

**Claudi Mans** es catedrático emérito de ingeniería química de la Universidad de Barcelona y divulgador científico.

**Pere Castells**, experto en ciencia y cocina, es presidente del congreso mundial sobre Ciencia y Cocina de Barcelona.



## La revolución pendiente

### Necesitamos una gastronomía más humana, sostenible y responsable

Hace un par de años, en marzo de 2019, cocineros y científicos de todo el mundo reunidos en el Congreso Mundial sobre Ciencia y Cocina de Barcelona (*fotografía*) firmaron un manifiesto. Con él pretendían consolidar y marcar el rumbo de una nueva disciplina que ha tomado forma a lo largo de los últimos años: la gastronomía científica.

El documento resalta, entre otros puntos, que la cocina es una actividad esencial para el ser humano, que lo distingue de los otros animales y que es necesaria para su bienestar. Asimismo, reivindica que la gastronomía científica debe ser considerada una disciplina nueva e independiente, con sus propios paradigmas y sinergias con otras ciencias afines.

Y es que en el hecho alimentario confluyen múltiples y variados campos de conocimiento. La nutrición y la dietética velan para que cada uno de nosotros tenga una alimentación saludable. La veterinaria y las ciencias y tecnologías de los alimentos se ocupan de la producción primaria (agricultura, ganadería, pesca), así como de la preparación y distribución de los alimentos a escala industrial, doméstica y en la restauración; también velan por

la seguridad alimentaria, en el sentido de que lo que comamos sea sanitariamente seguro; y en el sentido de que la disponibilidad de alimentos sea suficiente y estable para toda la población —con los retos políticos y económicos que ello supone—. Finalmente, la gastronomía procura que comer sea un acto organoléptico y socialmente placentero.

No podía faltar en el manifiesto el valor de la educación. La formación es esencial en todos los ámbitos; también en el culinario. Los entornos gastronómicos deben ser lugares en los que se educa de forma global, colaborando con la educación reglada de forma sistemática.

Pero es el último punto de esta declaración de principios el que defiende la idea más innovadora: que la gastronomía científica debería avanzar según los 17 objetivos de desarrollo sostenible propuestos por las Naciones Unidas, en especial los valores globales de sostenibilidad, responsabilidad social y humanidad. Pero cómo se traducen, en la cocina, estos objetivos? Básicamente, mediante la promoción de un ambiente de trabajo óptimo, el cuidado del entorno de la producción de materias primas y

productos intermedios, el rechazo a cualquier relación con entornos ambientales y sociales no adecuados, y el establecimiento de colaboraciones con entidades sociales, culturales y académicas que promuevan esos valores.

En lo que concierne a la sostenibilidad, resulta ilustrativa una actuación reciente: la prestigiosa guía Michelin introdujo en 2020 un nuevo sello de calidad para identificar los restaurantes sostenibles, cuyo pictograma consiste en un trébol verde de cinco hojas. Su objetivo es identificar y valorar todos los restaurantes que siguen buenas prácticas ambientales, siendo también un modo de reconocer y recompensar a los cocineros que se preocupan por el impacto que tiene su actividad en el planeta.

Otro aspecto relacionado con el punto anterior es el compromiso con la recuperación. Nos referimos al aprovechamiento máximo de los productos que el espacio gastronómico ha venido desestimando hasta el momento. Para ello hace falta generar una estrategia que minimice los productos desechados, confiriéndoles valor gastronómico y nutricional. Como aspecto colateral, debe apostarse por el reciclaje de los envases y otros elementos considerados hasta ahora no aprovechables. El restaurante del futuro será sostenible o no será [*véase* «Restaurantes sostenibles», por Claudi Mans y Pere Castells; INVESTIGACIÓN Y CIENCIA, junio de 2020].

Estimados lectores, después de más de quince años de recorrido y con el deseo de haberles introducido en el apasionante mundo de la investigación gastronómica, la sección de «Ciencia y gastronomía» llega a su fin. Nos despedimos con un juego, una suerte de «Quién es quién en el mundo de la gastronomía científica»: ¿reconocen a los firmantes del manifiesto que aparecen en la fotografía? La solución, en nuestra web. 📄



SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS BARCELONA 2019. CORTESÍA DE PERE CASTELLS