

# XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO

## Ciclo de Conferencias Gastrosostenible es la opción

Martes 4, 11 y 18 de mayo  
de 2021



### PRESENTACIÓN

La Gastronomía se enfrenta a un gran reto en los próximos años y es la adaptación a la Sostenibilidad. ¡Porque la Gastronomía tiene mucho que ver con la Sostenibilidad!

Porque lograr muchos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, que fueron aprobados por la ONU, está estrechamente ligado a la manera en cómo nos alimentamos y, por tanto, a la Gastronomía, como la propia ONU exponía, cuando reclamaba a los chefs que fueran prescriptores de los ODS.

También, la Unión Europea ha puesto de manifiesto con el pacto Verde, el Green Deal, que es primordial una reorientación hacia un modelo económico “verde” o sostenible, implicando a una partida económica muy importante para desarrollar este cambio.

El cambio climático afecta y afectará a aquello que cultivamos y lo que podemos poner en el plato o los ingredientes con los que elaboramos una bebida.

Para afrontar estos retos, la gastronomía tiene que ser sostenible, es el compromiso que hay que adoptar para contribuir a los ODS. ¿Cómo debe ser una Gastronomía en un entorno sostenible? Necesitamos una visión nueva, integradora, que mejore los negocios gastronómicos adaptándolos a parámetros de desarrollo sostenible con visión de circularidad, inclusividad y accesibilidad, lo que permitirá reducir el despilfarro alimentario, tener una oferta inclusiva, por la introducción de sistemas y procesos que reduzcan el impacto en el medio ambiente.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA



# XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO

Gastrosostenible es la opción

Podemos hablar de gastronomía sostenible cuando un proyecto culinario y gastronómico funciona sin despilfarrar los recursos naturales, que tenga continuidad en el futuro sin perjudicar al medio ambiente o a la salud y teniendo en cuenta desde los orígenes de nuestros productos hasta el cultivo en el mercado, su distribución y cómo llegan a nuestros clientes.

La apuesta de los profesionales del sector debe alinearse para dar respuesta con este modelo de negocio, que vele por la conservación del planeta, por cuidar a la sociedad, y que se implique en garantizar una alimentación sostenible, accesible y responsable.

Es por este motivo que consideramos que la sostenibilidad debe ser un conocimiento clave y de futuro para nuestros estudiantes, para los nuevos profesionales, que tienen que estar preparados para desarrollar y dirigir proyectos sostenibles con una perspectiva de 360°. La sostenibilidad debe ser la suma de la tecnología, la educación, la promoción de inversiones verdes y el cuidado del territorio y las personas que en él viven y trabajan.

Por esta razón, en este XV Encuentro Gastronómico del CETT, su contenido se organiza en un ciclo de conferencias de chefs y profesionales expertos que ya trabajan en Gastronomía Sostenible y que compartirán con nosotros sus experiencias, perspectivas y visión para crear una base de conocimiento en el reto de futuro que es la Gastronomía Sostenible.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO

## Programa



### Martes 4 de mayo

**10.00 h**

#### Presentación

- Nan Ferreres, directora de la Escuela Técnica Profesional y de los estudios universitarios de Gastronomía del CETT
- Carles Gaig, Restaurante Gaig y padrino de la Trobada

**10.15 - 11.15 h**

#### Ponencia marco: Sostenibilidad Gastronómica

*El cereal marino*

Ángel León, Restaurante Aponiente  
3\*Michelin

### Martes 11 de mayo

**10.30 - 11.30 h**

#### Diálogos sostenibles

- Victor Quintillà, Restaurante Lluerna  
1\*Michelin
  - Carles Tejedor, World Central Kitchen
  - Marc Talavera, Eixarcolant
  - Felipe Celis, CETT-UB
- Moderada: Vinyet Capdet

### Martes 18 de mayo

**17.00 - 18.00 h**

#### Futuro sostenible

- Fina Puigdevall, Restaurante Les Cols 2\*Michelin
- Gaby Susana, Plataforma Aprofitem Aliments
- Raquel Díaz, Fundació Espigoladors
- Montserrat Saperas, Máster Gastronomía Sostenible - CETT-UB

Moderada: Nan Ferreres



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA