



PRESS RELEASE / NOTA DE PRENSA

Sep 29th, 2020

With the Collaboration of / Con la Colaboración de



Cátedra Ferran Adrià
de Cultura Gastronómica
y Ciencias de la Alimentación

Official Presentation

«WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet»

[World Gastronomy Institute](#) (WGI) launches the first 'Global Report' on gastronomy, focused as an interdisciplinary activity. A book with an important academic and research support, with dozens of articles by renowned experts, that analyse the world situation before Covid 19.

The «*WGI Global Report 2020 - A Gastronomic Planet*» is a documentary work written by agro-food experts from all corners of the globe, composing a global vision of the sector in the world. The book offers essential keys about food and its relationship with people. The content reflects different cultural and technical aspects from disciplines as diverse and complementary as Anthropology, Tourism, Technology, Heritage, Marketing, Education, Institutional, Hospitality or Culinary Arts.

With the conceptual reference of 'Global Report' usually developed by big Agencies and International Organizations, the World Gastronomy Institute (WGI) has published for the first time in history an academic and research reference book, dedicated to Gastronomy; The first objective has been to generate a memory of a specific moment that can serve as study documentation, without giving up playful reading for occasional readers. The Report 2020, subtitled as «A Gastronomic Planet» is the first volume of a trilogy that compiles articles on different gastronomic topics written before the appearance of COVID 19. The WGI is already working on the second book that will deal with the influence of the coronavirus in the sector from an international perspective. The third volume will begin to be prepared when - we all hope that as soon as possible - the pandemic has passed, in order to explain to readers of now and of the future how it has been before, during and after one of the greatest catastrophes of our time .

The Editorial Team led by José Manuel Iglesias and Blanca Berrón has had a large group made up of a hundred collaborators, some as involved as Luis Tesón Chandra Shamsar, Sidney Cheung, Gaspar Ros, Gabriel Leonart, Frédéric Duhart, Begoña Sieyra, Juan José Burgos, Jocelyne Napoli, Fiorella Dallaril, Lluís Petit, Ragnar Fridriksson, Roy D. Palmer, Knud-Erik Larsen, Robbie Postma or Javier Lorés. Our extreme thanks to all of them. The literary work has the invaluable support of leaders of International Organizations such as Rafael Ansón of the '*Académie Internationale de la Gastronomie*', Thomas Gugler of *Worldchefs* or Edouard Cointreau of *Gourmand World Cookbook Awards*, as well as the special collaboration of Rosa M^ª González from the *Ferran Adrià Chair UCJC* or F. Xavier Medina from the *UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC*.

The Copyright of the book has been managed thanks to the collaboration of the company Safe Creative. The first PDF edition is distributed free online and the work also has a printed edition on paper (on demand) and the books can be purchased on the publisher's website, www.bubok.es. A beautiful book to keep, with over 180 full-color pages in large size.

The project has the cooperation of Collaborating Entities: Dilmah Tea, Barry Callebaut, Vinos Avenencia and Syeira Comunicación.

The international presentation in Madrid, Spain, has been co-organized with the Ferran Adrià Chair UCJC, which from the beginning offered its resources and facilities so that this relevant initiative had a suitable scope for its launch. According to agreements with Universities with which the WGI traditionally cooperates, a calendar of book presentations is being prepared in different countries such as Italy, India, Chile, Japan, France or China.



PRESS RELEASE / NOTA DE PRENSA

Sep 29th, 2020

With the Collaboration of / Con la Colaboración de



Cátedra Ferran Adrià
de Cultura Gastronómica
y Ciencias de la Alimentación

Presentación Oficial

«WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet»

El [World Gastronomy Institute](#) (WGI) lanza el primer Global Report sobre la gastronomía, enfocada como actividad interdisciplinar. Un libro con un importante soporte académico y de investigación, con decenas de artículos de reputados expertos que analizan la situación mundial del sector antes del Covid 19. .

El «WGI Global Report 2020 – A Gastronomic Planet» es una obra documental escrita por decenas de expertos en Gastronomía de todos los rincones del globo, componiendo una visión global del sector en el mundo. El libro ofrece claves esenciales acerca de la alimentación y su relación con las personas. El contenido refleja diferentes aspectos culturales y técnicos desde disciplinas tan diversas y complementarias como la Antropología, Turismo, Tecnología, Patrimonio, Marketing, Educación, Institucional, Hostelería o Artes Culinarias.

Desde el concepto de «Informe Mundial» desarrollado habitualmente por las grandes Agencias y Organizaciones Internacionales, el World Gastronomy Institute (WGI) ha editado por primera vez en la historia un libro de referencia académica y de investigación, dedicado a la Gastronomía; el primer objetivo ha sido dejar constancia de un momento concreto que sirva como documentación de estudio, sin renunciar a la lectura lúdica para lectores ocasionales. El Report subtítulo como «A Gastronomic Planet» es el primer volumen de una trilogía que recopila artículos sobre diferentes temas gastronómicos redactados antes de la aparición del COVID 19. El WGI está ya trabajando en el segundo libro que tratará sobre la influencia del coronavirus en el sector desde una perspectiva internacional. El tercer volumen se comenzará a preparar cuando –todos esperamos que cuanto antes- haya pasado la pandemia, para poder así explicar a los lectores de ahora y del futuro cómo ha sido el antes, durante y después de una de las mayores catástrofes de nuestra época.

El Equipo Editorial liderado por José Manuel Iglesias y Blanca Berrón ha contado con un numeroso grupo formado por un centenar de colaboradores, algunos tan implicados como Luis Tesón Chandra Shamsar, Sidney Cheung, Gaspar Ros, Gabriel Leonart, Frédéric Duhart, Begoña Sieyra, Juan José Burgos, Jocelyne Napoli, Fiorella Dallaril, Lluís Petit, Ragnar Fridriksson, Roy D. Palmer, Knud-Erik Larsen, Robbie Postma o Javier Loes. Nuestro extremo agradecimiento a todos ellos. La obra cuenta con el inestimable apoyo de dirigentes de organizaciones Internacionales como Rafael Ansón de la 'Académie Internationale de la Gastronomie', Thomas Gugler de *Worldchefs* o Edouard Cointreau de *Gourmand World Cookbook Awards*, así como con la colaboración especial de Rosa M^a González de la *Cátedra Ferran Adrià UCJC* o de F. Xavier Medina de la *UNESCO Chair on Food, Culture and Development UOC*.

El Copyright del libro se ha gestionado gracias a la colaboración de Safe Creative. La primera edición PDF se distribuye gratuitamente online y además el trabajo cuenta con una edición impresa en papel (bajo demanda) y los libros se pueden adquirir en la web de la editorial, www.bubok.es. Un precioso libro para conservar, con más de 180 páginas a todo color en gran tamaño. El proyecto cuenta con la cooperación de Entidades Colaboradoras: Dilmah Tea, Barry Callebaut, Vinos Avenencia y Sieyra Comunicación.

La presentación internacional en Madrid ha sido co-organizada con la Cátedra Ferran Adrià UCJC, que desde un principio ofreció sus recursos e instalaciones para que esta relevante iniciativa tuviera un ámbito adecuado para su lanzamiento. Según acuerdos con Universidades con las que el WGI coopera habitualmente se está preparando un calendario de presentaciones del libro en diferentes países como Italia, India, Chile, Francia, China o Japón.



WGI

GLOBAL REPORT 2018-20

A GASTRONOMIC PLANET

FOOD TOURISM • ALIMENTARY TECHNOLOGY • ANTHROPOLOGY • HERITAGE
MARKETING • EDUCATION • INSTITUTIONAL • HOSPITALITY • DEVELOPMENT
FOOD CULTURE • CULINARY ARTS • PRODUCTS • SUSTAINABILITY • FUTURE