



# 3<sup>a</sup> Edició Cubik Hub Barcelona

# 2024

**INICIATIVA DE:**



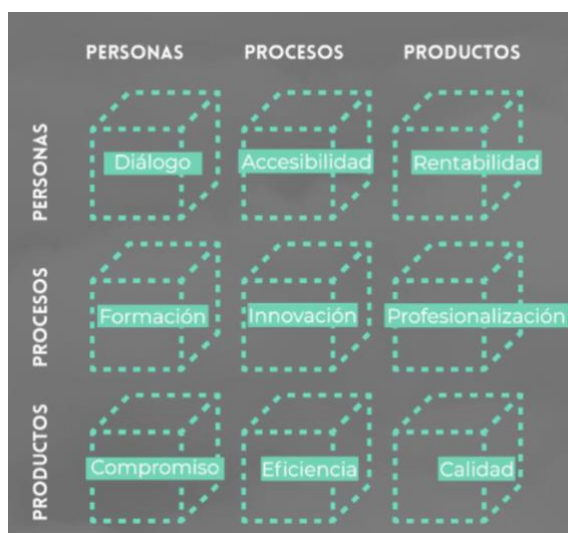
**CON EL APOYO DE:**



# La Alta Cocina: Nuevas Líneas de i+d

30-OCT  
10h30- 12h30

Barcelona Cubik HUB, desarrollado por Restaurantes Sostenibles y Gastropología con el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona, es un espacio multisectorial y de vanguardia, de reflexión y debate que impulse el intercambio de conocimiento y experiencias que permitan seguir avanzando en la necesaria transición hacia un sector gastronómico basado en sistemas y modelos de gestión y restauración más sostenibles, conscientes y responsables. Proyectos que promuevan: el compromiso con el territorio y la sociedad, el diálogo, la formación, la eficiencia, la rentabilidad, la accesibilidad, la profesionalización y la calidad del sector y sus servicios con la innovación en el centro.

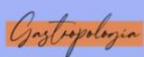


## Un Lugar Donde...

- Unir al sector de la restauración
- Generar sinergias de colaboración
- Impulsar el avance hacia el futuro

Y marcar las nuevas líneas de la  
**Sostenibilidad**

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



# La Alta Cocina: Nuevas Líneas de i+d

30-OCT  
10h30- 12h30

"La Alta Cocina: Nuevas Líneas de I+D" se propuso con el objetivo de explorar cómo la investigación y desarrollo en el ámbito de la alta cocina está revolucionando la gastronomía contemporánea. La aplicación de tecnologías innovadoras, el uso de ingredientes sostenibles y técnicas que no solo realzan el sabor, sino que también respetan el medioambiente, están marcando el ritmo de esta transformación. Estas líneas de I+D no solo enriquecen la experiencia culinaria, sino que también amplían los horizontes de sostenibilidad en el sector.

Además, para abordar si estas innovaciones pueden trascender la alta cocina e integrarse en restaurantes de diferentes niveles, democratizando el acceso a prácticas y técnicas avanzadas. La intención es abrir el debate sobre la posibilidad de que todos los niveles gastronómicos adopten enfoques sostenibles y creativos, contribuyendo así a un cambio significativo en el sector de la restauración.

## PARTICIPANTES



**Xavier Pellicer**

Chef y creador de su propio restaurante, apuesta por una cocina biodinámica y saludable, con productos ecológicos y de proximidad. Su espacio, blanco y luminoso, evoca un hogar y refleja su concepto "Healthy Kitchen", donde el placer gastronómico y el bienestar digestivo se equilibran.



**Carlota Clavé**

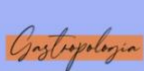
Chef de La Gormanda. Su cocina se basa en tres pilares fundamentales: producto, sostenibilidad y proximidad. "Cuando elaboramos nuestra carta de platos, tenemos en cuenta la temporada, el mejor género que encontramos en el mercado y los ingredientes que nos ofrecen proveedores locales."



**Victor Quintillà**

Eligió la gastronomía desde joven e inspiró su visión en El Bulli. En su restaurante Lluerna, desarrolló el concepto de "sostenibilidad 360" para una gestión integral y responsable, que incluye innovación, colaboración con proveedores, apoyo a la economía local y eficiencia en el uso de recursos.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:





## TEMAS DE DEBATE

### Prácticas sostenibles en el uso de ingredientes

Carlota Clavé enfatizó la importancia de trabajar con ingredientes frescos, locales y de temporada. Para su restaurante, la sostenibilidad incluye aprovechar al máximo cada parte de los ingredientes, minimizando el desperdicio alimentario y creando platos que respeten tanto el sabor como el valor nutricional de los productos.

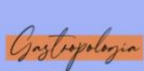
Víctor Quintillá, por su parte, explicó que su restaurante no cuenta con un menú fijo, sino que cambia según la disponibilidad de los ingredientes de temporada. Este enfoque no solo permite ofrecer productos en su mejor momento, sino también reducir el impacto ambiental asociado con la adquisición de ingredientes fuera de temporada.

Xavier Pellicer destacó la relación estrecha que mantiene con los proveedores locales para obtener ingredientes frescos, apoyar la economía local y proteger la biodiversidad. Aseguró que su objetivo no es solo ofrecer platos sabrosos, sino también nutritivos y que fomenten la salud de los comensales.

### Desafíos de la sostenibilidad en la alta cocina

A pesar de su compromiso, los tres chefs reconocieron que implementar prácticas sostenibles en el sector de la restauración presenta numerosos desafíos. Uno de los más grandes es reducir el uso de plásticos, dado que muchos proveedores aún emplean este material para el envasado.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



# La Alta Cocina: Nuevas Líneas de i+d

30-OCT  
10h30- 12h30

Además, los productos sostenibles suelen tener un coste más elevado, lo que plantea una dificultad económica para los restaurantes que desean mantenerse competitivos mientras aplican prácticas responsables.

La educación tanto del personal como de los clientes fue otro aspecto abordado. Los chefs se esfuerzan por sensibilizar a sus equipos sobre la importancia de la sostenibilidad y por comunicar a los clientes el valor de sus decisiones culinarias, promoviendo una mayor conciencia ambiental.

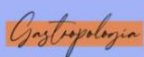
## Innovación y desarrollo en la gastronomía

La mesa abordó el papel de la investigación y desarrollo (I+D) en la alta cocina para implementar prácticas sostenibles que, además de mejorar el sabor y la presentación de los platos, respeten el medio ambiente. Los chefs coincidieron en que la aplicación de tecnología y prácticas innovadoras es clave para reducir la huella de carbono y mejorar la eficiencia en los restaurantes.

Carlota y Xavier comentaron sobre la adopción de tecnologías para mejorar el aprovechamiento de los recursos y reducir el desperdicio, lo cual incluye desde métodos de conservación hasta técnicas de cocción más eficientes.

Además, se discutió cómo estas innovaciones en alta cocina podrían tener un efecto positivo en otros niveles de la gastronomía, democratizando el acceso a prácticas sostenibles y haciendo que sean más asequibles para diferentes tipos de restaurantes.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



## Hacia una gastronomía sostenible y accesible

Los panelistas reflexionaron sobre el futuro de la sostenibilidad en la gastronomía, señalando que se requiere un cambio de mentalidad tanto en los restauradores como en los consumidores para lograr un impacto significativo. Carlota Clavé resaltó la importancia de inspirar a los comensales a valorar los ingredientes frescos y a disfrutar de platos que respeten el medio ambiente sin perder sabor ni calidad.

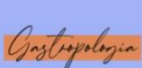
Xavier Pellicer añadió que la sostenibilidad también debe incluir un enfoque hacia la salud, ya que los restaurantes pueden jugar un papel fundamental en promover dietas más equilibradas y conscientes, un factor que cada vez es más valorado por el consumidor moderno.

## Conclusión

La mesa redonda concluyó que la sostenibilidad en la alta cocina va más allá de los ingredientes y debe abarcar todos los aspectos del funcionamiento de un restaurante, desde la selección de proveedores hasta la gestión de residuos y la educación del equipo y los clientes.

Los chefs estuvieron de acuerdo en que, aunque existen barreras, la sostenibilidad es una ventaja competitiva que diferencia a los restaurantes y responde a las crecientes demandas de los consumidores conscientes. La alta cocina, con su enfoque en la innovación y la calidad, tiene la capacidad de liderar esta transformación hacia una gastronomía más respetuosa con el medio ambiente y con la sociedad.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:

