

XV TROBADA GASTRONÒMICA

Cicle de Conferències Gastrosostenible és l'opció

Dimarts 4, 11 i 18 de maig
de 2021



PRESENTACIÓ

La Gastronomia s'enfronta a un gran repte en els propers anys i és la seva adaptació a la Sostenibilitat. Perquè la Gastronomia té molt a veure amb la Sostenibilitat! Perquè aconseguir molts dels Objectius de Desenvolupament Sostenible de l'Agenda 2030, que van ser aprovats per l'ONU, està estretament lligat a la manera com ens alimentem i, per tant, a la Gastronomia, com la mateixa ONU exposava, quan demanava als xefs que siguin prescriptors dels ODS.

També la Unió Europea ha deixat palès amb el pacte Verd, el Green Deal, que és primordial una reorientació cap a un model econòmic "verd" o sostenible, que impliqui una partida econòmica molt important per desenvolupar aquest canvi.

El canvi climàtic afecta i afectarà allò que conreem i allò que podem posar al plat o els ingredients amb els quals elaborem una beguda.

Per afrontar aquests reptes la gastronomia ha de ser sostenible, és el compromís que cal adoptar per contribuir als ODS. Com ha de ser una Gastronomia en un entorn sostenible? Necessitem una mirada nova, integradora, que millori els negocis gastronòmics adaptant-los a paràmetres de desenvolupament sostenible amb visió de circularitat, inclusivitat i accessibilitat, cosa que permetrà reduir el malbaratament alimentari, tenir una oferta inclusiva, per la introducció de sistemes i processos que redueixin l'impacte en el medi ambient.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

XV TROBADA GASTRONÒMICA

Gastrosostenible és l'opció



Podem parlar de gastronomia sostenible quan un projecte culinari i gastronòmic funciona sense malbaratar els recursos naturals, que tingui continuïtat en el futur sense perjudicar el medi ambient o la salut i tenint en compte des dels orígens dels nostres productes fins al cultiu al mercat, la seva distribució i com aquests arriben als nostres clients.

L'aposta dels professionals del sector ha d'anar alineada per donar resposta amb aquest model de negoci, que vetlli per la conservació del planeta, per tenir cura de la societat, i que s'impliqui a garantir una alimentació sostenible, accessible i responsable.

És per això que considerem que la sostenibilitat ha de ser un coneixement clau i de futur per als nostres estudiants, per als nous professionals, que han d'estar preparats per desenvolupar i dirigir projectes sostenibles amb una perspectiva de 360°. La sostenibilitat ha de ser la suma de la tecnologia, l'educació, la promoció d'inversions verdes i la cura del territori i les persones que hi viuen i treballen.

Per aquesta raó, en aquesta XV Trobada Gastronòmica del CETT, s'organitza el seu contingut en un cicle de conferències de xefs i professionals experts que ja treballen en Gastronomia Sostenible i que compartiran amb nosaltres les seves experiències, perspectives i visió per crear una base sòlida de coneixement en el repte de futur que és la Gastronomia Sostenible.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

XV TROBADA GASTRONÒMICA

Programa



Dimarts 4 de maig

10.00 h

Presentació

- Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional i dels estudis universitaris de Gastronomia del CETT
- Carles Gaig, Restaurant Gaig i padri de la Trobada

10.15 - 11.15 h

Ponència marc: Sostenibilitat Gastronòmica

El cereal marí

Ángel León, Restaurant Aponiente
3*Michelin

Dimarts 11 de maig

10.30 - 11.30 h

Diàlegs sostenibles

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

Dimarts 18 de maig

17.00 - 18.00 h

Futur sostenible

- Fina Puigdevall, Restaurant Les Cols
2*Michelin
- Gaby Susana, Plataforma Aprofitem Aliments
- Raquel Díaz, Fundació Espigoladors
- Montserrat Saperas, Màster Gastronomia Sostenible - CETT-UB

Modera: Nan Ferreres



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA