

## PRÒLEG

JORDI SALAS-SALVADÓ  
Director del Centre Català de la Nutrició

JOANDOMÈNEC ROS  
President de l'Institut d'Estudis Catalans

Aixecar-se i esmorzar, fer una pausa per prendre un cafè, organitzar un dinar familiar. Tots tres són exemples quotidians de com l'alimentació forma part de nosaltres mateixos i del nostre entorn. Aquesta integritat justifica per què no és correcte parlar dels aliments de forma aïllada sense tenir en compte diferents àrees de coneixement; i és que el seu abast és tan transversal com versàtils som els humans. Per tant, en el moment en què entenem el menjar no com un únic procés per saciar la fam, no només per aportar energia al nostre metabolisme, sinó com un compendi resultant de moltes causalitats, som conscients de la repercussió que tenen àmbits de treball aparentment llunyans sobre els aliments.

En aquest context multidisciplinari, com no podia ser de cap altra manera, neix aquest llibre sobre els aliments. La interconnexió d'acadèmies i d'instituts, de branques de coneixement tan diverses com la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona o la Reial Acadèmia de Medicina de Catalunya, ha permès fer un recull de temes d'actualitat i d'interès social. Hi tenen cabuda, a més de les esmentades acadèmies, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició, la Institució Catalana d'Estudis Agraris, l'Acadèmia de Ciències Veterinàries de Catalunya, la Reial Acadèmia Europea de Doctors, la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, el Centre Català de la Nutrició i l'Institut d'Estudis Catalans. Aquesta darrera institució fou la que suggerí en la reunió del Consell Interacadèmic de Catalunya de 2017 el tema d'*Els aliments* per al cicle de conferències que les diferents acadèmies catalanes organitzen anualment (l'anterior fou *L'aigua*, el volum del qual acaba de veure la llum, a cura de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya). Malgrat l'especialització de cada entitat

sàvia en els seus àmbits d'expertesa, aquests temes generals i multifacètics (i altres que es puguin abordar en el futur) admeten aproximacions diverses, que els enriqueixen i en permeten el coneixement per part d'un públic ampli, que és el destinatari de l'obra.

El llibre que ara es presenta és el resultat d'una sèrie de conferències que s'impartiren a les seus de les diferents acadèmies al llarg del curs 2017-2018, i convida a conèixer aspectes diversos al voltant dels aliments i a reflexionar-hi. Hom passa revista a les tendències alimentàries actuals, a la generació d'idees falses i de mites respecte dels aliments i a com afecta a la nostra salut la informació, acurada o esbiaixada, que ens arriba a propòsit dels aliments. També, quins remeis ens ofereixen els aliments, o què pot fer per a nosaltres una microbiota saludable? D'altra banda, cal recordar que tot això té sempre un fort component lligat al territori i la història, que determina els costums alimentaris que es desenvolupen a redós de les inclinacions del moment.

Però la producció d'aquests aliments, ja sigui per al consum local o per a l'exportació, no és innòcua. Des de fa segles, el nostre entorn s'està malmetent i s'està perdent biodiversitat. El repte d'abastir una població humana, però també ramadera, sempre creixent en nombre i en gustos (i modes), ha fet projectar noves formes d'avituallar el bestiar i de trobar fonts alternatives d'aliment que tinguin un menor cost ambiental.

Per conciliar temes tan diversos en formats també diferents, aquest llibre s'ha estructurat en un primer bloc enfocat a la regió, la producció i la sostenibilitat, i un segon dins el marc de la salut i la societat, que recull les sessions relatives a les inclinacions alimentàries actuals, nous aliments i inquietuds, entre altres. Esperem que el resultat final sigui interessant no només per al sector, sinó per a la societat en general.