

MENÚ

DE GUSTACIÓN

COMER ES UN ACTO POLÍTICO

Selección *gourmet* del editor

Jon Jimenez

ENTRANTE

A golpe de tuit, a golpe de cuchara

Jamás hemos tenido a nuestra disposición tantas tecnologías ultraeficaces para comunicarnos, pero, al mismo tiempo, jamás hemos tenido tantas dificultades para comunicarnos. Los debates ya no

son intercambios de ideas, sino enfrentamientos entre puntos de vista cerrados y a golpe de tuit, de forma que impiden que se despliegue cualquier pensamiento profundo. Podemos constatar lo mismo en el caso de la gastronomía. Jamás hemos tenido a nuestra disposición tantos recursos y productos y, a pesar de

ello, jamás hemos comido tan mal: ya no sabemos lo que nos llevamos a la boca; la mayoría de las veces somos incapaces de decir de dónde vienen los productos que consumimos y cómo los han elaborado. Tampoco hemos sufrido jamás tantas patologías relacionadas con lo que comemos.

PRIMEROS

¿Es que nadie va a pensar en lo que comen los niños?

No saben de dónde viene el jamón o el yogur...

Varios estudios han revelado que el 35 % de los niños de entre 8 y 12 años no saben que el yogur se elabora con leche y un 41 % de ellos no son capaces de decir de qué animal procede el jamón. Un estudio anterior ya había indicado que los niños menores de diez años pensaban que las patatas fritas crecían directamente en la tierra.

...y engordan más cuando comen y ven la televisión a la vez

Si tenemos en cuenta que el 29 % de los niños y niñas de tres años comen delante de la pequeña pantalla y que el porcentaje de niños obesos es el mismo, creo que existe una coincidencia un tanto preocupante. Dejar a niños y niñas en manos de los publicistas, expuestos únicamente a los estímulos de la industria agroalimentaria, es una cesión reprochable y nociva para su salud y su cultura, incluso para su representación del mundo.

con una evolución endémica— se deben en gran parte a la alimentación industrial. Además, esta cocina, de una escasa densidad nutricional y abundantes sabores sintéticos «deliciosos», crea una peligrosa adicción: una adicción a sabores homogéneos y estandarizados que permiten una distribución en masa muy rentable para la industria agroalimentaria.

A golpes por la Nutella

Francia ostenta el triste récord de consumo de Nutella: los franceses engullen 2,7 kilos cada segundo, es decir, 76.000 toneladas por año, un 26 % del consumo mundial. Nutella, con un 70 % de grasa y de azúcar, ¡la nueva droga de los pobres!

Una gama de sabores cada vez más pequeña y adictiva

Los problemas de salud y las enfermedades propias de la civilización —la obesidad, el colesterol, la diabetes, algunos cánceres

SEGUNDOS

Un relativismo gustativo...

Las neurociencias han demostrado que nuestro cerebro activa una multitud de asociaciones contextuales, mnemónicas y culturales que influyen en nuestras preferencias y emociones alimentarias. Así, cuando degustamos un plato, el sabor que obtenemos y el recuerdo gustativo que nos deja son determinados por varios factores: no solo su olor, su color, su forma, su consistencia, el sonido de su cocción o el que produce cuando lo masticamos, sino también el entorno físico y psicológico en el que lo consumimos. Un mismo plato puede tener un sabor distinto según el entorno y el momento en el que se consume, y según la persona con la que se comparte.

mundo que lo rodea. Los sistemas culinarios desempeñan este papel en nuestras sociedades: le dan sentido al ser humano y al universo, y los conecta mutuamente dentro de una continuidad global.

Rituales de mesa: atención y cuidados

La gastronomía tiene un papel que desempeñar en esta «autonomía relacional», lo que desde hace un tiempo denominamos «la ética del *care*», es decir, todo lo relacionado con la atención y el cuidado.

...y una comunidad que comparte valores y confianza mutua

Una cadena de responsabilidades

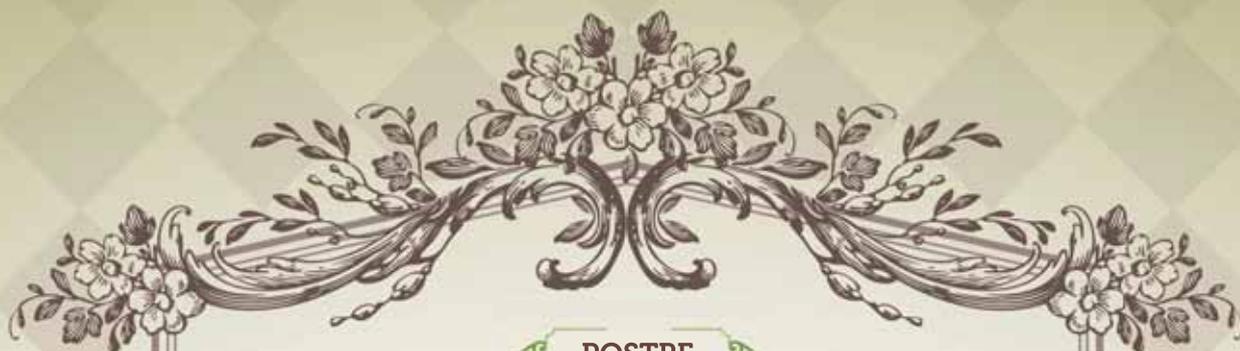
La pertenencia a una comunidad de valores y el reconocimiento de unos comportamientos de calidad constituyen la piedra angular de la autenticidad de los productos. Cuando conoces a un productor en su lugar de producción, no necesitas más garantías que la observación de sus métodos y la historia que porta para evaluar la calidad. La calidad es una cadena que implica la responsabilidad de todos. El productor depende de la tierra. El restaurador depende del productor. El consumidor depende de la responsabilidad de sus elecciones.

Parar y mirar atrás

No es posible inventar nada si ignoramos de dónde venimos. He encontrado muchas de mis ideas en la tradición oral, las que transmiten las mujeres en los mercados. Son formas de cocinar y recetas procedentes de la tradición doméstica, casi secreta, humilde y popular. El cocinero tiene una función de puente entre la tradición y la modernidad. Este diálogo con la historia y la cultura es una fantástica fuente de imaginación.

...una cosmología culinaria...

El ser humano se alimenta dentro de una cultura, y esa misma cultura organiza el



POSTRE

Receta: cómo hervir una rana

Asistimos, impotentes, a la parálisis progresiva y la degradación de todo el sistema nervioso de nuestro ecosistema. Padece el síndrome de la rana hervida. La experiencia ha demostrado que, si echas de golpe a una rana en un recipiente con agua a 50 °C, le faltará tiempo para propulsarse fuera del líquido en ebullición con un vigoroso brinco. En cambio, si la metes en agua fría y vas calentando esta progresivamente, la rana se dejará cocer tranquilamente a fuego lento y sin moverse. Esto es lo que nos está sucediendo como colectivo. Anestesiados progresivamente, ¡nos dejamos llevar y caemos en un suave letargo que nos deja medio cocidos!

Puedes leer más extractos del libro en www.txalaparta.eus

libro recomendado

MAYO



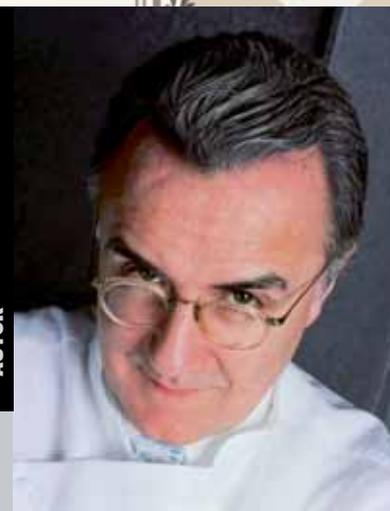
**Alain Ducasse
Christian Regouby**

Traductora: Cristina Lizarbe
Prólogo: Juan Mari Arzak

COMER ES UN
ACTO POLÍTICO

El acto de comer implica una responsabilidad colectiva que va de la tierra al plato. Mientras destruimos otras formas de vida, tanto animales como vegetales, estamos condenándonos a un futuro incierto. Las páginas de este manifiesto gastronómico están aliñadas, por vez primera, por fragmentos de la vida de Alain Ducasse, mediante los cuales nos adentrará en reflexiones más profundas sobre el cambio climático, la soberanía alimentaria y la defensa de lo local. Desde la autoridad que le otorga toda una vida dedicada al oficio, nos propone soluciones concretas que nos vuelvan a enseñar a comer, para volver a disfrutar de un acto del que tanto hablamos y que es tan político como cocinar y comer. Un auténtico tratado en favor de una gastronomía humanista.

AUTOR



Alain Ducasse (Castelsarrasin, 1956) es uno de los chefs franceses más famosos de su generación. Tres veces estrella Michelin, es autor, a su vez, de varios libros de cocina que son referencias ineludibles para cualquier persona interesada en asuntos culinarios, que en castellano han visto la luz en la editorial Akal. Acérrimo defensor de una vuelta a la tradición y a los productos locales, es también uno de los cocineros más abiertos a los sabores del mundo.

Christian Regouby comunicador nato, es creador de la asociación Restaurantes y Productores de Calidad y es, a su vez, delegado general en el Culinary College de Francia.

cambio antes del
25 de abril

8401007 TXALAPARTA

ENSAYO

180 pág.

Precio orientativo 16,90 €

Club 13,52 €

