



Portada i coberta posterior del llibre de Puigdomènech

## 8.08 RECENSIÓ D'"EXPLORACIONS PEL PLANETA MENJAR" (2021)

Aquests planetes-alvocat que circulen per l'espai són una bona portada per indicar que ens trobarem dins del llibre. Fem un viatge pel planeta Menjar, però és a un univers on hi ha de tot i el planeta és influït per tota mena de circumstàncies exteriors. **Puigdomènech** és un gran científic, un gran divulgador i està molt interessat en que la societat -el que sigui això- compregui els arguments científics per tal de tenir una visió menys màgica i menys esbiaixada del món tecnològic en que vivim. Hi dedica temps i esforç per tal d'aconseguir-ho, i en llibres així ens ofereix el resultat de l'esforç. Tant de bo que arribessin a més gent, fossin assumits i ajudessin a prendre decisions encertades als polítics i líders socials. Però sóc pessimista: És massa fàcil dir que no als transgènics, sense més arguments que la negació...

## 8.08 RECENSIÓ D'"EXPLORACIONS PEL PLANETA MENJAR" (2021)

Entre les ponències que es van presentar abans de la darrera assemblea de socis de l'ACCA del 24 de març de 2020. **Pere Puigdoménech** va comentar el seu darrer llibre "*Exploracions pel planeta Menjar*".

La major part de socis de l'ACCA coneixeran l'autor: nascut a Barcelona el 1948, és llicenciat en Física (UB), doctor en Biologia (UAB), investigador del CSIC, director del Centre de Recerca en Agrigenòmica fins el 2013, i actual president de la secció de Ciències Biològiques de l'IEC. Ha tingut fins fa poc una col·laboració setmanal al Periódico de Catalunya denominada "*L'ADN de la setmana*". És membre dels comitès d'Ètica i de Bioètica de Catalunya, del CSIC, d'Andorra, de l'INRA-CIRAD (França), del grup europeu d'Ètica de les Ciències i les Noves Tecnologies de la Comissió Europea i altres. Té diversos premis, el darrer dels quals el *Premi Europeu de Divulgació Científica Estudi General* del 2019 pel llibre que ens ocupa.

És un llibre transversal, que toca totes les tecles que es refereixen al menjar. Comença pel començament: matèria, energia i fotosíntesi. El capítol 3 té com a notable títol "*Els animals som tubs digestius que es mouen*": tota una definició descriptiva, a partir de la que ens parla de com és l'espècie humana i com organitza la gestió del menjar: som omnívors i curiosos, i ens ho podem menjar tot i ho experimentem tot. D'aquí surten les infinites variacions de les cuines del món, l'agricultura, la ramaderia i la pesca, i la conveniència del comerç dels aliments per portar d'un lloc a l'altre del món productes bàsics, excedents o menges exquisides i exclusives. Avui la indústria de l'alimentació és variadíssima, molt potent i abarca tot el món, amb empreses multinacionals enormes que coexisteixen amb petits productors locals. Noves recerques generen noves variants de les espècies conegudes. I podem menjar a casa, als menjadors col·lectius, als restaurants de tots els nivells, amb tot tipus de dietes diferents generades per raons sanitàries, culturals, dietètiques, ètiques... De tot això i molt més parla en **Pere Puigdoménech** en el seu llibre, amb l'extensió que li permeten les quasi 200 pàgines que té..

Escrit amb prosa fàcil i comprensible, sense tecnicismes, explora tota mena d'aspectes vinculats al menjar: la biologia de l'alimentació, l'evolució humana relacionada amb els aliments dels que disposava i disposa, les tecnologies de l'agricultura i la ramaderia per la producció del menjar, la globalització, les dietes... En vint-i cinc capítols passegem per tot el planeta Menjar, sota la guia experta de l'autor. Ens fa aturar a reflexionar sobre molts punts que per quotidians donem per sabuts, però els seus comentaris ens permeten agafar una nova perspectiva, més àmplia que la que teniem abans.

La part que més m'ha agradat i interessat és la part final. En uns quants capítols reflexiona sobre les paradoxes del nostre temps, com són les contradiccions entre la disponibilitat d'aliments al primer món i la preocupació que molta gent té per decidir què menja, o el fet que mai els aliments havien estat tan controlats front a la por i desconfiança que molts consumidors mostren. Planteja diversos dilemes del sistema alimentari: global o local? Intensiu o extensiu? Noves espècies o les de sempre? Vegetal o animal? Natural o sintètic? Cuinat o preparat? Tradicional o innovador?

I acaba: "*El futur del menjar és un futur en el qual caldrà solucions basades en la gran diversitat amb què cadascú enfoca la manera com desitja alimentar-se i amb la manera com es*

*produeixen els aliments en una escala global i local. (...) El coneixement tradicional, ampliat per les descobertes que es van fent, i la curiositat que caracteritza la nostra espècie, seguiran determinant la manera com cadascun de nosaltres s'alimenta per poder anar explorant les rutes de la seva vida".*

Més enllà dels llibres de nutrició, que ens diuen què hem de menjar, i dels llibres de receptes culinàries, que ens diuen com hem de preparar el menjar, ens calen llibres com aquest que ens facin pensar. Que ens alimentin l'ànima, com va dir **Ferran Adrià** de la química...

El llibre "*Exploracions pel planeta Menjar*" ha estat editat el 2020 per *Edicions Bromera* i és el nº 44 de la col·lecció *Sense Fronteres*.