

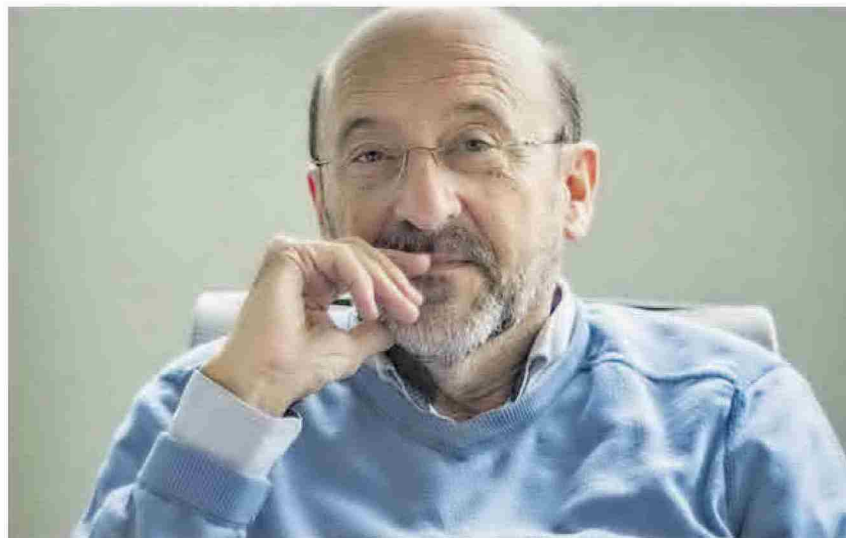
LEVANTE-EMV. VALÈNCIA

■ El llibre *Exploracions pel planeta Menjar*, del divulgador Pere Puigdomènech, analitza l'alimentació des de l'origen de la vida fins a un present i un futur que inclouen la millora genètica vegetal i l'agricultura de precisió. L'obra, que ha vist la llum recentment, va guanyar en 2019 el Premi Europeu de Divulgació Científica, un guardó convocat anualment per la Universitat de València i l'Ajuntament d'Alzira.

En aquesta obra, Pere Puigdomènech repassa com la necessitat bàsica de menjar determina una part important de la vida de les persones i com, en l'actualitat, els éssers humans depenen de les decisions que l'espècie va prendre en l'origen de l'agricultura fa uns 10.000 anys. Així, la societat ha de fer front als reptes que implica alimentar una població que pot passar dels 9.000 milions d'humans a mitjan aquest segle, que està vivint en ciutats cada vegada més grans i que té unes exigències de menjar suficient, segura, saludable i que es corresponga a les seues normes culturals.

En els 26 capítols que formen el llibre, l'autor es remunta als inicis de la vida, on els primers organismes ja necessitaven alimentar-se, i descriu els grans canvis que s'han produït en la forma de menjar al llarg de la història de l'ésser humà. Aquests han culminat amb el desenvolupament de la indústria alimentària, el comerç d'aliments, l'agricultura de precisió, l'explotació de la ramaderia i la millora genètica vegetal.

El llibre reflexiona sobre el plaer que implica menjar i la influència de la cultura en la nostra alimentació, i també sobre la desaparició d'alguns costums com són menjar en família i cuinar a casa, que cada vegada són més substituïdes per menjar ràpid i aliments ja preparats davant una pantalla. A més, descriu les conseqüències negatives que l'actual forma d'alimentar-nos té sobre el planeta i la salut, a través del canvi climàtic, la contaminació d'aliments i aigües, l'augment de



El divulgador Pere Puigdomènech.

LEVANTE-EMV

Un investigador de la UV reflexiona sobre l'origen i el futur de l'alimentació

► El divulgador descriu les conseqüències negatives que l'actual forma de menjar té sobre la Terra i la salut en «Exploracions pel planeta»



Diversos aliments que formen part de la dieta mediterrània.

LEVANTE-EMV

L'autor és membre del CSIC i va rebre el Premi Vicent Andrés Estellés de Narrativa Científica l'any 2006

Assenyalava la desaparició d'alguns costums com són menjar en família i cuinar a casa

L'obesitat o malalties que poden derivar d'un alt consum de carn i dietes poc variades.

Molt reconegut tant pels seus mèrits com a investigador com per la seua faceta divulgativa, Puigdomènech ha rebut la Medalla Narcís Monturiol al mèrit científic i tecnològic de la Generalitat de Catalunya (1992), el Premi Fundació Catalana per a la Investigació (2000), el Premi de la COSCE de divulgació científica (2013) i el Premi Vicent Andrés Estellés de Narrativa científica (2006).

L'autor és el president de la Secció de Ciències Biològiques de l'Institut d'Estudis Catalans i és també membre del CSIC, la Real Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, de l'Acadèmia Europea, de l'Organització Europea de Biologia molecular i és membre estranger de diverses acadèmies europees.

També és autor de *Desafios del futuro* (Planeta), en el qual també repassa l'evolució de de l'estil de vida dels humans, així com la comunicació o la parla. En aquesta obra, el divulgador també planteja dilemes morals sobre el tipus d'evolució que estem vivint a partir de conceptes com democràcia, tecnologia, educació, ciència o justícia.