

CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN DE TOKYO
G9 - CONSEJO ASESOR DEL BASQUE CULINARY CENTER

El año pasado en nuestra reunión celebrada en Lima en septiembre de 2011 decidimos que nuestra siguiente reunión anual del Consejo se debía celebrar en Japón. Ha sido un honor estar aquí, haber podido realizar un reconocimiento al sufrimiento padecido por las víctimas del terremoto y tsunami que asoló Japón en 11 de marzo de 2011 y haber tenido la oportunidad de visitar a granjeros y productores afectados.

Próximos pasos del Consejo

En nuestra sesión celebrada los días 23 y 24 de septiembre de 2012 hemos debatido las cuestiones que, a nuestro entender, podrían ser claves en el proceso de formación de nuevos cocineros. Asimismo, hemos reflexionado y adoptado una serie de pautas que serán importantes para el desarrollo futuro del Consejo.

El G9, como así se conoce a este Consejo Asesor del Basque Culinary Center, tiene como **misión fundamental** ayudar en sus estrategias, contenidos y prácticas educativas al Basque Culinary Center, una institución universitaria y de investigación que quiere ser pionera en el campo de la gastronomía. El BCC, siguiendo la línea de los cocineros contemporáneos, compartirá este conocimiento con las instituciones educativas de todo el mundo que lo deseen.

En la sesión celebrada en Tokyo hemos analizado y trabajado sobre el mapa de contenidos y asignaturas que imparte el Basque Culinary Center. **Hemos identificado cinco ámbitos** de análisis que inciden en la labor del cocinero contemporáneo y que podrían tenerse en cuenta en su formación (ver anexo):

- 1) Los cambios sociales producidos,
- 2) La evolución de la alta cocina en los últimos 50 años,
- 3) La interdisciplinariedad en el quehacer del cocinero,
- 4) El cocinero y su relación con la sociedad
- 5) La influencia de las nuevas tecnologías de la información y comunicación

Durante todo este año trabajaremos en contextualizar e identificar todos los movimientos y tendencias culinarias desde el año 60 hasta hoy, tomando como partida la llamada Nouvelle cuisine. Tomando como referencia todos los textos publicados hasta ahora, este trabajo será el embrión del Libro de la **Historia de la cocina moderna** que publicará el



Basque Culinary Center en 2015 y compartirá con todo el mundo.

Con el objeto de desarrollar el plan de trabajo que nos hemos marcado, este Consejo creará una **secretaría técnica** que dinamizará todas nuestras actividades. Para ello, **nos comprometemos a buscar la financiación necesaria** a través de patrocinios privados u otras fórmulas que exploraremos.

También, tal y como prevén los Estatutos, habiendo cumplido los 3 años de funcionamiento, este Consejo tendrá a partir de ahora **la siguiente composición:**

- Por una parte, está constituido por los consejeros de pleno derecho.
- Por otra parte, los consejeros que por renovación del consejo dejen de serlo pasarán a ser miembros honorarios. Podrán asistir a todas las sesiones que se organicen.
- Por último, en cada sesión del Consejo se invitarán a cocineros y expertos de temáticas relacionadas con las materias a tratar.

En todos los casos la participación de los integrantes es no remunerada.

Asimismo, hemos decidido que la siguiente sesión del Consejo Asesor del BCC se realizará en la **ciudad de Nueva York durante el otoño de 2013**. También, hemos avanzado que **la reunión de 2014 se celebrará en Brasil**.

Por último, queremos agradecer al pueblo japonés por habernos acogido en esta Reunión de 2012 y sobre todo por haber compartido con el mundo su admirable tradición culinaria. Por eso, nos congratulamos del convenio de colaboración que firmarán la Escuela de Nutrición Hattori y el Basque Culinary Center.

En Tokyo, a 24 de septiembre de 2012

Miembros del Consejo Asesor del Basque Culinary Center, Ferrán Adrià, Dan Barber, Massimo Bottura, Alex Atala, Gastón Acurio, Yukio Hattori, Joxe Mari Aizega,

Invitados a la reunión de Tokyo, Joan Roca, Harold McGee, Sven Elverfeld

ANEXO .- ÁMBITOS DE TRABAJO IDENTIFICADOS

Ámbitos de trabajo que hemos identificado y que inciden en la labor del cocinero contemporáneo y en su formación:

1) Cambios sociales producidos

En los últimos años se han acelerado diversos cambios sociales que tienen una importante incidencia en la cocina. Entre ellos podríamos citar:

- La globalización que afecta a productos, técnicas, información,....
- La abundante disponibilidad de medios de transporte que posibilita el viajar.
- La aparición de los nuevos medios de comunicación.

2) La evolución de la cocina moderna

En los últimos 50 años ha habido movimientos, estilos y tendencias que han hecho que haya cambios sustanciales en la cocina moderna y contemporánea. Hemos identificado una serie de cambios decisivos, entre los cuales podemos mencionar:

- La importancia de la cocina emplataada
- La introducción del cocinero de postres en los restaurantes
- La influencia de las cocinas del mundo en el recetario de la alta,
- La gran cantidad de nuevas técnicas, conceptos y elaboraciones,
- La evolución del menú con la generalización del menú de degustación largo,
- La interacción entre las diferentes áreas que componen un restaurante,
- La evolución de la vajilla, buscando un diálogo entre continente y contenido,
- El cambio de concepto de lujo que se ha producido con la alta cocina contemporánea,
- ...

3) La interdisciplinariedad

En los últimos años algunos cocineros comienzan a dialogar con otras disciplinas. Tales como:

- La física y química, que ayudan a entender los comportamientos de los alimentos y transformación.
- La nutrición y dietética, que le ayuda a fin de diseñar y elaborar alimentos saludables y establecer fructíferos diálogos con profesionales del ámbito de la salud.
- La biología, la agricultura, la ecología y la sostenibilidad, temas claves que lo conectan directamente con la alimentación humana y los desafíos de nuestro planeta.

- La historia y la antropología que le ayuda a tener una buena cultura general que cimienta toda buena formación.
- El arte que le sirve como modelo de referencia en todas sus manifestaciones.
- La gestión empresarial esencial para la viabilidad a sus proyectos.

4) El cocinero y su relación con la sociedad

El año pasado, en la ciudad de Lima, realizamos una reflexión sobre el profesional de la cocina y los valores que muchos de ellos vienen aplicando en su relación con la sociedad. Aquellas reflexiones se plasmaron en la *Carta abierta a los cocineros del mañana*.

El cocinero ejerce sus valores en un amplio abanico de relaciones:

- Proveedores, entre los cuales, se encuentran agricultores, pescadores,
- Agentes culturales
- Clientes
- Trabajadores y personas en formación
- Otros cocineros
- Centros educativos
-

5) Tecnologías de información y comunicación

Las tecnologías de información y comunicación son, en nuestros días, esenciales para el correcto desempeño del profesional de la cocina. Las tecnologías se han incorporado también a las instituciones educativas que las utilizan en su quehacer didáctico.

Entre las aplicaciones de las tecnologías mencionadas podemos destacar:

- Internet y los nuevos medios de comunicación
- El acceso a la información gastronómica mundial
- Los contenidos formativos on-line