

# MANIFIESTO

## La Nueva Gastronomía del Siglo XXI



Los presidentes de las academias de gastronomía de los diferentes países de Iberoamérica, incluyendo España y Portugal, quieren poner de relieve que desde la constitución de la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG), hace diez años, se han empeñado en impulsar la nueva gastronomía del siglo XXI. Para continuar elaborando sobre la base, el mismo propósito para gestionar y conseguir los apoyos públicos, privados, institucionales y empresariales necesarios que garanticen la evolución favorable del mundo gastronómico en los próximos años. A continuación, las bases que fundamentan esta propuesta:

1. En lo que se refiere a la restauración, lo más importante de cara al futuro será apoyar la cocina de la libertad, caracterizada por la creatividad y la innovación, siempre manteniendo el valor y la importancia de las cocinas tradicionales.

Los cocineros, muchos de ellos artistas y creativos, evolucionan con su cocina de autor, o cocina de la libertad, en dirección distinta a la que conocemos como exclusivamente territorial: la de cada país, la de nuestras madres, abuelas y bisabuelas, o la alta cocina francesa, que también son magníficas. Pero es indispensable que los chefs del futuro, además de elaborar una cocina "satisfactoria" y que genere placer, sean igualmente capaces de ofrecer propuestas "saludables", "solidarias" y "sostenibles".

2. La gastronomía no puede basarse solo en el placer sensorial, y menos en el de unos cuantos privilegiados; debe considerarse una actividad fundamental del ser humano en el siglo XXI y, sin duda, una de las más importantes. Todos los estudios la señalan entre los aspectos de la vida con mayor impacto en la salud, con cerca de un 50% de sus efectos vinculados a la alimentación, incluyendo su influencia en las enfermedades crónicas como la diabetes y las cardiovasculares; y en la obesidad su efecto puede superar el 80%. Ésta debe ser, también, "solidaria", como se ha puesto de manifiesto en esta pandemia, porque en último término lo más importante es que nadie pase hambre, o que nadie esté mal nutrido por defecto o por exceso.

Pero la gastronomía tiene que ser, además, "sostenible" porque es fundamental que el agua y la tierra sigan dando los alimentos necesarios si queremos que el ser humano perviva en el futuro. Y, sobre todo, tiene que ser "satisfactoria" y en ese sentido se ha avanzado muchísimo y gracias a la cocina de la libertad, o la cocina de autor, la gastronomía actual apunta a satisfacer los cinco sentidos; el gusto y el olfato que desde siempre se involucran con el sabor, y el tacto y la vista que muchos cocineros también lo han incorporado a su oferta gastronómica, incluyendo los emplatados que hoy en día son auténticos bodegones del siglo XXI. Complementariamente, un plato que conjugue textura y temperatura puede generar aún más placer y mayor satisfacción.

El sentido auditivo lo incorporamos porque alguien nos tiene que contar los respectivos detalles sobre el plato que vamos a comer. Este importante preámbulo prepara el camino mental por el cual correrá la experiencia culinaria a través de los demás sentidos.

Y a las mencionadas "cuatro eses", compuestas por los términos saludable, sostenible, solidario y satisfactorio, habría que añadir la ese adicional de la "sencillez" (simplicity) ya que alimentarse no debe convertirse en un problema complicado; tiene que ser algo natural y sencillo.

3. La gastronomía abarca los siguientes cuatro eslabones de la cadena alimentaria: (a) La producción agroalimentaria, pecuaria, avícola y pesquera; (b) la industria alimentaria; (c) la distribución y el comercio; y (d) La hostelería y la restauración. Esos cuatro sectores representan en algunos países más de un 30% del PIB; mientras que en otros son la industria más importante. Es por ello que los profesionales que trabajan en estos sectores deben tener en cuenta las mencionadas 4S de la nueva gastronomía para garantizar que desde la producción hasta el consumo se trabaje con la visión de una gastronomía saludable, solidaria y sostenible, además de satisfactoria.

En ese sentido, la AIBG está colaborando con algunas universidades para poner en marcha lo que sería el primer Código Deontológico de los Profesionales de la Gastronomía. Todo esto por la relevancia del sector y la necesidad de que los profesionales correspondientes se adhieran a algún sistema necesario de principios éticos básicos.

Rafael Ansón Oliart  
Presidente

Jose Luiz Alvim  
Brasil

Iván López  
Ecuador

Ivanova Decán  
Venezuela

Marilyn Cochamanidis  
Bolivia

Jose Bento  
Portugal

Ángel Alvarado  
Panamá

Luis Ros  
República Dominicana

Carlos Micosi  
Paraguay

Pilar Larrain  
Chile

María Podestá  
Argentina

Álvaro Ruiz de Somocurcio  
Perú

Natalia Vila Carvajal  
Colombia

Laura B. Caraza  
México

# MANIFIESTO

## La Nueva Gastronomía del Siglo XXI



4. La gastronomía es reconocida cada vez más como una motivación fundamental del turismo. Sea o no la que motive la decisión de viajar, al final todo turista tiene que comer. Por tanto, la hotelería y la hostelería son elementos fundamentales para atraer un turismo de calidad y para ambos la oferta gastronómica es un elemento determinante en el futuro del turismo.

Como es natural, no basta con una oferta gastronómica atractiva sin que exista una conectividad que permita a los turistas llegar adecuadamente a sus lugares de destino por tierra, mar o aire, incluyendo todos los demás elementos y atractivos que constituyen la esencia y el motivo de un viaje. Pero, en todo caso y de cara al futuro, cualquier oferta turística debe incorporar y tener en cuenta la importancia del mundo gastronómico.

5. La AIBG entiende que es necesario impulsar un nuevo marco jurídico para el mundo de la gastronomía y la alimentación. Un proyecto básico sería conseguir que el derecho a la alimentación se incorpore a las constituciones de todos los países, al igual que existe ya el derecho a la vivienda, a la sanidad o a la educación. Y, sin duda, tener en cuenta que los artistas de la cocina puedan tener derechos similares de imagen o de propiedad intelectual como ocurre con otros profesionales.

6. También es necesario apoyar un nuevo marco educativo para la gastronomía. No es posible que los estudiantes, cuando salen de las escuelas de hostelería o de turismo con un determinado nivel, no se expongan por obligación a programas de formación continua. Es indiscutiblemente importante para los profesionales de la hostelería y para el futuro del sector que todos sus actores tengan la posibilidad de seguir mejorando sus conocimientos y el desempeño correspondiente.

En ese sentido, es fundamental que las universidades entiendan su rol en el apoyo a las necesidades antes mencionadas y entrar en ese terreno con la oferta de programas académicos y prácticos de tipo medio, similar a los que existen en los países que cuentan con profesionales de calidad.

7. Sobre las Capitalidades de la Cultura Gastronómica:

La Academia Iberoamericana de Gastronomía y las academias nacionales que la componen se comprometen con la continuidad del proceso de designar, anualmente, las capitales iberoamericanas de la cultura gastronómica. Con ello pretenden continuar dando vida y posicionando el diverso e importante mundo gastronómico iberoamericano. La designación básica, que ya tiene siete años de experiencia, es la denominación "Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica". Ésta se sustenta en la consideración de la gastronomía como importante y fundamental actividad cultural en el Siglo XXI.

Nuevas versiones de "capitalidades" temáticas serán planteadas como pueden ser la próxima Capital Iberoamericana de la Cultura del Café, Maíz, Cacao, Marisco o del Vino; e igualmente temáticas en otro sentido como serían la Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible o la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica de las Misiones.

Este Manifiesto pretende hacer llegar a las administraciones de los gobiernos, a las entidades públicas y privadas, y al mundo cultural y educativo, la necesidad de tener en cuenta que la gastronomía ha evolucionado y tiene que seguir evolucionando para conseguir que, en el marco de la Agenda 2030, en el año 2030 no haya ningún niño que esté mal alimentado por exceso o por defecto y para conseguir que el mundo de la alimentación sea instrumento fundamental para garantizar la sostenibilidad en nuestro planeta.

8. Destinatarios del Manifiesto:

Como es natural, la AIBG hará llegar todas estas ideas, estudios, informes y proyectos que ha realizado durante los últimos diez años a la Secretaría General de Iberoamérica y a todas las instituciones Iberoamericanas que estén en la actualidad a nivel empresarial, de jóvenes empresarios o del mundo turístico. Y también quiere, a través de este Manifiesto, hacer llegar sus ideas y sus proyectos a la Comunidad Iberoamericana, a la Unión Europea, al mundo anglosajón y, en general, a toda la humanidad porque, sin excepción, cualquier ser humano merece, exige y tiene derecho a una alimentación digna, saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

  
 Rafael Ansón Oliart  
 Presidente

 Jose Luiz Alvim Brasil	 Iván López Ecuador	 Ivanova Decán Venezuela	 Marilyn Cochamanidis Bolivia	 Jose Bento Portugal	 Ángel Alvarado Panamá	
 Luis Ros República Dominicana	 Carlos Micosi Paraguay	 Pilar Larrain Chile	 María Podestá Argentina	 Álvaro Ruiz de Somocurcio Perú	 Natalia Vila Carvajal Colombia	 Laura B. Caraza México

En Iberoamérica, a veinte de febrero de dos mil veintidos