

Un viatge guiat pel planeta Menjar, de Pere Puigdomènech

Una perspectiva global sobre tots els aspectes relacionats amb els aliments



CLAUDI MANS TEIXIDÓ

Catedràtic emèrit d'enginyeria química de la Universitat de Barcelona. Vocal de la Junta de l'ACCA i de la Junta del Col·legi de Químics de Catalunya. Director científic del Comitè Espanyol de la Detergència, Tensioactius i Afins (CED).

Entre les ponències que es van presentar abans de la darrera assemblea de socis de l'ACCA del 24 de març, **Pere Puigdomènech** va comentar el seu darrer llibre *Exploracions pel planeta Menjar*.



Figura 1. Coberta del llibre *Exploracions pel planeta Menjar*.

La major part de socis de l'ACCA coneixeran l'autor: nascut a Barcelona el 1948, és llicenciat en física (UB), doctor en biologia (UAB), investigador del CSIC, director del Centre de Recerca en Agrigenòmica fins al 2013 i actual president de la Secció de Ciències Biològiques de l'IEC. Ha tingut fins fa poc una col·laboració setmanal a *El Periódico de Catalunya* denominada «L'ADN de la setmana». És membre dels comitès d'Ètica i de Bioètica de Catalunya, del CSIC, d'Andorra, de l'INRA-CIRAD (França), del Grup Europeu d'Ètica de les Ciències i les Noves Tecnologies de la Comissió Europea i altres. Té

diversos premis, el darrer dels quals el Premi Europeu de Divulgació Científica «Estudi General» del 2019 pel llibre que ens ocupa.

És un llibre transversal, que toca totes les tecles referides al menjar. Comença pel començament: matèria, energia i fotosíntesi. El capítol 3 té com a notable títol «Els animals som tubs digestius que es mouen»: tota una definició descriptiva, a partir de la qual ens parla de com és l'espècie humana i com organitza la gestió del menjar. Som omnívors i curiosos, i ens ho podem menjar tot i ho experimentem tot. D'aquí surten les infinites variacions de les cuines del món, l'agricultura, la ramaderia i la pesca, i la conveniència del comerç dels aliments per portar d'un lloc a l'altre del món productes bàsics, excedents o menges exquisides i exclusives. Avui la indústria de l'alimentació és variadíssima, molt potent i abraça tot el món, amb empreses multinacionals enormes que coexisteixen amb petits productors locals. Noves recerques generen noves variants de les espècies conegudes. I podem menjar a casa, als menjadors col·lectius, als restaurants de tots els nivells, amb tot tipus de dietes diferents generades per raons sanitàries, culturals, dietètiques, ètiques... De tot això i molt més en parla en **Pere Puigdomènech** en el seu llibre, amb l'extensió que li permeten les quasi dues-centes pàgines que té.

Escrit amb prosa fàcil i comprensible, sense tecnicismes, explora tota mena d'aspectes vinculats al menjar: la biologia de l'alimentació, l'evolució humana relacionada amb els aliments dels quals disposava i disposa, les tecnologies de l'agricultura i la ramaderia per a la producció del menjar, la globalització, les dietes... En vint-i-cinc capítols passem per tot el planeta Menjar, sota la guia experta de l'autor. Ens fa aturar a reflexionar sobre

molts punts que per quotidians donem per sabuts, però els seus comentaris ens permeten agafar una nova perspectiva, més àmplia que la que teníem abans.

La part que més m'ha agradat i interessat és la final. En uns quants capítols reflexiona sobre les paradoxes del nostre temps, com són les contradiccions entre la disponibilitat d'aliments al primer món i la preocupació que molta gent té per decidir què menja, o el fet que mai els aliments havien estat tan controlats i la por i la desconfiança que molts consumidors mostren. Planteja diversos dilemes del sistema alimentari: global o local? Intensiu o extensiu? Noves espècies o les de sempre? Vegetal o animal? Natural o sintètic? Cuinat o preparat? Tradicional o innovador?

I acaba: «El futur del menjar és un futur en el qual caldran solucions basades en la gran diversitat amb què ca-

dascú enfoca la manera com desitja alimentar-se i amb la manera com es produeixen els aliments en una escala global i local. [...] El coneixement tradicional, ampliat per les descobertes que es van fent, i la curiositat que caracteritza la nostra espècie seguiran determinant la manera com cadascun de nosaltres s'alimenta per poder anar explorant les rutes de la seva vida».

Més enllà dels llibres de nutrició, que ens diuen què hem de menjar, o dels llibres de receptes culinàries, que ens diuen com hem de preparar el menjar, ens calen llibres com aquest que ens facin pensar, que ens alimentin l'ànima, com va dir **Ferran Adrià** de la química...

El llibre *Exploracions pel planeta Menjar* ha estat editat el 2020 per Edicions Bromera i és el núm. 44 de la col·lecció «Sense Fronteres».