



Presentación

Este número extraordinario de la revista *Nutrición Hospitalaria* incluye una selección de las ponencias impartidas en la Reunión de Expertos sobre “Nutrición, gastronomía y ciencias ómicas”, celebrada en San Sebastián los días 24 y 25 de abril de 2017. Un evento científico que supuso mucho trabajo preparatorio y con excelentes exposiciones impartidas por académicos, gastrónomos y cocineros de primer nivel que pretendieron simbolizar la unión entre la investigación, la comunidad científica, la gastronomía y los fogones.

La ingesta alimentaria tiene una gran importancia en la salud, la economía, la cultura y el bienestar de las personas. Este proceso fisiológico, amparado en la sensación de apetito, nos adentra en un mundo complejo, transversal y, en cierta medida, desconocido. A nosotros nos interesaba de manera especial unir con un hilo conductor común todas las piezas vinculadas a la alimentación y al proceso nutritivo: desde los condicionantes genéticos, la modulación del apetito y de la saciedad, las necesidades nutricionales individualizadas, la microbiota, la nutrición de precisión y las alteraciones metabólicas hasta la historia del gusto, la historia de la alimentación, la ciencia de la gastronomía o la magia de algunos de los mejores cocineros del mundo. En nuestro caso, la excelencia de la cocina de Arzak, Mugaritz y el Etxanobe, o los centros docentes vinculados a la gastronomía con mayúsculas: Basque Culinary Center, la Escuela de Hostelería de Leioa o la Fundación Alicia, además de las distintas empresas de restauración colectiva representadas en el encuentro.

Estamos adentrándonos de una manera bastante ordenada en el campo de la nutrigenética y en las distintas ciencias ómicas, que podrán indicarnos aquellos alimentos, nutrientes y componentes más adecuados en la salud y en la enfermedad; cómo conservar o mejorar los alimentos, mejorar su biodisponibilidad y su impacto funcional a través de la nanotecnología, y qué se esconde detrás de este “nuevo órgano” denominado microbiota o microbioma, parte importante de nuestros procesos metabólicos, inmunitarios y de nuestro estado de salud.

Las recomendaciones nutricionales no pretenden poner a dieta a toda la población, ni siquiera a una parte. La idea es acercar la evidencia científica a los usos y costumbres alimentarios para mejorar, en lo posible, el impacto del modo de vida alimentario en la salud del ciudadano y en las futuras generaciones. Lo importante es lo cotidiano, el núcleo duro de nuestro plan de vida alimentario acorde a las recomendaciones. Este precedente nos facilita ser menos rigurosos y dejar paso a algunas licencias de carácter ocasional.

En el momento actual y de cara al futuro, las recomendaciones nutricionales y los modelos gastronómicos tendrán que pensar muy en serio en la sostenibilidad. Alimentación y sostenibilidad deben ser parte de nuestro pensamiento, de la cesta de la compra y de la composición del plato. Un consumidor responsable se registrará por la escala de las 5 erres: reducir, reutilizar, reciclar, reparar y rechazar (lo que no facilite el comercio justo, el bienestar animal, la mejora del entorno o la sostenibilidad del planeta).

Muchas gracias a todos los autores y colaboradores de este monográfico. Con nuestro reconocimiento por su excelente trabajo y exquisita generosidad.

Javier Aranceta Bartrina, Carmen Pérez-Rodrigo y Lluís Serra Majem
Directores

This special issue of *Nutrición Hospitalaria* includes a selection of the presentations given at the Expert Meeting on “Nutrition, gastronomy and omics”, held in San Sebastian, 24-25 April 2017. A scientific event imbued with much preparatory work, excellent lectures given by academics, gastronomes and top-level chefs, who tried to symbolize the union between research, the scientific community, gastronomy and cooking.

Dietary intake has a great importance in health, the economy and the welfare of people. This physiological process, based on appetite sensation, takes us into a complex, cross-cutting and, to some extent, unknown world. We were particularly interested in linking with a common thread all the pieces connected to food and the nutritional process: from genetic conditioning factors, modulation of appetite and satiety, individualized nutritional needs, microbiota, precision nutrition and metabolic alterations, up to the history of taste, food in history, the science of gastronomy or the magic art of some of the best chefs in the world. In our case, the excellence of the cuisine of Arzak, Mugaritz and Etxanobe, or the educational centers linked to gastronomy with capital letters: the Basque Culinary Center, School of Hospitality of Leioa or Alicia Foundation, including the different mass catering companies represented in the meeting.

In a fairly orderly way, we are entering the field of nutrigenetics and the different “omic” sciences that can indicate which foods, nutrients and food components are most suitable for health and illness; how to preserve or improve food, improve bioavailability and functional impact through nanotechnology; what is hidden behind this “new organ” called microbiota or microbiome, an important part of metabolic processes, immune functioning and health.

Nutritional recommendations are not intended to put everyone on a diet, nor even to part of the people. The idea is to bring the scientific evidence to food habits and customs, so as to improve as much as possible the impact of food lifestyles on the health of individuals in future generations. What really matters is the daily, the hard core, of food lifestyles according to recommendations. Once the prerequisite is satisfied, then can indulge ourselves occasionally.

At the present time and looking into the future, nutritional recommendations and gastronomic models will have to seriously consider sustainability. Food and sustainability should be part of our thinking, shopping basket and content in our plates. A responsible consumer will be governed by the 5 “R”s rule; reduce, reuse, recycle, repair and reject (all not in accordance with fair trade, animal welfare, the improvement of the environment or the sustainability of the planet).

Many thanks to all the authors and collaborators who have contributed to this special issue; with our recognition for their excellent work and precious generosity.

Javier Aranceta Bartrina, Carmen Pérez-Rodrigo and Lluís Serra Majem
Directors