

2009-2024

## MEMORIA XV AÑOS

PASADO, PRESENTE Y FUTURO



© Academia Iberoamericana de Gastronomía Las imágenes y los recursos gráficos pertenecen al archivo fotográfico de la AIBG y constituyen elementos indispensables de su historia.

La AIBG agradece a todas las Academias Nacionales de Gastronomía, a las instituciones, organizaciones y personas su contribución y apoyo para lograr esta memoria resumen de sus primeros quince años. RECORRIDO
A TRAVÉS DE LOS
PRIMEROS
XV AÑOS DE LA ACADEMIA
IBEROAMERICANA DE
GASTRONOMÍA
(QUE HAN CULMINADO
EN LA AUDIENCIA
CON SU MAJESTAD
EL REY FELIPE VI)



Audiencia con Su Majestad el Rey Felipe VI de España, en el Palacio de la Zarzuela.

### EL REY FELIPE VI RECIBE EN AUDIENCIA A LOS 17 PRESIDENTES DE LAS ACADEMIAS IBEROAMERICANAS DE GASTRONOMÍA



## ÍNDICE

- **08** Palabras del Presidente
- **11** Despensas de España y América
- 17 Nacimiento de la AIBG
- **41** Evolución de la gastronomía en Iberoamérica
- **50** Proyectos desarrollados
- Manifiestos: Nueva Gastronomía y Gastronomía Sostenible

## ÍNDICE

- **73** Galardones Iberoamericanos
- **77** Agradecimientos
- 78 Organizaciones e Instituciones aliadas
- **79** Referencias bibliográficas y digitales
- Audiencia con Su Majestad el Rey Felipe VI

## PALABRAS DEL PRESIDENTE



El año 2009, se reunieron en Sevilla, en la Plaza de la Maestranza, los Presidentes de las Academias de Argentina, Brasil, España, México, Portugal y Perú.

A propuesta de la Real Academia de Gastronomía de España, se acordó constituir la Academia Iberoamericana de Gastronomía, con el apoyo de la Fundación Doña María de las Mercedes y la Confederación Empresarial de Andalucía.

Yo, fui elegido Primer Presidente y me acompañaban también nuestro siempre querido recordado Nicolás Muela; Ramón Contreras (entonces presidente de la Academia de Andalucía) y Santiago Herrero, como presidente de Honor.

En el Ruedo de la Maestranza, además de quienes firmamos el Acuerdo estaban los representantes del Ayuntamiento y de la Junta de Andalucía, así como personalidades tan destacadas del mundo gastronómico como Ferran Adrià.

El motivo de la constitución fue contribuir a poner de relieve que Iberoamérica tiene, sin duda, una de las ofertas gastronómicas más importantes del mundo.

Sobre todo, si tenemos en cuenta que la Nueva Gastronomía no son solo hoteles o restaurantes, sino la producción agroalimentaria, los alimentos y bebidas, la industria de la transformación la distribución y el comercio.

Por otro lado, la Academia Iberoamericana debía impulsar, facilitar y dar a conocer lo que cada país ha ido desarrollando a lo largo de la historia en el mundo de la Gastronomía.

Quince años después, Iberoamérica tiene no ya una de las mejores, sino la mejor oferta gastronómica del mundo, en términos de la Nueva Gastronomía.

Porque en estos quince años, además de la producción y de la industria, en el ranking internacional *The World's 50 Best Restaurants*, Iberoamérica se ha situado en primera posición con 19 restaurantes entre los 50 mejores del mundo.

## PALABRAS DEL PRESIDENTE



Para dar a conocer esta realidad la AIBG, siguiendo el ejemplo de los Juegos Olímpicos, decidió que cada año hubiera un espacio que permitiera a todos y cada uno de los países dar a conocer su Oferta Gastronómica. Y, así, nacieron las Capitalidades, empezando por la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica (Córdoba, Guanajuato, Mérida, Buenos Aires, Sao Paulo, Miami, Madrid, Puebla y Lima).

Al mismo tiempo, se pensaba poder crear Capitalidades temáticas, como en el caso de Zaragoza en 2023, que fue Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible, título que ostentó Andalucía/Sevilla en 2024.

También se ha puesto en marcha la Capitalidad de la Cultura de las Misiones en la Asunción, Paraguay, y la Cultura Gastronómica de Contrastes, en Querétaro, México. Paralelamente, la Academia decidió crear unos Galardones que pusieran de relieve, la evolución de la Nueva Gastronomía del siglo XXI.

Unos Galardones que premian los 4 aspectos fundamentales de la Nueva Gastronomía -Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria- y un quinto premio a la Gastronomía Global. Asimismo, se pondrán en marcha una serie de Reconocimientos.

La AIBG se renovará a partir del año 2025 para lo cual ya hay diferentes equipos de trabajo viendo cómo se puede rejuvenecer, ampliar y llegar a más gente y, por último, tener presencia y, si es posible, influencia en el Marco Jurídico y Político de los diferentes Estados y de las organizaciones iberoamericanas.

EL ENCUENTRO ENTRE AMÉRICA Y EUROPA: APUNTES Y MARCO HISTÓRICO



#### ALIMENTOS DE IDA Y VUELTA. CAUSAS Y FRUTOS DE AQUEL ENCUENTRO

Extracto de la Conferencia del 7 de noviembre de 2016, que Gonzalo Sol (Académico de la Real Academia de Gastronomía de España hasta su fallecimiento en 2022), cedió a la AIBG.

Debo comentar el importante intercambio de despensas provocado por aquella España de hace cinco siglos y quiero también señalar sus causas: me refiero al magnífico desarrollo del proyecto que Colón supo plantearnos pues, a mi entender, tanto interesa el intercambio de despensas que hoy nos atañe, como la magnífica evolución previa a aquel Encuentro, al igual que interesan los imaginativos e inesperados "porqués" y los muy complicados "cómo" de aquella proeza sin par.

Despensa, cocina y alimentación, así como las formas y los protocolos en la mesa, señalan la personalidad de los pueblos, por lo que su conjunto define una parte muy importante de su cultura. De tal manera, aquel Encuentro de dos culturas condujo a una tercera, en este caso la Hispanoamericana, con una enorme trascendencia internacional desde aquellos mismos orígenes... aunque no siempre suficientemente conocida ni reconocida... quizás por no haber sido nunca suficiente ni adecuada ni desinteresadamente contada.

Pretendo hoy comentar aquel inesperado intercambio de despensas que, surgido en el entorno de la pimienta, no era realmente especiero sino claramente económico, pues proponía alcanzar la pimienta por una nueva ruta occidental, consiguiendo así para España el negocio de una ventajosa posición monopolística para su abastecimiento. Es evidente que si allí no hallamos pimienta, sino unos "casi sustitutivos" como el "ají", hallamos sin embargo unos 30 inesperados productos de aquellas tierras llenas de riqueza; pero es de señalar que nos encontramos sobre todo con seres humanos diferentes y que supimos asumir creando una raza mixta con la misma lengua.

## DESPENSAS DE FSPAÑA Y AMÉRICA

Colón ya había navegado a mediados del XV por el Atlántico con Portugal, habiendo ido con frecuencia a Guinea y Cabo Verde, así como a las Azores y Madeira (por cierto: parece que algún forofo del Real Madrid asegura que Colón se encontró allí con unos antecesores de Cristiano Ronaldo).

En fin, pese a su intensa aproximación a la Corona portuguesa, ocurrió que desafortunadamente para Colón (pero afortunadamente para España), no le fueron fructíferos los cuatro o cinco años que allí estuvo exponiendo a Juan II su proyecto, pues Portugal atravesaba por entonces unos difíciles momentos que impedían a su Corona invertir en el urgente viaje. Como era de esperar, en 1485 Portugal dio a Colon su definitivo rechazo y se nos vino a España.

Él era ya conocido por los sectores cultos de aquella Castilla tan complicada, pues tenía magnífica relación con el franciscano Fray Juan Pérez, antiguo confesor de la Reina, de la misma manera que la tuvo con otros próximos a la Corona, como los Duques de Medinaceli, los Medina Sidonia y la familia de Las Casas.

Por lo tanto, Colón pudo así hacer llegar en forma indirecta a la Reina algunos comentarios acerca de su proyecto, por lo que enseguida logró hacerlo también personalmente.

La primera vez en 1486, es decir nada más pisar España, tuvo lugar en Alcalá de Henares... y sin resultados evidentes.

Sin embargo, dos años más tarde, en 1488, la Corona le pidió participar en la solución de las violentas insurrecciones marítimas que los paganos organizaban frecuentemente en la isla La Gomera de las Canarias por lo que, tras el éxito de su intervención y en agradecimiento, los Reyes pusieron a su disposición el puerto de esa isla, lo cual permite pensar que Isabel y Fernando no tenían rechazado aquel sorprendente viaje hacia la pimienta.

## DESPENSAS DE ESPAÑA Y AMÉRICA

A un año de aquello, en 1489, Colón tuvo una nueva reunión en Jaén pero justificada ya por un muy completo y positivo estudio llevado a cabo por cierto equipo próximo a la Corona que previamente había escuchado a conocidos geógrafos y grupos económicos, sobre todo del puerto de Palos y de Galicia. En consecuencia, a Isabel y Fernando quizás les pudo llegar a parecer incluso rentable aquella inversión, por lo que decidieron garantizarle su ayuda, aún condicionada a la definitiva conquista de Granada.

Ésta tuvo lugar el 2 de enero de 1492, unos tres años después, ya sin el descomunal gasto que Granada había venido ocasionando desde 1482, nuestros Reyes decidieron aceptar el "Proyecto de las especias" que Colón venía presentándoles desde hacía ya 12 años y varias de cuyas circunstancias estoy pretendiendo recordar aquí puesto que de alguna manera fueron las que llevaron a Isabel y Fernando a aprobar aquella gran inversión pimentera sin sospechar, desde luego, que con la misma alcanzarían otros muy distintos frutos, incluso culturales, que marcaron la trascendencia de aquel día del Encuentro, "Día de la Hispanidad".

De tal manera, el 17 de abril de ese mismo año, es decir, a menos de cuatro meses del conocido llanto de Boabdil, los Reyes y Colón firmaron las "Capitulaciones de Santa Fe", que reglamentaron la financiación del viaje, designando a Colón 2 millones de maravedíes: 1.140.000 facilitados por la Corona y 860.000 entregados por una Hermandad de Galicia, además, ciertos armadores de Palos aportaron las tres carabelas con su velamen y ya armadas y el propio Colón invirtió 500.000 que se dice le fueron prestados por algún banquero.

El 3 de agosto siguiente, a cuatro meses de esa firma, Cristóbal Colón, honrado ya con los tres títulos que las Capitulaciones de Santa Fe le habían concedido (Almirante Perpetuo, Virrey, y Gobernador General), pudo por fin zarpar hacia Occidente en la Santa María, al tiempo que los hermanos Pinzón capitaneando La Pinta y La Niña...Estando previsto que en su primera singladura las tres naves arribaran al Puerto de La Gomera que cuatro años antes le había sido asignado a Colón, tuvieron que detenerse antes en Gran Canaria para poder arreglar el timón de la Pinta y ciertas velas de la Niña.

## DESPENSAS DE ESPAÑA Y AMÉRICA

Con la expresión Intercambio colombino, acuñada por el historiador Alfred Crosby en 1972, se define la transferencia de plantas y animales entre el Viejo Mundo de Europa y África y el Nuevo Mundo de las Américas, hecho que tuvo una importancia histórica determinante en los modos de alimentarse en el mundo.

**Desde América**, Europa recibió productos como el maíz, la patata o papa, la yuca, el tomate, el cacao, los pimientos, ajíes o guindillas, la calabaza, la piña, el aguacate, la papaya, la guanábana, el maracuyá, las judías o frijoles, los cacahuates o maníes, la vainilla, entre otros.

La papa fue quizás uno de los alimentos que tuvo mayor impacto en Europa, gracias a su capacidad de crecer en una gran variedad de suelos y a sus nutrientes, convirtiéndose en un factor concluyente para luchar contra las hambrunas y la malnutrición que asolaban al Viejo Mundo.

La llegada de los alimentos americanos a Europa transformó la gastronomía al punto de que es inconcebible una culinaria italiana sin tomates, una dieta española o alemana sin papas, o un estofado húngaro sin la paprika derivada del pimiento capsicum.

Las especias animales domesticadas en la América precolombina eran pocas, el guajolote (pavo) -considerado el animal sagrado de los mayas- y la alpaca, que servía como bestia de cargas pequeñas y de la cual se utilizaba su piel. El animal de mayor tamaño encontrado en América fue el bisonte que se resistió a la domesticación.

Por su parte, la introducción de alimentos y animales venidos de Europa tuvo implicaciones significativas en la actividad agropecuaria, la economía y la vida cotidiana del Nuevo Mundo y ciertamente, en la de ambos continentes. Los europeos promovieron en América los cultivos de trigo, arroz, cebada, avena, caña de azúcar, café, cítricos, olivas, uvas, plátanos, cebollas, ajos, coles, entre muchos otros.

### DESPENSAS DE ESPAÑA Y AMÉRICA

Con la incorporación del arado de metal traído por los españoles, se facilitó el cultivo de tierras y una mayor producción de alimentos; igual sucedió con la adición de animales de granja como vacas, cerdos, ovejas, caballos y cabras, todos los cuales tuvieron un impacto inmediato y decisivo en los patrones de alimentación en América, sobre todo el ganado, que se convirtió en una fuente estable de proteínas en carnes, productos lácteos, embutidos y a mediados del siglo XVI, ya se extendían ranchos de ganado desde el Caribe hasta México.

Sin duda, esta transferencia de alimentos y usos venidos de Europa no solo enriqueció la dieta de los habitantes americanos, sino que también cambió para siempre las prácticas agrícolas, comerciales y de transporte de ambos continentes, así como sus estructuras sociales y económicas.

Fuentes: Fernández-Armesto Felipe, Historia de la comida, Tusquets Editores, Barcelona, 2004.

Horgan, John, El intercambio colombino, worldhistory.org.



Personalidades que asistieron a la constitución de la AIBG.



Acto de constitución de la AIBG en la Real Maestranza de Sevilla.

## NACIMIENTO DE LA AIBG

El 27 de diciembre de 2006 en Sevilla, en la sede de la Confederación de Empresarios de Andalucía, se creó la **Fundación Doña María de las Mercedes**, "una entidad mixta de carácter cultural, social y empresarial, sin fines lucrativo y de naturaleza permanente, cuyo objetivo es reforzar la relación de Andalucía con la Comunidad Iberoamericana de Naciones, a través de sus aspectos sociales, culturales, económicos y de cooperación". (Caribbean News Digital, 2011).

Lleva el nombre de Doña María de las Mercedes de Borbón, madre de S.M. El Rey Emérito Don Juan Carlos; su presidenta de honor es S.A.R la Infanta Doña Elena de Borbón y Grecia y Don Santiago Herrero su presidente, quien también presidía la Confederación de Empresarios Andaluces.

La institución promueve todas aquellas manifestaciones que considera oportuno en relación a sus fines y organiza cualquier actividad que contribuya a estrechar los lazos de historia y tradición que vinculan a Andalucía con Iberoamérica.

En este sentido, la Fundación Doña María de las Mercedes promovió la creación, el día 21 de septiembre de 2009, de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

Un acto que tuvo lugar en el Salón de los Carteles de la Real Maestranza de Sevilla en el que se constituyó la AIBG constitución de la Academia Iberoamericana de Gastronomía y que contó con la asistencia de los Presidentes de las Academias de Gastronomía de España, México, Argentina, Perú, Brasil, Portugal y de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Ramón Contreras.

Asimismo, estuvieron invitados los Embajadores de los países firmantes, los entonces secretario de Estado de Turismo del Gobierno de España, Joan Mesquida; la Consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Clara Aguilera; y el presidente de la Academia Internacional de Gastronomía, Jacques Mallard.

## NACIMIENTO DE LA AIBG

La firma oficial de la Academia Iberoamericana de Gastronomía tuvo lugar en la Plaza de Toros de la Maestranza, "por gentileza del Hermano Teniente Mayor de la Real Maestranza de Caballería en un salón atestado de público y con representación de numerosos medios de comunicación". (Anson, R. 2009).

Un documento suscrito y refrendado por María Podestá, presidenta de la Academia Argentina de Gastronomía; Lourdes Ariza, presidenta de la Academia Mexicana de Gastronomía; Bernardo Roca-Rey Miró-Quesada, presidente de la Academia Peruana de Gastronomía; Sergio de Paula Santos, presidente de la Academia Brasileira de Gastronomía; Georges Gonçalves Pereira, presidente de la Academia Portuguesa de Gastronomía; Ramón Contreras, presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo; y Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía de España.

Como presidente de honor figuró en el acta Santiago Herrero y como vicepresidente de la AIBG, Nicolás Muela, y la representación de la Academia de Estados Unidos-Este, encabezada por Sevi Avigdor.

Al término, tuvo lugar una cena benéfica en el albero (en el centro de la plaza de toros) a beneficio de la Asociación de Padres de Niños con Cáncer de Andalucía, que recibió un cheque de 35.000 euros, en la que participaron los chefs Andoni Luis Aduriz, Dani García, Quique Dacosta, Joan Roca, Ferran Adrià, Elena Arzak y Christian Escribá.

## NACIMIENTO DE LA AIBG

La Academia Iberoamericana de Gastronomía se presentó en 2009 con un logotipo y una imagen de marca que seguían los lineamientos de la primera confederación de Academias Nacionales de Gastronomía, la Académie Internationale de Gastronomie (AIG) que nació en París, en 1983, y de la que hoy forman parte dieciocho países (cinco de ellos iberoamericanos).

HES

ACADEMIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA

En 2015 se decidió actualizar el logotipo, incorporando una tipografía nueva y una paleta cromática con verde, naranja y rojo para representar a un territorio único, rico en recursos naturales, con dos idiomas compartidos (español y portugués) y un capital humano inigualable.



## VÍNCULOS DE ANDALUCÍA CON IBEROAMÉRICA

#### EL VÍNCULO DE ANDALUCÍA CON IBEROAMÉRICA. "GUSTO DEL SUR"

Extraído de un artículo de opinión, de noviembre de 2024, publicado por el presidente de la AIBG, Rafael Ansón.

Desde finales del siglo XV, Andalucía ha establecido una relación especial con lberoamérica. Un vínculo que abarca aspectos culturales, lingüísticos, comerciales, religiosos, gastronómicos, familiares... Esta conexión histórica, que ya supera los cinco siglos, ha generado un intercambio bidireccional de tradiciones y costumbres que se perciben en la música, el folclore, la arquitectura, las fiestas y, especialmente, en la gastronomía.

La historia de Andalucía e Iberoamérica se inició formalmente con la expedición de Cristóbal Colón, que partió de Palos de la Frontera, en los Lugares Colombinos de Huelva, bajo el patrocinio de los Reyes Católicos en Santa Fe, Granada. Esta travesía no solo conectó a dos continentes, sino que marcó el inicio de una relación cultural y comercial que definiría los destinos de ambos lados del Atlántico.

Fue en 1503 cuando Sevilla se convirtió en la "Puerta de América", con la creación de la Casa de la Contratación de Indias, una institución que centralizó el comercio y las expediciones hacia el Nuevo Mundo. Esta ciudad se consolidó como el epicentro del intercambio cultural y gastronómico durante más de dos siglos, albergando importantes instituciones como la Universidad de Mareantes y el Archivo General de Indias, que preserva documentos históricos esenciales.

Más tarde, este protagonismo también se trasladó a Cádiz, lo que reforzó el papel de Andalucía en la conexión con América. Durante el siglo XIX, las migraciones de andaluces hacia países iberoamericanos fortalecieron aún más estos lazos, creando una conexión sentimental y cultural que persiste hasta nuestros días.

Andalucía llevó al "Nuevo Mundo" su riqueza culinaria: el aceite de oliva, las especias, los vinos como el Jerez, los cereales y las técnicas de conservación como el salazón. A su vez, América enriqueció la mesa andaluza con ingredientes que revolucionaron la cocina, como el tomate, la patata, el maíz, el cacao, los pimientos...

Andalucía no solo influenció la cocina iberoamericana, sino que también adoptó sabores y tradiciones americanas. Hoy en día, este intercambio se traduce en platos que llevan el sello de ambas regiones: desde guisos y adobos con influencias mutuas hasta la universalización de ingredientes que ahora forman parte del imaginario culinario global.

## VÍNCULOS DE ANDALUCÍA CON IBEROAMÉRICA

Desde los inicios existió ya una comparación entre las tierras americanas y las andaluzas. De hecho, el propio Colón en su diario afirmaba 'era el tiempo como abril en Andalucía'.

La presencia de una arquitectura civil, religiosa o rural, el deje en el habla de las personas, la forma misma de afrontar la vida trae remembranzas andaluzas desde que se llega a América.

La proyección humana y cultural de Andalucía fue honda y ello se explica por diversas razones, entre las que se encuentra el flujo migratorio que desde el siglo XVI acudió a las tierras americanas portando con ellos todo un bagaje cultural.

Los puertos de Cádiz, Sánlucar, El Puerto de Santa María o Sevilla tenían una posición idónea para alcanzar las costas africanas, los archipiélagos atlánticos y toda la misteriosa geografía imaginada mas allá de esas metas.

De hecho, Fray Bartolomé de las Casas cita los motivos que llevaron a Colón, en 1491, hasta Palos de la Frontera (motivos que podrían servir para explicar el por qué de la participación andaluza en las expediciones a América).

"Porque había expertos marinos (*«buenos y cursados hombres de la mar»*); porque allí tenía amigos (*«tenía dellos algunos cognocidos y amigos»*); por su amistad con los frailes (*«cognoscimiento y devoción.. conversación y ayuda»*) y por la obligación que sobre Palos pesaba de auxiliar a la Corona con dos barcos". (Morales Padrón, P.).

Los andaluces poseían también infraestructuras administrativas y económicomercantiles capa-ces de respaldar a un plan descubridor. El hecho de que el puerto sevillano fuera elegido en 1493 como lugar de apresto de la segunda expedición colombina y que años mas tarde en 1503 se fijase allí la Casa de la Contratación esta institucionalizando una intervención que la geografía y la historia le habían asignado. (Márquez Macías, R. 1994).

Un aspecto irrefutable fue la aportación de pobladores de Andalucía a América, un proceso que se extendió desde 1492 hasta la mitad del siglo XVII.

Las personas que protagonizaron esta corriente tan extraordinaria hacia el Nuevo Mundo merecen la condición de "pobladores" mejor que la de "emigrantes", porque la mayoría se dirigió a su destino con el objetivo de buscar un asentamiento definitivo y convertirse en "españoles americanos".



Cena benéfica en el Ruedo de la Real Maestranza (Sevilla, 2009).



Rafael Ansón, Ferran Adrià, María Podestá e Ignacio Gutiérrez Z.

## IMPORTANCIA DE LA ACADEMIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA

#### LA IMPORTANCIA DE LA ACADEMIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA

Extracto de un artículo de opinión, de 2019, publicado por el vicepresidente de la AIBG, José Carlos de Santiago.

Una institución que imparte criterio es la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG), cuya labor ha sido trascendental en Iberoamérica y el Caribe por ser y mantenerse como una prestigiosa entidad, sin fines de lucro, tal y como nos enseñaran su fundador Nicolás Muela y nuestro gran maestro Rafael Ansón.

Hace más de treinta años comenzaron a crearse las Academias de gastronomía en el continente y la AIBG tuvo como primer propósito acoger a todas en su seno y trabajar por la integración de los países que aún no las tenían: en el 2015 nació la de República Dominicana y al año siguiente Cuba; a la cual han sucedido Panamá, Paraguay y Ecuador. La nueva década verá la fundación de Academias en Puerto Rico, Guatemala, El Salvador, Bolivia y Nicaragua.

Otros retos alcanzados han sido la constitución de la Academia del Caribe, hace ya cinco años, a la que pueden integrarse todos los países de la zona, y una muy especial en la Costa Este de Estados Unidos, con sede en Nueva York, pues el número de latinoamericanos que allí trabajan amerita que sean miembros de la Academia Iberoamericana de Gastronomía. Son ejemplos de la magnitud que ha tomado este empeño.

La tradición de la etnia Kuna, en Panamá, dice que "las islas se forman por la cópula entre granos de arena" por eso la AIBG siempre seguirá trabajando en transmitir la filosofía de las 4S: una Gastronomía Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria.

## HOMENAJE A NICOLÁS MUELA



Foto cortesía Grupo Excelencias.

El trabajo, el impulso y la dedicación de Nicolás Muela Velasco fueron claves para configurar la constitución de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, al tratarse de un hombre que siempre reconoció el incalculable valor que originó el encuentro entre Europa y América.

"¿Qué sería de la comida europea sin el tomate que vino de América y hoy es base de la cocina italiana y de gran parte de la española? O la patata. ¡Cuántas hambrunas se han enfrentado en Europa con la patata! ¿Qué sería la comida americana sin el aceite, el pollo, el cerdo, que fueron llevados desde aquí? Son alimentos base de la cocina hoy día". (Lozano, M. 2014).

## HOMENAJE A NICOLÁS MUELA

Auténtico "partidario de la libertad en la cocina", en sus propias palabras, fue ingeniero aeronáutico y exdirectivo de la Confederación de Empresarios de Andalucía.

Comenzó su carrera como jefe del departamento de exportación en FASA Renault para, en 1985, hacerse cargo de las Relaciones Externas y Comunicación de El Corte Inglés Andalucía y en 1998 comenzó su andadura en la Confederación de Empresarios de Andalucía como director general de Política Informativa.

En 2007 fue nombrado director de la Fundación Doña María de las Mercedes (dependiente de la CEA) donde participó como impulsor y presidente adjunto en la Fundación de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

Su interés por la gastronomía en Iberoamérica propició que en 2013 recibiera el Premio Personalidad del año por parte del Grupo Excelencias que, además, creó el Premio Nicolás Muela In Memoriam, en 2015.

Un galardón que se entrega en nombre de la Academia Iberoamericana de Gastronomía y que apoya a proyectos de ámbito gastronómico y cultural que aúnen esfuerzos y tengan como objetivo potenciar los lazos iberoamericanos de excelencia.

Lo han recibido: la Fundación Down Madrid (2020), la chef dominicana Esperanza Lightgow (2021), la Diputación de Huelva (2022), Alimentos de España (2023) y la Junta de Andalucía y la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (2024).

Nicolás Muela nació en Sevilla, en 1952, y murió el 4 de enero de 2016 dejando en la AIBG una profunda e imborrable huella de tesón y calidad humana.

#### **DIECISIETE ACADEMIAS NACIONALES**

Academia Argentina de Gastronomía, María Podestá

Academia Boliviana de Gastronomía, Marilyn Cochamanidis

Academia Brasileira de Gastronomía, José Luiz Alvim

Academia Gastronómica de Chile, Bruno Sacco

Academia Colombiana de Gastronomía, Natalia Vila

Academia Dominicana de Gastronomía, Luis Ros

Academia Gastronómica de Ecuador, Iván López

Real Academia de Gastronomía Española, Luis Suárez de Lezo

Academia de Gastronomía Este-EE.UU., Sevi Avigdor

Academia Mexicana de Gastronomía, Gabriel Cárdenas

Academia Panameña de Gastronomía, Ángel Alvarado

Academia Paraguaya de Gastronomía, Carlos Insfrán Micossi

Academia Peruana de Gastronomía, Hirka Roca Rey

Academia Portuguesa de Gastronomía, Carlos Fontão

Academia Puertorriqueña de Gastronomía, César Cordero-Krüger

Academia Venezolana de Gastronomía, Ivanova Decán Gambús

Cátedra Cubana de Gastronomía y Turismo, Odalys Hernández

#### JUNTA DIRECTIVA

Presidente: Rafael Ansón

Vicepresidente y secretario general en funciones: José Carlos de Santiago

Vocales: María Podestá, Luis Ros y Gabriel Cárdenas

Comisión Ejecutiva:

Relaciones institucionales: Alfonso Marín Caffarena

Coordinación: Paloma Bermúdez De Castro

#### **ACADÉMICOS INDIVIDUALES**

Alfonso Marín Caffarena (secretario general de la AIBG entre 2010 y 2024) Antonella Ruggiero Sansone (directora general de la AIBG de 2016 a 2024) Alejandro Abellán García de Diego

Fernando Quartim Barbosa

Íñigo Méndez de Vigo

José Bento Dos Santos

José Carlos de Santiago

José Manuel Ortega Fournier

Laura B. De Caraza-Campos

Rafael Ansón

Verónica de Santiago Gómez

Ximena Caraza Campos

#### INCORPORACIÓN DE LAS ACADEMIAS NACIONALES DE GASTRONOMÍA

#### 2009

Fundación de la AIBG en un acto solemne en la Real Maestranza de Caballería de Sevilla con las Academias Nacionales de Gastronomía de: Argentina, Brasil, España, México, Perú y Portugal.

La ceremonia contó con el apoyo de la Fundación Doña María de las Mercedes y la presencia extraordinaria de las autoridades de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Sevilla y de destacadas personalidades de la gastronomía como los chefs Ferran Adrià, Quique Dacosta, Dani García o Joan Roca.

#### 2011

Incorporación oficial a la Academia Iberoamericana de Gastronomía de la Academia de Estados Unidos-Este (USA East Chapter).

#### 2014

Adhesión oficial a la Academia Iberoamericana de Gastronomía de la Academia Gastronómica de Chile.

#### 2015

Adhesión oficial a la Academia Iberoamericana de Gastronomía de la Academia Venezolana de Gastronomía.

## INCORPORACIÓN DE LAS ACADEMIAS NACIONALES DE GASTRONOMÍA

#### 2016

Incorporación de las Academias Nacionales de Gastronomía de Colombia, Cuba, Panamá y República Dominicana.

#### 2017

Incorporación de la Academia Paraguaya de Gastronomía.

#### 2021

Incorporación oficial de la Academia Boliviana de Gastronomía.

#### 2022

Incorporación oficial de la Academia Gastronómica de Ecuador.

#### 2024

Incorporación de la Academia Puertorriqueña de Gastronomía.

La **Academia Argentina de Gastronomía** (AAG) es una asociación civil sin fines de lucro fundada en Buenos Aires el 16 de junio de 1995. A lo largo de los años ha crecido y trabajado para cumplir sus objetivos y demostrado la seriedad de su travectoria.



La Academia es convocada a nivel nacional e internacional para el asesoramiento y participación en proyectos gastronómicos, turísticos, editoriales y de capacitación, entre otros.

Su actual presidenta es María Podestá, quien ostenta el cargo desde 2006 y a quien han precedido: Ignacio Gutiérrez Zaldívar (1995-2000), Sebastián Bagó (2001) y Zsolt T. J. Agárdy (2002-2005).

La **Academia Boliviana de Gastronomía** (ABG) es una asociación sin ánimo de lucro cuyo objetivo es fomentar la investigación, divulgación y protección de las actividades gastronómicas propias de los distintos departamentos y pueblos de Bolivia. Las Academias Gastronómicas son la mejor forma de promocionar los productos, alimentos y bebidas y de reivindicarlos como atractivo para el turismo.



La ABG nace para "acompañar a los profesionales de este sector, en el amplio abanico de la cocina y la alimentación que forja la cultura de un pueblo, para andar juntos en este camino de la perfección alimentaria y gastronómica".

Su presidenta es Marilyn Cochamanidis.

La **Academia Brasileira de Gastronomía** (ABG) es una organización cultural sin ánimo de lucro fundada en 2001. Está formada por personalidades de la sociedad brasileña que representan a diversos sectores (a excepción de los restauradores y cocineros profesionales) y tiene como único objetivo preservar, promover y hacer evolucionar la cultura gastronómica propia de Brasil, en sus tradiciones, prácticas, técnicas, ingredientes, usos y conocimientos y todas sus peculiaridades regionales. La Academia Brasileña de Gastronomía es autónoma, independiente y no está vinculada a posiciones políticas sectoriales, partidarias o comerciales.



La ABG es miembro de pleno derecho de la Academia Internacional de Gastronomía y de la Academia Iberoamericana de Gastronomía y cuenta con Academias regionales afiliadas, que actualmente se están expandiendo por las diversas regiones y estados de Brasil.

Su actual presidente es José Luiz Alvim Borges, a quien han antecedido Fernando Quartim Barbosa, Sylvio do Amaral Rocha y Sergio de Paula Santos.

La **Academia Gastronómica de Chile** (ACG) es una asociación cultural sin fines de lucro que se dedica a promover y preservar la rica tradición culinaria del país.



Entre sus actividades y roles principales se incluyen la investigación y documentación, promoción cultural, publicaciones y divulgación. Además, promueve actividades que permitan el acopio y difusión de toda información relacionada con la historia y el desarrollo de la alimentación en Chile, incentivando la creación de nuevas formas de alimentación que incluyan sostenibilidad, diversidad y creatividad, utilizando productos icónicos, tradicionales y nuevos, en variadas y atractivas preparaciones.

Su actual presidente es Bruno Sacco Masotti, a quien antecedió Pilar Larraín (2014-2023).

La **Academia Colombiana de Gastronomía** (ABG) fue fundada en diciembre de 1994, como filial de la Real Academia de Gastronomía Española.



Es una entidad sin animo de lucro dedicada a la investigación, desarrollo y difusión de la cocina regional colombiana y la protección del conocimiento de las cocinas tradicionales, los métodos y utensilios.

Está compuesta por 35 Académicos, entre los que se encuentran médicos, historiadores, antropólogos y nutricionistas. Y una de las características concretas de la ACG es que los cocineros colombianos pueden ser reconocidos por la Academia. Se trata de una mención al mismo nivel de valoración de unos estudios universitarios, pues deben presentar trabajos de investigación, conferencias y clases en universidades.

Su actual presidenta es Natalia Vila, quien ha sido precedida por Yezid Castaño y Jean Louis de Bedout.

La **Cátedra Cubana de Gastronomía y Turismo** (CCGyT) sitúa sus orígenes en 2015, cuando se creó a instancia de una solicitud del vicepresidente de la AIBG, José Carlos de Santiago.



Su misión es concebir y ejecutar actividades científicas, investigativas, educativas y culturales que propicien la preservación de la autenticidad, los valores identitarios y la adecuada promoción de la gastronomía cubana. Asimismo, posee credenciales para fomentar acciones de formación, superación y especializaciones y otorgar reconocimientos a establecimientos y al personal vinculado con la elaboración y servicios de alimentos y bebidas.

Su actual presidenta es Odalys Hernández Vega, a quien han antecedido Jorge Méndez (2017-2023) y Ciro Bianchi (2015-2016).

La **Academia Gastronómica de Ecuador** (AGE) es una asociación sin fines de lucro que fomenta la investigación, divulgación, promoción y protección de las actividades culinarias y gastronómicas propias de las distintas provincias y pueblos de la República del Ecuador; la conservación de la pureza de las tradiciones culinarias y gastronómicas y la generación de conciencia sobre la importancia estratégica de la gastronomía ecuatoriana para el desarrollo socio económico del país sudamericano.



La AGE también agrupa a profesionales, artesanos y empresas que se dedican a impulsar actividades gastronómicas ecuatorianas y recupera tradiciones culinarias ancestrales.

Su presidente es Iván López Villalba, antecedido por el presidente provisional Rafael Francisco Roldán.

La **Real Academia de Gastronomía** (RAG) es una corporación de derecho público cuyo objetivo principal es difundir y proteger la cultura gastronómica española a través de la investigación y promoción del arte culinario y las actividades derivadas del mismo.



Es el interlocutor de referencia con la Administración General del Estado Español y el punto de encuentro de todos los implicados del sector gastronómico.

Entiende la gastronomía como un nexo de unión y convivencia que tiene un enorme poder transformador en todos los sectores con los que se relaciona, una cadena de valor que se inicia en el producto y finaliza en la gestión del residuo. Y trabaja para que la gastronomía se afiance como pilar de cultura e identidad de España.

Su actual presidente es Luis Suárez de Lezo, a quien han antecedido Lourdes Plana Bellido (2020-2023) y Rafael Ansón (1980-2020).

La **Academy of Gastronomy USA-East** o Academia de Gastronomía de Estados Unidos-Capítulo Este nació en 2010 para poner en valor los vínculos históricos de algunos de los estados de la costa este de Estados Unidos (como Florida, Nueva Jersey o Nueva York) con los países iberoamericanos.

GASTRONOMY
USA-EAST

Su misión es salvaguardar y celebrar la herencia culinaria de todas las regiones a lo largo y ancho de los Estados Unidos y apoyar el desarrollo de investigaciones sobre ingredientes y técnicas que permitan la ejecución de una cocina innovadora.

Su presidente es Sevi Avigdor.

La **Academia Mexicana de Gastronomía** (AMG) es una asociación cultural sin ánimo de lucro que nació por iniciativa de un grupo de empresarios mexicanos interesados por la gastronomía y de la entonces Academia Española de Gastronomía (hoy Real Academia).



Desde el 4 de octubre de 1999, fecha en la que se inscribieron oficialmente sus estatutos, la Academia Mexicana de Gastronomía ha desarrollado iniciativas, proyectos y alianzas para preservar la cultura gastronómica del país.

Las cocinas de México, eminentemente mestizas, tienen una potente raíz prehispánica pero, gracias a la sabiduría de quienes la crean y la recrean, desde el siglo XVI han sabido incorporar, los productos y conocimientos de todo el mundo conocido sin perder sus valores esenciales.

Su actual presidente es Gabriel Cárdenas, a quien han precedido Laura B. de Caraza Campos, Alfonso de Robina, Lourdes Ascencio y Antonio Ariza Cañadilla.

La Academia Panameña de Gastronomía (APG) nació en 2015 con el propósito claro de impulsar la gastronomía panameña, resaltando las corrientes gastronómicas con mayor tradición cultural en el país centroamericano, y con el objetivo de educar a la población sobre la relevancia de incorporar buenos hábitos alimentarios, lo que incide en el desarrollo nutricional óptimo de la población.



También promueve una alimentación saludable y resalta las corrientes gastronómicas con mayor tradición cultural en el país.

Su presidente es Ángel Alvarado.

La **Academia Paraguaya de Gastronomía** (APYGA) es una entidad sin fines de lucro cuyo fin principal es la promoción y el enaltecimiento de la gastronomía de Paraguay, sobre todo a partir de su cocina tradicional e indígena.



Integrada por importantes referentes locales del sector, busca influir positivamente en la oferta gastronómica del Paraguay, reducir los problema de salud derivados de la mala alimentación (a partir de programas formativos que se integren al sistema educativo) y robustecer la promoción turística del país.

Su presidente es Carlos Insfrán Micossi.

La **Academia Peruana de Gastronomía** (APG) es una asociación cultural sin ánimo de lucro que promueve la investigación, divulgación y preservación de la historia culinaria de Perú.



Apoya e impulsa la cocina novoandina y la sostenibilidad, trabaja con los productores, pone en valor los insumos y revaloriza los productos nacionales y locales para demostrar la megadiversidad del Perú.

Es una institución que trabaja para que la gastronomía sea una palanca de crecimiento para toda la cadena: desde el agricultor, el pescador o el ganadero, hasta la restauración, el sector turístico y la economía.

Su presidenta es Hirka Roca-Rey, a quien han precedido Álvaro Ruiz de Somocurcio y Bernardo Roca-Rey.

La **Academia Portuguesa de Gastronomía** (APG) fue fundada en 1991 por Jorge Gonçalves Pereira, Mário Vinhas, André Gonçalves Pereira y Francisco da Costa Lobo como asociación para la protección del patrimonio gastronómico portugués.



Asimismo, defiende que la alimentación debe constituir una forma de placer y bienestar, en el marco del respeto por el medio ambiente, la salud y la educación del gusto.

Desde el punto de vista turístico, la APG también desarrolla importantes proyectos de la mano de las Academias Internacional, Iberoamericana y del Mediterráneo.

Su presidente es Carlos Fontão, a quien han precedido José Bento dos Santos y Jorge Gonçalves Pereira.

# ACADEMIAS IBEROAMERICANAS DE GASTRONOMÍA

La **Academia Puertorriqueña de Gastronomía** (APUGA) es una organización sin fines de lucro dedicada a la preservación, promoción y salvaguarda del patrimonio culinario y de la cocina de Puerto Rico, en la que conviven recetas criollas con una importante coctelería.



Puerto Rico es una de las islas más importantes del Caribe. Sobre todo, teniendo en cuenta que es la única que conecta el mundo anglosajón con el iberoamericano, siendo Estado Libre Asociado de Estados Unidos.

Su presidente es César Cordero-Krüger.

La **Academia Dominicana de Gastronomía** (ADG) inició sus actividades en noviembre de 2014 y se constituyó como organización sin fines de lucro en marzo de 2018.



Su trabajo se fundamenta en el fomento de la investigación, divulgación, promoción y protección de las cocinas y actividades gastronómicas propias de la República Dominicana. A través de ello, se busca cuidar la pureza de las tradiciones culturales, así como el apoyo a la modernización de las técnicas culinarias correspondientes, tomando en cuenta las tendencias gastronómicas internacionales y comunicando ampliamente sus características y aspectos más relevantes.

Su presidente es Luis Ros.

# ACADEMIAS IBEROAMERICANAS DE GASTRONOMÍA

La Academia Venezolana de Gastronomía se instituyó a través del registro oficial de su documento estatutario que fue presentado en Caracas el 31 de octubre de 1984, lo cual la convierte en la Academia más longeva de América.



Es una asociación civil, creada por empresarios e intelectuales venezolanos, cuyo objeto es promover, cultivar y estimular el mejoramiento de la alimentación y la práctica de la buena cocina; la investigación sobre las particularidades gastronómicas de cada región de Venezuela y la conservación y actualización de sus expresiones culinarias típicas como parte del patrimonio cultural e identitario del país.

Habiendo cumplido 40 años de funcionamiento ininterrumpido, la AVG se ha consolidado como institución de primer orden en el ámbito gastronómico venezolano. Los premios de la Academia, con 20 ediciones en su haber, se han erigido en los reconocimientos más respetados e importantes del sector gastronómico. El Programa Nacional de Cocinas Regionales -instaurado el año pasado- se ha creado para definir y documentar el corpus culinario de sus regiones gastronómicas de acuerdo con las confluencias gastronómicas y culturales.

Su presidenta es Ivanova Decán Gambús a quien precedieron Leopoldo López Gil, Nelson Ramírez (+), Ben Amí Fihman, José Rafael Lovera (+) y Armando Scannone (+).



CONTRIBUCIONES, APORTES Y LOGROS DE LA AIBG EN PRO DE LA GASTRONOMÍA IBEROAMERICANA

La oferta gastronómica global del territorio iberoamericano es la más diversa, rica e importante del mundo. De hecho el encuentro entre América y Europa, entre el "Viejo" y el "Nuevo" Mundo, produjo un irrepetible viaje de ida y vuelta, un auténtico big bang que cambió los usos y costumbres de manera definitiva en ambas orillas.

Desde entonces, todo lo que llegó a Europa y lo que desembarcó en América generó un recetario nuevo para el territorio que abarcan España, Portugal y Andorra (en Europa) y todos los países de habla hispana y portuguesa en América.

Desde hace XV años, la Academia Iberoamericana de Gastronomía (de la que forman parte las Academias Nacionales de diecisiete países, dos en el continente europeo y quince en el americano) no ha cesado en el impulso del conocimiento, la valoración y la importancia de ese fenómeno histórico.

La gastronomía precolombina se enriqueció con la entrada de alimentos como los cereales (el trigo, la cebada, la avena o el arroz); hortalizas como la cebolla o la lechuga; legumbres como las lentejas y los garbanzos; especias como el café o la canela; carnes de vacuno, porcino, ovino o pollo y caña de azúcar.

Europa recibió cerca de una treintena de ingredientes de un valor incalculable, como la papa (patata), el tomate, el cacahuete (o maní), el pimiento, la vainilla, el cacao, la quinua o el maíz, que han ayudado a calmar hambrunas y a enriquecer las elaboraciones tradicionales, no solo de España sino de otras naciones.

Asimismo, un solo un producto cárnico, el pavo; hortalizas como la batata, los ajíes, las guindillas o el calabacín; y frutas como la papaya, el níspero, el coco o la piña.

Resulta interesante destacar que la mayoría de esos alimentos tiene su origen, de forma más singular, en un país, en un territorio específico, (aunque estén presentes, por supuesto, en otras zonas), lo que ha ayudado a aumentar y mejorar su producción, comercialización y exportación.

#### Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

De acuerdo con la Unesco, el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad es un "importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización" y su comprensión "contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida".

Desde el 2010, se han incorporado algunos aspectos culinarios a esta lista representativa, reconociendo que la gastronomía es también una manifestación cultural.

En este sentido, en diciembre de 2023 la Unesco declaró al ceviche peruano Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, no solo porque es emblema del país sudamericano, sino porque es una receta que se elabora en otros lugares y porque permite poner en valor la labor de pescadores, agricultores y cocineros.

Pero no es la única cocina en esta clasificación, pues en 2010 ya habían entrado la cocina tradicional mexicana (por ser elemento medular de la identidad del país) y la dieta mediterránea (candidatura presentada por España, Grecia, Italia y Marruecos). En 2013 entró la cocina washoku, la tradicional japonesa.

Por último, entre las nuevas propuestas de Iberoamérica, está la candidatura del casabe, un pan fino y crujiente, elaborado a base de yuca, que fue (y es) la base de la alimentación de los países de la cuenca del Caribe. La iniciativa surgió en República Dominicana y ya se han sumado otros países como Cuba, Haití, Venezuela y Honduras.

#### **Destilados y vinos**

Sin olvidar la parte líquida, que constituye un aspecto esencial de cada momento a la mesa y, por supuesto, de la cultura gastronómica.

Los mejores rones del mundo se generan en el Caribe, a partir de la caña de azúcar que llegó a América desde Canarias en el segundo viaje de Cristóbal Colón y que se asentó en la República Dominicana sin mayores problemas, gracias a las condiciones del terreno y el clima, desde donde se movió a todos los demás países de la América española.

Con las vides que España llevó a América (y que se plantaron en el cono sur de aquellas tierras), en Chile y Perú se elabora el pisco, un aguardiente de exquisito sabor que es la base del famoso cóctel pisco sour.

Asimismo, Iberoamérica también ha ido ganando fuerza en producción y consumo de vino en los últimos años, principalmente en países como Argentina, Brasil, Chile, México, Portugal y, por supuesto, España. Incluso en Uruguay que ha sido sede este año del I Congreso Mundial de Enoturismo, organizado por la Organización Mundial del Enoturismo.

Y en México se producen los mejores mezcales, incluyendo el tequila, base de muchos combinados, en especial de la margarita.

#### Triunfo de Iberoamérica en las clasificaciones internacionales

En los últimos años, han sido los restaurantes de alta cocina, y sus chefs, los que han consolidado a Iberoamérica como un territorio de excelencia a nivel mundial.

Y su presencia en los rankings así lo confirma. A finales de 2023 se presentó la lista *The World's 50 Best Restaurants* en Valencia, con 19 restaurantes iberoamericanos entre los 50 mejores.

En concreto: 6 españoles, 4 peruanos, 3 mexicanos, 2 colombianos, 1 portugués, 1 brasileño, 1 argentino y 1 chileno. Curiosamente, en 2008 solo había, junto a los españoles, un restaurante de la América de habla hispana y portuguesa, el brasileño D.O.M, de Álex Atala.

Por primera vez un restaurante sudamericano ocupa el primer puesto. Se trata de Central (Lima), de Virgilio Martínez y Pía León (su esposa). La segunda tercera y cuarta posición son para Disfrutar, DiverXO y Asador Etxebarri; seguidos del peruano Maido (6); el mexicano Quintonil (9); el brasileño A Casa do Porco (12); el azteca Pujol (13) y el argentino Don Julio (19).

Le siguen dos españoles más Quique Dacosta (20) y Elkano (22); el portugués Belcanto (25); el peruano Kjolle (28); el chileno Boragó (29); y otros españoles Mugaritz (31) y El Chato (33). Cierran el ranking el colombiano Leo (43); el peruano Mayta (47) y el mexicano Rosetta (49).

En sus quince años de vida, la AIBG no ha cesado en el esfuerzo de promover una Nueva Gastronomía que dé importancia no solo a la satisfacción, sino también a la salud, la solidaridad y la sostenibilidad.

#### Cooperación iberoamericana

La Comunidad Iberoamericana está integrada por países que comparten fuertes vínculos históricos y culturales, países unidos por las lenguas española y portuguesa, pero también por el lenguaje universal de la gastronomía.

Más allá de su valor cultural y social, el sector gastronómico representa buena parte de la actividad económica y laboral de cualquier país, incidiendo de manera muy significativa en la calidad de vida de las personas, en la salud y en el medio ambiente. Por eso es importante plantear medidas que apoyen el progreso sostenible del sector, buscando la cooperación entre los diferentes países.

#### Manifiestos de la Nueva Gastronomía

En 2022, la Academia Iberoamericana elaboró un documento con el objetivo de marcar las directrices que deben guiar la evolución del sector en los próximos años.

El **Manifiesto de la Nueva Gastronomía del siglo XXI**, que reunió las firmas de todos los presidentes de las Academias Nacionales, plantea aspectos como el valor de las cocinas tradicionales junto a la creatividad de los chefs, la consideración de los cuatro eslabones de la cadena alimentaria o la importancia de apoyar una gastronomía saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

Y para dar seguimiento a uno de los puntos más importantes de ese documento, se ha firmado este año en Sevilla el **Manifiesto Universal de la Gastronomía Sostenible**, como una declaración de las 17 academias de la AIBG para apoyar una serie de medidas que permitan lograr este objetivo.

La AIBG está trasladando los Manifiestos a las diferentes instituciones nacionales e internacionales, con el objetivo de que puedan adoptar políticas y estrategias alineadas con las necesidades del sector. Ya se ha presentado formalmente al secretario general de la Secretaría General Iberoamericana y al secretario general de la Organización de Estados Iberoamericanos, así como al Consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid y al director general del Servicio Jurídico de la Comisión Europea.

De esta forma, la Academia Iberoamericana pretende seguir apoyando los diferentes aspectos que deben guiar al sector gastronómico en los próximos años: la Nueva Gastronomía de las "4 eses"; la importancia de los cuatro eslabones de la cadena alimentaria ( la producción, la industria, la distribución y el comercio y la hostelería); la "cocina de la libertad" y, por supuesto, las cocinas tradicionales, que forman parte de nuestro más preciado patrimonio cultural.



Marta Rivera (exconsejera de Cultura, Turismo y Deporte del Gobierno de la Comunidad de Madrid); Andrés Allamand (secretario general de SEGIB) y Rafael Ansón durante la presentación del Manifiesto de la Nueva Gastronomía del siglo XXI.

Gracias a una labor impulsada por España, y en el marco del territorio iberoamericano, la gastronomía ha evolucionado considerablemente, dejando atrás su cualidad de actividad destinada al placer de unos cuantos privilegiados y pasando a ser una de las manifestaciones más importantes del ser humano en el siglo XXI.

Por una parte debe ser la más **saludable** (para evitar enfermedades y mantener un adecuado nivel de bienestar).

Por supuesto, la gastronomía debe ser **solidaria**, pues debemos hacer todo lo necesario para acabar con el hambre en el mundo, para que todas las personas tengan una alimentación suficiente y equilibrada y que nadie esté mal alimentado, ya sea por defecto o por exceso.

De una manera muy especial, la gastronomía debe ser **sostenible**. En este sentido, es fundamental la ejecución de prácticas respetuosas con el medio ambiente y la preservación de los recursos naturales, para que la tierra y el agua sigan dando alimentos.

Por último, debe ser **satisfactoria**, pues se trata de una herramienta, un mecanismo, una experiencia, que genera recuerdos imborrables en los comensales.

La gastronomía actual no se limita a los restaurantes (mucho menos a los de alta cocina o con estrellas Michelin). Se trata de un sector que representa un gran motor económico.

La Nueva Gastronomía del siglo XXI, una propuesta, novedosa y realista, abarca también los cuatro eslabones de la cadena alimentaria. El primero, y el más importante es la producción (la agricultura, la pesca y la ganadería); después viene la industria que transforma las materias primas; seguida de la distribución y el comercio y, por último, de la hostelería y la restauración.

En primer lugar, la producción agroalimentaria. La agricultura, la ganadería y la pesca son esenciales y condicionan a todos los demás eslabones de la cadena.

En segundo lugar, la industria de alimentos y bebidas, que incluye todos los procesos de transformación necesarios para generar productos como el vino, el aceite de oliva, los quesos, los embutidos o las conservas.

La distribución y el comercio permiten que esos alimentos y bebidas lleguen a su lugar de consumo (restaurantes, mercados y supermercados y al consumidor final).

Al final de la cadena está el cuarto eslabón, la hostelería y la restauración, que agrupan a los restaurantes, las casas de comidas, los bares y las tabernas.



José Carlos de Santiago, Rafael Ansón, Natalia Armijos (exdirectora de Administración y Contabilidad de la Organización de Estados Iberoamericanos), Andrés Allamand y Alfonso Marín.



Andrés Allamand (secretario general de la SEGIB) y Rafael Ansón.

# PROYECTOS E INICIATIVAS MÁS DESTACADOS

La Academia Iberoamericana de Gastronomía, en el cumplimiento de sus fines, promueve el interés general, en beneficio de la gastronomía, la salud y la mejor profesionalidad de sus factores, contribuyendo a la mejora del nivel de vida de las personas que integran los pueblos iberoamericanos, teniendo para ello como objetivo fundamental el impulsar actuaciones integrales en materia de cooperación internacional y solidaridad.

En ese sentido, ha puesto en marcha, a lo largo de su historia, diversas iniciativas y proyectos de carácter cultural para dar a conocer la riqueza del patrimonio gastronómico iberoamericano y promover la evolución del sector.

#### ÁREAS DE ACTUACIÓN

- Formación universitaria (en modalidad presencial y a distancia)
- Colaboraciones editoriales
- Iniciativas vinculadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Agenda 2030
- Fomento de la solidaridad (a través de la Fundación Down Madrid)
- Designación de Capitalidades
- Desarrollo de estrategias, planes iberoamericanos y proyectos de cooperación multilateral

#### FORMACIÓN UNIVERSITARIA

Para la AIBG ha sido clave generar espacios de colaboración con algunas de las instituciones y centros educativos más importantes de Iberoamérica, entendiendo que la formación es vital para la mejora constante del sector.

En este sentido, ha suscrito acuerdos con la **Universidad Complutense de Madrid** para coorganizar el primer Máster en Nutrición y Dietética Culinaria en Gastronomía; con la **Universidad Francisco de Vitoria** (Madrid), para trabajar en el Código Dentológico de la Gastronomía del Siglo XXI; con **Chef Campus Culinary Institute** (Caracas), para generar un contenido online gratuito extraordinario durante el confinamiento y la pandemia del coronavirus. Asimismo, un convenio con la **Universidad Simón Bolívar** (Caracas) para crear el primer diplomado de emprendedores del *bean to bar* del cacao en Iberoamérica.

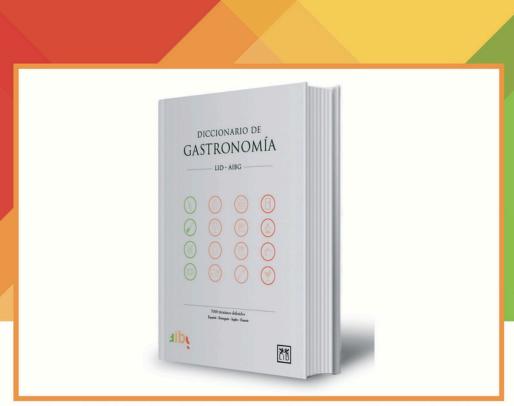
También firmó convenios marco con la **Universidad del Bío Bío** (Chile) y de **Deusto** (España).

#### **COLABORACIONES EDITORIALES**

La Academia Iberoamericana de Gastronomía, en colaboración con **LID Editorial**, con el apoyo de Makro y de Linkers, publicó el primer **Diccionario de Gastronomía**, en español, inglés y francés.

Una iniciativa pionera en el mundo de la gastronomía en español, contiene más de 7000 términos, entre los que se incluyen productos alimentarios, procesos de elaboración, técnicas, utensilios y modelos de negocio, con sus equivalentes en portugués, inglés y francés, así como más de 1000 remisiones a sinónimos, antónimos y términos relacionados.

Igualmente, junto con Planeta Gastro, ha coordinado la publicación de libros como El Yogur en la Gastronomía del Siglo XXI o Zalacaín, 50 años. Escenario Gastronómico del Siglo XXI.



Portada del Diccionario de Gastronomía. Foto cortesia LID Editorial.



Cartel del Diplomado en formación de emprendedores bean to bar del cacao en Iberoamérica.

#### **MEDIÁTICOS**

Por primera vez, Radio Televisión Española, a través de Radio Exterior de España, creaba un programa dedicado a la gastronomía iberoamericana. Entre 2017 y 2024, REE se emitió el programa **Laboratorio Gastronómico**, copresentado por los periodistas Javier de la Fuente y Antonella Ruggiero, al aire 2 domingos al mes en prime time de 14.00 a 14.30 horas.

La AIBG firmó un convenio exclusivo con Grupo Excelencias para que **Excelencias Gourmet** se convirtiera en medio oficial de la Academia, con información exclusiva y contenidos elaborados ad hoc por Académicos. iHOLA!, El Confidencial, El Imparcial y Gastrolab son otros medios con los que la AIBG ha colaborado.

Desde 2017, la Academia cuenta con una página especial en la revista **Ronda Iberia**, disponible gratuitamente en versión online en el quiosco digital de los vuelos de Iberia y en formato impreso en las salas VIP del Aeropuerto Adolfo Suárez- Madrid Barajas.

Con la agencia Burns se llevó a cabo la campaña **Academia Iberoamericana de Gastronomía: XV años promoviendo la mejor manera de viajar, sin viajar** en varios canales de comunicación (mupis, lonas, carteles, radio y redes sociales)

#### **INSTITUCIONALES**

La Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas (UCCI), la Organización Mundial del Turismo (UNWTO) y la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG) han trabajado en el desarrollo de la primera **Estrategia Iberoamericana de Turismo y Desarrollo Sostenible**, para promover, a nivel nacional y regional, políticas públicas y herramientas que impulsen no solo el turismo sino la gastronomía.

Una iniciativa de alto impacto local fue **Madrid, de Pueblo a Pueblo** como herramienta de impulso turístico y gastronómico de las localidades de la Comunidad de Madrid, en aras de promover la visita de madrileños y extranjeros al extrarradio de la ciudad.



Javier de la Fuente (periodista RTVE), Rafael Ansón, Antonella Ruggiero y Alfonso Nasarre (exdirector Radio Nacional de España).



Exembajador de Andorra en España, Jaume Gaytán; exsecretaria de Estado de Turismo de España, Isabel María Oliver; Rebeca Grynspan, exsecretaria general SEGIB, Pablo Martínez de Osés, exdirector general de UCCI; Jaime Alberto Cabal, secretario general adjunto de la OMT; y Rafael Ansón.

#### **SOLIDARIOS**

La Fundación Down Madrid, con el apoyo de la Fundación Repsol y la Academia Iberoamericana de Gastronomía celebró en enero de 2020, en el Teatro Real de Madrid, la cena y subasta solidaria que puso fin al proyecto **Bocados de Arte**.

Una iniciativa en la que 12 artistas con discapacidad intelectual, todos miembros de de Arte Down, plasmaron en lienzos las sensaciones y los sentimientos que les evocaron las elaboraciones de los chefs Mario Sandoval, Paco Roncero, Ramón Freixa y Martín Berasategui.

El proyecto comenzó en febrero de 2019 con la degustación de los platos de estos chefs en sus respectivos restaurantes madrileños. Tras los encuentros, los artistas empezaron un periodo en el que practicaron cómo iban convertir en arte sus notas sobre los platos hasta que, finalmente, consiguieron plasmar en los lienzos todo lo que les evocaron las innovadoras propuestas.

Bocados de Arte se enmarcó en la celebración de la Capitalidad Iberoamericana de la Cultura Gastronómica Madrid 2020-2021 y fue premiado por Grupo Excelencias por ser "el gran ejemplo de que la gastronomía y la solidaridad siempre deben caminar juntas".

#### **EMPRESARIALES**

Durante su recorrido histórico, diversas empresas se han aliado con la Academia para la promoción de sus servicios y/o productos o la creación de otros avalados por la AIBG.

Algunos de estos proyectos del sector privado han sido **Flavor Fusion Fest**, organización internacional que consiguió, con la chef dominicana María Marte, establecer un nuevo Récord Mundial Guiness al mangú más grande del mundo.

También los importantes apoyos de Mahou San-Miguel, Iberia, Makro, Mandarin Oriental Ritz, JCDecaux, Banco de Santander, Banco Sabadell, entre otros, para llevar a cabo la ceremonia de celebración de los Galardones Iberoamericanos de Gastronomía.



Artistas y autoridades de Arte Down, chefs y miembros de la AIBG.



Emilio (artista de Arte Down), Rafael Ansón y el chef Ramón Freixa.

#### CAPITALIDADES IBEROAMERICANAS

Las Capitalidades Iberoamericanas son una designación de marca que crea la Academia Iberoamericana de Gastronomía para reconocer la excelencia gastronómica de un destino de uno de los países que se encuentran representados en la Academia.

Constituyen al menos un año de celebración de eventos de diversa índole que conllevan el reconocimiento, la divulgación y promoción de todos los sectores vinculados con el entorno gastronómico. Asimismo, suponen un nutrido calendario de actividades en el que se incluyen importantes acciones locales, regionales e internacionales.

#### **EJES TEMÁTICOS**

Productos agroalimentarios

Recetas tradicionales

Chefs

Restaurantes

Hoteles

Salud y nutrición

Sostenibilidad

Turismo

Historia y patrimonio gastronómico

Productos

Destilados y espirituosos

Coctelería

Armonías de productos

Investigación

Cultura gastronómica e industria

Formación universitaria especializada

Educación infantil

Reconocimientos y galardones

#### LAS CAPITALES IBEROAMERICANAS SE SUBDIVIDEN EN:

- De la Cultura Gastronómica: a una ciudad que sea ejemplo de cultura gastronómica en Iberoamérica. La han recibido: Córdoba (España), Guanajuato (México), Mérida (España), Buenos Aires (Argentina), São Paulo (Brasil), Miami (EE.UU.), Madrid (España), Puebla (México) y Lima (Perú).
- De la Gastronomía Sostenible: reconoce a una ciudad que haya trazado una especial estrategia vinculada con una clara apuesta por el turismo y la gastronomía sostenibles, los productos de proximidad y las actuaciones para trabajar en la reducción de la huella de carbono en la hostelería y la hotelería.
- Del Caribe: premia a un territorio de esta zona que mejor ejemplifique el valor cultural y gastronómico local, marcado por la influencia de las migraciones históricas y el enriquecedor proceso de ida y vuelta de alimentos y técnicas.
- **De la Coctelería:** se otorga a una ciudad iberoamericana que haya desarrollado una cultura vinculada con los combinados que haya y aún marque parte de su esencia y de su posicionamiento en gastronomía y turismo.
- Temáticas: se han creado para poner en valor actividades, productos, tradiciones o iniciativas concretas que merecen un reconocimiento especial. En ese sentido, existen De la armonía del vino; De las misiones; De la gastronomía de encuentro o Del cacao.

## DE LA CULTURA GASTRONÓMICA



CÓRDOBA (ESPAÑA) 2014



GUANAJUATO (MÉXICO) 2015



MÉRIDA (ESPAÑA) 2016



BUENOS AIRES (ARGENTINA) 2017



SÃO PAULO (BRASIL) 2018



MIAMI (EE.UU) 2019



MADRID (ESPAÑA) 2020-2021



PUEBLA (MÉXICO) 2022-2023



LIMA (PERÚ) 2024

## CAPITALIDADES TEMÁTICAS



SANTO DOMINGO, CAPITAL IBEROAMERICANA DEL CARIBE 2017-2018



LA HABANA, CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA COCTELERÍA 2018



SEVILLA, CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA CULTURA DE LA TAPA 2018-2019



ZARAGOZA,
CAPITAL
IBEROAMERICANA
DE LA
GASTRONOMÍA
SOSTENIBLE
2022-2023



SEVILLA/
ANDALUCÍA
CAPITAL
IBEROAMERICANA
DE LA
GASTRONOMÍA
SOSTENIBLE
2024-2025



MENDOZA, CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA ARMONÍA GASTRONÓMICA. PROTAGONISTA EL VINO 2023



QUERÉTARO, CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA GASTRONOMÍA DE ENCUENTRO 2024



ASUNCIÓN, CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA GASTRONOMÍA GUARANÍ 2024



YUCATÁN, CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA CULTURA GASTRONÓMICA PRECOLOMBINA 2025

#### **EJEMPLOS DE RESULTADOS DE ALGUNAS DE ELLAS:**

#### Córdoba (2014)

Se firmó un convenio de colaboración para la promoción de Córdoba como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2014 entre el entonces Alto Comisionado del Gobierno para la Marca España, Carlos Espinosa de los Monteros; el entonces alcalde de Córdoba, José Antonio Nieto Ballesteros; y la expresidenta de la Diputación de Córdoba, María Luisa Ceballos Casas.

Casi una veintena de instituciones y entidades públicas mostraron su apoyo a Córdoba como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2014. Entre otras, el Consorcio de Turismo, Hostecor, la Cámara de Comercio o la Denominación Origen de Priego de Córdoba.

#### Algunas actividades organizadas:

Tercer Concurso de cocina en vivo

El salmorejo cordobés en la cocina creativa

Día de la tapa iberoamericana

Acto de distinción de los Embajadores de la Gastronomía de Córdoba

Encuentro de periodistas gastronómicos Iberoamericanos

Jornadas gastronómicas de Montilla-Moriles y del ibérico

Feria Agroalimentaria, en el Valle de los Pedroches

Presentación de País Iberoamericano Perú y País Iberoamericano México

Máster virtual de Alimentación Mediterránea

Campaña promocional Saborea las cosas de Córdoba

Traspaso Capitalidad de Córdoba a Guanajuato en FITUR

Lanzamiento de la campaña turismo de naturaleza

#### **Resultados:**

- Según el Informe 2014 del Observatorio Turístico de Córdoba, se produjo una evolución de la planta hotelera de la ciudad.
- La capacidad hotelera de Córdoba se incrementó, al abrirse 3 nuevos establecimientos hoteleros.
- Córdoba batió su propio récord de turistas en 2014 y 2015, con 1.008.613 y 1.118.964 turistas, respectivamente, según datos del Instituto Nacional de Estadística de España.

#### **GUANAJUATO (2015)**

#### **Organismos implicados:**

**La** Secretaría de Estado de Turismo de Guanajuato, la Organización Mundial del Turismo y la Academia Mexicana de Gastronomía.

#### Algunas actividades organizadas:

Guanajuato llevó a cabo más de 150 actividades durante todo el año, para poner en valor su gastronomía, la materia prima, los platos, la cultura del estado y la colaboración entre instancias gubernamentales.

#### **Resultados:**

- Posicionamiento de Guanajuato como el sexto destino más visitado de México al recibir, en 2015, a 22.9 millones de visitantes.
- La llegada de visitantes en 2015 representó un casi 4 millones de dólares, mostrando un incremento del 5 % con respecto al mismo periodo de 2014.
- 20 eventos de talla internacional con una afluencia de 20.000 visitantes, que dejaron 500.000 dólares.

#### **MÉRIDA (2016)**

#### **Organismos implicados:**

La Secretaría General Iberoamericana, la Academia Extremeña de Gastronomía, la Alcaldía de Mérida, la Concejalía de Turismo y la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino.

Además, la siempre recordada enóloga y Académica de la Real Academia de Gastronomía, Isabel Mijares, fue embajadora de la Capitalidad.

#### Algunas actividades organizadas:

Festival de cine y gastronomía Mérida foodtruck festival Fórum iberoamericano de turismo XVII Congreso Nacional de Enólogos

Encuentro de enólogos de Iberoamérica

Concurso Mejor Tapa Gourmet 2016

Primera edición de la Feria Iberoamericana de Gastronomía

Plataforma Comercial de las 'Méridas del Mundo', de apoyo a las ciudades de Mérida en España, Venezuela y México.

#### Resultados:

El exalcalde de Mérida, Antonio Rodríguez Osuna, reconoció que 2016 era el año de Mérida y de Extremadura "que provocó impactos en el tejido empresarial, comercial y cultural".

Francisco Martín, exdirector general de Turismo de la Junta de Extremadura, explicó que la Comunidad Autónoma de Extremadura recibió a un total de 1.705.929 turistas en 2016, lo que supuso un incremento del 4,99 % respecto al año 2015, unas cifras que suponen los mejores resultados y el mejor año turístico para la región en las últimas 30 temporadas.

#### **ZARAGOZA (2022-2023)**

#### **Organismos implicados:**

Zaragoza Turismo y la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

#### Algunas actividades organizadas:

Mapa iberoamericano de la Gastronomía Zaragozana Sostenible Creación del sello AIBG de la Gastronomía Sostenible para establecimientos 3 recetas originales con productos kilómetro O por chefs con estrella Michelin de Zaragoza

Recetario tradicional y calendario de productos de temporada de la huerta Recetario iberoamericano con agriproductos zaragozanos sostenibles Formación al sector en optimización de desperdicio alimentario Formación al sector en medición de huella de carbono Formación al sector en el uso de productos km 0 Plan de comunicación digital Festival de cultura y gastronomía sostenible

#### Resultados:

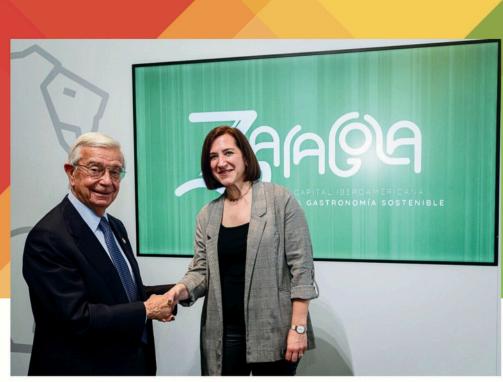
- Posicionamiento de Zaragoza como la ciudad de referencia en gastronomía sostenible en España.
- Más de 40 actividades de la mano del sector gastronómico que significaron un revulsivo para numerosos establecimientos turísticos.
- Creación del primer recetario iberoamericano, de descarga gratuita, con la colaboración de chefs iberoamericanos.
- Celebración del primer Festival de cultura y gastronomía sostenible, con ocho casetas gastronómicas y varias terrazas, 35 puestos de artesanía y un escenario.



Carlos Insfrán Micossi (presidente APYGA), Angie Duarte (ministra Turismo de Paraguay), Rafael Ansón y personalidades en FITUR 2024.



José Carlos de Santiago y Eduardo Rivera, exalcalde de Puebla.



Rafael Ansón y Sara Fernández Escuer, vicealcaldesa y Consejera de Cultura y Proyección Exterior del Ayuntamiento de Zaragoza.



José Luis Martínez Almeida, alcalde de Madrid, y Rafael Ansón.

## MANIFIESTOS: NUEVA GASTRONOMÍA Y GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

La Academia Iberoamericana de Gastronomía no cesa en su compromiso de poner de relieve que, ahora más que nunca, es absolutamente necesario que el sector cumpla con el ejercicio de una gastronomía respetuosa con la Salud, la Solidaridad, la Sostenibilidad y la Satisfacción.

Dado que la gastronomía una de las actividades más importantes del ser humano (pues la alimentación es clave para subsistir, es motor de turismo y economía y representa un patrimonio cultural invaluable), la AIBG y todas sus Academias Nacionales mantienen el compromiso con la evolución del sector en los próximos años, y con la toma de conciencia por parte de otros agentes, instituciones y organizaciones de ámbito nacional e internacional.

#### MANIFIESTO DE LA NUEVA GASTRONOMÍA DEL SIGLO XXI

En octubre de 2022, en la sede de la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB), en Madrid, 14 Academias Nacionales de Gastronomía suscribieron un documento inédito que selló el impulso de la Nueva Gastronomía del siglo XXI, que contiene las 4 eses y, a su vez, abarca los cuatro eslabones de la cadena alimentaria: la producción, la industria, la distribución y el comercio y la hostelería y la restauración.

Asimismo, supone el reconocimiento de la gastronomía en la economía, en el Producto Interior Bruto y como una de las principales motivaciones turísticas.

Una situación que, además, debe conllevar un marco jurídico y otro educativo. En el primer caso, es evidente que el desarrollo que ha experimentado el sector justifica la necesidad de crear un nuevo que trabaje en tres niveles: constitucional (asegurando el derecho a la alimentación); de las administraciones locales (promoviendo leyes que defiendan los derechos de los consumidores y de los propios profesionales de la gastronomía); y deontológico (exigiendo buenas prácticas en el ejercicio profesional).

También especifica la necesidad de ampliar, difundir y mejorar la educación alimentaria desde edades tempranas y la absoluta relevancia de la formación de los profesionales del sector, promoviendo el estudio continuo y ofreciendo nuevas especializaciones en áreas en las que, aún hoy, son escasas o deficitarias.

## MANIFIESTOS: NUEVA GASTRONOMÍA Y GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

#### MANIFIESTO UNIVERSAL DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

En el Marco de la celebración de Sevilla/Andalucía Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible 2024/2025, durante la última jornada de la feria Auténtica Premium Food 2024 y dando seguimiento al Manifiesto de la Nueva Gastronomía del siglo XXI, las Academias Nacionales integradas en la AIBG firmaron un **Manifiesto Universal de la Gastronomía Sostenible**.

El documento, compuesto por un total de quince apartados, propone: el fomento de la eficiencia energética en todos los eslabones de la cadena alimentaria; la protección y auspicio de la gastronomía de proximidad; la protección de los acuíferos y de modalidades agrícolas sostenibles; la investigación, promoción, desarrollo y aumento del uso de formas nuevas y renovables de energía; la reducción progresiva o eliminación gradual de las deficiencias del mercado no sostenible.

De igual manera, la implementación de medidas que favorezcan la reducción de emisiones en el entorno laboral y de las emisiones de gases de efecto invernadero; la optimización de los desechos; la defensa de los recetarios ancestrales y tradicionales; el reconocimiento de la hostelería como agente de atracción de turismo sostenible y de calidad; la aplicación del Código Deontológico de la gastronomía; la cooperación con organizaciones pertinentes y el intercambio de información.

# MANIFIESTO DE LA NUEVA GASTRONOMÍA DEL SIGLO XXI

#### MANIFIESTO La Nueva Gastronomía del Siglo XXI

























Los presidentes de las academias de gastronomía de los diferentes países de Iberoamérica, incluyendo España y Portugal, quieren poner de relieve que desde la constitucion de la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG), hace diez años, se han empeñado en impulsar la nueva gastronomía del siglo XXI. Para continuar elaborando sobre la base, el mismo propósito para gestionar y conseguir los apoyos públicos, privados, institucionales y empresariales necesarios que garanticen la evolución favorable del mundo gastronómico en los próximos años. A continuación, las bases que fundamentan esta propuesta:

1. En lo que se refiere a la restauración, lo más importante de cara al futuro será apoyar la cocina de la libertad, caracterizada por la creatividad y la innovación, siempre manteniendo el valor y la importancia de las cocinas tradicionales.

Los cocineros, muchos de ellos artistas y creativos, evolucionan con su cocina de autor, o cocina de la libertad, en dirección distinta a la que conocemos como exclusivamente territorial: la de cada país, la de nuestras madres, abuelas y bisabuelas, o la alta cocina francesa, que también son magnificas. Pero es indispensable que los chefs del futuro, además de elaborar una cocina "satisfactoria" y que genere placer, sean igualmente capaces de ofrecer propuestas "saludables", "solidarias" y "sostenibles".

2. La gastronomía no puede basarse solo en el placer sensorial, y menos en el de unos cuantos privilegiados; debe considerarse una actividad fundamental del ser humano en el siglo XXI y, sin duda, una de las más importantes. Todos los estudios la señalan entre los aspectos de la vida con mayor impacto en la salud, con cerca de un 50% de sus efectos vinculados a la alimentación, incluyendo su influencia en las enfermedades crónicas como la diabetes y las cardiovasculares; y en la obesidad su efecto puede superar el 80%. Ésta debe ser, también, "solidaria", como se ha puesto de manifiesto en esta pandemia, porque en último término lo más importante es que nadie pase hambre, o que nadie esté mal nutrido por defecto o por exceso.

Pero la gastronomía tiene que ser, además, "sostenible" porque es fundamental que el agua y la tierra sigan dando los alimentos necesarios si queremos que el ser humano perviva en el futuro. Y, sobre todo, tiene que ser "satisfactoria" y en ese sentido se ha avanzado muchísimo y gracias a la cocina de la libertad, o la cocina de autor, la gastronomía actual apunta a satisfacer los cinco sentidos; el gusto y el olífato que desde siempre se involucran con el sabor, y el tacto y la vista que muchos cocineros también lo han incorporado a su oferta gastronómica, incluyendo los emplatados que hoy en día son auténticos bodegones del siglo XXI. Complementariamente, un plato que conjugue textura y temperatura puede generar aún más placer y mayor satisfacción.

El sentido auditivo lo incorporamos porque alguien nos tiene que contar los respectivos detalles sobre el plato que vamos a comer. Este importante preámbulo prepara el camino mental por el cual correrá la experiencia culinaria a través de los demás sentidos.

Y a las mencionadas "cuatro eses", compuestas por los términos saludable, sostenible, solidario y satisfactorio, habría que añadir la ese adicional de la "sencillez" (simplicity) ya que alimentarse no debe convertirse en un problema complicado; tiene que ser algo natural y sencillo.

3. La gastronomía abarca los siguientes cuatro eslabones de la cadena alimentaria: (a) La producción agroalimentaria, pecuaria, avícola y pesquera; (b) la industria alimentaria; (c) la distribución y el comercio; y (d) La hostelería y la restauración. Esos cuatro sectores representan en algunos países más de un 30% del PIB; mientras que en otros son la industria más importante. Es por ello que los profesionales que trabajan en estos sectores deben tener en cuenta las mencionadas 4S de la nueva gastronomía para garantizar que desde la producción hasta el consumo se trabaje con la visión de una gastronomía saludable, solidaria y sostenible, además de satisfactoria.

# MANIFIESTO DE LA NUEVA GASTRONOMÍA DEL SIGLO XXI

En ese sentido, la AIBG está colaborando con algunas universidades para poner en marcha lo que sería el primer Código Deontológico de los Profesionales de la Gastronomía. Todo esto por la relevancia del sector y la necesidad de que los profesionales correspondientes se adhieran a algún sistema necesario de principios éticos básicos.

4. La gastronomía es reconocida cada vez más como una motivación fundamental del turismo. Sea o no la que motive la decisión de viajar, al final todo turista tiene que comer. Por tanto, la hotelería y la hostelería son elementos fundamentales para atraer un turismo de calidad y para ambos la oferta gastronómica es un elemento deter-

Como es natural, no basta con una oferta gastronómica atractiva sin que exista una conectividad que permita a los turistas llegar adecuadamente a sus lugares de destino por tierra, mar o aire, incluyendo todos los demás elementos y atractivos que constituyen la esencia y el motivo de un viaje. Pero, en todo caso y de cara al futuro, cualquier oferta turística debe incorporar y tener en cuenta la importancia del mundo gastronómico.

5. La AIBG entiende que es necesario impulsar un nuevo marco jurídico para el mundo de la gastronomía y la alimentación. Un proyecto básico sería conseguir que el derecho a la alimentación se incorpore a las constituciones de todos los países, al igual que existe ya el derecho a la vivienda, a la sanidad o a la educación. Y, sin duda, tener en cuenta que los artistas de la cocina puedan tener derechos similares de imagen o de propiedad intelectual como ocurre con otros profesionales.

6. También es necesario apoyar un nuevo marco educativo para la gastronomía. No es posible que los estudiantes, cuando salen de las escuelas de hostelería o de turismo con un determinado nivel, no se expongan por obligación a programas de formación continua. Es indiscutiblemente importante para los profesionales de la hostelería y para el futuro del sector que todos sus actores tengan la posibilidad de seguir mejorando sus conocimientos y el desempeño correspondiente.

En ese sentido, es fundamental que las universidades entiendan su rol en el apoyo a las necesidades antes mencionadas y entrar en ese terreno con la oferta de programas académicos y prácticos de tipo medio, similar a los que existen en los países que cuentan con profesionales de calidad.

#### 7. Sobre las Capitalidades de la Cultura Gastronómica:

La Academia Iberaomericana de Gastronomía y las academias nacionales que la componen se comprometen con la continuidad del proceso de designar, anualmente, las capitales iberoamericanas de la cultura gastronómica. Con ello pretenden continuar dando vida y posicionando el diverso e importante mundo gastronómico iberoamericano. La designación básica, que ya tiene siete años de experiencia, es la denominación "Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica". Ésta se sustenta en la consideración de la gastronomía como importante y fundamental actividad cultural en el Siglo XXI.

Nuevas versiones de "capitalidades" temáticas serán planteadas como pueden ser la próxima Capital Iberoamericana de la Cultura del Café, Maíz, Cacao, Marisco o del Vino; e igualmente temáticas en otro sentido como serían la Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible o la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica de las Misiones.

Este Manifiesto pretende hacer llegar a las administraciones de los gobiernos, a las entidades públicas y privadas, y al mundo cultural y educativo, la necesidad de tener en cuenta que la gastronomía ha evolucionado y tiene que seguir evolucionando para conseguir que, en el marco de la Agenda 2030, en el año 2030 no haya ningún niño que esté mal alimentado por exceso o por defecto y para conseguir que el mundo de la alimentación sea instrumento fundamental para garantizar la sostenibilidad en nuestro planeta.

#### 8. Destinatarios del Manifiesto:

Como es natural, la AIBG hará llegar todas estas ideas, estudios, informes y proyectos que ha realizado durante los últimos diez años a la Secretaría General de lberoamérica y a todas las instituciones Iberoamericanas que estén en la actualidad a nivel empresarial, de jóvenes empresarios o del mundo turístico. Y también quiere, a través de este Manifiesto, hacer llegar sus ideas y sus proyectos a la Comunidad Iberoamericana, a la Unión Europea, al mundo anglosajón y, en general, a toda la humanidad porque, sin excepción, cualquier ser humano merece, exige y tiene derecho a una alimentación digna, saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria.

En Iberoamérica, a veinte de febrero de dos mil veintidos

# MANIFIESTO UNIVERSAL DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE



#### MANIFIESTO UNIVERSAL DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE PROTOCOLO DE SEVILLA/ANDALUCÍA

Iberoamérica 2024 Sevilla 17 de septiembre de 2024

En el Marco de la Capitalidad, Sevilla/Andalucía Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible 2024/2025. En base y cumplimiento del Manifiesto de la Nueva Gastronomía del siglo XXI, aprobado y firmado en fecha veinte de febrero de 2022 en la Secretaría General Iberoamericana en Madrid, han convenido aplicar y/o seguir auspiciando acciones y medidas de conformidad con sus circunstancias territoriales, las siguientes:

- I. Fomento de la eficiencia energética en los sectores pertinentes de la gastronomía abarcando los siguientes cuatro eslabones de la cadena alimentaria: la producción agroalimentaria, pecuaria, avícola y pesquera; la industria alimentaria; la distribución y el comercio; y la hostelería y la restauración.
- 2. Protección y auspicio de la gastronomía de proximidad.
- 3. Protección y divulgación de la importancia, del interés universal de los acuíferos, como base de la garantía de las políticas de sostenibilidad.
- 4. Promoción de modalidades agrícolas sostenibles a la luz de las consideraciones del cambio climático.
- 5. Investigación, promoción, desarrollo y aumento del uso de formas nuevas y renovables de energía, de tecnologías de secuestro del dióxido de carbono y de tecnologías avanzadas y novedosas que sean ecológicamente racionales.
- 6. Reducción progresiva o eliminación gradual de las deficiencias del mercado no sostenible, favoreciendo los incentivos que sean favorables al objetivo de la Convención en todos los sectores gastronómicos que minimicen o eliminen emisiones y programen procesos de sostenibilidad.
- 7. Medidas que favorezcan la reducción de emisiones en el entorno laboral de locales públicos gastronómicos, promoviendo el uso de transportes sostenibles entre los profesionales involucrados, facilitar a sus clientes el uso de transportes no contaminantes, así como la exigencia ecológica en sus proveedores y los servicios de transporte sostenibles que fueran precisos para el reparto de alimentos a los domicilios particulares.
- 8. Medidas para limitar y/o reducir las emisiones de los gases de efecto invernadero no controlados por el Protocolo de Montreal en el sector del transporte fomentando el consumo de productos del entorno que limitan las largas distancias de productos ajenos al territorio.
- 9. Limitar y/o reducir emisiones mediante la separación y utilización de buenos usos en la gestión de los desechos
- 10. Defensa y protección de los recetarios ancestrales y tradicionales como signo de identidad cultural de los países, regiones y territorios iberoamericanos
- II. Reconocer la hotelería y la hostelería como elementos fundamentales para atraer un turismo sostenible y de calidad. Para ambos sectores, la oferta gastronómica sostenible es un elemento determinante en el futuro para poder disponer de una oferta turística de calidad en los territorios.
- 12. El Código Deontológico de la Gastronomía, según se desarrolló y presentó en el año 2021 en la Universidad Francisco de Vitoria y con la estrecha colaboración de la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG), incide en la labor de los profesionales del sector, para que pueda ser enmarcado dentro de las normas éticas, al igual que ocurre en otros ámbitos de la actividad humana, que persigan el bien común y el servicio a la comunidad. Esas normas deben garantizar al consumidor final una oferta gastronómica acorde a las exigencias del siglo XXI.
- 13. Aplicar y continuar apoyando acciones y medidas acordes a las distintas circunstancias territoriales, en observación para llegar a ser compatible con otros aspectos fundamentales de la gastronomía como la sensorial, comensal, accesibilidad, afectividad, la conducta humana en la preparación, servicio de alimentos, bebidas, así como la viabilidad económica de los emprendimientos productivos y gastronómicos.
- uí. Cooperar con otras Partes ajenas a la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG) para fomentar la eficacia individual y global de las acciones y medidas que se adopten en virtud del presente.
- 15. Intercambiar experiencia e información sobre tales medidas, en particular concibiendo las formas de mejorar su amplificación, transparencia y eficacia.

Academia Iberoamericana de Gastronomía Academia Boliviana de Gastronomía Academia Brasileira de Gastronomía Academia Colombiana de Gastronomía Real Academia de Gastronon a de Gas mia Mexicana de Gast Apostt + dode au Academia Venezolana de Gastronomía decarel En presencia de niento de la ciudad de Sevilla na de Andalucía - Junta de Andalucía

72

# GALARDONES IBEROAMERICANOS



Foto de familia con ganadores, autoridades y Académicos en la ceremonia de los Galardones 2024.

Desde 2022, la Academia Iberoamericana de Gastronomía otorga los **Galardones Iberoamericanos de Gastronomía**, a partir de las nominaciones de las Academias Nacionales de Gastronomía.

Se trata de unos premios inéditos para el territorio iberoamericano, que reconocen la labor que han llevado a cabo personalidades, instituciones u organizaciones en pro del desarrollo del sector.

Los Galardones premian las 4 eses de la Nueva Gastronomía del siglo XXI: **Salud, Solidaridad, Sostenibilidad y Satisfacción**. Asimismo, se entrega un quinto **Galardón a la Gastronomía Global** al mejor exponente de las 4S.

Para la secretaria para la Cooperación Iberoamericana de la Secretaría General Iberoamericana, Lorena Larios, "Iberoamérica es cultura" con la gastronomía como uno de los rasgos más destacados, con un impacto muy relevante en el desarrollo socioeconómico de los países.

En la dimensión social, indica, "es empleo, empoderamiento de las mujeres, educación y aprendizaje; y en la económica, porque es motor de desarrollo de los sectores primario, secundario y servicios. También es biodiversidad, promueve la innovación y representa a toda la cadena de suministro".

#### GALARDONADOS 2022-2024



2022: Valentín Fuster (presidente de la Asociación

Mundial de Cardiología)

2023: Aula de la Dieta Mediterránea y Vida Saludable

2024: Instituto Nacional de Salud Dr. Ricardo Jorge de

**Portugal** 



2022: José Andrés (World Central Kitchen)

2023: Federación Española de Bancos de Alimentos

2024: Orden de Malta (Argentina)



2022: Rebeca Grynspan (exsecretaria general SEGIB)

2023: Finca 5ta SARoCO (Cundinamarca, Colombia)

2024: Chef's Garden (Puerto Rico)



2022: Ferran Adrià (elBulli)

2023: Virgilio Martínez y Pía León (Central, Lima)

2024: Juan Mari y Elena Arzak (Arzak, San Sebastián)



2023: ex aequo a Casa Vigil (Mendoza, Argentina) y a

La Casa Bistró (Caracas, Venezuela)

2024: Gastón Acurio (Perú)



Las tres ediciones de los Galardones Iberoamericano de Gastronomía se han celebrado en la Real Casa de Correos, sede de la Presidencia de la Comunidad de Madrid.



Las estatuillas diseñadas, en exclusiva, por Rafael Moneo.



Molino de Oro, escultura diseñada por el arquitecto Rafael Moneo.

#### **AGRADECIMIENTOS**

La Academia Iberoamericana de Gastronomía quiere agradecer, especialmente, el apoyo continuado e incondicional de organizaciones, instituciones y empresas que han permitido desarrollar y difundir gran parte de sus proyectos e iniciativas a lo largo de sus primeros quince años.

- A la Secretaría General de Iberoamérica, por ser un interlocutor extraordinario.
- A la Organización de Estados Iberoamericanos, por su presencia en los Galardones Iberoamericanos de Gastronomía.
- A la Unión de Ciudades Capitales Iberoamericanas, aliado excepcional.
- A la Comisión Europea y al director General de los Servicios Jurídicos, Daniel Calleja, que siempre nos acompaña con sus análisis desde el corazón de la UE.
- A la Comunidad de Madrid y a su Dirección General de Cultura, Turismo y Deportes que siempre nos han cedido sus espacios.
- Al Ayuntamiento de Madrid y a su Concejala de Cultura y Turismo, por ser ejemplo de promoción para las ciudades iberoamericanas.
- Al Grupo Excelencias, por ser indispensables para dar a conocer la actualidad de la AIBG.
- A la Empresa Burns, por la extraordinaria campaña 'Academia Iberoamericana de Gastronomía: XV años promoviendo la mejor manera de viajar sin viajar'.
- A la Cámara de Comercio de Madrid.
- A la Federación Iberoamericana de Jóvenes Empresarios y a la Confederación de Empresarios Iberoamericanos.
- A la Casa de Su Majestad El Rey Felipe VI, por su generosidad en recibirnos.
- A los medios de comunicación, por ser altavoz de la AIBG.
- A los gobiernos y autoridades de las ciudades que han acogido las diferentes Capitalidades.
- A todas las empresas que han patrocinado las diferentes actividades y eventos de la AIBG.
- A la empresa Vertical Marketing, por la ejecución impecable de cada proyecto conjunto.

#### ORGANIZACIONES E INSTITUCIONES ALIADAS

















































































































# REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y DIGITALES

Academia Argentina de Gastronomía. (2025).

www.academiaargentinagastronomia.com

Academia Boliviana de Gastronomía. (2024).

https://www.facebook.com/p/Academia-Boliviana-de-Gastronom%C3%ADa-100063760376579/

Academia Brasileira de Gastronomia. (2025). www.abgastronomia.org

Academia Dominicana de Gastronomía. (2025). www.adgastronomia.org

Academia Iberoamericana de Gastronomía. (2025). www.ibergastronom.com

Académie Internationale de la Gastronomie. (2025). www.intergastronom.com

Academia Gastronómica de Ecuador. (2024).

https://www.facebook.com/academiagastronomicaecuador/?locale=es\_LA

Academia Mexicana de Gastronomía. (2025).

www.academiamexicanadegastronomia.org

Academia Panameña de Gastronomía. (2024).

https://www.facebook.com/profile.php?id=100054454931256

Academia Paraguaya de Gastronomía. (2024). www.facebook.com/academiaapyga

Academia Venezolana de Gastronomía. (2025).

www.instagram.com/academiavenezolanagastronomia

A.I./L.R. (2016). Fallece Nicolás Muela, exdirectivo de la CEA. www.abc.es

**Ansón, R.** (2009). *Nace la Academia Iberoamericana de Gastronomía.* www.elimparcial.es

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y DIGITALES

**Ansón, R.** (agosto de 2024). *Se crea la Academia Puertorriqueña de Gastronomía.* www.excelenciasgourmet.com

**Ansón, R.** (noviembre de 2024). *El vínculo de Andalucía con Iberoamérica. "Gusto del Sur".* www.elimparcial.es

**Báez, E.** (2017). Forman la Academia Paraguaya de Gastronomía. www.elomnivoro.com

**Caribbean News Digital.** (2011). España: Grupo Excelencias y Fundación Doña María de las Mercedes firman convenio de colaboración. www.caribbeannewsdigital.com

Confederación de Empresarios de Andalucía. (2025). hwww.cea.es

**De Santiago, José Carlos.** (2019). *La importancia de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.* www.ibergastronom.com

**Despaigne Grau, A.** (2020). *SABORES: La Cátedra Cubana de Gastronomía y Turismo.* www.trabajadores.cu

**Europa Press.** (septiembre de 2009). La Fundación Doña María de las Mercedes promueve la creación el día 21 de la Academia Iberoamericana de Gastronomía. www.europapress.es

**García-Abásolo González, A.** (1990). Emigración andaluza a Indias en el siglo XVI. Universidad de Almería

Grupo Excelencias. (2024). Histórico Premios Excelencias. premios.excelencias.com

International Academy of Gastronomy USA East. (2024).

https://www.facebook.com/aageast/

**Lozano, M**. (abril de 2014). *Nicolás Muela, vicepresidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía: alimentos de ida y vuelta*. www.mlozano.blogia.com

# REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y DIGITALES

**Márquez Macías, R.** (1994). Historias de América. La emigración española en tinta y papel. www.revistas.uca.es

**Morales Padrón, F.** (s/f). *Andalucía y América*. Boletín número 28 de la Asociación Europea de Profesores de Español del Instituto Cervantes

Real Academia de Gastronomía. (2024). www.realacademiadegastronomia.com

**Redacción Excelencias Gourmet**. (marzo de 2023). *CNDEscucha: el rumbo de la Academia Colombiana de Gastronomía, con su presidenta Natalia Vila.* www.excelenciasgourmet.com

**Redacción Primicia**. (diciembre de 2021). Falleció a los 99 años Armando Scannone, pieza fundamental de la gastronomía venezolana. www.primicia.com.ve

**S/A.** (noviembre de 2016). *Academia Portuguesa de Gastronomia comemora o seu 25º Aniversário.* www.shoppingspirit.pt

**S/A.** (noviembre 2024). *Emerge la Academia Puertorriqueña de Gastronomía y recibe un importante galardón.* www.elnuevodia.com

**Secretaría General Iberoamericana.** (2024). *La Nueva Gastronomía del Siglo XXI.* www.segib.org

### AUDIENCIA CON S.M EL REY FELIPE VI



Su Majestad el Rey Felipe VI recibió en audiencia, el 7 de febrero, a la Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG), que preside Rafael Ansón, con la asistencia de los presidentes de las 17 Academias Nacionales.

Una cita, que duró alrededor de una hora, presidida y coordinada por Su Majestad el Rey en la Rafael Ansón dijo, al comenzar, que tras quince años de actividad, la audiencia representaba "la puesta de largo y el punto de partida para iniciar la andadura de los siguientes quince".

#### AUDIENCIA CON S.M EL REY FELIPE VI

Asimismo, el Presidente de la AIBG destacó el importante papel de Iberoamérica en el desarrollo y consolidación de la Nueva Gastronomía del siglo XXI, la gastronomía de las cuatro eses (saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria) y puso de relieve que la gastronomía abarca los cuatro eslabones de la cadena alimentaria: la producción, la industria, la distribución y el comercio y la hostelería.

Tras su intervención, hizo entrega a Su Majestad de una **placa de agradecimiento** en nombre de las 17 Academias, de la **Memoria del XV Aniversario de la AIBG** y una copia del **Manifiesto Universal de la Gastronomía Sostenible** suscrito en septiembre de 2024 en Sevilla.

A continuación, intervino el presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, Luis Suárez de Lezo, en representación de todos los presidentes, quien destacó que España ha sido, en el año 2024, líder mundial en turismo y gastronomía, con 94 millones de visitantes y que la gastronomía es fundamental para el PIB de cada país (en el caso de España, según el último estudio de KPMG, la cifra alcanza el 27 %).

Durante el coloquio, Su Majestad sugirió, con la conformidad de todos los asistentes, que la AIBG estableciera un sello de garantía fundamentado en la gastronomía de las cuatro eses. Se trataría de reconocer a todas aquellas personas, instituciones, asociaciones, actividades o proyectos que contribuyan a impulsar los valores de la gastronomía del siglo XXI.

En las intervenciones de los 17 presidentes, quedó reflejado cómo, en los 15 años de vida de la Academia Iberoamericana, cada uno de los países y todos en su conjunto, se han convertido en líderes en gastronomía y turismo, destacando la riqueza de su oferta.

Antes de la despedida, todos los asistentes manifestaron su compromiso de defender y apoyar la Nueva Gastronomía y la cocina de la libertad.

