



Menjadors Ecològics insta a los cocineros a ser impulsores del cambio en el sistema alimentario

25-05-2022

Menjadors Ecològics organizó el pasado 20 de mayo una jornada cuyo objetivo fue destacar el papel de los cocineros como embajadores de la transición hacia un sistema alimentario sostenible. La actividad contó con la presencia de **Paul Newnham**, director de Chefs' Manifiesto, quien aboga por conformar una red de cocineros y cocineras que puedan salir de sus cocinas para comunicar su mensaje y trabajar en cooperación con los productores y productoras para impulsar el cambio.

El pasado viernes 20 de mayo tuvo lugar en Barcelona un *showcooking* de gastronomía sostenible organizado por *Menjadors Ecològics*, impulsora de la red Chef 2030. La jornada contó con la participación de **Nani Moré**, directora de *Menjadors Ecològics*, **Paul Newnham**, líder del Chefs' Manifiesto, **Javier López** y **Pere Carrió**, miembros, respectivamente, de Chef 2030 y Slow Food Barcelona. El objetivo de la jornada fue destacar el papel de los cocineros y cocineras como embajadores de la transición hacia un sistema alimentario sostenible que tenga su eje central en la producción ecológica, de temporada y de proximidad.

Nani Moré presentó una de las claves para avanzar hacia una alimentación más sostenible: las verduras de temporada y de proximidad, un bodegón con las hortalizas disponibles en la producción ecológica de Barcelona como la cebolla, zanahoria, remolacha morada y remolacha rallada, calabaza, calabacín, pepino, tres variedades de lechuga, ajos tiernos, acelgas verdes y acelgas de colores, col Kale, espinacas, hinojo... Según Moré *"el reto de la gastronomía está en manos de los chefs, conseguir que los comensales disfruten del placer de la alimentación saludable y sostenible con las verduras como protagonistas"*.

Paul Newnham, director de Chefs' Manifiesto, red que se apoya en el papel de los cocineros como embajadores de un modelo alimentario más sostenible, puso el foco sobre la invisibilidad de los chefs y el escaso reconocimiento que reciben por impulsar el cambio. En este sentido, Newnham cree que los cocineros deben salir de sus cocinas para comunicar su mensaje. *"Tenemos un papel central, combinamos sabores del pasado que miran hacia el futuro. Sin embargo, la mayoría de los chefs pasamos desapercibidos, sin que se tenga en cuenta nuestra capacidad para impulsar el cambio. Esta situación tiene que modificarse"*, recalcó.

Por su parte, Javier López, chef del CEIP La Luz de Tenerife y miembro de Chef 2030, red de cocineros y cocineras de restauración

colectiva (escuelas, institutos, residencias, hospitales...) en España, hizo hincapié en el elevado índice de diabetes y obesidad que existe en Canarias. Para López también es importante comprometerse con los productores y productoras ecológicos y de proximidad, adaptar el menú en función de los alimentos disponibles, trabajar en red y promover el modelo desde la infancia en las escuelas. De hecho, al cocinero le llama la atención que con la gran variedad de alimentos ecológicos que se encuentran disponibles en las islas haya tanto consumo de comida prefabricada. *“Hay futuro, pero primero es necesario cambiarnos a nosotros mismos”,* aseguró.

Además, Pere Carrió, chef y propietario del restaurante ‘El gat blau’ puso sobre la mesa otra problemática y es que *“a menudo la relación entre el chef y productor es de subordinación. Debemos cambiar ese rol y que la relación que haya sea de cooperación”*. Por eso, aludió a los principios del movimiento Slow Food, red de restauración comercial (restaurantes, hoteles...) que sostiene que la alimentación debe de ser buena, justa y limpia: *“buena para el paladar, limpia para la salud y justa en cuanto al precio tanto para el productor como para el comprador”*.

En esta misma línea, Nani Moré subrayó que *“actualmente disponemos de suficientes datos que avalan la necesidad de cambiar el modelo alimentario y, al mismo tiempo, hay suficientes experiencias de éxito para escalar el cambio. Únicamente faltan más chefs, más voluntad política y una mayor sensibilización a la población”*.

Todos ellos visibilizaron las redes de las que forman parte así como las acciones que llevan a cabo para facilitar su interconexión y habilitar el intercambio de conocimiento entre chefs para ampliar su despensa y su recetario y compartir y escalar experiencias hacia la transición de modelo. *“Un chef puede cambiar su cocina, los chefs en red pueden cambiar el modelo”,* aseguró Moré.

Esta jornada se enmarcó en un proyecto cofinanciado por BIT Habitat (Ajuntament de Barcelona), dentro de la iniciativa de la convocatoria de ayudas a la innovación urbana La Ciudad Proactiva, que acompañará a seis escuelas de primaria de la ciudad de Barcelona en su camino hacia un modelo de cocina más sostenible y saludable. Cuenta también con el apoyo de la Fundación Daniel y Nina Carasso y la Fundación Ashoka.

Noticias Relacionadas

- Explorando las vías para servir menús más saludables y sostenibles en los colegios
- Life Foster, un proyecto para reducir el despilfarro alimentario, dirigido a la restauración
- Educación alimentaria desde el ‘cole’ y compra pública, vías hacia una alimentación sostenible
- Greenpeace reta al ayuntamiento de Lleida a servir ecológico y de proximidad en Infantil