

Regió Mundial de la Gastronomia 2025: cuina catalana amb arrels i futur

World Region of Gastronomy 2025: Catalan cuisine with roots and a future

MONTSERRAT RIVERO I URGELL,^{1,2,3} PERE CASTELLS ESQUÉ,^{1,4} CLAUDI MANS I TEIXIDÓ,^{1,5} EULÀLIA VIDAL GARCIA^{1,6}
I ORIOL COMAS BASTÉ^{1,7}

¹ Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació

² Centre d'Estudis del Banc dels Aliments Catalans

³ Acadèmies de farmàcia de Catalunya i Iberoamericana

⁴ Fundació Science and Cooking World Congress

⁵ Catedràtic emèrit d'enginyeria química de la Universitat de Barcelona

⁶ Facultat de Ciències de la Salut Blanquerna, Universitat Ramon Llull

⁷ Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona

RESUM: Catalunya ha estat designada Regió Mundial de la Gastronomia 2025 i s'ha convertit en la primera regió europea amb aquesta distinció. Aquesta capitalitat ofereix una oportunitat per projectar internacionalment la cuina catalana i enfortir el vincle entre alimentació, salut, cultura i territori. L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) hi participa activament, impulsant iniciatives com la jornada de la Nit de l'Alimentació, activitats divulgatives i un vídeo gastronòmic protagonitzat pel xef Víctor Quintillà.

La cuina catalana es presenta com a patrimoni viu, amb arrels medievals, com evidencien receptaris com el *Llibre de Sent Soví*, i una evolució que culmina en una revolució gastronòmica contemporània iniciada a El Bulli, basada en la col·laboració entre cuiners, científics i dissenyadors. Aquest moviment ha posicionat Catalunya com un referent internacional en innovació culinària.

La relació entre cuina i ciència s'exemplifica a través de múltiples disciplines, des de la química fins al màrqueting. Paral·lelament, es reivindica la cuina catalana tradicional com a model d'alimentació saludable i sostenible, arrelada al territori, amb ingredients locals, plats equilibrats i tècniques culinàries que promouen la nutrició, la sobirania alimentària i el respecte pel medi ambient.

ABSTRACT: *Catalonia has been designated the World Region of Gastronomy 2025, becoming the first European region to receive this distinction. This recognition offers an opportunity to promote Catalan cuisine internationally and to strengthen the link between food, health, culture and territory. The Catalan Association of Food Science (ACCA, from the Catalan) is actively involved in this endeavour, promoting initiatives such as the Nit de l'Alimentació (Food Night) event, outreach activities and a gastronomic video featuring chef Víctor Quintillà.*

*Catalan cuisine is presented as a living heritage, with medieval roots exemplified by recipe books like *Llibre de Sent Soví*, and an evolution culminating in a contemporary gastronomic revolution initiated at El Bulli, based on collaboration between chefs, scientists and designers. This movement has positioned Catalonia as an international benchmark in culinary innovation.*

The relationship between cuisine and science is illustrated across multiple disciplines, from chemistry to marketing. At the same time, traditional Catalan cuisine is celebrated as a model of healthy and sustainable eating, rooted in the territory, featuring local ingredients, balanced dishes and cooking techniques that promote nutrition, food sovereignty and environmental respect.

PARAULES CLAU: gastronomia, Catalunya, innovació, sostenibilitat, ciència.

KEYWORDS: *gastronomy, Catalonia, innovation, sustainability, science.*

UNA OPORTUNITAT PER FER VALER LA GASTRONOMIA CATALANA

Enguany Catalunya ha rebut la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia (fig. 1), i així s'ha convertit en la primera regió europea a obtenir aquest reconeixement.

L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), filial de l'Institut d'Estudis Catalans, s'hi ha adherit com a entitat col·laboradora, amb l'objectiu de dur a terme activitats pròpies que contribueixin a commemorar i divulgar aquesta distinció arreu del territori.

Des dels seus inicis, l'ACCA ha comptat amb membres fundadors i socis destacats en l'àmbit de l'alimentació, pioners al nostre país des de fa més de quaranta anys en educació alimentària, nutricional i dietètica. Han dut a terme iniciatives tant per a la població general com en entorns escolars, mitjançant tallers formatius adreçats als més joves.

L'entitat agrupa professionals de diverses disciplines, entre els quals destaquen farmacèutics que, per iniciativa pròpia, van impulsar campanyes de salut pública fa més de vint-i-cinc anys, centrades en l'alimentació. Aquestes accions comprenien des dels components nutricionals fins als processos culinaris i criteris per escollir aliments saludables. Més de quatre-cents farmacèutics catalans —d'un total de tres mil a tot l'Estat— hi van participar voluntàriament, coordinats pels col·legis de farmacèutics catalans i sota el lideratge del Consejo General, i van arribar a una part molt àmplia de la població per fomentar hàbits alimentaris saludables.

Fa vint anys, diversos científics membres de l'ACCA també van participar en el programa EXPER(i)ENCE, impulsat per la Federació Catalana per a la Recerca i la In-

novació, amb l'objectiu d'acostar la ciència als infants sota el lema «La ciència vista pels nens». A través de visites escolars, es tractaven temes d'alimentació, dietes i cuina, àmbits aleshores absents del currículum acadèmic. Catalunya, juntament amb altres regions d'Àustria, Bèlgica, França, Alemanya, Itàlia, Irlanda i Polònia, va formar part d'aquest estudi europeu, que feia un recorregut complet des dels camps fins a la taula, tot reflexionant sobre la relació entre aliments i salut.

Des de la seva fundació, l'ACCA ha tingut com a eix central la promoció de la cuina catalana i la dieta mediterrània com a motors essencials per a la salut de la població.

Actualment, Catalunya viu un moment excepcional en l'àmbit gastronòmic. Tal com va remarcar el president de la Generalitat, Salvador Illa, durant l'acte oficial de presentació de la capitalitat gastronòmica, aquesta distinció és una gran oportunitat per projectar internacionalment el nostre ric patrimoni gastronòmic. El sector agroalimentari català, en totes les seves fases i professions, hi va ser àmpliament representat.

Cal destacar que tres dels millors restaurants del món es troben actualment a Catalunya, resultat del talent innovador i de l'esforç sostingut del sector. Com va expressar el mateix president Illa, «la nostra cuina és història, identitat, cultura, salut, solidaritat i futur. Una manera de viure i de ser».

L'aposta de les administracions per fer de Catalunya un referent mundial de la gastronomia és clara i decidida, amb un programa amb més de cinquanta actuacions i un



Figura 1. Logo de la commemoració de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia.
Font: Generalitat de Catalunya.

pressupost de quinze milions d'euros, que convida a la participació conjunta de la ciutadania i dels professionals del sector agroalimentari.

La diversitat territorial i la riquesa de productes alimentaris i cuines locals, adaptades al pas de les estacions, ens permeten impulsar la sostenibilitat alimentària, reforçant el vincle entre la terra, la cultura i la taula catalana.

Una iniciativa destacada en aquest marc ha estat la campanya «**12 mesos, 12 paisatges**», impulsada per la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia, del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, amb l'objectiu de donar a conèixer i preservar les tradicions gastronòmiques locals, posant en relleu la temporalitat i l'origen dels aliments.

L'ACCA hi ha participat activament amb el lema «**Del plat al camp**», escollint el Maresme com a territori, el març com a mes i el pèsol com a ingredient representatiu. L'objectiu ha estat promoure la sostenibilitat alimentària a partir de la connexió entre territori, cultura alimentària i gastronomia local.

Es van impulsar tres actuacions principals:

- **Una jornada ACCA**, incloent-hi la **Nit de l'Alimentació**, celebrada el mes de març per commemorar la capitalitat gastronòmica de Catalunya, amb conferències i un tast gastronòmic obert a tots els socis (fig. 2).
- **Un vídeo divulgatiu**, realitzat conjuntament amb el xef **Víctor Quintillà**, del restaurant **Lluerna** (estrella Michelin). En aquest vídeo, breu i dinàmic, acom-

panyem el xef al camp a recollir pèsols, amb l'ajuda de pagesos locals, i posteriorment el veiem preparar una recepta innovadora i accessible per fer a casa (<https://iecobert.iec.cat/results/02afea50-4f95-403a-906b-e6d3297d1eb1/9d7b7d48-1436-4c03-9322-3e8aa8b67dcd>).

- **Aquest article a la revista TECA**, que recull l'esperit de l'esdeveniment i les accions impulsades arreu del territori, amb la voluntat que siguin l'inici de moltes més iniciatives per fer valer la diversitat alimentària i territorial de Catalunya.

La Jornada ACCA va tenir lloc el dimarts 25 de març de 2025 i va reunir un centenar d'assistents en un programa íntegrament centrat en la gastronomia. L'acte va ser presidit pel senyor Joan Godia Tresánchez, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.

LA CUINA CATALANA A TRAVÉS DEL TEMPS: PATRIMONI, EVOLUCIÓ I IDENTITAT

Un dels moments destacats de la jornada va ser la intervenció del **doctor Antoni Riera i Melis**, catedràtic emèrit d'història medieval de la Universitat de Barcelona i membre de l'Institut d'Estudis Catalans, que va presentar el *Llibre de Sent Soví* (1324), un receptari medieval en català d'autor anònim. Publicat per primera vegada el 1952, és una font fonamental per entendre la història de l'alimentació a Europa durant l'edat mitjana i l'origen de les gastronomies catalana i valenciana.



Figura 2. Assistents a la Nit de l'Alimentació.
Font: Fotografia personal de Montserrat Rivero i Urgell.

El doctor Riera i Melis va destacar com el prestigi internacional de la cuina catalana es va consolidar amb la conquesta de Nàpols i l'elecció pontifícia d'Alfons de Borja, fet que va contribuir a la introducció de l'alta cuina catalana a Itàlia. Va fer un recorregut per diversos receptaris històrics, com el *Liber de coquina*, del mestre Martino, els elogis de Bartolomeo Sacchi a *De honesta voluptate*, i el *Llibre del coch*, del mestre Rupert de Nola, amb les seves traduccions al castellà. Va concloure que la cuina catalana té una llarga i sòlida trajectòria històrica, reflectida en un ampli corpus de receptaris.

LA REVOLUCIÓ GASTRONÒMICA CATALANA: INNOVACIÓ AMB ARRELS

A continuació, **Pere Castells Esqué**, president del Science and Cooking World Congress, va parlar sobre la irrupció de la cuina catalana com a referent mundial al segle XXI. Va explicar que ningú no pot posar en dubte la capitalitat de Catalunya en la revolució gastronòmica que s'ha produït en els darrers anys a escala internacional.

És un atreviment agosarat, però, per tal de buscar símls comparatius, Castells proposa el paral·lisme entre el Modernisme català i la revolució culinària com a via per entendre l'origen i la consolidació d'aquest lideratge.

El Modernisme fou un moviment general sorgit a tot Europa —especialment a França, amb l'Art Nouveau— i que a Catalunya, en particular a Barcelona, va adquirir una personalitat pròpia i diferenciada. Es va desenvolupar al llarg d'unes tres dècades aproximadament, entre 1885 i 1920. Es caracteritzà per la seva transversalitat disciplinària: arquitectura, pintura, escultura, disseny, orfebreria, entre d'altres. L'èxit del moviment es deu als grans noms que s'hi van vincular:

- Arquitectes: Antoni Gaudí i Cornet, Lluís Domènech i Montaner, Josep Puig i Cadafalch.
- Pintors: Hermenegild Anglada i Camarasa, Ramon Casas i Carbó, Isidre Nonell i Monturiol.
- Escultors: Josep Clarà i Ayats, Josep Llimona i Bruquera.
- Orfebre: Lluís Masriera i Rosés.

La revolució gastronòmica, per la seva banda, és un corrent innovador que s'inicia a França amb la *nouvelle cuisine* (1970-1990). La gran revolució, però, sorgeix a cala Montjoi (restaurant El Bulli, Catalunya), on adquireix una personalitat pròpia i diferenciada. Es desenvolupa també al llarg de tres dècades aproximadament, entre 1994 i 2024.

Es caracteritza per la seva multidisciplinarietat i per les col·laboracions amb científics, dissenyadors, artistes, divulgadors, arquitectes, nutricionistes i professionals de camps diversos, com ara:

- Tecnologia dels aliments: Íngrid Farré.
- Disseny: Luki Huber, Olga Subirós.
- Botànica: Evarist March.
- Química: Claudi Mans, Pere Castells.
- Arquitectura: Oliver Franz.
- Nutrició: Abel Mariné.

L'èxit d'aquest moviment s'explica també pels professionals que l'han liderat:

- Cuiners: Ferran Adrià, els germans Roca, Carme Ruscalleda, Fina Puigdevall, Santi Santamaria, Carles Tejedor, Nandu Jubany, Carles Gaig, Paco Pérez, entre d'altres.
- Pastissers i xocolaters: Enric Rovira, Ramon Morató, Josep M. Ribé.

El moviment es va expandir arreu de l'Estat i internacionalment: Heston Blumenthal, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta, Wylie Dufresne, René Redzepi, Massimo Bottura, etc. Tot i així, **Catalunya es manté com a centre de referència mundial.**

Aquesta revolució, liderada per Ferran Adrià des del restaurant El Bulli, pot fixar-se simbòlicament en un moment fundacional: l'elaboració de la *minestra de verdures en textures*, l'any 1994. Posteriorment, l'aparició d'Adrià a la portada del *New York Times* (2003) i de *Le Monde* (2004) va acabar de segellar aquesta revolució.

Des del punt de vista del diàleg entre **ciència i cuina**, hi ha diferents moments clau:

- Creació del Departament Científic del Bulli (2003).



Figura 3. Signants del manifest.

Font: Ivo Rovira i Ana Ponce. Propietat de la Fundació Science and Cooking World Congress.

- Creació de l'equip de recerca del Celler de Can Roca (2004).
- Posada en marxa de la Fundació Alcía (2004).
- Publicació del *Lèxic científic gastronòmic* (2006).
- Exposició «Cuinar ciència» al Centre d'Art Santa Mònica de Barcelona (2010).
- Inici del curs Ciència i Cuina a Harvard, amb participació de molts cuiners catalans (2010, encara en actiu).

I, quan semblava que aquesta revolució arribava al final, es va produir un fet inesperat. Potser com a resposta al desig que el món gastronòmic continués mirant cap a Catalunya com a referent, es va crear —en el marc del III Congrés Català de la Cuina— el Science and Cooking World Congress, l'any 2019. Un dels grans encerts d'aquesta iniciativa fou la redacció del manifest *Gastronomia científica Barcelona 2019* (fig. 3), en què es marquen objectius perquè la gastronomia esdevingui una disciplina pròpia, amb entitat per si mateixa, diferenciada de les ciències amb què es relaciona (química, física, biologia, història, arquitectura, nutrició, disseny, medicina, etc.). Amb el suport d'entitats d'arreu del món, la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Barcelona i, com no podia ser d'una altra manera, l'ACCA, aquest congrés ha arribat el 2025 a la sisena edició. I es manté com un dels grans objectius estratègics: que Catalunya

continui sent el lloc de referència internacional en innovació i coneixement gastronòmic.

QUAN LA CIÈNCIA ENTRA A LA CUINA: LES SET CIÈNCIES A LA CUINA

La jornada va continuar amb la conferència del catedràtic emèrit d'enginyeria química de la Universitat de Barcelona **doctor Claudi Mans i Teixidó**, que va destacar **les set ciències a la cuina**.

Aquesta comunicació va ser un encàrrec per parlar de la relació entre ciència i cuina. Un tema tan vast no es pot abordar en quinze minuts, i per això l'autor es va limitar a posar alguns exemples de les diverses ciències que envolten el món gastronòmic. Els exemples no estan ordenats per importància ni són necessàriament els més representatius. Tot plegat va voler tenir un aire de *divertimento*.

- **Química.** Bona part dels processos culinaris tenen a veure amb la química. Per citar-ne un, les reaccions de Maillard, que transformen el color, el sabor, l'olor i la textura dels aliments i, malauradament, també poden provocar la formació d'acrilàmida.
- **Física.** Es pot calcular el temps que cal per fer un ou dur? Hi ha equacions que ho permeten fer. I si es vol

fer al cim de l'Everest? També es pot calcular. Es va presentar el diagrama de fases de les operacions culinàries (fig. 4), que resumeix moltes d'aquestes operacions basant-se en el diagrama de fases de l'aigua.

- **Biologia.** L'autor es va centrar en l'entomofàgia i en les espècies que s'estan començant a aprovar i comercialitzar: larves del cuc de la farina, llagosta migratòria, grill domèstic i larves de l'escarabat dels fems.
- **Geologia.** Es va criticar amb força la publicitat de l'aigua de mar alimentària, que afirma contenir 78 elements, així com la de la sal de l'Himàlaia, que encara la supera, amb 88 elements —més dels que hi ha a la natura.
- **Matemàtiques.** Es va comentar l'esquema de càlcul dels punts del sistema d'avaluació nutricional Nutriscore, que es basa en operacions aritmètiques simples però molt discutides per les empreses agroalimentàries.
- **Ciències sensorials i hàptiques.** A través de l'exemple de la sopa, que pot ser salada o no, i satisfactòria o no, es va reflexionar sobre l'objectivitat dels valors mesurables davant la subjectivitat de la sensació i la satisfacció que genera. Es va distingir entre anàlisi descriptiva, anàlisi discriminativa i tests hedònics.
- **Màrqueting.** Es va destacar la importància creixent dels noms de les preparacions gastronòmiques. L'autor va posar com a exemple un plat tradicional de la seva família, que ara rep el nom de desconstrucció i reconstrucció nadalenca de l'amanida russa.

LA GASTRONOMIA CATALANA: UN MODEL D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE

La importància de potenciar la gastronomia catalana com a model d'alimentació saludable i sostenible va ser comentada per la **doctora Eulàlia Vidal Garcia**, professora de la Universitat Ramon Llull. Vidal va destacar que una alimentació saludable és aquella que aporta un valor nutricional òptim per cobrir les necessitats d'una persona i que, alhora, és segura, assequible i sostenible.

Tot i que hi ha moltes opcions d'alimentació saludable, una de les més conegudes és la dieta mediterrània, basada en el consum majoritari d'aliments d'origen vegetal, frescos i mínimament processats, com fruites i verdures de temporada, llegums, fruita seca, cereals integrals, oli d'oliva verge extra i, en menor quantitat i freqüència, làctics (preferentment fermentats), peix, carns (preferentment blanques i magres) i ous.

Segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO), una alimentació sostenible és aquella amb un impacte ambiental baix que contribueix a la seguretat alimentària i sanitària i a una vida saludable per a les generacions presents i futures. Per ser sostenible, a banda de respectar i protegir la biodiversitat i els ecosistemes i optimitzar els recursos naturals i humans, ha de ser adequada des del punt de vista nutricional, segura, saludable, culturalment acceptable, accessible, justa i assequible econòmicament.

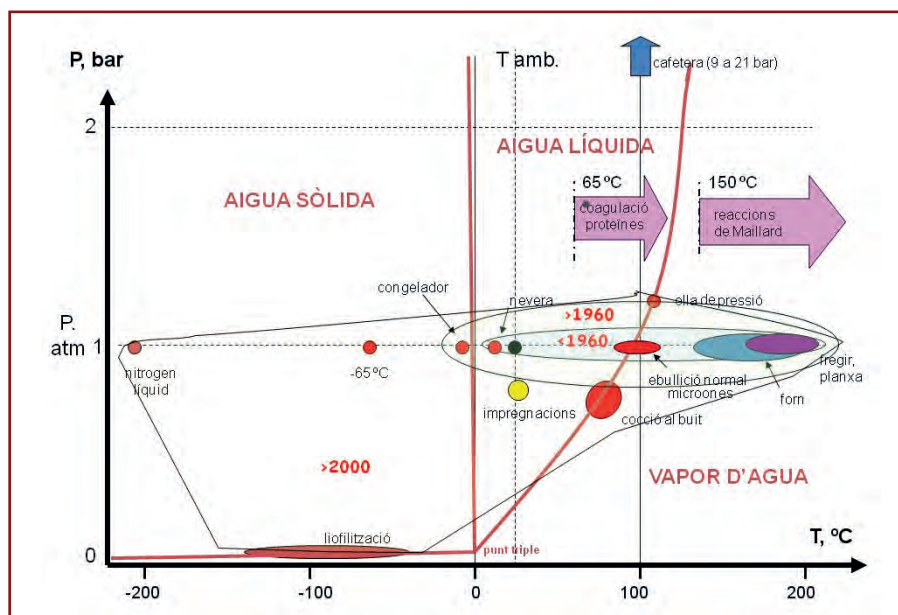


Figura 4. Diagrama de fases de les operacions culinàries.
Font: Claudi Mans i Teixidó.

La gastronomia és una disciplina que estudia les relacions de l'ésser humà amb la seva manera d'alimentar-se i el seu entorn cultural, i la seva història es remunta a l'antiguitat clàssica, amb els primers receptaris basats en productes procedents de diferents continents i, posteriorment, influenciats per la cuina bizantina i àrab. És durant el Renaixement i l'edat contemporània que la gastronomia es continua desenvolupant, i amb l'arribada del segle xx i la producció d'aliments, es diversifica.

La gastronomia catalana tradicional és un exemple d'alimentació saludable i sostenible perquè es fonamenta en:

- **Ingredients locals i de temporada**, com verdures i hortalisses locals, peix i marisc fresc del Mediterrani, fruita seca i fruita fresca, que garanteixen aliments nutritius i redueixen la petjada ecològica associada al transport i la producció.
- **Plats tradicionals saludables**, com l'escalivada, el suquet de peix o la samfaina, que són rics en verdures i peix, aporten un bon valor nutricional i es preparen amb tècniques senzilles i sense excés de sal ni greixos.
- **Tècniques culinàries senzilles**, que conserven els nutrients i minimitzen el malbaratament, com les coccions suaus, l'aprofitament de tots els ingredients (com en l'escudella i carn d'olla), o la conservació d'aliments mitjançant conserves casolanes.
- **Innovació i sostenibilitat**, ja que molts cuiners catalans actualment promouen receptes que combinen tradició amb criteris sostenibles, com la incorporació de més vegetals als plats i la reducció del consum de carn, que es recomana entre 3 i 4 vegades a la setmana.
- **Un valor nutricional indiscutible**, gràcies als aliments de proximitat utilitzats en la nostra gastronomia. Això garanteix una ingesta equilibrada de nutrients:
 - **Fruïtes i verdures.** Són riques en aigua, vitamines, minerals, fibra i antioxidants. Es recomana consumir-ne un mínim de tres racions al dia.
 - **Làctics.** La llet, els iogurts i els formatges, entre d'altres, són una font important de calci i proteïnes. Se'n recomana entre una i tres racions al dia.
 - **Farinacis.** Inclouen tubercles com la patata i el moniato, cereals integrals i llegums, font princi-

«La gastronomia catalana forma part de la dieta mediterrània, reconeguda per la UNESCO com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat.»

pal d'energia gràcies als carbohidrats, i haurien de ser presents en els tres àpats principals.

- **Peix.** És una font de proteïnes i greixos saludables, com els omega-3, que ajuden a reduir el risc cardiovascular. Se'n recomana el consum entre dues i tres vegades a la setmana, una de les quals hauria de ser peix blau com la sardina.
- **Carn.** Tot i que se'n recomana una ingesta moderada, pot consumir-se entre tres i quatre vegades per setmana. La carn vermella (com la vedella o el xai) s'ha de limitar a un màxim de dues vegades. La carn és una bona font de ferro.
- **Ous.** Malgrat que durant molt de temps se n'ha qüestionat el consum, l'evidència científica actual en destaca els beneficis com a font de proteïnes d'alta qualitat. Es recomana consumir-ne entre tres i quatre vegades per setmana.

Per complementar aquestes recomanacions, és clau utilitzar oli d'oliva verge tant per cuinar com per amanir, així com incorporar fruita seca, rica en fibra, greixos saludables i font de vitamina E.

La gastronomia catalana forma part de la dieta mediterrània, reconeguda per la UNESCO com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat pel seu equilibri i els beneficis que aporta a la salut. Com ja s'ha comentat anteriorment, aquesta dieta es caracteritza per un alt consum de verdures, fruita fresca, cereals integrals, oli d'oliva verge, peix i un consum moderat de carn i ous, la qual cosa contribueix a una alimentació equilibrada i saludable.

Per acabar aquesta interessant jornada, el xef Víctor Quintillà va compartir en directe els detalls del plat de pèsols del vídeo que s'ha explicat anteriorment, i va destacar com aquesta recepta uneix tradició, producte de temporada i tècniques culinàries sostenibles, en línia amb els valors de la gastronomia catalana.

CONCLUSIONS I PERSPECTIVES DE FUTUR

La distinció de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025 no només reconeix el valor del nostre patrimoni culinari, sinó que també projecta un compromís col·lectiu per vincular gastronomia, salut, ciència i territori. La participació activa de l'ACCA en aquesta efemèride, mitjançant iniciatives com el vídeo *Del plat al camp* i la jornada del passat 25 de març, evidencia la voluntat de posar el coneixement científic i la cultura alimentària al servei de la societat.

Aquest article ha volgut recollir tant la dimensió històrica com l'actual lideratge gastronòmic català, des del *Llibre de Sent Soví* fins a la revolució del Bulli i el naixement de la gastronomia científica. Catalunya ha demostrat tenir una base sòlida i diversa, tant pel que fa als productes i paisatges com als professionals que en formen part, capaços de generar innovació amb arrels profundes en la tradició.

De cara al futur, cal continuar fomentant el diàleg entre ciència i cuina, impulsar l'educació alimentària des de les primeres etapes formatives, i enfortir els vincles entre el sector agroalimentari, els col·lectius professionals i la ciutadania. És des d'aquesta mirada integral —científica, cultural i social— que la gastronomia catalana pot consolidar-se no només com a referent internacional, sinó com a motor transformador per a una alimentació més saludable, sostenible i connectada amb el territori.

REFERÈNCIES

- ACHÓN TUÑÓN, M.; GONZÁLEZ GONZÁLEZ, M. P.; VARELA-MOREIRAS, G. (2018). «Criterios de armonía funcional entre gastronomía y salud: una visión desde la comunidad científica». *Nutr. Hosp.* [en línia], 12 (35), p. 75-84. <<https://dx.doi.org/10.20960/nh.2131>>.
- HØJLUND, S.; MOURITSEN, O. G. (2025). «Sustainable cuisines and taste across space and time: Lessons from the past and promises for the future». *Gastronomy* [en línia], 3 (1), p. 1. <<https://doi.org/10.3390/gastronomy3010001>>.
- SOM GASTRONOMIA (2025). «Catalunya, regió mundial de la gastronomia 2025» [en línia]. <<https://somgastronomia.cat/crmg25/>> [Consulta: 4 maig 2025].