot consultar al CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera.

L'inventari està disponible al Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona (<https://hdl.handle.net/2445/216635>).

cc by (c) Universitat de Barcelona. CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

