



**REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA**

**DISCURSO DEL ACADÉMICO
D. RAFAEL ANSÓN OLIART**

**VISIÓN GLOBAL DE LA GASTRONOMÍA
EN EL SIGLO XXI**



Ante todo, quisiera poner de relieve que España en los últimos años ha aportado al mundo de la gastronomía tres valores fundamentales.

En primer lugar, una visión global que permite plantear la gastronomía 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.

Hemos pasado de un concepto de gastronomía como satisfacción sensorial a un aspecto mucho más amplio, como ciencia, arte y cultura.

En segundo lugar, una socialización de la gastronomía que permite entrar de lleno en un planteamiento que debe abarcar, no sólo a unos cuantos privilegiados sino al conjunto de los ciudadanos que integran las sociedades modernas.

Por último, la cocina de la libertad, la libertad en la gastronomía.

De forma que tanto los profesionales, no sólo los cocineros, puedan dar espacio y tiempo a su creatividad y a su capacidad de innovación. Y los comensales, los otros grandes protagonistas del hecho gastronómico, también puedan, podamos, elegir en libertad.

Cuando se constituyó la Academia Española de Gastronomía, la idea que se tenía de la gastronomía era muy distinta de la que existe ahora.

Y en esa aventura que iniciamos muchos de los que estamos aquí y que ha permitido, como he dicho antes, que España haya cambiado, en cierta medida, la historia de la gastronomía y de la cocina, han tenido un papel relevante instituciones como la Cofradía de la Buena Mesa, la Real Academia de Gastronomía, la Fundación Española de la Nutrición, eventos como Madrid Fusión, el Salón del Gourmet o el Salón Millesimé, diversas guías como Campsa, ahora Repsol, listas como Fifty Best Restaurant in the World,



editoriales, periodistas, escritores, medios de comunicación y, como es natural y sobre todo, los grandes protagonistas del mundo gastronómico: los cocineros, los directores de sala, los profesionales de sala, los bodegueros y enólogos, los agricultores, ganaderos y pescadores, la industria agroalimentaria, los sistemas de congelación, conservación y distribución y comercio, los empresarios, los emprendedores y, en último término, todos los aficionados a la buena mesa.

A todos ellos, mi más sincera felicitación y mi gratitud.

Al igual que Martin Luther King en los convulsos años sesenta, hace más de tres décadas, una serie de españoles tuvimos un sueño, mejor dicho, dos, que entonces parecían irrealizables. Uno era que la gastronomía española se convirtiera en la mejor del mundo en términos de innovación, de creatividad y de modernidad. Y creo, sinceramente, que ya lo es. El otro, más importante todavía, conseguir que la alimentación ejerciera como factor clave para las sociedades modernas en el siglo XXI y que así lo consideraran los ciudadanos.

En ese segundo empeño seguimos en la actualidad y estoy seguro de que lo conseguiremos, no sé si en esta generación. Nos animan algunos reconocimientos, como el recibido el pasado año por el patrimonio gastronómico español y la gastronomía española en general, considerados bien de interés cultural por el Congreso de los Diputados, y también nos anima el hecho de que, con una cultura y una tradición ancladas en la dieta mediterránea y con un producto nacional ya sea agrícola, marino o ganadero de máxima calidad, la gastronomía española resulta privilegiada. Se ha convertido, de hecho, en todo un referente a nivel mundial en cocina popular y de vanguardia, la cocina de la libertad, sin reglas preconcebidas y redefiniendo permanentemente la relación entre cocinero y comensal, entre hostelero y cliente.



Una extraordinaria revolución

La revolución producida en la alimentación en los últimos años ha sido extraordinaria. Hemos pasado de la “fisiología del gusto” (según el viejo título del sabio gastrónomo francés Brillat-Savarin), que corresponde a una época donde lo único importante eran el placer y la satisfacción, a la sociología de la alimentación, es decir, a un tiempo en el que la alimentación y la gastronomía tienen una influencia decisiva en las sociedades modernas.

La sociología de la alimentación implica no sólo acabar con el hambre y tratar de que todas las personas coman saludablemente, sino, también y de una forma muy especial, que cada vez más personas disfruten comiendo. Que el placer gastronómico no corresponda sólo a unos cuantos privilegiados sino que se extienda a la mayoría de las poblaciones.

Desde hace un tiempo, la gastronomía ha empezado a mostrar, paso a paso, su doble perfil. Se trata de un concepto unitario en el que no se pueden disociar los aspectos que afectan a la salud (calorías y nutrientes) y los componentes vinculados con el placer (que cabría denominar hedonismo culinario). La conjunción de ambos elementos es lo que le otorga riqueza y la confirma no sólo como disciplina clave en nuestra cultura sino como esperanza productiva, sostenible y saludable para el futuro de la humanidad.

La ciencia de la alimentación, es decir, la nutrición, se desenvuelve cada vez más en paralelo con la evolución de la gastronomía y de la cocina. Y por ello, resulta fundamental el trabajo que están desarrollando nuestros nutricionistas, médicos y científicos con objeto de determinar cuál es el tipo de dieta más adecuada para las formas de vida de las sociedades del siglo XXI.



Una vez determinadas las calorías, los nutrientes esenciales o los micronutrientes que debemos consumir, es fundamental encontrar los alimentos y las mejores formas de prepararlos para que sean agradables desde el punto de vista gastronómico. Salud y placer deben caminar siempre juntos, de la mano.

Horizonte: hambre cero

Hoy en día, el primer objetivo de la gastronomía no es el placer sensorial ni la sutileza culinaria ni la creatividad. Muy por delante de todo ello está su objetivo social, conseguir acabar con el hambre en el mundo, llegar al “hambre cero”, algo complejo pero realizable.

Los efectos de la mala alimentación

Si antes, y en gran medida ahora, la lucha constante ha sido, y es, acabar con el hambre y con la desigualdad entre unos pueblos y otros, en el momento presente, nos toca acabar con la mala alimentación, tendencia imparable en las sociedades modernas y más desarrolladas, y consecuencia, en muchos casos, precisamente de la opulencia, del consumo fácil e inmediato y de las prisas.

Es importante destacar que los conocimientos gastronómicos pueden contribuir a evitar el escandaloso desperdicio de alimentos. De hecho, la Organización de las Naciones Unidas estima que “cada año se desaprovechan más de 1.300 millones de toneladas de alimentos, es decir, un tercio de la producción mundial”.

El Parlamento Europeo informó que en el año 2011, los europeos tiramos unos 89 millones de toneladas de alimentos comestibles. Y España, en plena crisis económica, desperdició ese año 7,7 millones de toneladas de alimentos aptos



para el consumo.

El primer efecto de la mala alimentación en nuestro tiempo es la obesidad, considerada por la organización mundial de la salud como la epidemia más grave de la historia. De hecho, ya en 2006 se advirtió de un crecimiento continuo de la obesidad, al punto que se calculaba que ya era mayor el problema de la obesidad que el de la malnutrición: en el mundo ya existían unos 1000 millones de obesos y 800 millones de personas desnutridas. Repito: por vez primera se ha utilizado la palabra “ epidemia” para una enfermedad que no es contagiosa.

En su contribución a la Naturaleza y a erradicar tanto el hambre como la obesidad (las dos inaceptables, evitables, indignantes y repugnantes lacras de nuestro tiempo), la gastronomía debe tomar partido y ser, probablemente, más combativa de lo que ha sido hasta ahora. Si contribuye e evitar epidemias tan graves como éstas (aunque no sean contagiosas) constituirían la confirmación definitiva de que la gastronomía no es una actividad para privilegiados sino que tiene una creciente preocupación social.

Efectos sobre la salud, la calidad de vida y la economía

Una alimentación inadecuada puede provocar toda una serie de deficiencias y enfermedades que no sólo afectan a la salud y a la calidad de vida sino también, y de manera muy importante, a nuestra economía. Las enfermedades cardiovasculares son la principal fuente de mortalidad en países como el nuestro. Según el doctor Valentín Fuster (para mí, el mejor cardiólogo del mundo y, sobre todo, un buen amigo) estas dolencias, derivadas en buena medida de problemas nutricionales, antes normalmente aparecían a partir de los 60 años y ahora lo hacen a partir de los 50



Habrá menos obesos cuando todo el mundo descubra la esencia del hecho gastronómico, que es comer saludable y placenteramente. Si se disfruta comiendo, es decir, si esta actividad se realiza sin prisas, a partir de alimentos sanos y, a poder ser en compa a, se convierte en uno de los momentos más placenteros de nuestra vida que, además, se desarrolla nada menos que tres o cuatro veces al día. Pero nunca se puede disfrutar comiendo si no se come de una manera saludable.

“La cena jocosa”

Parece, casi necesario, en un discurso académico, recurrir a alguna cita literaria y, si es posible, a la máxima expresión de la misma: la poesía. En este sentido y por su longitud, reproducimos en un Anexo al final del texto, el poema La cena jocosa de nuestro Baltasar del Alcázar, gran humanista, llamado el Marcial sevillano, poeta de la segunda mitad del siglo XVI, que, según Pacheco, no desmerece de los grandes como Lope de Vega, Quevedo o Góngora. En mi opinión, no se puede decir con más simpatía y precisión lo que supone para el ser humano la comida, el vino y la compa a.

En el citado poema, además de mostrar el amor que hay detrás de cada condimento, detrás de cada caldo y utensilio, nos da noticia sobre una investigación en curso y, en consecuencia inacabada, esto es, cuando apareció la taberna en España. Según Baltasar del Alcázar ya existía en el siglo XVI. De hecho, en uno de los mejores blogs españoles sobre gastronomía, del que es autor Juan Cruz Cruz, miembro de la Academia Navarra de Gastronomía, resalta la importancia de estas estrofas para la gastronomía, “ por tres razones etnológicas: primera, porque la cena susodicha conjunta incluye una serie de elementos básicos en la pirámide alimentaria: azúcares, proteínas, vitaminas.



Segunda, porque se refiere a grupos corrientes de alimentos en el ámbito jiennense: como las aceitunas, el pan, la morcilla, el queso y el salpicón (este último podía ser un fiambre de carne picada con pimienta, sal, vinagre y cebolla). Tercero, porque indica un tipo de vino que era alabado en el siglo XVI: el “aloque”, un tinto claro o del que resulta de la mezcla de vino blanco y tinto. También habla de un recipiente para vinos, el “pichel”, un vaso de estaño, alto y redondo, con su tapa engoznada; y de otro recipiente, la bota, un cuero pequeño empegado por su parte interior y cosido por sus bordes, que remata en un cuello con brocal de cuerno o madera, destinado especialmente a contener vino.” Merece la pena, por consiguiente, darse cuenta en cada plato que comemos, por sencillo que parezca, de la sabiduría y el cariño que hay detrás de él.

Nada es placentero si no es saludable

Los nutricionistas admiten que no se pueden comprar calorías, o proteínas o hidratos en el mercado, hay que comprar alimentos, hay que saber que alimentos se compran y hay que conseguir que esos alimentos cocinados o preparados sean buenos y nos gusten. Porque como decía el profesor Francisco Grande Covián (uno de los dos fundadores, junto a Gregorio Varela Mosquera, de la Fundación Española de la Nutrición), el “abuelo sabio” de la alimentación mediterránea, “sólo comeremos lo que debemos si nos gusta”.

Esta es la idea, ya repetida. Se come por salud y por placer, de acuerdo con una riquísima herencia socio-cultural, es decir, los hábitos alimentarios, diseñados a lo largo de muchas generaciones. Si al programar una dieta, no se tienen en cuenta estos factores (placer y hábitos alimentarios) siempre va a fracasar, aunque sea correcta desde el punto de vista nutricional.



Comer saludablemente nunca puede ser un drama sino un verdadero disfrute, sobre todo si tenemos curiosidad por ir descubriendo las propiedades de los alimentos, nos apuntamos a las nuevas recetas y, por encima de todo, utilizamos en el proceso no sólo los cinco sentidos básicos sino ese maravilloso complemento que es el sexto sentido, el sentido común, también llamado sensatez.

Moderación, variedad y equilibrio

En mi opinión, los principios básicos de una dieta saludable pueden resumirse en tres palabras: moderación, variedad y equilibrio. Teniendo presentes estos tres conceptos, podemos disfrutar del placer de comer sin tener que preocuparnos ni por el colesterol ni por la sal ni por el exceso de peso, esos males que se asocian tan directamente con las peores sombras de nuestro tiempo.

A partir de este triple requisito, una alimentación adecuada debe satisfacer todas las necesidades nutricionales e incorporar valores culturales, sociológicos, gastronómicos y de satisfacción personal. Siendo “moderados, variados y equilibrados” en el comer, siempre podremos visitar los mejores restaurantes, brindar con los mejores vinos y no engordar ni tener mayores problemas en nuestros controles analíticos.

Desde la Real Academia de Gastronomía, nos gusta subrayar la absoluta posibilidad de disfrutar comiendo y, a la vez, mantener una dieta saludable. Si lo complementamos con el proyecto de salud integral definido por el doctor Valentín Fuster a partir de la unión de alimentos saludables y ejercicio físico, mejor que mejor, porque el sedentarismo es tan negativo como el exceso de comida, el alcohol o el tabaco.



Tampoco conviene obsesionarse como, así mismo, decía hace poco otro de nuestros grandes nutricionistas universales, el profesor José María Ordovás (siempre a mitad de camino entre Boston y Madrid y gran autoridad mundial en esa apasionante ciencia de la nutrigenómica), un buen rato de risa, rodeado de amigos, con lo que conlleva de alegría de vivir, puede seguramente generar un parecido efecto nutricional a la de una larga sesión de “footing”, en un parque desconocido entre las sombras de la noche.

Me parece realmente irónico, si no fu era dramático, que en España, el lugar del mundo en donde probablemente más certeramente pueda localizarse el corazón de la dieta mediterránea, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, e incluso su origen, como modelo alimentario prudente y equilibrado, es uno de los países donde menos se respetan sus postulados, vivimos mediterráneamente pero no conocemos mediterráneamente.

La importancia de comer juntos

En esta ruta hacia la felicidad alimentaria (que ocupa todos los días de nuestra vida) siempre nos pareció muy importante no perder las relaciones sociales, vecinales y, sobre todo, familiares, que han llevado a que abunden los comensales solitarios, cuando alrededor de la mesa se debería seguir produciendo uno de los grandes festejos de nuestra vida, mientras se convive, se comunica y también se discute. Una comida en buena compañía es un maravilloso lugar de encuentro, el escenario ideal para todo tipo de relaciones sociales.

De algún modo, la familia que come unida permanece unida, con lo que se incrementa su felicidad, lo que redundará en beneficio de toda la sociedad. Por eso es también necesario que el estudio de la alimentación humana tenga el



hueco adecuado en el sistema académico, algo sobre lo que volveremos luego.

Por esta importancia social y familiar de la buena mesa, la primera entidad que creamos hace más de 40 años fue precisamente la Cofradía de la Buena Mesa. Es en torno a la mesa dónde pueden mantenerse esas relaciones personales que son indispensables para tener una vida más completa, más positiva y más agradable. Naturalmente, si la mesa es buena y la comida es buena, mejor.

Aunque a veces no resulte sencillo, habría que esforzarse desde el ámbito de la familia, pero también desde el de la empresa e incluso de las reuniones amistosas, en situar la gastronomía como protagonista. La alimentación es siempre lugar de celebración y de intercambio, de convivencia y de felicidad.

El hogar es, en su origen primero, el lugar donde la familia convivía y se reunía para cocinar y para comer. Con el tiempo, especialmente en las sociedades más avanzadas, el lugar de reunión y encuentro era el comedor y la comida se trasladaba desde la cocina hasta la sala de comer. Ahora muchas veces los platos se trasladan a la sala de estar en bandejas individuales.

Y en esta evolución hay, sin duda, mucha pérdida, porque las relaciones personales, la amistad, la convivencia, la conversación, la risa incluso, surgen y existen básicamente en torno a la mesa. También, las relaciones profesionales incluidos las negociaciones y los acuerdos políticos.

En nuestro mundo occidental, hemos perdido muchísimo en este terreno. Era maravilloso ver en las películas (preciso reflejo siempre de la realidad contemporánea) a las familias sentadas, muchas veces riéndose, otras discutiendo, alrededor de mesas mejor o peor provistas. O esos desayunos de las familias americanas, con unos niños que se ocupaban de hacer los zumos y otros las tostadas.



La crisis de la familia

Muchos de los que piensan que hay una crisis alrededor de la familia sospechan que se debe al hecho de que apenas comen juntos, de que los niños se llevan la bandeja a su cuarto o al sofá para ver la televisión. Todos consideran muy importante que los niños aprendan a hablar maravillosamente en inglés o a tocar un instrumento musical. Pero para enseñar a comer nunca queda tiempo, ni la paciencia suficiente por parte de los mayores. No lo tienen siquiera para explicarles que es incomparablemente mejor un melocotón que un bollo, una buena pera que cualquier “chuchería”, supuestamente alimenticia destinada a la merienda.

En el mundo urbano tampoco nos da tiempo apenas a comer tranquilos en el ámbito y horario laborales, conversando e intercambiando, y, acaso por ello, muchas veces nos sentimos cada vez más solos.

Expresión cultural de los pueblos

Otra perspectiva esencial asociada a la alimentación y la cocina es su carácter de expresión cultural de los pueblos. Los utensilios y la manera de cocinar.

Los expertos de la UNESCO, cuando intentan descubrir el grado de desarrollo de una tribu o una civilización, analizan su manera de cocinar y los utensilios que manejan. Porque, como cualquier otro mamífero, el ser humano ha dedicado lo mejor de su tiempo a comer, antes incluso que a cubrirse y, por supuesto, antes que al lenguaje verbal.

Hoy, felizmente, se reconoce que la cocina es una forma de expresión, incluso estética, a través de los grandes chefs actuales, que han pasado de ser artesanos para convertirse en artistas y, en ocasiones, en artistas mediáticos.

Son algunos de los grandes embajadores, de la Marca España, de nuestra



innovación, nuestra creatividad y también de ese genio artístico que ha anidado de forma tan brillante en esta disciplina histórica y artesanal. La despensa, en su conjunto, igualmente es uno de los valores más apreciados dentro de esa Marca que nos identifica en el resto del mundo y que constituye una de las prioridades del actual gobierno.

¡Quién iba a decir hace unos años que aquellos cocineros pálidos, gordos, medio escondidos en un rincón de los fogones e incómodos cuando tenían que salir a saludar a algún cliente, se iban a terminar situando con naturalidad delante de los focos, algunos casi con el dominio que siempre se les atribuyó a los actores!.

Creo que es el momento, aunque sea brevísimamente, de hacer la referencia y el elogio de esos personajes singulares que han cambiado el rumbo de la historia de la cocina y que han situado a España en un primer plano a nivel internacional. Desde la nueva cocina vasca, con personajes como Juan Mari Arzak, hasta la revolucionaria cocina catalana, con personalidades como Santi Santamaría y, sobre todo, Ferrán Adriá. Seguidos de una serie de auténticos protagonistas de la cultura y del arte culinarios a los que no voy a citar para evitar olvidos. Todos los que lo largo de estos 40 años han recibido el Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina, o han conseguido los míticos tres soles de la Guía Campsa, ahora Repsol.

Creo que todos ellos merecen un homenaje de memoria y gratitud por parte de todos los aficionados a la buena mesa. (pausa y aplauso)

El gusto, sentido pecaminoso

Durante demasiado tiempo se pensó que los sentidos realmente espirituales eran la vista y el oído, el olfato quedaba para los perfumistas y los oportunistas y



el gusto y el tacto eran considerados, con demasiada frecuencia, sentidos pecaminosos, representados por la gula y la lujuria, dos pecados capitales. En efecto, en las religiones más importantes, el comer poco, o estropear el sabor de los guisos para no deleitarse con los mismos se consideraba muy meritorio. Hoy día, se van produciendo algunos cambios. Por ejemplo, en la religión católica, un sacerdote tan ortodoxo, buen teólogo y espiritual como Bernardino M. Hernando, en su libro “EL GRANO DE MOSTAZA”, en su página 88, afirma: “Todavía hay cristianos que confunden la gastronomía con la gula... la glotonería es un pecado y la gastronomía una virtud. Sí, sí, una virtud. El moderado y afinado disfrute de los bienes de este mundo, entre los que destaca la comida, es una virtud tan poderosa e importante como pueda serlo la austeridad... Puede ser gastrónomo quien ha de conformarse con unas patatas cocidas. ¡Hay tantas maneras de cocer bien y mal unas patatas!”.

Acaso esta “mala prensa” que, como digo, va cambiando, fue la responsable de que los conocimientos alimentarios no se incorporaran al sistema educativo. Se optaba, en cambio, por educar la vista para las artes plásticas y el oído para la música, dejando de lado el gusto, que equivale a alimentación y gastronomía. Craso error que, sin lugar a dudas, ha repercutido en muchas enfermedades de nuestro tiempo.

Gastronomía, economía y turismo

Han tenido que llegar las estadísticas del sector alimentario y del hostelero, para que prestemos algo más de atención a las cosas del comer y hayamos convertido a este sector en un referente para la economía de nuestro país.

Y el turismo ha acabado por redondearlo. Hemos descubierto que casi un 15% de nuestros visitantes extranjeros (60 millones de personas el pasado año,



según datos de Turespaña) llegan a nuestros aeropuertos, puertos y estaciones con una motivación gastronómica, y que definen la mayoría de ellos a España como un destino maravilloso, entre otras cosas, por la calidad de la alimentación de la que han disfrutado.

Es decir, que es la buena mesa española la que anima a muchos, casi 8 millones, a viajar. Y, aunque fuera otro el sentido del viaje, la gastronomía es siempre un complemento indispensable.

La gastronomía, una de las mejores imágenes de España

La gastronomía se ha convertido, en uno de los elementos básicos de la imagen positiva de España, tanto la tradicional como la más innovadora. Todos ellos gozan de un prestigio notable en todo el mundo.

Una innovación que se manifiesta no sólo en la cocina sino también en la producción agroalimentaria, especialmente, la acuicultura y los modelos de congelación, conservación y, hasta distribución y comercialización.

Los cocineros actuales ya no se conforman con producir una satisfacción sensorial sino que su objetivo es mucho más ambicioso, crear emociones, algo que es posible gracias a las nuevas tecnologías, que contribuyen, si se utilizan bien, a que el comensal pueda descubrir un mundo de una gran intensidad emocional.

Según esta tesis, con sus diferentes fórmulas, hemos pasado de la cocina de la tradición a la cocina actual, que va más allá de lo sensorial y se convierte directamente en un mundo de emociones y de sorpresas. Ésta es, acaso, la gran aportación a la gastronomía de los cocineros vanguardistas españoles situados entre los más influyentes del mundo, y será su principal herencia dentro de unos años.



Junto a la emoción y la sorpresa, la creatividad de los cocineros españoles ha tratado de añadir al placer sensorial, el disfrute de las texturas y las temperaturas. Y junto a esas nuevas sorpresas y sensaciones España ha revolucionado los soportes sobre los que se sitúa la comida.

Aunque el plato emplatado tiene origen francés, España ha conseguido que cada cocinero pueda situar sus platos, sus creaciones, sus recetas en el soporte más adecuado.

Pasó a la historia el que todo tuviera que estar en un plato hondo, un plato llano y uno de postre. Actualmente se pueden utilizar pizarras, cuencos, cucharas, copas. Todo vale para realzar los aspectos básicos de una creación culinaria: la vista, la estética (algunos platos emplatados son auténticos bodegones del siglo XXI), el aroma, el gusto y el tacto. Y, sin duda, el oído y la voz porque, al final, debemos comer en compañía, hablar y comentar.

Aun valorando la importancia de esta cocina de las emociones, yo creo que la principal seña de identidad de la apoteosis mundial que, más allá de las coyunturas puntuales, disfruta la cocina española, es que se trata, sencillamente, de la cocina de la libertad. Y, como decía el líder americano José de San Martín, “cuando hay libertad, todo lo demás sobra”.

La tapa

Partamos de la base de que al éxito internacional de la cocina española también ha contribuido, el triunfo generalizado de la tapa. Esta palabra, aunque históricamente tuvo otro significado, hoy es un nombre genérico que representa con notable éxito a la gastronomía española actual, “urbi et orbi”, y, sobre todo, la que España quiere dar a conocer en el mundo.

Su éxito supone la llegada de la libertad a la buena mesa, la superación de la



rigidez de la alta cocina francesa y la apertura de un nuevo espacio para la creatividad tanto para los cocineros como para los propios comensales, a quienes se les abre un gran abanico de posibilidades a la hora de tomar sus decisiones. Pasó a la historia ese cliente como sujeto pasivo en la mesa y surge un “gourmet” que tiene mucho que decir y opinar y que reivindica la validez de sus criterios gustativos.

Comer de tapas, es decir “tapear”, es comer en libertad, sin reglas fijas, pudiendo cada cocinero y cada comensal buscar la forma de encontrar la sorpresa, la emoción y la felicidad, metas de cualquier persona a la hora de enfrentarse cotidianamente al hecho gastronómico.

Hoy día podemos comer como antes, sentados en una mesa. Pero también podemos hacerlo de pie en la barra, en un taburete, charlando y moviéndonos, eligiendo entre diferentes alimentos o preparaciones, cambiando de bebidas. Y, sobre todo, hablando y haciendo amigos.

Democracia a la hora de alimentarse

Decía Ortega que “la libertad no ha aparecido en el planeta para desahuciar el sentido común”. Todo lo contrario, la libertad es un espacio para la variedad y la sensatez, para la democracia a la hora de alimentarse. Pueden ser tanto tapas tradicionales bien hechas, como otras más creativas e incluso sofisticadas y lo mismo cabe decir con respecto a las raciones de mayor tamaño.

Cada uno debe buscar siempre lo que más se acomode a su paladar y a su estado de ánimo en el momento de la comida. También hay que tener en cuenta el vino que mejor armonice con cada tapa, teniendo presente que, en su origen, tanto tapas como pinchos se inventaron para acompañar al vino.

En este momento quiero hacer el elogio de la bebida más universal, después del



agua. Probablemente de la única que realza el sabor de los alimentos y de los platos. La mitad de lo que comemos es líquido y hay que saber escoger esa parte líquida para que armonice bien con la parte sólida. El vino no es una bebida alcohólica es un alimento que tiene algo de alcohol. Hay que tomarlo con moderación, como todo. No sólo el vino. Pero si el vino es un alimento, incluso saludable, tomado con moderación, es, sin duda alguna, el ingrediente más importante de una comida desde el punto de vista gastronómico.

Es imposible comer bien si no se dispone del vino adecuado.

Volvamos a las tapas. Hay que distinguir históricamente dos espacios distintos en el territorio nacional: los “ pinchos” del norte y las “tapas” del sur. Los primeros representan una cocina más simple, tradicionalmente “pinchada” en un palillo o servida en porciones pequeñas. Lo importante era comer, el vino hacía de consorte.

Las segundas son porciones pequeñas, sencillas, que pueden comerse con una mano, mientras que en la otra se sostiene la bebida.

Lo importante era beber, la comida hacía de consorte.

La “cocina en miniatura” de nuestros grandes cocineros

Actualmente, las tapas se están convirtiendo en una “cocina en miniatura”, que practican algunos de nuestros grandes cocineros. Son “tapas” en sentido genérico, pero que también pueden requerir cazuelitas, platos, algún otro adminículo diferente y, casi siempre, cuchara o cucharilla, cuchillo y tenedor. Necesitan, sobre todo, el apoyo de las dos manos.

En esencia, sigue siendo una cocina en pequeñas raciones, que permite disfrutar de varios sabores diferentes, combinar con distintos vinos y, sobre todo, comer en el orden que a uno le guste más, lo que significa trascender



todas las reglas tradicionales. En la cocina de la libertad se acabaron las viejas fórmulas, la obligación de tener que tomar primero, segundo y postre, de beber el blanco antes que el tinto, el tinto joven antes que el de crianza, el pescado con el vino blanco y la carne con el tinto.

Otro aspecto importante de la nueva cocina española es el protagonismo que adquieren los productos de un origen concreto, tengan o no tengan marca de calidad. El éxito universal de la cocina española de la libertad hubiera sido sencillamente imposible sin la aportación de una materia prima diversa y magnífica, que resulta esencial a la hora de comer en miniatura, de disfrutar de pinchos y tapas o de rendirse ante la calidad de una receta tradicional, sin cuya supervivencia no se redondearía este impresionante escenario de posibilidades.

Para mí y volviendo a un argumento anterior, existen en España recetas históricas, platos de siempre, de tal brillantez, que su preservación se convierte en objetivo para todos, como si fueran catedrales, obras literarias o partituras musicales. La cocina de la libertad ha llegado a tales niveles de brillantez porque tiene su origen en fórmulas tan excepcionales, como el gazpacho, el suquet de peix, la paella, el bacalao al pil-pil o la crema catalana.

No existe ningún gran maestro de la cocina actual que no haya cimentado su prestigio en el dominio absoluto sobre las técnicas de la cocina tradicional.

Todos ellos reivindican ese amplio territorio de la cocina de la libertad en la que conviven lo tradicional y lo creativo, el genio y el trabajo, la receta de la abuela y la tecnoemoción más pura; esa tapa, ese pincho, esa cocina en miniatura que, más allá del prestigio de los maestros, es nuestra principal bandera, simplemente porque es capaz de despertar todos nuestros sentidos.



Llamar a la puerta del sistema educativo

Gracias a esta evolución, ganan peso la alimentación y la gastronomía y llaman a la puerta del sistema educativo con una fuerza creciente. Y los conocimientos de alimentación y educación del gusto pronto se facilitarán con profusión y calidad en ese ámbito, que habrá de sustituir a las experiencias y valores alimentarios que antes se transmitían de generación en generación en el seno de la familia.

Entre todos tenemos que contribuir a preservar la salud de las nuevas generaciones y también esa calidad de vida que tanto nos enorgullece. Hoy, a pesar de estar instalados en el epicentro de la dieta mediterránea, muchos de nuestros niños de menos de 12 años sufren obesidad y sobrepeso, resultado de una pésima alimentación que también se manifiesta en el colesterol alto y el peligro de desarrollar diabetes y otras enfermedades crónicas.

Un compromiso europeo

No queremos que la demanda de que los conocimientos y las experiencias en materia de alimentación tengan su espacio en el sistema educativo, se quede sólo en nuestro entorno. Hemos impulsado en el Parlamento Europeo una iniciativa para que, en breve, se apruebe una resolución pidiendo a los 28 países de la UE que incorporen los conocimientos de alimentación y la educación del gusto, la salud integral y la necesidad de realizar ejercicio físico, al sistema educativo, y no sólo a las escuelas y colegios, sino también, a los otros niveles de enseñanza. Sin olvidar nunca que, en lo que atañe a los temas sensoriales no basta con los conocimientos teóricos sino que hay que educar los sentidos. Hacen falta experiencias.



Ciudadanos gastronómicamente responsables

El mensaje ha de calar tanto entre los jóvenes como en el conjunto de los ciudadanos. La gastronomía, placentera y saludable, debe recibir un impulso importante entre todos los habitantes de todos los países.

Los europeos debemos adquirir conciencia de que la dieta, la alimentación, el placer y la cultura gastronómica son elementos básicos para construir una sociedad moderna, innovadora y capaz de afrontar el futuro.

A la larga, creo que estas demandas pueden contribuir extraordinariamente a mejorar la calidad de vida, a ahorrar dinero en sanidad, a generar ingresos por consumo y por turismo, y, por lo tanto, puede ser un elemento que cambie sustancialmente las perspectivas de la población europea en los próximos años. Y lo haremos (o lo harán las generaciones futuras) en gran medida comiendo mejor.

Frente a quienes decían antaño que los gastrónomos éramos tan solo “unos privilegiados que disfrutamos comiendo”, hemos ido abriendo a todos este importantísimo componente social de la despensa y la cocina, de la lonja, del mercado, de la taberna y del restaurante. Tampoco cuando surgió la cocina burguesa en el siglo XIX se supo definir y valorar la relación entre buena mesa y salud. Tiempo que hemos perdido, sin duda.

La gastronomía no es privilegio

Porque nos ha costado mucho trabajo trasladar el mensaje de que la gastronomía no es privilegio, es todo lo contrario: es placer y disfrute, para todos. También es salud, nutrición, economía, defensa de la naturaleza y del medio ambiente, turismo, educación y una parte maravillosa de la cultura de los pueblos.



Y, para ello, tenemos que aprender a comer. Si no puede ser en casa, que sea en el colegio y luego en la universidad. Si los abuelos pacientes han desaparecido y los padres tienen poco tiempo para dedicar a sus hijos y apenas pueden darles bien de comer, que la formación sea académica y la mejor posible; sobre todo, que transmita a los jóvenes que, parodiando a MCLUHAN, ser libre no es solo “ estar bien informa do” sino también “ estar bien alimentado”.

Así mismo, deberemos exigir a los gobiernos de los diferentes países europeos impulsar la gastronomía y definirla como: conocimientos, artes, artesanías y experiencias que permiten de una forma equilibrada, saludable y placentera.

Igual que en otros muchos términos que figuran en el Diccionario español de la lengua, este concepto o término de gastronomía, puede también tener distintos significados y definiciones. Considerar válida una de ellas no quiere decir excluir otras posibles propuestas que contribuyan, también, a entender lo que es ese complejo mundo de la gastronomía.

Un mensaje de esperanza

Mi visión global sobre la gastronomía en el siglo XXI ha de acabar con un mensaje de esperanza, que no es vana sino que se fundamenta en los hechos.

La curiosidad y el interés de los jóvenes seguro que les llevará a disfrutar cada vez más con la comida y, a partir de ella, con el mundo agrícola, el de la pesquería, el de los mercados y, en consecuencia, el de la sostenibilidad de un planeta al que cada vez estamos tratando peor.

Este es otro sueño que tenemos ahora. Que la gastronomía, a la que España ha dedicado tanto tiempo y tanta pasión, contribuya, más aún de lo que lo ha hecho hasta ahora, a generar un mundo mejor.



Para terminar, quisiera hacer referencia a cuatro instituciones y sus personajes.

La primera, la Cofradía de la Buena Mesa y su Presidente el Conde de los Andes con una frase sensacional: “hay dos cosas importantes en la vida: comer.... Y cenar”.

Y recordar a sus otros presidentes, Víctor de la Serna y Gregorio Marañón.

A la Academia Española de Gastronomía, antes asociación cultural sin ánimo de lucro, ahora, Real por decisión de su majestad el rey don Juan Carlos, a quien debemos gratitud eterna y corporación de derecho público, por decisión del gobierno, el 2010. Y a los que fueron sus presidentes, el Marqués de Desio y José María Alfaro.

A la Fundación Española de la Nutrición y a sus fundadores los profesores Grande Covián y Gregorio Varela, con una frase para el recuerdo: “hay que comer de todo, poco “. Y a la Fundación de Estudios Sociológicos (FUNDES) y a su fundador y presidente Julián Marías, con quien tuve la suerte de compartir casi 30 años y a quien debemos la mejor definición del gourmet: “comer poco y bueno... Y de lo bueno, mucho”.

Y como es lógico, acabar con unos versos en este caso, de José María Pemán, “ beber, comer, es todo medida, alegrar el corazón y sin perder la razón, darle razón a la vida”.

Puedo decir que una de las razones de mi vida durante estos últimos 40 años ha sido la gastronomía. Y por eso, quiero darle las gracias y dar las gracias a todos ustedes, a todos vosotros, por haber compartido este momento mágico e inolvidable conmigo.

Gracias, muchas gracias



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

Documento de sesión

A7-0127/2014

18.2.2014

INFORME

sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos
(2013/2181(INI))

Comisión de Cultura y Educación

Ponente: Santiago Fisas Ayxela

ÍNDICE

	Página
PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO	3
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.....	12
RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN.....	14

PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO

sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos (2013/2181(INI))

El Parlamento Europeo,

- Vista su posición adoptada en segunda lectura, el 6 de julio de 2011, sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (COM(2008)0040)¹,
- Visto el Informe sobre nutrición de la UNESCO del año 2002,
- Visto el Informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) titulado «Food and Nutrition Policy for Schools»,
- Visto el Libro Blanco de la Comisión de 30 de mayo de 2007, «Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad» (COM(2007)0279),
- Vistas las conclusiones de la Conferencia Ministerial Europea de la OMS sobre la Nutrición y las Enfermedades No Transmisibles en el contexto de la Salud para 2020, celebrada en Viena los días 4 y 5 de julio de 2013,
- Vista la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de 17 de octubre de 2003,
- Vista la inscripción de la Dieta Mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de 16 de noviembre de 2010 y de 4 de diciembre de 2013,
- Vista la inscripción de la Comida gastronómica de los franceses en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (decisión 5.COM 6.14),
- Visto el artículo 48 de su Reglamento,
- Visto el informe de la Comisión de Cultura y Educación (A7-0127/2014),

Aspectos educativos

- A. Considerando que el estado de salud y el bienestar de la población, tanto presentes como futuros, están condicionados por la alimentación y el medio ambiente y, por tanto, también por el tipo de agricultura, pesca y ganadería;
- B. Considerando que la OMS, en su iniciativa global de salud en las escuelas, considera que los centros educativos son un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre la salud, la nutrición, la alimentación y la gastronomía;

¹ DO C 33 E de 5.2.2013, p. 360.

- C. Considerando que una mala alimentación puede tener graves consecuencias; que los ministros europeos de Sanidad pidieron, en la Conferencia Ministerial Europea de la OMS de julio de 2013, una gran movilización para luchar contra la obesidad y la mala alimentación, que son la causa de una epidemia de enfermedades no contagiosas, como los trastornos cardiovasculares, la diabetes o el cáncer;
- D. Considerando que la imagen normalizada del cuerpo y la alimentación en la sociedad puede provocar trastornos alimentarios y psicológicos importantes, como la anorexia o la bulimia; que es importante, por tanto, abordar estas cuestiones, en especial entre los adolescentes;
- E. Considerando que, según el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC), en 2006, corrían riesgo de malnutrición en Europa unos 33 millones de personas; que la situación se ha agravado aún más desde el comienzo de la crisis;
- F. Considerando que la infancia es un periodo determinante para educar en comportamientos saludables y en conocimientos para adoptar un estilo de vida saludable y que la escuela es uno de los lugares donde desarrollar acciones eficaces para formar comportamientos saludables a largo plazo para las nuevas generaciones;
- G. Considerando que los centros escolares cuentan con espacios e instrumentos que pueden contribuir tanto al conocimiento y manejo de los alimentos como al establecimiento de comportamientos alimentarios que, junto con la realización de actividad física de forma moderada y continua, permiten un estilo de vida saludable;
- H. Considerando que la información, educación y sensibilización forma parte de la estrategia de la Unión Europea para ayudar a los Estados Miembros a reducir los daños relacionados con el alcohol (COM (2006)0625), y que en ella se reconocen las pautas de consumo adecuadas; que el Consejo emitió una recomendación el 5 de junio de 2001 sobre el consumo de alcohol por parte de los jóvenes y, en particular, de los niños y adolescentes, en la que se contempla el fomento de la educación con un enfoque multisectorial;
- I. Considerando que, en la reunión de la Red Europea de Fundaciones de Nutrición (European Nutrition Foundations Network, ENF) sobre «Nutrición en los colegios en Europa: el papel de las fundaciones», se constató la necesidad de incorporar al currículum escolar la alimentación, en su doble aspecto de nutrición y gastronomía, y se acordó, por unanimidad, trasladar a organismos como el Parlamento Europeo y la Comisión esta preocupación;
- J. Considerando que diferentes países han impulsado, a través de diferentes instituciones internas, el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de Humanidad por la UNESCO, lo que significa la promoción y el establecimiento de unas pautas de comportamiento para garantizar un estilo de vida saludable, todo ello gracias a una óptica absolutamente transversal que tenga en cuenta los aspectos educativos, alimentarios, escolares, familiares, nutricionales, territoriales, paisajísticos, etc.;
- K. Considerando que la Dieta Mediterránea es un patrón alimentario y estilo de vida equilibrado y saludable directamente relacionado con la prevención de enfermedades

crónicas y con la promoción de la salud, tanto desde el entorno escolar como familiar;

- L. Considerando que los programas europeos «Food at Schools» intentan asegurar que la comida que se ofrece en los comedores escolares contenga todo lo necesario para una alimentación de calidad y equilibrada; que la educación en su sentido más transversal, también en el ámbito alimentario, sirva para la consolidación entre los escolares de un estilo de vida saludable, basado en una dieta equilibrada;
- M. Considerando que una educación nutricional sería también forma a los ciudadanos en lo concerniente a la relación entre alimentos, sostenibilidad alimentaria y salud del planeta;
- N. Considerando que la subida de precios de los comedores escolares y de la alimentación impide a numerosas familias, y en particular niños, acceder a una alimentación equilibrada y de calidad;
- O. Considerando que los medios de comunicación y la publicidad influyen en gran medida en los hábitos de consumo de los ciudadanos;
- P. Considerando asimismo que, para adquirir un conocimiento exacto de los productos utilizados y su calidad intrínseca y gustativa, es primordial desarrollar sistemas de etiquetado adecuados y claros para todos los consumidores sobre la composición de los productos o su procedencia;
- Q. Considerando que la formación de los trabajadores del sector de la gastronomía contribuye a la transmisión, la valorización, la conservación y el desarrollo de la gastronomía europea;

Aspectos culturales

- R. Considerando que la gastronomía es el conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente;
- S. Considerando que la gastronomía es parte de nuestra identidad y un elemento esencial del patrimonio cultural europeo, así como del patrimonio cultural de los Estados miembros;
- T. Considerando que la Unión Europea ha fomentado la identificación, defensa y protección internacional de las indicaciones geográficas, denominaciones de origen y especialidades tradicionales en relación con los productos agroalimentarios;
- U. Considerando que la gastronomía no solo representa un arte de élite de preparación de los alimentos, sino también un compromiso con el reconocimiento del valor y la calidad de las materias primas utilizadas y de la necesidad de excelencia en todas las etapas de transformación de los alimentos, incluido el respeto por los animales y la naturaleza;
- V. Considerando que la gastronomía está estrechamente relacionada con la agricultura de las distintas regiones europeas y con la producción local;
- W. Considerando que es importante preservar los ritos y costumbres relacionados con la gastronomía regional y local, por ejemplo, así como alentar el desarrollo de la gastronomía europea;

- X. Considerando que la gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y que, dentro de dicho término, no debe entenderse solo la llamada «alta cocina», sino todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluidas las relacionadas con la cocina autóctona;
- Y. Considerando que la supervivencia de la cocina típica es un patrimonio culinario y cultural que muy a menudo se ve comprometido por la invasión de alimentos estandarizados;
- Z. Considerando que la calidad, la proyección y la diversidad de la gastronomía europea requieren una producción alimentaria europea de calidad y en cantidad suficiente;
- Aa. Considerando que la gastronomía se identifica con los diferentes aspectos de la alimentación y que sus tres pilares fundamentales son la salud, los hábitos alimentarios y el placer; que, en muchos países, el arte de la mesa constituye un vector de la convivencia y un momento importante de sociabilización; considerando además que las distintas culturas gastronómicas contribuyen a los intercambios y puestas en común entre distintas culturas; que también influye positivamente en las relaciones sociales y familiares;
- Ab. Considerando la importancia que implica el reconocimiento por parte de la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial al estimar que esta dieta comporta un conjunto de conocimientos, competencias, prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos;
- Ac. Considerando que los hábitos alimentarios de las poblaciones europeas son una rica herencia sociocultural que estamos obligados a transmitir de generación en generación y que las escuelas, junto con las familias, son el lugar idóneo para la adquisición de estos conocimientos;
- Ad. Considerando que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los principales reclamos en materia de turismo y que la interacción turismo/gastronomía/nutrición está teniendo un efecto muy positivo en la promoción turística;
- Ae. Considerando que es importante transmitir a las generaciones futuras la riqueza de la gastronomía de su región y, más en general, de la gastronomía europea;
- Af. Considerando que la gastronomía contribuye a la promoción del patrimonio de las diferentes regiones;
- Ag. Considerando esencial fomentar las producciones locales y regionales a fin de preservar el patrimonio gastronómico, por un lado, y de garantizar una remuneración justa a los productores y permitir el acceso a dichos productos al mayor número posible de personas, por el otro;
- Ah. Considerando que la gastronomía es una fuente de riqueza cultural, pero también económica, para las regiones que conforman la Unión Europea;

- Ai. Considerando que el patrimonio europeo está constituido por un conjunto de elementos materiales e inmateriales y que, en el caso de la gastronomía y la alimentación, lo constituyen también el territorio y el paisaje que se forma y que es de donde provienen los productos para su consumo;
- Aj. Considerando que la conservación, la diversidad y la riqueza cultural de la gastronomía europea dependen de una producción local de calidad;

Aspectos educativos

1. Solicita a los Estados Miembros la inclusión en los planes educativos y de estudios, desde la primera infancia, de conocimientos y experiencias sensoriales sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimenticios, incluidos aspectos históricos, territoriales y culturales, pero también basados en la experiencia, lo que contribuiría a mejorar el estado de salud y bienestar de la población, la calidad de los alimentos y el respeto por el medio ambiente; celebra los programas de educación gastronómica que se llevan a cabo en las escuelas de algunos Estados miembros, en especial en colaboración con grandes chefs; resalta la importancia de conjugar la educación en una alimentación sana con la lucha contra los estereotipos que pueden provocar trastornos alimentarios y psicológicos importantes, como la anorexia o la bulimia;
2. Del mismo modo, resalta la importancia de aplicar las recomendaciones de la OMS para luchar contra la obesidad y la mala alimentación; manifiesta su alarma ante el problema de la malnutrición en Europa y su aumento desde el inicio de la crisis, e insiste en que los Estados miembros hagan posible que todas las personas accedan a una alimentación sana, en particular garantizando unos comedores escolares o municipales de calidad y accesibles a todos;
3. Señala la necesidad de enriquecer además el currículum escolar con información sobre la cultura gastronómica, en particular local, el proceso de preparación, producción, conservación y distribución de los alimentos, sus influencias socioculturales y los derechos del consumidor; sugiere a los Estados miembros que integren en sus programas pedagógicos talleres centrados en el desarrollo de los sentidos, en especial del gusto, en los que se combinen los beneficios nutricionales de los alimentos y el patrimonio gastronómico regional y nacional;
4. Recuerda que en algunos países europeos la nutrición ya está incorporada en el currículum escolar, mientras que en otros no es obligatoria como tal, sino que se imparte a través de diferentes recursos, como programas de autoridades locales o entidades privadas;
5. Reitera la necesidad de que en los colegios se eduque en materia de nutrición y se enseñe una alimentación adecuada, saludable y placentera;
6. Señala que la práctica deportiva y la actividad física deben ser reforzadas en las escuelas de primaria y secundaria de toda la Unión Europea;
7. Recuerda que una buena nutrición en los niños mejora su bienestar y potencia su capacidad de aprendizaje, a la vez que refuerza su sistema inmunológico y contribuye a un desarrollo sano;

8. Señala que los hábitos alimentarios durante la infancia pueden influir en las preferencias y la elección de alimentos –así como en los métodos de preparación y consumo de los mismos– en la edad adulta; entiende pues que la infancia es un momento clave para educar el gusto, y la escuela un lugar importante para que los alumnos descubran la diversidad de productos y gastronomías existentes;
9. Considera que conviene ofrecer programas de educación y sensibilización sobre las consecuencias derivadas del consumo inapropiado de bebidas alcohólicas y de fomento de unas correctas pautas de consumo inteligente mediante el conocimiento de las características especiales de los vinos, sus indicaciones geográficas, variedades de uva, procesos de producción y significado de las menciones tradicionales;
10. Pide a la Comisión que aliente los proyectos de intercambio de información y prácticas en torno al campo de la nutrición, los alimentos y la gastronomía, por ejemplo en el marco de la línea Comenius (educación escolar) del programa Erasmus Plus; pide a la Unión Europea y a los Estados miembros, asimismo, que favorezcan los intercambios interculturales en los sectores relacionados con la restauración, la alimentación y la gastronomía, aprovechando las oportunidades que ofrece el programa Erasmus Plus para la formación de calidad, la movilidad y los períodos de prácticas para los aprendices y los profesionales;
11. Señala que la educación nutricional y gastronómica, concepto que incluye el respeto por la naturaleza y el medio ambiente, debe contar con la participación de las familias, los profesores, la comunidad docente, los canales de información y todos los profesionales involucrados en la educación;
12. Subraya la utilidad de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en el aprendizaje como una buena herramienta para la educación; alienta la creación de plataformas interactivas dirigidas a facilitar el acceso al patrimonio gastronómico europeo, nacional y regional y la difusión del mismo, a fin de favorecer la preservación y la transmisión de conocimientos especializados tradicionales entre profesionales, artesanos y ciudadanos;
13. Pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros que estudien un encuadramiento más riguroso de los contenidos y la publicidad sobre productos alimenticios, en especial desde el punto de vista de la nutrición;
14. Recuerda a los Estados miembros que velen por que se prohíba cualquier publicidad o patrocinio de comida basura en las escuelas;
15. Solicita a los Estados miembros que aseguren una correcta formación de los profesores, en colaboración con los nutricionistas y los médicos, para que puedan enseñar correctamente «ciencias de la alimentación» en escuelas y universidades; recuerda que la alimentación y el medio ambiente son interdependientes, por lo que pide asimismo que se actualicen los conocimientos en materia de medio ambiente natural;
16. Pide a la Comisión y al Consejo que estudien programas de formación de los profesionales de la gastronomía; alienta a los Estados miembros a que fomenten este tipo de formaciones; resalta la importancia de que en las mismas se aborden la gastronomía

local y europea, la diversidad de los productos y los procesos de preparación, producción, conservación y distribución de los productos alimenticios;

17. Insiste en la importancia de que las formaciones de los profesionales de la gastronomía hagan hincapié en los productos caseros, locales y variados;
18. Solicita a los Estados miembros que intercambien conocimientos y buenas prácticas en las actividades relacionadas con la gastronomía a través de la educación y que favorezcan el conocimiento gastronómico entre las distintas regiones; pide asimismo que se organice un intercambio de buenas prácticas o se elaboren consideraciones con vistas a acortar la cadena alimentaria, insistiendo en la producción local y de temporada;
19. Hace hincapié en la necesidad de promover una alimentación saludable en las escuelas mediante la utilización de programas financieros en el marco de la Política Agraria Común para los años 2014-2020;
20. Recuerda que el impulso del reconocimiento de la Dieta Mediterránea y de la Comida gastronómica de los franceses como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO ha generado la constitución de instituciones y organismos que impulsan el conocimiento, la práctica y la educación en relación con los valores y los hábitos de una dieta alimentaria equilibrada y saludable;

Aspectos culturales

21. Subraya la necesidad de difundir la variedad y calidad de las regiones, los paisajes y los productos que son la base de la gastronomía europea, que forma parte de nuestro patrimonio cultural y que conforma también un estilo de vida propio reconocido internacionalmente; recalca que esto en ocasiones exige respeto a las costumbres locales;
22. Señala que la gastronomía es una herramienta para el desarrollo del crecimiento y la creación de puestos de trabajo en amplios sectores económicos, incluidas industrias como la restauración, el turismo, la agroalimentaria y la investigación, entre otras; constata que la gastronomía también puede desarrollar un gran sentido de protección de la naturaleza y el medio ambiente que garantice a los alimentos un sabor más auténtico y menos elaborado con aditivos o conservantes;
23. Destaca la importancia de la gastronomía en el fomento del sector de la hostelería en toda Europa y viceversa.
24. Reconoce el papel que desempeñan nuestros expertos y talentosos chefs en la preservación y la exportación de nuestro patrimonio gastronómico, así como la importancia de mantener nuestra competencia culinaria como factor clave que aporta valor añadido tanto desde el punto de vista educativo como desde el económico;
25. Acoge de forma favorable las iniciativas destinadas a promocionar el patrimonio gastronómico europeo, como podrían ser las ferias y los festivales gastronómicos locales y regionales que refuerzan el concepto de proximidad como elemento de respeto del medio ambiente y a nuestro entorno, y que son una garantía para una mayor confianza del consumidor; alienta a estas iniciativas a que incluyan una dimensión europea;

26. Acoge con satisfacción los tres regímenes de indicaciones geográficas y especialidades tradicionales de la Unión Europea, a saber, la denominación de origen protegida (DOP), la indicación geográfica protegida (IGP) y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG), que potencian el valor de los productos agrícolas europeas a escala tanto de la UE como internacional; pide a los Estados miembros y a sus regiones que desarrollen etiquetas DOP, especialmente DOP comunes, para los productos de la misma naturaleza de zonas geográficas transfronterizas;
27. Se congratula por iniciativas como «Slow Food», que ayudan a que todas las personas aprendan a apreciar la importancia social y cultural de la comida, así como la iniciativa «Wine in Moderation» que fomenta un estilo de vida y un nivel de consumo de alcohol asociados a la moderación;
28. Subraya asimismo el papel que desarrollan las Academias de Gastronomía, la Federación Europea de Fundaciones de Nutrición y la Academia Internacional de Gastronomía, con sede en París, en el estudio y difusión del patrimonio gastronómico;
29. Solicita a los Estados miembros que formulen e implementen políticas destinadas a mejorar cualitativa y cuantitativamente la industria gastronómica —en sí misma y en relación a su oferta turística— en el marco del desarrollo cultural y económico de las diferentes regiones;
30. Hace hincapié en que la gastronomía representa una sólida exportación cultural para la UE y para cada uno de los distintos Estados miembros;
31. Solicita a los Estados Miembros que apoyen iniciativas vinculadas al turismo rural que propician el conocimiento del patrimonio cultural y paisajístico, ofrezcan apoyo a las regiones y promuevan el desarrollo rural;
32. Solicita a los Estados miembros y a la Comisión Europea que desarrollen los aspectos culturales de la gastronomía y que promuevan hábitos alimentarios que preserven la salud de los consumidores, favorezcan el intercambio y la puesta en común de culturas y promuevan las regiones, sin perjuicio del placer asociado al hecho de comer, a la buena convivencia y a la sociabilidad;
33. Solicita a los Estados miembros que colaboren entre sí y apoyen las iniciativas destinadas a mantener la alta calidad, diversidad, heterogeneidad y singularidad de los productos artesanales, locales, regionales y nacionales para luchar contra la homogeneización que, a la larga, llevaría al empobrecimiento del patrimonio gastronómico europeo;
34. Alienta a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros a que aborden, en sus reflexiones sobre las políticas alimentarias, la importancia de apoyar una producción alimentaria europea sostenible, variada, de calidad y en cantidad suficiente, a fin de respaldar la diversidad culinaria europea;
35. Pide a la Comisión y a los Estados miembros que trabajen más intensamente en el reconocimiento y el etiquetado de la producción alimentaria europea para hacer posible la valorización de estos productos, una mejor información de los consumidores y la protección de la diversidad de la gastronomía europea;

36. Señala la importancia de reconocer y valorizar las producciones gastronómicas de calidad; pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros que reflexionen sobre la creación de una plataforma de información a los consumidores por los restauradores sobre los platos preparados in situ a partir de productos sin transformar;
37. Alienta a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros a que estudien la repercusión de la legislación que adopten sobre las capacidades, la diversidad y la calidad de la producción alimentaria de la Unión Europea, y a que adopten medidas para combatir la falsificación de productos;
38. Respalda las iniciativas que puedan desarrollar los Estados miembros y sus regiones para promocionar y preservar todos los territorios, paisajes y productos que conforman el patrimonio gastronómico local; pide a las regiones que den relevancia a una gastronomía local y dietética en la restauración escolar y colectiva, en conexión con los productores locales, a fin de preservar y valorizar el patrimonio gastronómico regional, estimular la agricultura local y reforzar los circuitos cortos;
39. Solicita a los Estados Miembros que tomen medidas para preservar el patrimonio europeo relacionado con la gastronomía como podría ser la protección del patrimonio arquitectónico de los mercados tradicionales de productos alimentarios, las bodegas u otras instalaciones y también de los utensilios y maquinarias relacionados con la alimentación y la gastronomía;
40. Insiste en la importancia de identificar, censar, transmitir y difundir la riqueza cultural de la gastronomía europea; alienta la creación de un observatorio europeo de la gastronomía;
41. Sugiere a la Comisión Europea que incluya la gastronomía europea en sus programas e iniciativas culturales;
42. Celebra la inclusión en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la gastronomía francesa, la dieta mediterránea, la cocina tradicional de México y el pan de especias croata, y anima a los Estados miembros a que soliciten el ingreso de sus tradiciones y prácticas gastronómicas en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO a fin de contribuir a la preservación de las mismas;
43. Sugiere a las ciudades europeas que presenten su candidatura a Ciudad UNESCO de la Gastronomía, dentro del programa Red de Ciudades Creativas;

o

o o

44. Encarga a su Presidente que transmita la presente Resolución al Consejo y a la Comisión así como a los Gobiernos y a los Parlamentos de los Estados miembros

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La evolución que ha tenido lugar en los últimos años, ha puesto de relieve que la alimentación entendida en su sentido más amplio tiene una importancia extraordinaria en la sociedad actual.

Por un lado, en el marco de los Objetivos del Milenio, hay que realizar un mayor esfuerzo para acabar con el hambre y con los problemas del agua potable en todos aquellos países que todavía sufren esta lacra de la humanidad, que es absolutamente inadmisibile en el Siglo XXI.

Pero, por otro lado, resulta sorprendente que, en países desarrollados con niveles económicos aceptables, por falta de cultura y/o de educación, la alimentación se haya convertido en una causa fundamental de enfermedades y de patologías que generan gastos extraordinarios, en la atención sanitaria pública o privada.

En efecto, una alimentación inadecuada es la principal causa de la obesidad, anorexia, enfermedades cardiovasculares, diabetes, problemas gástricos, etc.

Naturalmente, no es sólo la mala alimentación. También tiene una gran influencia en todas esas patologías la falta de ejercicio físico, la ingesta de productos perjudiciales como las drogas, el alcohol en exceso o el tabaco y la falta de control emocional.

Pero, sin duda, la alimentación es el elemento fundamental.

Si se quieren evitar gastos extraordinarios y difícilmente alcanzables, incluso en las sociedades más desarrolladas, para curar las enfermedades y las patologías derivadas de una mala alimentación, es absolutamente indispensable incorporar los conocimientos de alimentación-nutrición y los talleres del gusto y los conocimientos, y la cultura de la alimentación-gastronomía a los sistemas educativos de los diferentes países.

Además, es evidente que la gastronomía, la cocina se ha convertido en una forma de expresión artística y cultural cada vez más importante; que la alimentación y la buena mesa son uno de los soportes fundamentales para las relaciones sociales y familiares y que, naturalmente, la satisfacción a la hora de comer es indispensable desde el punto de vista sensorial pero, también, desde el punto de vista psíquico, puesto que es un elemento sustancial de equilibrio psicológico y sentimental.

Por último, es obvio que la gastronomía se ha convertido en un elemento esencial de la promoción turística y que, en último término, el turista, el viajero, cuando viaja, además de otras muchas motivaciones tiene siempre un complemento esencial que es la Oferta Gastronómica.

Pero, para conseguir que la alimentación-nutrición y la alimentación-gastronomía cumplan con el papel que tienen en las sociedades actuales, lo más importante es conseguir una educación y una cultura adecuadas en lo que se refiere a este tema.

Por ello, parece indispensable en las sociedades del siglo XXI que los conocimientos de

alimentación-nutrición y la educación del gusto, es decir, la educación de la alimentación-gastronomía se incorporen, como algo absolutamente esencial y obligatorio, al sistema educativo de todos los países europeos.

Por todo ello es de vital importancia que la Unión Europea desarrolle políticas para la educación en la alimentación y la gastronomía.

No tiene sentido que nuestros estudiantes, dediquen años, meses, días y horas a estudiar multitud de materias y no dediquen el tiempo necesario a aprender a comer en todos los aspectos, nutricionales y dietéticos, sociales y culturales, sensoriales y gastronómicos.

Y esa educación no puede ser sólo teórica porque todos los temas sensoriales requieren experiencia y práctica. Por eso, junto al aprendizaje de los conocimientos teóricos necesarios, es indispensable que nuestros escolares experimenten, practiquen y eduquen el gusto, el tacto y el olfato, con el fin de poder disfrutar sensorialmente con una comida que, al mismo tiempo, sea saludable.

El objetivo principal de la educación y la cultura alimentaria del siglo XXI tiene que ser demostrar y convencer a todo el mundo, pequeños y mayores, de que es absolutamente compatible, además de obligatorio, comer saludable y gastronómicamente.

RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN

Fecha de aprobación	13.2.2014
Resultado de la votación final	+: 19 -: 0 0: 0
Miembros presentes en la votación final	Piotr Borys, Jean-Marie Cavada, Silvia Costa, Santiago Fisas Aixela, Mary Honeyball, Emma McClarkin, Katarína Neved'alová, Doris Pack, Chrysoula Paliadeli, Monika Panayotova, Marco Scurria, Hannu Takkula, László Tóké, Helga Trüpel, Milan Zver
Suplente(s) presente(s) en la votación final	Heinz K. Becker, Ivo Belet, Iosif Matula, Joanna Katarzyna Skrzydlewska, Isabelle Thomas
Suplente(s) (art. 187, apdo. 2) presente(s) en la votación final	Jens Geier