

INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA

REVOLUCIÓN DESDE LA CIENCIA

CADA VEZ MÁS
INTERCONECTADA CON LA
SOCIEDAD Y SUS DESAFÍOS,
LA INNOVACIÓN EN
GASTRONOMÍA MUESTRA
NOTABLES AVANCES
EN EL ÁMBITO DE LA
ALIMENTACIÓN GLOBAL

POR: PERE CASTELLS, PRESIDENTE DEL SCIENCE
AND COOKING WORLD CONGRESS
FOTOS: CORTESÍA DEL AUTOR Y ARCHIVO EXCELENCIAS

La gastronomía está ya en fase de construcción global y la ciencia, las humanidades, el arte y la innovación son partes importantes de la emancipación culinaria. El 6 de marzo del 2019, dentro del Science and Cooking World Congress Barcelona, se redactó un 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. Entre los puntos del manifiesto se hace referencia a la innovación culinaria como clave para este proceso de normalización.

La gastronomía científica propugna los 17 ODS propuestos por Naciones Unidas, en especial los valores de sostenibilidad, responsabilidad social y humanidad



Participantes en el Congreso Science and Cooking World Congress Barcelona 2021.

Además, 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. Está claro que a pesar de la pandemia de COVID-19 la innovación gastronómica ha penetrado en el ámbito de la alimentación global y está siendo protagonista de la sociedad. Su importancia se visualiza en diferentes aspectos que explicaremos seguidamente, algunos de los cuales se han ido exponiendo en el Science and Cooking World Congress Barcelona en estos últimos años.

HACIA LA EMANCIPACIÓN CULINARIA

La relación entre la nutrición y la gastronomía se estudia en programas de innovación en el ámbito de la genética, como el proyecto "Human microbioma". Se trata de un programa de investigación para ayudar a comprender los billones de microorganismos que habitan su cuerpo, su papel en la dieta y su relación con la salud.

En este mismo ámbito, la innovación gastronómica participa en programas de análisis de cómo los hábitos alimentarios son importantes para la seguridad alimentaria en general y sobre todo en los establecimientos alimentarios. La pandemia de COVID-19 ha evidenciado esta necesidad.

Las tradiciones ancestrales de los indígenas en la Amazonía son explicadas y analizadas culturalmente y científicamente mediante ejemplos de dietas con la inclusión de hormigas que ayudan a la salud. Ello visualiza la futura introducción de los insectos en las dietas en los países occidentales, donde se ven todavía como muy alejadas. Evidentemente, siempre contando con la sostenibilidad como eje de innovación.

También es fundamental la relación entre espacios naturales únicos como en la zona cercana de la Antártida, y cómo a través de la cocina se reivindica su protección y la lucha en contra del deterioro de zonas todavía vírgenes que deberemos ser capaces de proteger.


La innovación culinaria debe ayudar, asimismo, a dar respuesta al futuro aumento de la población, ligado al aumento de necesidad de proteína. Hay que diversificar las fuentes de proteína y conseguir un sistema más eficiente: proteínas de plantas, micoproteínas, algas, insectos, etc.

Desde la industria alimentaria adquiere cada vez mayor relieve cómo la innovación culinaria puede ser determinante en su evolución hacia escenarios más sostenibles, con la mirada puesta en las próximas décadas.

Actualmente se evidencia el aumento, sobre todo en las sociedades occidentales, de los llamados consumidores "veggie", que incluye veganos, vegetarianos y flexiterianos. Las principales razones que han llevado al cambio hacia este nuevo patrón alimentario se asocian con la sostenibilidad del planeta, la salud y el bienestar animal.

El desarrollo de una nueva generación de emulsiones de aceites vegetales saludables e ingredientes sostenibles que permite ajustar el contenido calórico, la funcionalidad y el reemplazo de las grasas saturadas animales o vegetales en la cocina de autor; así como la incorporación de omega-3 y de microalgas en alimentos saludables, sin interferencias de sabor y textura, son apuestas en las que la innovación gastronómica juega un papel esencial.

La incorporación de omega-3 y de microalgas en alimentos saludables son apuestas donde la innovación gastronómica juega un papel esencial



La inteligencia artificial en función de la gastronomía es una nueva herramienta para la aplicación de innovación en recetas

productos alimentarios dentro de lo posible y la cocina de innovación puede y debe contribuir.

Asimismo, la innovación gastronómica se debe sumergir en perspectivas y necesidades locales, y ayudar a diseñar programas junto con las comunidades a fin de crear cambios y desarrollar oportunidades para participar en campañas, eventos e iniciativas globales.

Cuidado con la problemática de las abejas; más allá de la producción de cera y miel, tienen un papel esencial en la biodiversidad. Cerca del 75 % de los alimentos que consumimos y el 90 % de las plantas silvestres dependen de su polinización. Sin embargo, cada año muere el 30 % de las abejas en el mundo. Es urgente solucionarlo.

Aspectos puramente sociales, como el de José Andrés con World Central Kitchen, donde utiliza los alimentos para empoderar a las comunidades y fortalecer las economías, también son vitales. Igualmente, el Banco de alimentos y el modelo Food Banking liderado por Moez El Shohdi. En ellos la innovación gastronómica debe contribuir a su fortalecimiento y mayor implantación.

La inteligencia artificial en función de la gastronomía es una nueva herramienta para la aplicación de innovación en recetas, y las propuestas de asesores virtuales será una revolución a aprovechar para beneficiar a la sociedad.

En los últimos tiempos, el resurgir de las fermentaciones en cocina propicia que se analice gastronómicamente y científicamente sus grandes ventajas a todos los niveles, pero también sus posibles riesgos y, por tanto, el conocimiento resulta fundamental. Es adecuado que desde los especialistas en este ámbito se estructure bien cuáles son los criterios científicos aplicados que hay que tener en cuenta para cumplir todas las normas de seguridad alimentaria que rodean a este mundo. La sociedad lo valora y lo agradece.

Ya se ha comentado, pero las algas y los insectos serán grandes protagonistas de nuestra alimentación futura y es la innovación gastronómica la que debe contribuir a que tengan una adaptación y una implementación fácil.

Siempre, en todas las innovaciones, se plantea la siguiente pregunta ¿Cómo pueden mantenerse las tradiciones y evolucionar hacia el futuro sin romper este equilibrio frágil? Con el objetivo de la sostenibilidad y desde la innovación en gastronomía, se trata de ir respondiendo esta interrogante sabiendo que la cocina siempre ha ido evolucionando.

Y esto solo es la punta del iceberg. Todo se está acelerando en la interrelación entre la innovación gastronómica y la sociedad, y debemos ser partícipes de esta nueva revolución gastronómica.

Igualmente, suscita interés el análisis de lo que nos depara el futuro con la impresión 3D como gran revolución y con ingredientes base de origen vegetal desarrollados como alternativa innovadora en el sector alimentario para la elaboración de análogos de productos cárnicos.

La evolución de la pastelería hacia la adaptación para grupos especiales de personas alérgicas a los huevos, la leche o la soja, entre otros, es evidente. La eliminación de productos de origen animal en pastelería es una tendencia que se ha extendido y en la innovación es clave.

Con la pandemia se han hecho más evidentes las necesidades que tienen las personas mayores, también en el terreno alimentario. Uno de cada cuatro mayores de 70 años tiene problemas relacionados con la deglución de alimentos. La sociedad ha entendido esta necesidad y la innovación gastronómica tiene la obligación de dedicar muchos esfuerzos a trabajar en este tema.

El desperdicio alimentario es un fenómeno complicado y es desde esta complejidad que se debe combatir. Hay que hacerlo con una estrategia fundamentada en dos premisas principales: recuperar el valor del producto y profundizar en la investigación para su utilización como recurso material. No podemos permitirnos no reutilizar