



Nutrición Hospitalaria

DOI: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.02684>

Presentación

La alimentación y las peculiaridades gastronómicas de las distintas zonas geográficas y comunidades autónomas españolas, junto a las de las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla, son los contenidos protagonistas de este interesante monográfico.

Entre el 27 y el 29 de mayo de 2018, en el Salón de los Reyes Católicos del Hotel Cándido de Segovia, pudimos disfrutar de excelentes exposiciones por parte de un elenco distinguido de profesionales de la alimentación, nutrición y dietética, cada uno representando a una comunidad autónoma, en el marco de la I Jornada Nacional de Nutrición y Gastronomía. El reto no era nada fácil, ya que teníamos que exponer los datos actualizados relacionados con la ingesta alimentaria y la estimación de los aportes nutricionales per cápita y, al mismo tiempo, una buena muestra de platos típicos, postres y peculiaridades gastronómicas y, en buena medida, la impresión técnica en relación a las recomendaciones alimentarias vigentes en la comunidad científica.

El objetivo de nuestra reunión de expertos, impulsada por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), la Fundación de Investigación Nutricional (FIN) y la Fundación Española de la Nutrición (FEN), con la colaboración de un importante cuadro de asociaciones de ámbito sectorial, así como de instituciones segovianas, consistía en dar visibilidad al perfil nutricional y al patrón de consumo de cada núcleo administrativo, geográfico, cultural y social y recoger la inmensa riqueza gastronómica de todos los rincones de la península Ibérica, con el denominador común de la dieta mediterránea como nexo de unión de todos los colores, sabores y técnicas culinarias que atesora este país.

Cada autor plantea algunos comentarios de mejora de los ingredientes, las técnicas culinarias o los aspectos cualitativos con el objetivo de mantener en lo posible este preciado tesoro de nuestras cocinas, que materializa la sabiduría popular transmitida de generación en generación desde tiempos inmemoriales.

La ciudad de Segovia es una joya monumental y gastronómica. Las autoridades municipales y los principales iconos gastronómicos colaboraron con gran generosidad para facilitar la infraestructura y los actos sociales que complementaron las distintas sesiones científicas.

Queremos agradecer a la Ilma. Sra. alcaldesa Dña. Clara Isabel Luquero de Nicolás sus atenciones y complicidad; también a sus colaboradores y al teniente de alcalde D. Ramón Muñoz-Torrero Osorio.

Un capítulo especial de gratitud corresponde, por parte de los participantes, a D. José María Ruiz, del restaurante José María de Segovia, por sus atenciones, amabilidad y oferta gastronómica; a la familia Cándido, D. Alberto Cándido, Mesonero Mayor de Castilla, a su hijo Cándido López y a todo el personal del Mesón Cándido.

Gracias a la ayuda y a la colaboración de las personas mencionadas pudimos hacer entrega desde la SENC de distintos reconocimientos a la trayectoria profesional y, en especial, tener un recuerdo institucional para la trayectoria del maestro cocinero D. Tomás Urrialde, Hijo predilecto de la Ciudad de Segovia, medalla de plata al Mérito al Trabajo e impulsor del cultivo y degustación universal de los judiones de La Granja.

Tomás Urrialde Garzón (1931-2010), gran cocinero segoviano de familia de origen vasco, fue el líder indiscutible de los fogones durante 40 años en el Mesón Cándido y, posteriormente, en el restaurante La Cocina de Segovia, en el hotel Los Arcos, donde se retiraría para seguir cocinando y trasladando sus conocimientos, de forma totalmente altruista, siempre que se lo solicitaban.

presentación

Los contenidos y las conclusiones de cada uno de los artículos y del análisis DAFO liderado por el Prof. Gregorio Varela Moreiras nos van a dar luz para seguir respetando y mejorando el modelo alimentario de nuestros mayores. Este modelo, nuestro sistema sanitario y nuestras gentes han conseguido que España sea reconocida como la nación más saludable del mundo (Bloomberg Healthiest Country Index, 2019).

Debemos seguir mejorando distintos matices, pero sin perder nuestras raíces, nuestros sabores y nuestro disfrute cultural y organoléptico; plantear la alimentación no solo en base a los productos alimenticios, sino también en base al entorno y el compromiso decidido con la sostenibilidad. El qué es muy importante, pero cómo, cuándo, dónde y con quién parecen que cada vez adquieren mayor importancia y relevancia en el campo de la nutrición, la dietética y la mejora de los estilos de vida.

Muchas gracias a los coordinadores, Dres. Lluís Serra Majem, Gregorio Varela Moreiras y Carmen Pérez-Rodrigo, a todos los magníficos autores y colaboradores y a la muy noble y muy leal ciudad de Segovia.

Javier Aranceta Bartrina
Coordinador

RECONOCIMIENTOS

Nuestro agradecimiento a las entidades colaboradoras y a su compromiso por la gastronomía, la dietética y la nutrición; al Ayuntamiento de Segovia, la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN), la Cátedra Internacional de Estudios Avanzados en Hidratación, CIBERObn, la Real Academia Española de Gastronomía, Saborea Segovia, al Hotel y Mesón Cándido, al restaurante José María, a la Agrupación de Hosteleros Segovianos, a la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, al Colegio Oficial de Farmacéuticos de Segovia y a Coca-Cola Iberia.