

INFORME DE INICIATIVA DEL
PARLAMENTO EUROPEO

SOBRE EL

PATRIMONIO
GASTRONÓMICO
EUROPEO:

ASPECTOS CULTURALES
Y EDUCATIVOS



CON LA COLABORACIÓN DE



Y SUS EMPRESAS PROTECTORAS



INDICE

- 1** Presentación de Iñigo Méndez de Vigo
SECRETARIO DE ESTADO PARA LA UNIÓN EUROPEA
- 2** Introducción de Rafael Ansón
PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA.
- 3** Palabras de Jaime Mayor
VICEPRESIDENTE DEL GRUPO POPULAR EUROPEO.
- 4** Palabras de Gregorio Varela
PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN
- 5** Prólogo de Santiago Fisas
DIPUTADO DEL PP EUROPEO Y PONENTE DEL INFORME
- 6** Resumen del Informe
- 7** Informe de Iniciativa sobre
El Patrimonio Gastronómico Europeo:
Aspectos Culturales y Educativos
(texto íntegro).

PRESENTACIÓN DE ÍÑIGO MÉNDEZ DE VIGO

Secretario de Estado para la Unión Europea

Es con mucha satisfacción que prologo esta edición del "Informe del Parlamento Europeo sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos". Aprovecho además para felicitar por el éxito obtenido por este informe en el Parlamento Europeo a su autor, mi querido amigo y ex colega Santi Fisas. Desde un primer momento he apoyado este proyecto pues siempre me ha parecido una iniciativa brillante. Pensaba que el asunto merecía que se tratara políticamente pues no sólo estaba de actualidad sino que había ido creciendo en importancia tanto desde un punto de vista científico y de atención a la salud como desde un aspecto social y cultural. Además, política y gastronomía me parece que no son temas ajenos pues siempre me he tomado muy en serio esa máxima de Talleyrand que dice que "Se planifica mejor en torno de un mantel blanco que en una mesa de consejo".

La primera cuestión que el informe se plantea es, ¿nos alimentamos bien? Y sobre todo, ¿lo hacen nuestros hijos? En un mundo globalizado tendemos a importar muchas tendencias desdeñando a veces lo patrio, cuando lo nuestro es de infinita mejor calidad. Bien por economía, bien porque es más cómodo, bien porque las grasas saturadas son más atractivas y debo decir, más adictivas para los niños, en los colegios, pero también en los hogares, hemos ido sustituyendo nuestra rica dieta por otras más descompensadas. El resultado es que muchos niños

sufren de obesidad mórbida, riesgo que no existía en mi infancia. Y no existía porque en España disfrutábamos de una de las dietas más saludables del mundo: la dieta mediterránea. Es necesario recuperar nuestras tradiciones culinarias, reimplantarla en los colegios y educar a nuestros hijos en una alimentación sana y equilibrada. Y de seguro que quienes más lo agradecerán el día de mañana serán nuestros propios hijos.

Pero si el punto de vista científico es clave no es menos importante el cultural. En Europa siempre hemos dado especial importancia a la gastronomía, que hemos elevado a la categoría de arte e incluso de erudición. No en vano la palabra sabiduría procede de sabor, de saber apreciar, retener y entender. El europeo no concibe la colación como una simple forma de alimentarse. Es también un placer. La combinación de ingredientes, el manejo de los alimentos, la mezcla e investigación de nuevos sabores son la base del arte culinario. Europa cuenta con una rica variedad que bebe en las fuentes de distintas tradiciones. La mediterránea, la centroeuropea, la nórdica... Cada una interpreta de manera distinta la materia prima que tiene a su alcance. En el sur cocinamos más con aceite, en el norte con mantequilla... En esto hacemos honor al lema europeo de "unidos en la diversidad".

Y entre toda esa variedad es justo reconocer que la cocina española, desde hace ya muchos años, se encuentra a la cabeza de la restauración internacional. Ningún país se ha esmerado tanto gastronómicamente en los últimos años, nadie ha innovado tanto como España. En ningún lugar han aparecido tantos restauradores creativos y, se puede afirmar que hoy, en España, los grandes chefs son tan conocidos como los mejores futbolistas de nuestra liga. Además, este año hemos conseguido recuperar la primera plaza entre los cincuenta mejores restaurantes del mundo gracias al "Celler de Can Roca". Otros españoles, "Mugaritz" y "Arzak", figuran entre los diez primeros y, de esos diez, ocho son europeos.

Por lo tanto, me parece fundamental difundir, preservar y promocionar la variedad y calidad de la gastronomía europea como parte esencial de nuestro patrimonio cultural. Para un país como España, en el que el turismo representa el 10,2 % del Producto Interior Bruto y el 11,5 % del empleo, resulta un reclamo evidente. Y no sólo la alta cocina, sino también la cultura del tapeo que tanto gusta a los extranjeros que visitan nuestro país.

El inmenso apoyo que este informe ha recibido en el Parlamento Europeo demuestra que España ha regresado con fuerza a Europa, que es capaz de ofrecer iniciativas inteligentes que mejoran la vida de los europeos. Como no hay mejor prédica que el ejemplo, en España vamos a implementar ya las medidas recogidas en este informe y esperamos que otros países nos sigan pronto. Lo reconocerán nuestros ciudadanos y lo agradecerán nuestros estómagos.

ÍÑIGO MÉNDEZ DE VIGO

Secretario de Estado para la Unión Europea

INTRODUCCIÓN DE RAFAEL ANSÓN

Presidente de la Real Academia de Gastronomía

Este Informe de Iniciativa no pretende abarcar todos los aspectos de lo que Valentín Fuster llama la Salud Integral. Abarca todo lo que se refiere a la alimentación en su aspecto saludable y también, en lo que afecta a las relaciones sociales, el ámbito económico y cultural y, naturalmente, el disfrute a la hora de comer. Habría que añadir una mención a la importancia del ejercicio físico.

Para cumplir el objetivo de Salud Integral, además de la alimentación y el ejercicio físico, hacen falta otros factores que Valentín Fuster ha definido perfectamente en muchas de sus conferencias, intervenciones y libros. Lo que queda bien claro en el Informe de Iniciativa es que hay que entender la alimentación en sentido amplio y que el objetivo fundamental es conseguir terminar con el hambre, que todo el mundo coma y que todos disfruten a la hora de comer, es decir, de una forma saludable y gastronómica.

LA HISTORIA DE UN INFORME

Creo que mis palabras deben servir de introducción al resto de los contenidos, porque así se comprende mejor la historia de este Informe de Iniciativa que, para mi modo de ver, representa un cambio sustancial no solo en la historia de la gastronomía sino también en lo que atañe a la salud, al ámbito cultural y las relaciones sociales.

Hace años, algunos españoles tuvimos un sueño. Pensamos en la posibilidad de que, en el siglo XXI, la alimentación adquiriera el papel que le corresponde en las sociedades modernas. Naturalmente, la alimentación entendida en sentido amplio, con una visión global, que abarque tanto los aspectos saludables como los espacios culturales, las relaciones sociales y la satisfacción sensorial. Y, sin duda alguna, que tuviera el espacio adecuado en el mundo de la economía, la sanidad y del turismo.

En el marco de ese sueño, hace tres años, me puse en contacto con Jaime Mayor Oreja, vicepresidente del Grupo Popular en el Parlamento Europeo, el Grupo mayoritario. En ese momento, Mayor tenía el encargo de plantear posibles proyectos o sugerencias para que se aprobaran en el Parlamento.

INCORPORACIÓN AL SISTEMA EDUCATIVO

Yo le dije que propusiera una Resolución en la que se instara a los Gobiernos de la Unión Europea a incorporar los conocimientos de alimentación, de nutrición y la educación del gusto, las experiencias, al sistema educativo. Hablé con él de que la transmisión de experiencias y valores se había hecho a lo largo de la historia a través de la familia y que el sistema educativo se ocupaba de transmitir conocimientos.

En la actualidad, la familia no cumple con esa función y, por tanto, es indispensable que las Escuelas y Colegios enseñen a los niños a comer, tanto desde el punto de vista saludable como del sensorial.

Jaime Mayor organizó una reunión en Bruselas en la que, además de una serie de diputados, en gran medida motivados por el entonces eurodiputado Iñigo Méndez de Vigo, hoy secretario de Estado para la Unión Europea, participaron las presidentas de las Comisiones de Educación y Cultura y de Sanidad. A esa reunión, asistimos Gregorio Varela, presidente de la Fundación Española de la Nutrición y yo como presidente de la Real Academia de

Gastronomía. Los dos, con el respaldo de los trabajos y estudios llevados a cabo durante años por el Doctor Valentín Fuster.

OBESIDAD Y ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

En esa reunión se puso de relieve la gravedad que estaban adquiriendo las enfermedades derivadas de una alimentación inadecuada y que representaban un gasto y un esfuerzo inasumible para los sistemas sanitarios de los diferentes países. Se expusieron diferentes Informes, y sobre todo, uno de la OMS, subrayando que la obesidad era la epidemia más grave del ser humano de la historia; que estaba muriendo casi tanta gente por mala alimentación como por hambre y que las enfermedades cardiovasculares, motivadas en parte por una alimentación inadecuada, eran la principal causa de mortalidad en las sociedades desarrolladas.

A partir de ahí, se tomó en consideración la posibilidad de solicitar al Parlamento que adoptara una Resolución recomendando a los Gobiernos de los diferentes países de Europa que tuvieran en cuenta la posibilidad de que los sistemas educativos asumieran la enseñanza de la Alimentación, de la Nutrición y de la Gastronomía. También, que se tuviera en cuenta la importancia creciente de la alimentación en la economía y su influencia en el mundo del turismo.

SANTIAGO FISAS, PONENTE

Al poco tiempo, Jaime Mayor se puso en contacto con Santiago Fisas, eurodiputado popular, para ver si podía convertirse en el ponente de la Iniciativa que debería en su día discutirse en el Parlamento Europeo. Fisas aceptó inmediatamente el encargo y se puso a trabajar. A partir de ese momento, nos cruzamos multitud de correos electrónicos y de notas y de informes, tratando de perfilar el posible texto que en su día aprobara el Parlamento Europeo.

En esa tarea, tuvieron una valiosísima intervención la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y su presidente Gregorio Varela y, también, la Fundación Science, Health and Education (SHE), y su presidente Valentín Fuster. Lo que viene después, lo explica mejor que yo Santiago Fisas en la intervención siguiente. Lo cierto es que la Comisión de Cultura y Educación avaló por unanimidad el Informe de Iniciativa y, poco después, el Parlamento Europeo lo aprobó también.

Aquel sueño del siglo XX se había convertido en una realidad en el siglo XXI. Por 530 votos a favor, 74 en contra y 14 abstenciones, el Parlamento Europeo había aprobado un Informe de Iniciativa que, como decía al principio, iba a cambiar y espero que cambie la calidad de vida de los europeos, consiguiendo que, con el tiempo, todo el mundo tenga lo suficiente para comer y que la gente que pueda elegir y sepa comer, sea capaz de alimentarse de una manera saludable y de disfrutar comiendo.

También, que se reconozca que el ser humano ha dedicado un esfuerzo extraordinario, en el ámbito cultural, a la cocina, a la alimentación y a la gastronomía. Y que la alimentación es un espacio económico extraordinariamente importante con una influencia determinante en el turismo, en los viajes y en la felicidad de las personas.

RAFAEL ANSÓN

Presidente de la Real Academia de Gastronomía. Presidente de la Fundación de Estudios Sociológicos (FUNDES). Secretario General de la Fundación Española de Nutrición. Profesor Asociado del Instituto de Empresa. Presidente de Honor y fundador de la Academia Internacional de Gastronomía

PALABRAS DE JAIME MAYOR

Vicepresidente del Grupo Popular Europeo

Vivimos tiempos nuevos, más que tiempos de crisis. Un gran debate cultural va a presidir la próxima década, porque ello es siempre el significado de unos tiempos nuevos. Un tiempo nuevo significa una oportunidad, más allá de los riesgos indudables que encierra.

En definitiva tenemos una gran oportunidad en el ámbito de la educación, de la sanidad, de la nutrición, de la gastronomía, de ser capaces de unir y de sumar; de entrelazar y conjugar acentos, prioridades, en todos estos grandes apartados de la vida de las personas.

El objetivo de este informe parlamentario, que ha defendido de modo admirable Santiago Fisas, y que ha impulsado Rafael Ansón, trata precisamente de demostrar que la educación no debe alejarse del conocimiento de los alimentos, que la sanidad requiere educación y buenos hábitos tanto alimentarios como físicos, que el aprendizaje de la crisis que vivimos deba significar saber aprender a vivir de forma diferente.

Este informe puede, debe ser la base de una manera diferente de vivir en la que lo más importante no sea ganar y ganar más dinero. Con menos se puede educar mejor, con menos dinero se puede comer mejor, con menos se puede ser más y mejor persona, se puede ser más feliz.

La ambición de este cambio cultural depende de nosotros, depende de la profundidad de las reformas que en este ámbito sanitario-educativo-cultural seamos capaces de introducir.

Es el momento del impulso de los gobiernos de la Unión Europea, de la Comisión Europea una vez que el Parlamento Europeo haya sentado las bases de esta ingente tarea.

La ambición de este proyecto no tiene límites porque puede significar un esfuerzo que cambie a las personas, a los europeos, en la buena dirección. Constituye un proyecto real y concreto que exige dosis crecientes de un necesario humanismo. Si la crisis está en la persona, la solución está también, lógicamente, en la persona, en un cambio generalizado de actitudes personales.

Busquemos propuestas que puedan cambiar, que puedan ilusionar, que puedan ofrecer nuevas perspectivas a las personas. Esta propuesta, que es humanista por excelencia, esto es, que se centra en un cambio de actitud personal, es una de ellas.

JAIME MAYOR

Vicepresidente del Grupo Popular Europeo (PPE-DE)
y portavoz de la delegación española del mismo.
Presidente de la Red Europea de Ideas (European Ideas Network).
Miembro de la Comisión de Asuntos Constitucionales

PALABRAS DE GREGORIO VARELA

Presidente de la Fundación Española de Nutrición

El 12 de Marzo del 2014 será ya una fecha que, a todos los que intentamos mejorar la alimentación en sus muy variadas facetas, no se nos va a olvidar, todo lo contrario, marca ya un camino sin retorno tras la aprobación del Informe por parte del Parlamento Europeo. Es por todo ello que desde el ámbito de la Nutrición sin duda debemos felicitarlos, y desde luego supone también un reto presente y futuro. Yo, por lo menos, estoy igual de contento que mi amigo y admirado Rafael Ansón, y lo estoy por varias razones.

En primer lugar, porque el Informe y la hoja de ruta hasta llegar a su aprobación, tiene ese carácter multidisciplinar, imprescindible, para entender la realidad de la alimentación, la nutrición y la gastronomía. Y esto hubiera sido imposible, hace no tanto tiempo, apenas diez años antes. Por tanto, creo que ése es un motivo del que todos nos encontremos orgullosos, porque algo hemos hecho y en ese sentido lo hemos hecho bien. Por supuesto, también estoy muy orgulloso, si se me permite, porque a nivel personal – me dedico modestamente a la educación–, una iniciativa como la que se ha puesto en marcha y que seguro que va a tener éxito, me permite seguir creyendo, enormemente, en que la educación es el principal pilar de las personas, de los ciudadanos, por supuesto de los europeos.

Y estoy muy contento también porque es una iniciativa que conjuntamente se ha llevado a cabo desde la Real Academia

de Gastronomía, y a la FEN, una Fundación que celebra en este año 2014 su 30 aniversario... ¡Qué mejor regalo que el que nos ocupa en estas páginas! Y ya en los Estatutos de su constitución se proclamaba claramente, que tenía como objetivo “mejorar la nutrición de los españoles y lo quería hacer a través de la educación”. Ha habido muchísimas iniciativas desde la propia Fundación en colaboración con las administraciones, en estos 30 años pero, desde luego, una de las más importantes es en la que hemos llegado con esta aprobación con tanto respaldo.

Me gustaría resumirles algunos de los hitos que nos han permitido llegar al momento de hoy, en el que han participado muchas personas y muchas instituciones. Nos remontamos al año 2010, hace apenas 3 años, cuando ya hubo una iniciativa muy importante aquí en Madrid, por la cual se celebró un seminario que llevaba por título “Nutritional Health Education”, y que puso las bases para llegar a este momento, a esta Iniciativa. Pero aún más importante fue el seminario que gracias a los auspicios, al interés y al apoyo que mostró Jaime Mayor Oreja ya en su momento, pudimos celebrar en la sede del propio Parlamento, el 9 de noviembre de 2011, y donde además logramos reunir, en ese seminario, que llevaba por título “ A New Health Issue for the Union, Nutrition & Education”, a muy diferentes expertos en sus respectivas ramas de conocimiento, y contamos con un magnífico apoyo institucional. El camino se iba encauzando; fue muy importante ese seminario, porque no solamente despertó el interés de muchas personas en el propio Parlamento, sino que ya se vio que la Iniciativa era fundamentalmente española.

Y junto a eso, debo recordar algunos workshops que también han contribuido de manera significativa al momento actual. En el año 2010, en la sede de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), organizamos el que llevaba por título “Nutrition in schools across Europe” que, además, constituyó el poder unir a las fundaciones europeas de nutrición por primera vez a partir de ahí, en la constituida European Nutrition Foundations Network (ENF), y que no solo ha seguido funcionando, sino impulsando

muchas acciones en pro de la educación en alimentación y nutrición. Los resultados de ese primer workshop de 2010, se publicaron en la revista Nutrition Bulletin de reconocido prestigio, y que ha servido de referencia, entre otros documentos, para la redacción final del Informe. Posteriormente, se celebró otro por parte de la ENF, igual de importante, bajo el título "Physical Activity Across Europe" Eso ocurrió en el año 2011, se publicó en el 2012 también en la revista Nutrition Bulletin, y aún más recientemente (junio del año 2012) en Londres, igualmente publicado en Nutrition Bulletin en el 2013, ocupándose de los aspectos comportamentales de la relación alimentación, nutrición, y educación ("Behavior change to promote a healthy diet and physical activity in Europe").

Como se puede fácilmente deducir, siempre hemos querido que fuera multidisciplinar, porque es así como creemos que debe contemplarse la educación, con los pilares de alimentación basada en salud y placer, actividad física y cambios en la conducta... Si no se plantea así, desde luego fracasaremos, y creo que ese es el espíritu que de manera muy acertada se recoge en el Informe de Iniciativa.

Este es un momento muy importante para nuestra Fundación Española de la Nutrición, que es de todos, y doy las gracias con mayúscula en nombre propio y de todos los que hacemos la misma, ahora y a lo largo de estos 30 años de existencia. En definitiva, gracias a todos por el "menú" tan bien diseñado, saludable y estimulante que supone el Informe del Parlamento Europeo sobre el Patrimonio Gastronómico Europeo: aspectos culturales y educativos. Merece la pena brindar por el mismo. Salud y larga vida al mismo.

GREGORIO VARELA

Presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN),
Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia
y Director del Departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud de
la Universidad San Pablo-CEU (Madrid)

PRÓLOGO DE SANTIAGO FISAS

Diputado del PP Europeo

Una tarde, el presidente de mi delegación política en el Parlamento Europeo, mi querido y admirado amigo Jaime Mayor Oreja, me llamó a su despacho y me pidió si podía resumir en una nota las intervenciones de los ponentes en un Seminario presidido por él y organizado en la sede del Parlamento Europeo, bajo el título “Rebuilding the European Social Market Economy: A New Health Issue for the Union: Nutrition & Education” y que contó con la activa participación del presidente de la Real Academia de Gastronomía y del presidente de la Fundación Española de la Nutrición. Ahí empezó esta fascinante aventura. ¿Por qué no, -me pregunté-, en lugar de redactar una nota, no convertirla en el borrador de un posible informe?

Hay que aclarar que, en la jerga parlamentaria, un informe equivale a un proyecto de ley. Envié este borrador, además de a Jaime, a mi entonces colega y hoy secretario de Estado para la Unión Europea, Iñigo Méndez de Vigo y a Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía española, ambos, por supuesto, grandes “connasisseurs” en un asunto tan importante como la gastronomía.

EXCELENTE ACOGIDA

Me quedé sorprendido, muy gratamente, por su excelente acogida y por los ánimos que me dieron para trabajar más a fondo y

convertirlo en un Informe de Iniciativa Parlamentaria. Si no estoy equivocado, el primer Informe sobre Gastronomía y Nutrición presentado en el Parlamento Europeo.

El Informe consta de dos partes, la primera trata sobre como inculcar las bases de una alimentación saludable a los alumnos desde los primeros cursos. La escuela debe tomar el relevo de la familia y transmitir a los alumnos, cuanto más jóvenes mejor, conocimientos sobre nutrición y gastronomía, pero también organizar talleres prácticos para mostrar cómo se cocinan los alimentos y educar el gusto, el placer de una comida sana. En resumen, crear los hábitos de una alimentación equilibrada, que, junto con la práctica de la actividad física, lograrán que nuestros jóvenes crezcan saludablemente, con el consiguiente bienestar en la edad adulta y el ahorro de importantes recursos públicos en materia de sanidad.

La otra parte del Informe, de gran importancia también, pone en valor el inmenso patrimonio de la gastronomía de nuestros pueblos, que conforma un patrimonio europeo que hay que preservar y poner en valor. La Dieta Mediterránea, la Cocina Francesa y la Elaboración del Pan de Especies en el Norte de Croacia forman parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO y, unido al buen hacer de nuestros chefs, son una inestimable fuente de riqueza, de creación de puestos de trabajo y de fomento del turismo.

Pero permítanme volver a la prosaica actividad parlamentaria. Después de múltiples reuniones y una activa participación de todos los grupos políticos presentes en la Comisión de Cultura y Educación del Parlamento Europeo, comisión encargada del tema por su connotación educativa y cultural, el informe se aprobó por unanimidad, algo bastante inusual en el seno de la Comisión. Y, finalmente, en el Pleno del Parlamento Europeo del día 12 de marzo del 2014 en Estrasburgo el informe se adoptó con más del 85 por 100 de votos a favor.

Quiero agradecer a Jaime Mayor, Iñigo Méndez de Vigo, Rafael Ansón, al doctor Valentín Fuster, al profesor Gregorio Varela, a mis colegas y colaboradores, su apoyo, colaboración y entusiasmo para llevar a buen puerto esta iniciativa parlamentaria pionera. Ahora nos queda la labor más importante: convertir en realidad las propuestas que contiene este informe.

SANTIAGO FISAS

Diputado en el Parlamento Europeo por el Grupo Popular Europeo.
Miembro de las Comisiones de Cultura y Cooperación al Desarrollo.
Vicepresidente de la delegación UE-México

RESUMEN DEL INFORME

El 12 de marzo de 2014 se aprobó en el Parlamento Europeo el Informe de Iniciativa sobre El Patrimonio Gastronómico Europeo: Aspectos Culturales y Educativos. Con 530 votos a favor, 74 en contra y 14 abstenciones, supone un paso esencial para introducir en el sistema educativo y cultural europeo conocimientos y experiencias sobre gastronomía, alimentación y nutrición.

El informe, cuyo ponente ha sido el eurodiputado Santiago Fisas Aixelà, fue iniciativa del Grupo Parlamentario Popular, y la idea, absolutamente pionera, partió de Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía Española y de Gregorio Varela, presidente de la Fundación Española de Nutrición y nació del compromiso común a favor de la incorporación al sistema educativo europeo de conocimientos sobre gastronomía y hábitos alimenticios, considerando la gastronomía como “el conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente”, y “una parte fundamental de nuestra identidad y elemento esencial del patrimonio cultural europeo”. Una alimentación inadecuada es la principal causa de numerosas enfermedades; por ello, es indispensable incorporar los conocimientos de alimentación-nutrición y los talleres del gusto y los conocimientos, y la cultura de la alimentación-gastronomía a los sistemas educativos de los diferentes países.

Por otro lado, la gastronomía es una forma de expresión artística y cultural, y la alimentación y la buena mesa son uno de los soportes fundamentales para las relaciones sociales y familiares.

Por último, cabe destacar que la gastronomía se ha convertido en un elemento esencial de la promoción turística, y en una fuente de riqueza cultural, pero también económica, para las regiones que conforman la Unión Europea.

Teniendo siempre presente que “la Dieta Mediterránea es un patrón alimentario y estilo de vida equilibrado y saludable directamente relacionado con la prevención de enfermedades crónicas y con la promoción de la salud, tanto desde el entorno escolar como familiar”.

Por todo ello, es de vital importancia que se desarrollen políticas para la educación en la alimentación y la gastronomía.

GASTRONOMÍA Y CULTURA

Es indispensable identificar, censar y difundir la riqueza cultural de la gastronomía europea, por lo que el Informe “alienta la creación de un Observatorio Europeo de la Gastronomía” y sugiere a la Comisión “que incluya la gastronomía en sus programas e iniciativas culturales”.

Solicita “que desarrollen los aspectos culturales de la gastronomía y que promuevan hábitos alimentarios que preserven la salud de los consumidores, favorezcan el intercambio y la puesta en común de culturas y promuevan las regiones”.

Y respalda “las iniciativas que puedan desarrollar los Estados miembros y sus regiones para promocionar y preservar todos los territorios, paisajes y productos que conforman el patrimonio gastronómico local”.

GASTRONOMÍA Y SALUD

El estado de salud y bienestar de la población está condicionada por la alimentación. En Europa la situación de malnutrición se ha agravado desde el comienzo de la crisis y el Informe “alerta de la necesidad de cambios drásticos e insta a que los Estados Miembros hagan posible que todas las personas accedan a una alimentación sana”.

La alimentación se ha convertido en una causa fundamental de enfermedades y patologías –obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes...– que generan gastos extraordinarios, en la atención sanitaria. Por ello “resalta la importancia de aplicar las recomendaciones de la OMS para luchar contra la obesidad y la mala alimentación”.

Destaca que “conviene ofrecer programas de educación y sensibilización sobre las consecuencias derivadas del consumo inapropiado de bebidas alcohólicas y de fomento de unas correctas pautas de consumo inteligente”, preservando la riqueza de la cultura vinícola europea.

Comida sana, actividad física de forma moderada y continua desde la infancia es, en definitiva, la base para tener un estilo de vida saludable.

GASTRONOMÍA Y RELACIONES SOCIALES

El informe considera que “el arte de la mesa constituye un vector de la convivencia y un momento importante de sociabilización” e “influye positivamente en las relaciones sociales y familiares”.

Los hábitos alimentarios de las poblaciones europeas “son una rica herencia sociocultural que estamos obligados a transmitir de generación en generación y las escuelas, junto con las familias, son el lugar idóneo para la adquisición de estos conocimientos”.

Por ello, el Informe solicita que se promuevan hábitos alimentarios “sin perjuicio del placer asociado al hecho de comer, a la buena convivencia y a la sociabilidad”.

GASTRONOMÍA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA, ECONOMÍA Y TURISMO

El bienestar de la población actual y futura está condicionado por la alimentación, y por tanto, también por el tipo de agricultura, la pesca y la ganadería.

Por ello, el Informe insta “a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros a que aborden, en sus reflexiones sobre las políticas alimentarias, la importancia de apoyar una producción alimentaria europea sostenible, variada, de calidad y en cantidad suficiente”.

Asimismo, solicita que “trabajen en el reconocimiento y el etiquetado de la producción alimentaria europea para hacer posible la valorización de estos productos, una mejor información de los consumidores y la protección de la diversidad de la gastronomía”.

Alienta al estudio de “la repercusión de la legislación que adopten sobre las capacidades, la diversidad y la calidad de la producción alimentaria de la Unión Europea, y a que adopten medidas para combatir la falsificación de productos”.

Recuerda, también, que “el impulso del reconocimiento de la Dieta Mediterránea y de la Comida gastronómica de los franceses como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO ha generado la constitución de instituciones y organismos que impulsan el conocimiento, la práctica y la educación en relación con los valores y los hábitos de una dieta alimentaria equilibrada y saludable”.

Por su parte, reconoce que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los principales reclamos en materia de turismo y que la interacción turismo/gastronomía/nutrición está teniendo un efecto muy positivo en la promoción turística.

Y solicita que “formulen e implementen políticas destinadas a mejorar cualitativa y cuantitativamente la industria gastronómica –en sí misma y en relación a su oferta turística– en el marco del desarrollo cultural y económico de las diferentes regiones”.

GASTRONOMIA Y COCINA

El informe destaca que “la gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y que, dentro de dicho

término, no debe entenderse solo la llamada «alta cocina», sino todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluidas las relacionadas con la cocina autóctona.

Reconoce, “el papel que desempeñan nuestros expertos y talentosos chefs en la preservación y la exportación de nuestro patrimonio gastronómico, así como la importancia de mantener nuestra competencia culinaria”.

Por ello, pide a la Comisión y al Consejo que “estudien programas de formación de los profesionales de la gastronomía” que “aborden la gastronomía local y europea, la diversidad de los productos y los procesos de preparación, producción, conservación y distribución de los alimentos”.

Asimismo, solicita que “los Estados miembros intercambien conocimientos y buenas prácticas en las actividades relacionadas con la gastronomía a través de la educación y que favorezcan el conocimiento gastronómico”.

GASTRONOMÍA, MEDIO AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD

El informe constata “que la gastronomía también puede desarrollar un gran sentido de protección de la naturaleza y el medio ambiente que garantice a los alimentos un sabor más auténtico y menos elaborado con aditivos o conservantes”.

Defiende las iniciativas destinadas a promocionar el patrimonio gastronómico europeo “que refuerzan el concepto de proximidad como elemento de respeto del medio ambiente y a nuestro entorno, y que son una garantía para una mayor confianza del consumidor” y alienta a estas iniciativas “a que incluyan una dimensión europea”.

Entiende que la educación nutricional consiste también en formar a los ciudadanos en lo concerniente a la relación entre alimentos, sostenibilidad alimentaria y salud del planeta. Por ello, destaca que “debe contar con la participación de las familias, los profesores, la comunidad docente, los canales de información y todos los profesionales involucrados en la educación”.

GASTRONOMÍA Y EDUCACIÓN

El informe considera que la infancia “es un periodo determinante para educar en comportamientos saludables y en conocimientos para adoptar un estilo de vida saludable” y la escuela “uno de los lugares donde desarrollar acciones eficaces para formar comportamientos saludables a largo plazo para las nuevas generaciones”.

Solicita a los Estados Miembros “la inclusión en los planes educativos y de estudios, desde la primera infancia, de conocimientos y experiencias sensoriales sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimenticios, incluidos aspectos históricos, territoriales y culturales, pero también basados en la experiencia”.

Y señala que “la práctica deportiva y la actividad física deben ser reforzadas en las escuelas de primaria y secundaria de toda la Unión Europea”.

Para ello, el Informe demanda a los Estados miembros “que aseguren una correcta formación de los profesores, en colaboración con los nutricionistas y los médicos, para que puedan enseñar correctamente «ciencias de la alimentación» en escuelas y universidades”.

Destaca, también, “la necesidad de enriquecer el currículum escolar con información sobre la cultura gastronómica, en particular local, el proceso de preparación, producción, conservación y distribución de los alimentos, sus influencias socioculturales y los derechos del consumidor”. Para ello, sugiere “que integren en sus programas pedagógicos talleres centrados en el desarrollo de los sentidos, en especial del gusto, en los que se combinen los beneficios nutricionales de los alimentos y el patrimonio gastronómico regional y nacional”.

Porque “una buena nutrición en los niños mejora su bienestar y potencia su capacidad de aprendizaje, a la vez que refuerza su sistema inmunológico y contribuye a un desarrollo sano”.

Pide a la Comisión “que aliente los proyectos de intercambio de información y prácticas en torno al campo de la nutrición, los alimentos y

la gastronomía, por ejemplo en el marco de la línea Comenius (educación escolar) del programa Erasmus Plus. Y subraya “la utilidad de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en el aprendizaje como una buena herramienta para la educación.

La resolución del Parlamento Europeo supone, en definitiva, un paso decisivo para conseguir una regulación europea que permita la formación de los alumnos en gastronomía y nutrición, y una garantía que proteja y difunda el rico patrimonio de la cultura gastronómica europea.



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

Documento de sesión

A7-0127/2014

18.2.2014

INFORME

sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos
(2013/2181(INI))

Comisión de Cultura y Educación

Ponente: Santiago Fisas Ayxela

RR\1020101ES.doc

PE521.738v02-00

ES

Unida en la diversidad

ES

ÍNDICE

	Página
PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO.....	3
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.....	12
RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN.....	14

sobre el patrimonio gastronómico europeo: aspectos culturales y educativos (2013/2181(INI))

El Parlamento Europeo,

- Vista su posición adoptada en segunda lectura, el 6 de julio de 2011, sobre la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (COM(2008)0040)¹,
- Visto el Informe sobre nutrición de la UNESCO del año 2002,
- Visto el Informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) titulado «Food and Nutrition Policy for Schools»,
- Visto el Libro Blanco de la Comisión de 30 de mayo de 2007, «Estrategia europea sobre problemas de salud relacionados con la alimentación, el sobrepeso y la obesidad» (COM(2007)0279),
- Vistas las conclusiones de la Conferencia Ministerial Europea de la OMS sobre la Nutrición y las Enfermedades No Transmisibles en el contexto de la Salud para 2020, celebrada en Viena los días 4 y 5 de julio de 2013,
- Vista la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de 17 de octubre de 2003,
- Vista la inscripción de la Dieta Mediterránea en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, de 16 de noviembre de 2010 y de 4 de diciembre de 2013,
- Vista la inscripción de la Comida gastronómica de los franceses en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (decisión 5.COM 6.14),
- Visto el artículo 48 de su Reglamento,
- Visto el informe de la Comisión de Cultura y Educación (A7-0127/2014),

Aspectos educativos

- A. Considerando que el estado de salud y el bienestar de la población, tanto presentes como futuros, están condicionados por la alimentación y el medio ambiente y, por tanto, también por el tipo de agricultura, pesca y ganadería;
- B. Considerando que la OMS, en su iniciativa global de salud en las escuelas, considera que los centros educativos son un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre la salud, la nutrición, la alimentación y la gastronomía;

¹ DO C 33 E de 5.2.2013, p. 360.

- C. Considerando que una mala alimentación puede tener graves consecuencias; que los ministros europeos de Sanidad pidieron, en la Conferencia Ministerial Europea de la OMS de julio de 2013, una gran movilización para luchar contra la obesidad y la mala alimentación, que son la causa de una epidemia de enfermedades no contagiosas, como los trastornos cardiovasculares, la diabetes o el cáncer;
- D. Considerando que la imagen normalizada del cuerpo y la alimentación en la sociedad puede provocar trastornos alimentarios y psicológicos importantes, como la anorexia o la bulimia; que es importante, por tanto, abordar estas cuestiones, en especial entre los adolescentes;
- E. Considerando que, según el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC), en 2006, corrían riesgo de malnutrición en Europa unos 33 millones de personas; que la situación se ha agravado aún más desde el comienzo de la crisis;
- F. Considerando que la infancia es un periodo determinante para educar en comportamientos saludables y en conocimientos para adoptar un estilo de vida saludable y que la escuela es uno de los lugares donde desarrollar acciones eficaces para formar comportamientos saludables a largo plazo para las nuevas generaciones;
- G. Considerando que los centros escolares cuentan con espacios e instrumentos que pueden contribuir tanto al conocimiento y manejo de los alimentos como al establecimiento de comportamientos alimentarios que, junto con la realización de actividad física de forma moderada y continua, permiten un estilo de vida saludable;
- H. Considerando que la información, educación y sensibilización forma parte de la estrategia de la Unión Europea para ayudar a los Estados Miembros a reducir los daños relacionados con el alcohol (COM (2006)0625), y que en ella se reconocen las pautas de consumo adecuadas; que el Consejo emitió una recomendación el 5 de junio de 2001 sobre el consumo de alcohol por parte de los jóvenes y, en particular, de los niños y adolescentes, en la que se contempla el fomento de la educación con un enfoque multisectorial;
- I. Considerando que, en la reunión de la Red Europea de Fundaciones de Nutrición (European Nutrition Foundations Network, ENF) sobre «Nutrición en los colegios en Europa: el papel de las fundaciones», se constató la necesidad de incorporar al currículum escolar la alimentación, en su doble aspecto de nutrición y gastronomía, y se acordó, por unanimidad, trasladar a organismos como el Parlamento Europeo y la Comisión esta preocupación;
- J. Considerando que diferentes países han impulsado, a través de diferentes instituciones internas, el reconocimiento de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de Humanidad por la UNESCO, lo que significa la promoción y el establecimiento de unas pautas de comportamiento para garantizar un estilo de vida saludable, todo ello gracias a una óptica absolutamente transversal que tenga en cuenta los aspectos educativos, alimentarios, escolares, familiares, nutricionales, territoriales, paisajísticos, etc.;
- K. Considerando que la Dieta Mediterránea es un patrón alimentario y estilo de vida equilibrado y saludable directamente relacionado con la prevención de enfermedades

crónicas y con la promoción de la salud, tanto desde el entorno escolar como familiar;

- L. Considerando que los programas europeos «Food at Schools» intentan asegurar que la comida que se ofrece en los comedores escolares contenga todo lo necesario para una alimentación de calidad y equilibrada; que la educación en su sentido más transversal, también en el ámbito alimentario, sirva para la consolidación entre los escolares de un estilo de vida saludable, basado en una dieta equilibrada;
- M. Considerando que una educación nutricional sería también forma a los ciudadanos en lo concerniente a la relación entre alimentos, sostenibilidad alimentaria y salud del planeta;
- N. Considerando que la subida de precios de los comedores escolares y de la alimentación impide a numerosas familias, y en particular niños, acceder a una alimentación equilibrada y de calidad;
- O. Considerando que los medios de comunicación y la publicidad influyen en gran medida en los hábitos de consumo de los ciudadanos;
- P. Considerando asimismo que, para adquirir un conocimiento exacto de los productos utilizados y su calidad intrínseca y gustativa, es primordial desarrollar sistemas de etiquetado adecuados y claros para todos los consumidores sobre la composición de los productos o su procedencia;
- Q. Considerando que la formación de los trabajadores del sector de la gastronomía contribuye a la transmisión, la valorización, la conservación y el desarrollo de la gastronomía europea;

Aspectos culturales

- R. Considerando que la gastronomía es el conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente;
- S. Considerando que la gastronomía es parte de nuestra identidad y un elemento esencial del patrimonio cultural europeo, así como del patrimonio cultural de los Estados miembros;
- T. Considerando que la Unión Europea ha fomentado la identificación, defensa y protección internacional de las indicaciones geográficas, denominaciones de origen y especialidades tradicionales en relación con los productos agroalimentarios;
- U. Considerando que la gastronomía no solo representa un arte de élite de preparación de los alimentos, sino también un compromiso con el reconocimiento del valor y la calidad de las materias primas utilizadas y de la necesidad de excelencia en todas las etapas de transformación de los alimentos, incluido el respeto por los animales y la naturaleza;
- V. Considerando que la gastronomía está estrechamente relacionada con la agricultura de las distintas regiones europeas y con la producción local;
- W. Considerando que es importante preservar los ritos y costumbres relacionados con la gastronomía regional y local, por ejemplo, así como alentar el desarrollo de la gastronomía europea;

- X. Considerando que la gastronomía es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y que, dentro de dicho término, no debe entenderse solo la llamada «alta cocina», sino todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluidas las relacionadas con la cocina autóctona;
- Y. Considerando que la supervivencia de la cocina típica es un patrimonio culinario y cultural que muy a menudo se ve comprometido por la invasión de alimentos estandarizados;
- Z. Considerando que la calidad, la proyección y la diversidad de la gastronomía europea requieren una producción alimentaria europea de calidad y en cantidad suficiente;
- Aa. Considerando que la gastronomía se identifica con los diferentes aspectos de la alimentación y que sus tres pilares fundamentales son la salud, los hábitos alimentarios y el placer; que, en muchos países, el arte de la mesa constituye un vector de la convivencia y un momento importante de sociabilización; considerando además que las distintas culturas gastronómicas contribuyen a los intercambios y puestas en común entre distintas culturas; que también influye positivamente en las relaciones sociales y familiares;
- Ab. Considerando la importancia que implica el reconocimiento por parte de la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial al estimar que esta dieta comporta un conjunto de conocimientos, competencias, prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos;
- Ac. Considerando que los hábitos alimentarios de las poblaciones europeas son una rica herencia sociocultural que estamos obligados a transmitir de generación en generación y que las escuelas, junto con las familias, son el lugar idóneo para la adquisición de estos conocimientos;
- Ad. Considerando que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los principales reclamos en materia de turismo y que la interacción turismo/gastronomía/nutrición está teniendo un efecto muy positivo en la promoción turística;
- Ae. Considerando que es importante transmitir a las generaciones futuras la riqueza de la gastronomía de su región y, más en general, de la gastronomía europea;
- Af. Considerando que la gastronomía contribuye a la promoción del patrimonio de las diferentes regiones;
- Ag. Considerando esencial fomentar las producciones locales y regionales a fin de preservar el patrimonio gastronómico, por un lado, y de garantizar una remuneración justa a los productores y permitir el acceso a dichos productos al mayor número posible de personas, por el otro;
- Ah. Considerando que la gastronomía es una fuente de riqueza cultural, pero también económica, para las regiones que conforman la Unión Europea;

- Ai. Considerando que el patrimonio europeo está constituido por un conjunto de elementos materiales e inmateriales y que, en el caso de la gastronomía y la alimentación, lo constituyen también el territorio y el paisaje que se forma y que es de donde provienen los productos para su consumo;
- Aj. Considerando que la conservación, la diversidad y la riqueza cultural de la gastronomía europea dependen de una producción local de calidad;

Aspectos educativos

1. Solicita a los Estados Miembros la inclusión en los planes educativos y de estudios, desde la primera infancia, de conocimientos y experiencias sensoriales sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimenticios, incluidos aspectos históricos, territoriales y culturales, pero también basados en la experiencia, lo que contribuiría a mejorar el estado de salud y bienestar de la población, la calidad de los alimentos y el respeto por el medio ambiente; celebra los programas de educación gastronómica que se llevan a cabo en las escuelas de algunos Estados miembros, en especial en colaboración con grandes chefs; resalta la importancia de conjugar la educación en una alimentación sana con la lucha contra los estereotipos que pueden provocar trastornos alimentarios y psicológicos importantes, como la anorexia o la bulimia;
2. Del mismo modo, resalta la importancia de aplicar las recomendaciones de la OMS para luchar contra la obesidad y la mala alimentación; manifiesta su alarma ante el problema de la malnutrición en Europa y su aumento desde el inicio de la crisis, e insiste en que los Estados miembros hagan posible que todas las personas accedan a una alimentación sana, en particular garantizando unos comedores escolares o municipales de calidad y accesibles a todos;
3. Señala la necesidad de enriquecer además el currículum escolar con información sobre la cultura gastronómica, en particular local, el proceso de preparación, producción, conservación y distribución de los alimentos, sus influencias socioculturales y los derechos del consumidor; sugiere a los Estados miembros que integren en sus programas pedagógicos talleres centrados en el desarrollo de los sentidos, en especial del gusto, en los que se combinen los beneficios nutricionales de los alimentos y el patrimonio gastronómico regional y nacional;
4. Recuerda que en algunos países europeos la nutrición ya está incorporada en el currículum escolar, mientras que en otros no es obligatoria como tal, sino que se imparte a través de diferentes recursos, como programas de autoridades locales o entidades privadas;
5. Reitera la necesidad de que en los colegios se eduque en materia de nutrición y se enseñe una alimentación adecuada, saludable y placentera;
6. Señala que la práctica deportiva y la actividad física deben ser reforzadas en las escuelas de primaria y secundaria de toda la Unión Europea;
7. Recuerda que una buena nutrición en los niños mejora su bienestar y potencia su capacidad de aprendizaje, a la vez que refuerza su sistema inmunológico y contribuye a un desarrollo sano;

8. Señala que los hábitos alimentarios durante la infancia pueden influir en las preferencias y la elección de alimentos –así como en los métodos de preparación y consumo de los mismos– en la edad adulta; entiende pues que la infancia es un momento clave para educar el gusto, y la escuela un lugar importante para que los alumnos descubran la diversidad de productos y gastronomías existentes;
9. Considera que conviene ofrecer programas de educación y sensibilización sobre las consecuencias derivadas del consumo inapropiado de bebidas alcohólicas y de fomento de unas correctas pautas de consumo inteligente mediante el conocimiento de las características especiales de los vinos, sus indicaciones geográficas, variedades de uva, procesos de producción y significado de las menciones tradicionales;
10. Pide a la Comisión que aliente los proyectos de intercambio de información y prácticas en torno al campo de la nutrición, los alimentos y la gastronomía, por ejemplo en el marco de la línea Comenius (educación escolar) del programa Erasmus Plus; pide a la Unión Europea y a los Estados miembros, asimismo, que favorezcan los intercambios interculturales en los sectores relacionados con la restauración, la alimentación y la gastronomía, aprovechando las oportunidades que ofrece el programa Erasmus Plus para la formación de calidad, la movilidad y los períodos de prácticas para los aprendices y los profesionales;
11. Señala que la educación nutricional y gastronómica, concepto que incluye el respeto por la naturaleza y el medio ambiente, debe contar con la participación de las familias, los profesores, la comunidad docente, los canales de información y todos los profesionales involucrados en la educación;
12. Subraya la utilidad de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) en el aprendizaje como una buena herramienta para la educación; alienta la creación de plataformas interactivas dirigidas a facilitar el acceso al patrimonio gastronómico europeo, nacional y regional y la difusión del mismo, a fin de favorecer la preservación y la transmisión de conocimientos especializados tradicionales entre profesionales, artesanos y ciudadanos;
13. Pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros que estudien un encuadramiento más riguroso de los contenidos y la publicidad sobre productos alimenticios, en especial desde el punto de vista de la nutrición;
14. Recuerda a los Estados miembros que velen por que se prohíba cualquier publicidad o patrocinio de comida basura en las escuelas;
15. Solicita a los Estados miembros que aseguren una correcta formación de los profesores, en colaboración con los nutricionistas y los médicos, para que puedan enseñar correctamente «ciencias de la alimentación» en escuelas y universidades; recuerda que la alimentación y el medio ambiente son interdependientes, por lo que pide asimismo que se actualicen los conocimientos en materia de medio ambiente natural;
16. Pide a la Comisión y al Consejo que estudien programas de formación de los profesionales de la gastronomía; alienta a los Estados miembros a que fomenten este tipo de formaciones; resalta la importancia de que en las mismas se aborden la gastronomía

local y europea, la diversidad de los productos y los procesos de preparación, producción, conservación y distribución de los productos alimenticios;

17. Insiste en la importancia de que las formaciones de los profesionales de la gastronomía hagan hincapié en los productos caseros, locales y variados;
18. Solicita a los Estados miembros que intercambien conocimientos y buenas prácticas en las actividades relacionadas con la gastronomía a través de la educación y que favorezcan el conocimiento gastronómico entre las distintas regiones; pide asimismo que se organice un intercambio de buenas prácticas o se elaboren consideraciones con vistas a acortar la cadena alimentaria, insistiendo en la producción local y de temporada;
19. Hace hincapié en la necesidad de promover una alimentación saludable en las escuelas mediante la utilización de programas financieros en el marco de la Política Agraria Común para los años 2014-2020;
20. Recuerda que el impulso del reconocimiento de la Dieta Mediterránea y de la Comida gastronómica de los franceses como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO ha generado la constitución de instituciones y organismos que impulsan el conocimiento, la práctica y la educación en relación con los valores y los hábitos de una dieta alimentaria equilibrada y saludable;

Aspectos culturales

21. Subraya la necesidad de difundir la variedad y calidad de las regiones, los paisajes y los productos que son la base de la gastronomía europea, que forma parte de nuestro patrimonio cultural y que conforma también un estilo de vida propio reconocido internacionalmente; recalca que esto en ocasiones exige respeto a las costumbres locales;
22. Señala que la gastronomía es una herramienta para el desarrollo del crecimiento y la creación de puestos de trabajo en amplios sectores económicos, incluidas industrias como la restauración, el turismo, la agroalimentaria y la investigación, entre otras; constata que la gastronomía también puede desarrollar un gran sentido de protección de la naturaleza y el medio ambiente que garantice a los alimentos un sabor más auténtico y menos elaborado con aditivos o conservantes;
23. Destaca la importancia de la gastronomía en el fomento del sector de la hostelería en toda Europa y viceversa.
24. Reconoce el papel que desempeñan nuestros expertos y talentosos chefs en la preservación y la exportación de nuestro patrimonio gastronómico, así como la importancia de mantener nuestra competencia culinaria como factor clave que aporta valor añadido tanto desde el punto de vista educativo como desde el económico;
25. Acoge de forma favorable las iniciativas destinadas a promocionar el patrimonio gastronómico europeo, como podrían ser las ferias y los festivales gastronómicos locales y regionales que refuerzan el concepto de proximidad como elemento de respeto del medio ambiente y a nuestro entorno, y que son una garantía para una mayor confianza del consumidor; alienta a estas iniciativas a que incluyan una dimensión europea;

26. Acoge con satisfacción los tres regímenes de indicaciones geográficas y especialidades tradicionales de la Unión Europea, a saber, la denominación de origen protegida (DOP), la indicación geográfica protegida (IGP) y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG), que potencian el valor de los productos agrícolas europeos a escala tanto de la UE como internacional; pide a los Estados miembros y a sus regiones que desarrollen etiquetas DOP, especialmente DOP comunes, para los productos de la misma naturaleza de zonas geográficas transfronterizas;
27. Se congratula por iniciativas como «Slow Food», que ayudan a que todas las personas aprendan a apreciar la importancia social y cultural de la comida, así como la iniciativa «Wine in Moderation» que fomenta un estilo de vida y un nivel de consumo de alcohol asociados a la moderación;
28. Subraya asimismo el papel que desarrollan las Academias de Gastronomía, la Federación Europea de Fundaciones de Nutrición y la Academia Internacional de Gastronomía, con sede en París, en el estudio y difusión del patrimonio gastronómico;
29. Solicita a los Estados miembros que formulen e implementen políticas destinadas a mejorar cualitativa y cuantitativamente la industria gastronómica —en sí misma y en relación a su oferta turística— en el marco del desarrollo cultural y económico de las diferentes regiones;
30. Hace hincapié en que la gastronomía representa una sólida exportación cultural para la UE y para cada uno de los distintos Estados miembros;
31. Solicita a los Estados Miembros que apoyen iniciativas vinculadas al turismo rural que propician el conocimiento del patrimonio cultural y paisajístico, ofrezcan apoyo a las regiones y promuevan el desarrollo rural;
32. Solicita a los Estados miembros y a la Comisión Europea que desarrollen los aspectos culturales de la gastronomía y que promuevan hábitos alimentarios que preserven la salud de los consumidores, favorezcan el intercambio y la puesta en común de culturas y promuevan las regiones, sin perjuicio del placer asociado al hecho de comer, a la buena convivencia y a la sociabilidad;
33. Solicita a los Estados miembros que colaboren entre sí y apoyen las iniciativas destinadas a mantener la alta calidad, diversidad, heterogeneidad y singularidad de los productos artesanales, locales, regionales y nacionales para luchar contra la homogeneización que, a la larga, llevaría al empobrecimiento del patrimonio gastronómico europeo;
34. Alienta a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros a que aborden, en sus reflexiones sobre las políticas alimentarias, la importancia de apoyar una producción alimentaria europea sostenible, variada, de calidad y en cantidad suficiente, a fin de respaldar la diversidad culinaria europea;
35. Pide a la Comisión y a los Estados miembros que trabajen más intensamente en el reconocimiento y el etiquetado de la producción alimentaria europea para hacer posible la valorización de estos productos, una mejor información de los consumidores y la protección de la diversidad de la gastronomía europea;

36. Señala la importancia de reconocer y valorizar las producciones gastronómicas de calidad; pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros que reflexionen sobre la creación de una plataforma de información a los consumidores por los restauradores sobre los platos preparados in situ a partir de productos sin transformar;
37. Alienta a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros a que estudien la repercusión de la legislación que adopten sobre las capacidades, la diversidad y la calidad de la producción alimentaria de la Unión Europea, y a que adopten medidas para combatir la falsificación de productos;
38. Respalda las iniciativas que puedan desarrollar los Estados miembros y sus regiones para promocionar y preservar todos los territorios, paisajes y productos que conforman el patrimonio gastronómico local; pide a las regiones que den relevancia a una gastronomía local y dietética en la restauración escolar y colectiva, en conexión con los productores locales, a fin de preservar y valorizar el patrimonio gastronómico regional, estimular la agricultura local y reforzar los circuitos cortos;
39. Solicita a los Estados Miembros que tomen medidas para preservar el patrimonio europeo relacionado con la gastronomía como podría ser la protección del patrimonio arquitectónico de los mercados tradicionales de productos alimentarios, las bodegas u otras instalaciones y también de los utensilios y maquinarias relacionados con la alimentación y la gastronomía;
40. Insiste en la importancia de identificar, censar, transmitir y difundir la riqueza cultural de la gastronomía europea; alienta la creación de un observatorio europeo de la gastronomía;
41. Sugiere a la Comisión Europea que incluya la gastronomía europea en sus programas e iniciativas culturales;
42. Celebra la inclusión en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad de la gastronomía francesa, la dieta mediterránea, la cocina tradicional de México y el pan de especias croata, y anima a los Estados miembros a que soliciten el ingreso de sus tradiciones y prácticas gastronómicas en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO a fin de contribuir a la preservación de las mismas;
43. Sugiere a las ciudades europeas que presenten su candidatura a Ciudad UNESCO de la Gastronomía, dentro del programa Red de Ciudades Creativas;

o

o o
44. Encarga a su Presidente que transmita la presente Resolución al Consejo y a la Comisión así como a los Gobiernos y a los Parlamentos de los Estados miembros

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La evolución que ha tenido lugar en los últimos años, ha puesto de relieve que la alimentación entendida en su sentido más amplio tiene una importancia extraordinaria en la sociedad actual.

Por un lado, en el marco de los Objetivos del Milenio, hay que realizar un mayor esfuerzo para acabar con el hambre y con los problemas del agua potable en todos aquellos países que todavía sufren esta lacra de la humanidad, que es absolutamente inadmisibles en el Siglo XXI.

Pero, por otro lado, resulta sorprendente que, en países desarrollados con niveles económicos aceptables, por falta de cultura y/o de educación, la alimentación se haya convertido en una causa fundamental de enfermedades y de patologías que generan gastos extraordinarios, en la atención sanitaria pública o privada.

En efecto, una alimentación inadecuada es la principal causa de la obesidad, anorexia, enfermedades cardiovasculares, diabetes, problemas gástricos, etc.

Naturalmente, no es sólo la mala alimentación. También tiene una gran influencia en todas esas patologías la falta de ejercicio físico, la ingesta de productos perjudiciales como las drogas, el alcohol en exceso o el tabaco y la falta de control emocional.

Pero, sin duda, la alimentación es el elemento fundamental.

Si se quieren evitar gastos extraordinarios y difícilmente alcanzables, incluso en las sociedades más desarrolladas, para curar las enfermedades y las patologías derivadas de una mala alimentación, es absolutamente indispensable incorporar los conocimientos de alimentación-nutrición y los talleres del gusto y los conocimientos, y la cultura de la alimentación-gastronomía a los sistemas educativos de los diferentes países.

Además, es evidente que la gastronomía, la cocina se ha convertido en una forma de expresión artística y cultural cada vez más importante; que la alimentación y la buena mesa son uno de los soportes fundamentales para las relaciones sociales y familiares y que, naturalmente, la satisfacción a la hora de comer es indispensable desde el punto de vista sensorial pero, también, desde el punto de vista psíquico, puesto que es un elemento sustancial de equilibrio psicológico y sentimental.

Por último, es obvio que la gastronomía se ha convertido en un elemento esencial de la promoción turística y que, en último término, el turista, el viajero, cuando viaja, además de otras muchas motivaciones tiene siempre un complemento esencial que es la Oferta Gastronómica.

Pero, para conseguir que la alimentación-nutrición y la alimentación-gastronomía cumplan con el papel que tienen en las sociedades actuales, lo más importante es conseguir una educación y una cultura adecuadas en lo que se refiere a este tema.

Por ello, parece indispensable en las sociedades del siglo XXI que los conocimientos de

alimentación-nutrición y la educación del gusto, es decir, la educación de la alimentación-gastronomía se incorporen, como algo absolutamente esencial y obligatorio, al sistema educativo de todos los países europeos.

Por todo ello es de vital importancia que la Unión Europea desarrolle políticas para la educación en la alimentación y la gastronomía.

No tiene sentido que nuestros estudiantes, dediquen años, meses, días y horas a estudiar multitud de materias y no dediquen el tiempo necesario a aprender a comer en todos los aspectos, nutricionales y dietéticos, sociales y culturales, sensoriales y gastronómicos.

Y esa educación no puede ser sólo teórica porque todos los temas sensoriales requieren experiencia y práctica. Por eso, junto al aprendizaje de los conocimientos teóricos necesarios, es indispensable que nuestros escolares experimenten, practiquen y eduquen el gusto, el tacto y el olfato, con el fin de poder disfrutar sensorialmente con una comida que, al mismo tiempo, sea saludable.

El objetivo principal de la educación y la cultura alimentaria del siglo XXI tiene que ser demostrar y convencer a todo el mundo, pequeños y mayores, de que es absolutamente compatible, además de obligatorio, comer saludable y gastronómicamente.

RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN

Fecha de aprobación	13.2.2014
Resultado de la votación final	+: 19 =: 0 0: 0
Miembros presentes en la votación final	Piotr Borys, Jean-Marie Cavada, Silvia Costa, Santiago Fisas Ayxela, Mary Honeyball, Emma McClarkin, Katarína Neved'álová, Doris Pack, Chrysoula Paliadeli, Monika Panayotova, Marco Scurria, Hannu Takkula, László Tókéš, Helga Trüpel, Milan Zver
Suplente(s) presente(s) en la votación final	Heinz K. Becker, Ivo Belet, Iosif Matula, Joanna Katarzyna Skrzydlewska, Isabelle Thomas
Suplente(s) (art. 187, apdo. 2) presente(s) en la votación final	Jens Geier