



3ª Edición Cubik Hub Barcelona

2024

INICIATIVA DE:



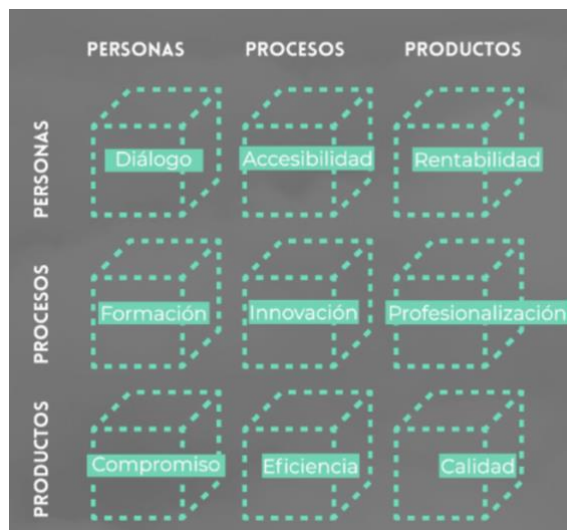
CON EL APOYO DE:



La Gastronomía Local como Identidad de la Ciudad

28-OCT
17h30- 18h30

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 Gastronomía Local como Identidad de la Ciudad

28-OCT
17h30- 18h30

“La Gastronomía Local como Identidad de la Ciudad” se propuso con el objetivo de explorar la identidad gastronómica local, la sostenibilidad y los retos del sector rural catalán. Hablar sobre la pérdida de autenticidad gastronómica debido al turismo masivo, el impacto de la industrialización agrícola, y la necesidad de promover un modelo de economía circular en el sector Horeca. Estas son algunas de las cuestiones que se abordaron.

PARTICIPANTES



Nacho Peres

Responsable del desarrollo de huertos urbanos, periurbanos y rurales en la Fundación Ferrer Sustainability. Fundó una sociedad agraria para conectar directamente la producción con restaurantes, impulsando la sostenibilidad y rentabilidad del sector horeca a través de la agricultura regenerativa y de proximidad.



Sergio Gil

Doctor en antropología social y cultural. Presidente de Fundación Restaurantes Sostenibles, empresario de restauración con el grupo Taberna y Cafetín de Barcelona; y profesor adjunto en diferentes universidades (UB, UCAM, College de París).



Oscar Teruelo

Presidente de la Associació de Gastronomia i Turisme y director de AGT, promueve una economía sostenible en el Baix Llobregat y Barcelona, impulsando la gastronomía y el turismo local con productos de proximidad. Es patrono de honor de Fundación Restaurantes Sostenibles.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



TEMAS DE DEBATE

Identidad gastronómica local y sostenibilidad

Los panelistas —Nacho Peres, Sergio Gil y Óscar Teruelo— compartieron sus perspectivas sobre la creciente pérdida de identidad cultural y los retos que enfrenta el sector rural. El turismo masivo fue un tema central, ya que todos coincidieron en que ha diluido parte de la autenticidad de la oferta gastronómica de la ciudad. Según Sergio Gil, Barcelona se ha convertido en un destino turístico que replica tendencias globales, desplazando parte de su herencia cultural.

A pesar de estos retos, se planteó que el turismo responsable podría redirigirse para convertirse en una herramienta de promoción de productos locales y así atraer visitantes interesados en la sostenibilidad y la cultura local. Esta idea se conecta con la necesidad de que los restaurantes actúen como embajadores de la gastronomía local, eligiendo ingredientes de temporada y de proximidad. Según Óscar Teruelo, al hacerlo, no solo apoyan a los productores locales, sino que también educan a los consumidores sobre la trazabilidad y el valor de estos productos. Los restaurantes pueden, por tanto, reforzar su identidad gastronómica a la vez que contribuyen a la sostenibilidad de la economía local.

Retos del entorno rural y la preservación de productos tradicionales

La situación del ámbito rural, particularmente la despoblación y la falta de oportunidades económicas, fue otro aspecto crucial en el debate. Nacho Peres señaló que las zonas rurales de Cataluña están gravemente afectadas por la industrialización y el control que grandes corporaciones agroalimentarias ejercen sobre el sector, dejando escaso margen para que los pequeños agricultores locales

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



sobrevivan. El caso del Parc Agrari del Baix Llobregat fue citado como ejemplo de un modelo de éxito en la preservación de la producción local, donde se protegen productos tradicionales como la alcachofa del Prat y el pollo Pota Blava. Esta revitalización ha sido impulsada en parte por el turismo gastronómico, demostrando que la identidad local puede ofrecer una alternativa económica y sostenible para el medio rural.

Economía circular y las tres "R" en el sector Horeca

La mesa abordó la implementación de la economía circular y la necesidad de adoptar las tres "R" (reducir, reutilizar y reciclar) en el sector Horeca (Hoteles, Restaurantes y Cafés). Sergio Gil señaló que el modelo lineal actual, basado en el consumo excesivo y la generación de residuos, es insostenible. Los panelistas coincidieron en que los restaurantes y otras empresas Horeca tienen la oportunidad de liderar un cambio positivo al reducir su huella ecológica, minimizar el desperdicio de alimentos y optimizar el uso de recursos. Nacho Peres agregó que adoptar un modelo circular no solo es una cuestión de responsabilidad social, sino que también puede representar un beneficio económico a largo plazo, haciendo que los negocios sean más eficientes y rentables.

Tecnología y el respeto por las prácticas tradicionales

La tecnología en el ámbito rural fue otro tema destacado. Aunque puede optimizar los cultivos y aumentar la productividad, los panelistas advirtieron sobre el riesgo de que su uso excesivo deshumanice el proceso agrícola. En áreas rurales, donde la identidad cultural está profundamente ligada a la tierra, la tecnología debe ser un complemento que preserve y enriquezca las prácticas tradicionales, no una

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



La Gastronomía Local como Identidad de la Ciudad

28-OCT
17h30- 18h30

herramienta que amenace su desaparición. Si se implementa con responsabilidad, la tecnología puede ayudar a preservar la autenticidad de los productos locales y apoyar a las comunidades rurales en su supervivencia económica y cultural.

Inclusión y sostenibilidad en la cadena de suministro

La sostenibilidad debe ser inclusiva e integrar a todos los actores de la cadena de suministro, desde productores hasta consumidores. Óscar Teruelo destacó que los restaurantes no solo deberían comprometerse con el uso de productos sostenibles, sino también asumir un rol educativo hacia los consumidores. A través de la transparencia sobre los ingredientes y su origen, los restaurantes pueden ayudar a los clientes a comprender el impacto de sus decisiones de compra, promoviendo así un consumo responsable. Las iniciativas de economía asociativa y el apoyo a productores locales pueden facilitar una relación más cercana y consciente entre los alimentos y quienes los consumen, fomentando una comunidad que valore la sostenibilidad.

Cambio climático, agua y biodiversidad en el sistema alimentario

El sistema alimentario actual enfrenta desafíos significativos en relación con el cambio climático, el uso de agua y la biodiversidad. Los panelistas discutieron cómo el modelo agrícola intensivo contribuye a las emisiones de gases de efecto invernadero, especialmente en la ganadería y el cultivo de arroz, y cómo esto afecta la capacidad de los suelos para ser productivos a largo plazo. La agricultura consume un 70% del agua dulce disponible, exacerbando los problemas de escasez de agua. Los suelos fértiles están siendo degradados por prácticas

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:



La Gastronomía Local como Identidad de la Ciudad

28-OCT
17h30- 18h30

agrícolas que priorizan la productividad inmediata sobre la sostenibilidad, lo que podría poner en riesgo la producción de alimentos en el futuro.

La conservación de la biodiversidad fue mencionada como fundamental para el equilibrio de los ecosistemas y la seguridad alimentaria. Sin embargo, la preferencia por monocultivos y la falta de apoyo para los agricultores locales están provocando una pérdida de diversidad biológica que, según los panelistas, podría ser irreversible sin un cambio profundo en las políticas y en el comportamiento del consumidor.

Conclusión: un futuro gastronómico sostenible y colaborativo

Los panelistas concluyeron que el futuro de la gastronomía en Barcelona y el ámbito rural catalán depende de un cambio hacia prácticas más sostenibles, responsables y colaborativas. Para lograrlo, se requiere un esfuerzo conjunto de todos los actores involucrados, desde productores hasta consumidores y gestores de políticas. La gastronomía tiene el potencial de ser un motor de cambio en la transición hacia un modelo más justo y respetuoso con el medio ambiente, pero solo si todos los eslabones de la cadena de suministro colaboran para preservar la identidad cultural y la biodiversidad.

Este enfoque colaborativo y de valorización de los productos locales puede convertir a la gastronomía en una herramienta efectiva para mitigar los problemas actuales del sistema alimentario, mejorar la sostenibilidad en el sector Horeca y apoyar al desarrollo rural.

INICIATIVA DE:



CON EL APOYO DE:

