

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 III 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 el 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 la ciència, 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 relacionat amb la cuina.
6. La formació superior professional o universitària ha d'incorporar nous coneixements culinaris basats en l'evidència científica 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 17 objectius de desenvolupament sostenible proposats per 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 tal de 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

MANIFIESTO “SCIENTIFIC GASTRONOMY BARCELONA 2019”

Reunidos en Barcelona profesores, chefs, investigadores, comunicadores y expertos de todo el mundo que en las últimas décadas hemos contribuido a la comprensión e innovación de la gastronomía desde nuestras diferentes disciplinas, en el marco del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 que se ha celebrado en el Aula Magna del Edificio Histórico de la Universidad de Barcelona los días 4 al 6 de marzo, dentro de las actividades del III Congreso Catalán de la Cocina 2018-2019,

Acordamos

Redactar este manifiesto dirigido al sector económico de la alimentación y la gastronomía, a la administración, a los responsables educativos y a la sociedad, en general, para establecer los principios básicos de una nueva disciplina o ámbito de conocimiento que en los últimos años ha tomado forma.

1. La cocina es una actividad esencial para el ser humano, que lo distingue de los otros animales y que es necesaria para todos los aspectos de su alimentación y bienestar.
2. La cocina, por su propia naturaleza, evoluciona continuamente para adaptarse a los cambios sociales, económicos, éticos y de estilo de vida.
3. La ciencia es fundamental para generar nuevo conocimiento y la ciencia, aplicada a la cocina, favorece la innovación culinaria.
4. El propósito de la cocina es modificar los alimentos para que sean más adecuados para el hombre: "buenos para comer", "buenos para pensar" y "buenos para la salud".
5. Estos conceptos de "bueno" no se pueden reducir a la interpretación de conceptos aislados, presentes en otras ciencias. Cada vez es más necesaria una visión propia nacida de una mirada holística de todo lo relacionado con la cocina.
6. La formación superior profesional o universitaria debe incorporar nuevos conocimientos culinarios basados en la evidencia científica en los programas y actividades vinculados a la cocina.
7. Por todo ello, la Gastronomía Científica, entendida como ciencia culinaria y gastronómica, debe ser considerada una disciplina nueva e independiente, con sus propios paradigmas, que se relaciona con otras ciencias de manera constructiva.
8. Las administraciones deben incorporar esta nueva realidad en la planificación de los programas de formación, de investigación y de promoción de la innovación, con total equivalencia al resto de ámbitos o áreas de conocimiento reconocidas.
9. La innovación culinaria dentro del ámbito profesional y la generación de doctorados específicos, en el ámbito de la educación superior, deben ser potenciadas como finalidades de este proceso de normalización.
10. La Gastronomía Científica, propugna los 17 objetivos de desarrollo sostenible propuestos por Naciones Unidas, en especial los valores globales de sostenibilidad, responsabilidad social y humanidad.

Por todo lo anteriormente indicado, los promotores del presente manifiesto, acuerdan trabajar conjunta y cooperativamente para que esta nueva disciplina, la “Gastronomía Científica”, sea promovida y difundida a través de todo tipo de actividades. Asimismo, para realizar un seguimiento periódico de la evolución de estos objetivos se acuerda la creación de congresos de “Science and Cooking” periódicos y la creación de un órgano de seguimiento que actúe como observatorio permanente denominado “Barcelona Observatory on Science and Cooking”.

MANIFESTO “SCIENTIFIC GASTRONOMY BARCELONA 2019”

Noi professori, chef, ricercatori, comunicatori ed esperti provenienti da tutto il mondo, che negli ultimi decenni abbiamo contribuito alla comprensione ed all’innovazione della gastronomia procedendo dalle nostre diverse discipline, nell’ambito dello Science & Cooking World Congress Barcelona 2019, che si è tenuto nell’Aula Magna dell’Edificio Storico dell’Università di Barcellona dal 4 al 6 marzo 2019,

Concordiamo

Di redigere questo manifesto, rivolto al settore economico dell’alimentazione e della gastronomia, all’amministrazione pubblica, ai responsabili dell’istruzione e alla società in generale, per stabilire i principi fondamentali di una nuova disciplina che negli ultimi anni ha preso forma.

1. La cucina è un’attività essenziale per l’essere umano, che lo distingue dagli altri animali e che è necessaria per tutti gli aspetti della sua alimentazione e del suo benessere.
2. La cucina, per sua natura, si evolve continuamente per adattarsi ai cambiamenti sociali, economici, etici e di stile di vita.
3. La scienza è fondamentale per generare nuova conoscenza e la scienza, applicata alla cucina, favorisce l’innovazione culinaria.
4. Lo scopo della cucina è modificare gli alimenti per renderli più adatti all’uomo: “buoni da mangiare”, “buoni da pensare” e “buoni per la salute”.
5. Questi concetti di “buono” non si possono ridurre all’interpretazione di concetti isolati, presenti in altre scienze. E’ sempre più necessaria un’impostazione autonoma, che nasce da una visione olistica di tutto ciò che è legato alla cucina.
6. La formazione superiore professionale e universitaria devono introdurre le nuove conoscenze culinarie, basate sull’evidenza scientifica, nei loro programmi di insegnamento e nelle loro attività inerenti alla gastronomia.
7. Per tutto ciò, la Gastronomia Scientifica, intesa come scienza culinaria e gastronomica, deve essere considerata una disciplina nuova e indipendente, con paradigmi propri, che si relaziona con le altre scienze in modo costruttivo.
8. Le amministrazioni devono incorporare questa nuova realtà nella pianificazione dei programmi di formazione, di ricerca e di promozione dell’innovazione, con totale equivalenza agli altri ambiti o aree disciplinari ufficialmente riconosciuti.
9. L’innovazione culinaria nell’ambito professionale e l’istituzione di dottorati specifici, nell’ambito dell’istruzione superiore, devono essere potenziate ai fini di questo processo di normalizzazione.
10. La Gastronomia Scientifica sostiene i 17 principi di sviluppo sostenibile proposti dalle Nazioni Unite, in particolare i valori di sostenibilità, responsabilità sociale e umanità.

Per tutto quanto fin qui dichiarato, i promotori del presente manifesto concordano di collaborare e cooperare perché questa nuova disciplina “Gastronomia Scientifica” sia promossa e diffusa attraverso ogni tipo di attività. Per effettuare un monitoraggio periodico dell’evoluzione di questi obiettivi, si concorda l’organizzazione periodica di congressi di “Science and Cooking” e la creazione di un organo di monitoraggio che agisca come osservatorio permanente, denominato “Barcelona Observatory on Science and Cooking”.

MANIFESTO "SCIENTIFIC GASTRONOMY BARCELONA 2019"

Professors, chefs, researchers, communicators and experts from all over the world who in the last decades have contributed to the understanding and innovation of gastronomy from our different disciplines, gathered in Barcelona within the framework of the Science & Cooking World Congress Barcelona 2019, that has been held in the Aula Magna of the Historical Building of the University of Barcelona on March 4-6 within the activities of the III Congrés Català de la Cuina 2018-2019,

Agree to

Write this manifesto addressed to the economic sector of food and gastronomy, to the administration, to educational leaders and to society in general, in order to establish the basic principles of a new discipline or field of knowledge that in recent years has taken shape.

1. Cooking is an essential activity of humans, that distinguishes them from other animals and is necessary for all aspects of their feeding and welfare.
2. Cooking, by its very nature, continually evolves to adapt to social, economic, ethical and lifestyle changes.
3. Science is fundamental to generate new knowledge and favors culinary innovation when applied to cooking.
4. The purpose of cooking is to modify the food to make it more suitable for humans: "good to eat", "good to think" and "good for health".
5. These concepts of "good" cannot be reduced to the interpretation of isolated concepts present in other sciences. There is a growing need for a cooking own vision arising from a holistic view of everything related to this discipline.
6. Higher professional or university education should incorporate new culinary knowledge based on scientific evidence in its culinary-related programs and activities.
7. For all these reasons, Scientific Gastronomy, understood as culinary and gastronomic science, should be considered a new and independent discipline, with its own paradigms, but related to other sciences in a constructive way.
8. The administration should incorporate this new reality when planning training, research and innovation promotion programs, with total equivalence to the rest of recognized fields or areas of knowledge.
9. Culinary innovation within the professional sphere and the creation of PhD specific programs in the field of higher education should be strengthened as goals of this normalization process.
10. Scientific Gastronomy advocates the 17 sustainable development objectives proposed by the United Nations, especially the global values of sustainability, social responsibility and humanity.

For all the above, the promoters of this manifesto, agree to work together and cooperatively so that this new discipline "Scientific Gastronomy" is promoted and disseminated through all kinds of activities. Also, to periodically monitor the evolution of these objectives, it is agreed to create a periodic "Science and Cooking" conference and a monitoring body that acts as a permanent observatory called "Barcelona Observatory on Science and Cooking".

Barcelona, March 6th 2019