

# Prólogo

*Hay que iluminar la oscuridad*

Will Smith

Este apasionante ensayo que tienes en tus manos nace para invitarnos a reflexionar sobre la importancia de una idea muy básica: la cocina no sirve para nada si no es una celebración de la vida. Por ello, sus páginas nos permitirán ser partícipes de una filosofía que parte de la necesidad de encontrar la armonía entre el planeta y la mesa, de entender que los alimentos están vivos y que «la comida es cultura cuando se produce, se prepara y se consume en el lugar de origen», tal como explicó Massimo Montanari hace dos décadas.

Sobre esta idea central, el profesor aragonés Ismael Ferrer Pérez, con valentía y con una larga experiencia en el mundo de la cocina que le avala y le convierte en un gran profesional, se plantea el grave problema que tenemos dejándonos colonizar por una cultura gastronómica igualitaria, decidida por gentes que no tienen en cuenta el planeta ni los escenarios en los que vivimos. Este es un grave problema que hace desaparecer la identidad que —tradicionalmente— ha aportado la cocina a las sociedades y esa riqueza alimentaria que armoniza toda la escala de los guardianes del sabor: los agricultores, los ganaderos, los pescadores o los artesanos, tan necesitados de que les prestemos atención y les apoyemos, en un tiempo en que la universalización de la gastronomía los ha convertido penosamente en algo insignificante.

No les voy a desgranar los contenidos ni las claves de esta visión filosófica que define la comida como fuente de felicidad, de respeto por la Tierra, de convivencia con las gentes que nos rodean, pero les aviso de que la lectura de este ensayo les hará recuperar la necesidad de tejer vínculos de vida y de identidad que nos alertan de ese significado emocional de la cocina-arquitectura como espacio para compartir vida, tradiciones, palabras, risas, emociones o festividades. Y les aseguro que van a ver las cosas de otra manera de la mano de este

gran teórico y maestro de la cocina, en el que verán resabios de esa notable revolución alimentaria que, a finales del siglo xx y en los países nórdicos, paró en seco y decidió recordarnos que —contra nuestra voluntad— la Tierra está viva y nos pide acercarnos a ella con «pureza, sencillez y frescura». Estos tres componentes nos permitirán regresar a nuestros lugares, al espacio en el que nos construimos como personas, nos enseñarán a no dañar la naturaleza y, por último, nos ayudarán a desarrollar una identidad culinaria que, al final, es una propuesta personalizada de vida en este mundo dominado por la prisa y la destrucción.

En ese compromiso respetuoso de la comida con el planeta, donde encontraremos medios de luchar contra el hambre y contra el deterioro de la salud humana, se mueve Ismael Ferrer, que llega a plantear que, cambiando el hábito de comer, cambiaremos el mundo. Y sin duda es así, porque «cocinar es tomar una posición frente a la vida», con humildad y con realismo. Pasen página y disfruten con este ensayo que nos propone mejorar nuestra vida, mejorar la herencia que vamos a dejar a nuestros hijos.

DOMINGO BUESA CONDE  
Presidente de la Real Academia  
de Bellas Artes de San Luis  
Zaragoza, febrero de 2024