

Ressenya Science & Cooking World Congress (Barcelona 2019)

Els dies 4, 5 i 6 de març va tenir lloc el Science & Cooking World Congress (Barcelona 2019). Aquest congrés és un projecte del Tercer Congrés Català de la Cuina emmarcat en l'eix de debat 4. El coneixement culinari a Catalunya ofereix una cobertura excel·lent per establir la marca Science and Cooking Barcelona, que té l'objectiu de perdurar més enllà del Congrés i anar-se consolidant any rere any. El congrés compta amb la presència de grans cuiners i gent rellevant en el camp de la ciència i la cuina.

PERE CASTELLS ESQUÉ



President del Comitè Organitzador del Science and Cooking World Congress (Barcelona, 2019). Col·laborador a El Bulli Taller. Responsable del Departament de Recerca Científicogastronòmica de la Fundació Alícia (2004-2012). Membre de la Junta de l'ACCA. Col·laborador de la revista *Investigación y Ciencia* i del curs Science and cooking de la Universitat Harvard. Impulsor de les empreses Gastrocultura Mediterrànea, dedicada al desenvolupament de projectes socials de gastronomia, i Gastroventures, dedicada a la recerca gastronòmica.

El Science & Cooking World Congress (Barcelona 2019) té tres objectius:

- 1 Definir el concepte *ciència i cuina (science and cooking)*, que implica:
 - a) Aplicar el coneixement científic a la pràctica culinària.
 - b) Utilitzar la ciència com a mitjà d'innovació culinària.
 - c) Fer servir la pràctica culinària com a eina didàctica per explicar la ciència.
 - d) Emprar la cuina com a mitjà d'innovació científica.
- 2 Per desenvolupar el punt *d*, s'han creat uns premis anuals (els Sferic Awards) per distingir projectes d'innovació culinària que hagin contribuït o puguin contribuir a donar resposta a reptes de la societat actual mitjançant la innovació científica.
- 3 S'ha creat l'Observatori Science and Cooking Barcelona com a estructura permanent encarregada de realitzar accions de coordinació, comunicació, promoció, difusió i valoració de les activitats relacionades amb la ciència i la cuina.

La seu del Congrés va ser l'emblemàtica Aula Magna, ubicada a l'edifici històric de la Universitat de Barcelona, situat a la plaça Universitat de Barcelona.

L'assistència va ser de més de dues-centes persones, i hi va haver més de cinquanta ponents.

El programa va incloure conferències, taules rodones i degustacions, entre altres coses. Va voler incloure la ciència i la cuina des de diferents visions a través del món, des de contrades americanes fins a europees, i des d'una petita i puntual visió asiàtica.



El rector de la Universitat de Barcelona, **Joan Elías**, va presentar el Congrés. Va destacar la importància de la celebració del Science and Cooking World Congress Barcelona a l'Aula Magna de la UB.

Després de l'explicació general de **Ferran Adrià** president del Comitè científic-gastronòmic del Congrés i d'una ponència de **Joan Roca**, en què ens va parlar de la importància de la ciència en el seu restaurant, el Congrés va anar desgranant projectes de recerca a Catalunya.

En el segon dia de Congrés es va anar evolucionant cap a projectes de tot el món. Durant tot el dia es van celebrar diverses taules rodones enfocades a propostes de futur en el camp.

La primera taula rodona va tractar de perspectives de futur. S'hi va evidenciar la importància de la formació científica en la cultura gastronòmica a la zona americana.

La segona taula rodona s'endinsava en la formació científicogastronòmica a les universitats però també a les escoles de cuina. S'hi va parlar de com es podia consolidar la formació científicoculinària.

Seguidament els assistents van poder escoltar el gran referent de la gastronomia molecular, **Hervé This**, analitzant el seu gran projecte actual, «Note-by-note». No hi va faltar el moment de recordar la sensació que el diàleg *ciència i cuina* estava molt parat en els últims anys. I no hi podien faltar les degustacions especials a l'esmorzar-dinar.

Una anècdota de la jornada: la trobada de la científica culinària cubana María Esther Abreu amb la referent argentina Mariana Koppmann; malgrat que es coneixien a través de correus electrònics des de feia molts anys, mai s'havien vist.

En el Congrés es va voler demostrar la importància del concepte *ciència i cuina* per a l'alimentació del futur i de com ha afectat directament l'economia de Catalunya.



Finalment, i com a cloenda, es van entregar els **Sferic Awards**, premis per donar fe de la importància dels projectes culinaris que han servit per incentivar la ciència, premis als quals ha donat suport i patrocini l'ACCA.

Claudi Mans (Universitat de Barcelona) va fer una introducció als premis i va parlar de l'Any de la Taula Periòdica 2019. Els altres membres del jurat van ser **Mariana Koppmann, Davide Cassi** i **Pere Castells**, que seguidament van ser els encarregats d'explicar els premis.

Finalment, **Montserrat Rivero**, presidenta de l'ACCA, els va entregar.

PREMI A HESTON BLUMENTHAL 2002.

PREMIS A FERRAN ADRIÀ 2003 I 2005.

PREMI A JOAN ROCA 2004.

PREMI A HOMARO CANTU 2007, representat per Katie Cantu i Derrek Hull. Petit homenatge a la seva contribució a la Science and Cooking.



L'homenatge després va continuar amb el Sopar Einstein, a la Fonda Espanya.



Manifest Scientific Gastronomy Barcelona 2019

Reunits a Barcelona, professors, xefs, investigadors, comunicadors i experts de tot el món que en les últimes dècades hem contribuït a la comprensió i innovació de la gastronomia des de les nostres diferents disciplines, en el marc del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 que s'ha celebrat a l'Aula Magna de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona els dies 4, 5 i 6 de març dins de les activitats del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019,

acordem: Redactar aquest manifest dirigit al sector econòmic de l'alimentació i la gastronomia, a l'administració, als responsables educatius i a la societat en general, per establir els principis bàsics d'una nova disciplina o àmbit de coneixement que en els últims anys ha pres forma.

1 La cuina és una activitat essencial per als humans, que els distingeix dels altres animals i que és necessària per a tots els aspectes de la seva alimentació i benestar.

2 La cuina, per la seva pròpia naturalesa, evoluciona contínuament per adaptar-se als canvis socials, econòmics, ètics i d'estil de vida.

3 La ciència és fonamental per generar nou coneixement i, aplicada a la cuina, afavoreix la innovació culinària.

4 El propòsit de la cuina és modificar els aliments perquè siguin més adequats per a l'home: «bons per menjar», «bons per pensar» i «bons per a la salut».

5 Aquests conceptes de *bo* no es poden reduir a la interpretació de conceptes aïllats, presents en altres ciències. Cada vegada és més necessària una visió pròpia nascuda d'una mirada holística de tot el que té relació amb la cuina.

6 La formació superior professional o universitària ha d'incorporar nous coneixements culinaris basats en les proves científiques en els programes i activitats vinculats a la cuina.

7 Per tot això, la gastronomia científica, entesa com a ciència culinària i gastronòmica, ha de ser considerada una disciplina nova i independent, amb els seus propis paradigmes, però que es relacioni amb altres ciències de manera constructiva.

8 Les administracions han d'incorporar aquesta nova realitat en la planificació dels programes de formació, d'investigació i de promoció de la innovació, amb total equivalència amb la resta d'àmbits o àrees de coneixement reconegudes.

9 La innovació culinària dins l'àmbit professional i la creació de doctorats específics en l'àmbit de l'educació superior han de ser potenciades com a finalitats d'aquest procés de normalització.

10 La gastronomia científica propugna els disset objectius de desenvolupament sostenible proposats per les Nacions Unides, especialment els valors globals de sostenibilitat, responsabilitat social i humanitat.

Per tot això anteriorment indicat, els promotors del present manifest acordem treballar conjuntament i cooperativament perquè aquesta nova disciplina, la *gastronomia científica*, sigui promoguda i difosa a través de tot tipus d'activitats. També, per dur a terme un seguiment periòdic de l'evolució d'aquests objectius, s'acorda crear un congrés de *science and cooking* periòdic i un òrgan de seguiment que actuï com a observatori permanent denominat Barcelona Observatory on Science and Cooking.

Barcelona, 6 de març de 2019