



Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /

Una I+D+I más consciente, para una mejor restauración social y colectiva

**TONI MASSANÉS** es gastrónomo y director de **Fundació Alícia** (Ali-mentación y cien-cia), un centro dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico; un espacio con vocación social y abierto a todo el mundo para promover la buena alimentación. Se dedica, además, a la docencia y el periodismo, y es autor de diversos libros sobre cocina y cultura alimentaria. @: [toni@alicia.cat](mailto:toni@alicia.cat).

## Una I+D+I más consciente, para una mejor restauración social y colectiva

Miércoles, 17 de mayo 2017

Toni Massanés

**Hace quince años, cuando los profesionales de Fundació Alícia empezaron a trabajar, tuvieron claro que la investigación culinaria podía hacer mucho en el ámbito de la restauración colectiva colaborando con las empresas del sector. En este artículo, su director Toni Massanés, nos explica como el trabajo desarrollado a lo largo de este tiempo ha ayudado a que escolares, enfermos o personas mayores coman y se alimenten mucho mejor... aunque ¡queda aún mucho por hacer!**

Cuando abrimos este laboratorio de la alimentación responsable llamado Alícia, no sabíamos hasta qué punto un centro de investigación culinaria con rigor científico sería capaz de crear conocimiento competitivo válido para la sociedad. Entonces no existía nada igual y la gastronomía no estaba ni reconocida como disciplina académica, imaginense pues como objeto de I+D+I. La consolidación del trabajo pionero desarrollado por los tecnólogos, nutricionistas, químicos, biólogos, expertos en cultura de la alimentación y chefs creativos de la Fundación Alícia a lo largo de todos estos años, ha sido decisivo para la aceptación del saber gastronómico como herramienta práctica y rigurosa que ayuda a los ciudadanos a comer mejor y a la economía de los territorios.

Hoy nos sentimos orgullosos de ello, pero hace catorce o quince años, cuando nuestra fundación empezó a trabajar, teníamos aún muchas dudas sobre el camino que estábamos inaugurando. También había cosas de las que estábamos convencidos, una de ellas era que podíamos hacer mucho en el ámbito de la restauración colectiva colaborando con las empresas del ramo. Y eso por varios motivos.

Quedaba tanta investigación por hacer para mejorar los menús escolares desde el punto de vista de la adaptación a las intolerancias y alergias, por ejemplo, o para luchar contra el desperdicio alimentario y para usar más productos sostenibles de proximidad en una propuesta a la vez nutritiva y educativa... También había necesidad de adaptar los menús de empresa a una modernidad con mucha más presencia femenina en el trabajo fuera de casa, menos esfuerzo físico en general y con la creciente preocupación dietética y atención a las tendencias... Las dietas tanto basales como terapéuticas de los hospitales eran asimismo un campo donde la innovación planteaba retos tan interesantes como necesarios... Por fin, era enorme el campo a desarrollar respecto a los menús para personas mayores, una parte esencial de nuestra sociedad en constante aumento, con necesidades no siempre resueltas de la manera más eficiente ni satisfactoria.

Sabíamos también que, para las grandes empresas de colectividades, auténticos gigantes en algunos casos, la inversión en I+D+I significaba, por economía de escala, una pequeñísima repercusión en cada menú y en cambio una gran ventaja competitiva. Esto es tan evidente que, aunque obviamente estábamos muy interesados en colaborar con ellas para financiar unas investigaciones que beneficiaran a cuantas más personas mejor, también nos planteábamos que cualquier solución o mejora desarrollada debía abrirse a medio plazo para que también se beneficiasen los pequeños -alternativa imprescindible en cualquier sector para evitar los peligros de la monopolización- y con ellos la democracia del mercado, la agilidad de las organizaciones pequeñas, la capacidad de soñar transformadora y sobretodo los usuarios.

Pero el tiempo nos ha demostrado que, mientras otras líneas de investigación de la Fundación Alícia crecían espectacularmente -las educativas, las relacionadas con enfermedades concretas o las de soporte al reequilibrio territorial por ejemplo- las colaboraciones con grandes empresas de restauración colectiva no lo hacían tanto, salvo excepciones concretas. Después de hablar con sus responsables, a veces sus máximos responsables, seguimos sin entender por qué no hay una apuesta más generalizada por el desarrollo de propuestas mejores y más adaptadas a las necesidades, condicionantes y situación de los individuos, con un enfoque global, innovador y comprehensivo que incluya pero trascienda las visiones cortoplacistas y compartimentadas de seguridad alimentaria, costes, logística o márketing para focalizarse de verdad en los usuarios, eso es, en el bienestar de las personas.

Algunos podrán decir que ya lo hacen y el problema es que no lo sabemos. De hecho, las informaciones que proporciona esta revista

demuestra que efectivamente se hacen cosas y algunas muy válidas e innovadoras. Pero se puede hacer más. Es oportunidad y también es responsabilidad social corporativa de unas grandes empresas que sin duda son conscientes del valor de este conocimiento, porque cuando en la Fundación Alicia organizamos jornadas de formación -gratuitas o casi- sobre innovaciones y aplicaciones concretas, son las primeras en inscribir a sus profesionales. Apelamos pues una vez más a ellas, a su responsabilidad, pero sobre todo a su inteligencia, para plantearnos conjuntamente nuevos desarrollos que -como reza nuestro lema- ayuden a que la gente coma mejor.

Mientras tanto, fieles a la misión de la Fundación Alicia, continuaremos creando y transfiriendo conocimiento para los pequeños, los responsables de comedores autónomos e incluso los cuidadores familiares como la jornada que celebraremos en nuestro laboratorio mañana, 19 de mayo, bajo el título 'Alimentación y textura modificada' y que pretende explicar cómo elaborar menús de textura modificada equilibrados y completos, a la vez que seguros, atractivos, variados y sabrosos...

#### **Noticias Relacionadas**

- [Alimentación triturada más allá de la nutrición: claves para preparar menús atractivos](#)
- [Guías de Fundació Alicia sobre cómo alimentarse durante los tratamientos del cáncer](#)
- [Alicia acoge a cien profesionales para debatir sobre comedores escolares](#)
- [Consejos para conseguir dietas de textura modificada más sabrosas y atractivas](#)