



Te encuentras en Inicio / A fondo / Un poco de todo /

Los restaurantes de Barcelona se alinean con las tesis de la economía circular

## Los restaurantes de Barcelona se alinean con las tesis de la economía circular

Miércoles, 27 de noviembre 2019

**En 2021, Barcelona será 'Capital Mundial de la Alimentación Sostenible'; la ciudad empieza a moverse y ha creado un espacio de coordinación política para seguir avanzando en el proyecto tras su elección hecha pública el pasado mes de octubre. En el marco de la efeméride, se ha celebrado recientemente el II Simposium internacional de economía circular y restaurantes, foro en el que los restaurantes se manifestaron a favor de un cambio de sistema guiado por la economía circular.**

El pasado 9 de octubre, Barcelona fue nombrada 'Capital Mundial de la Alimentación Sostenible' en el marco del encuentro de las ciudades firmantes del *Milan urban food policy pact*, un pacto internacional que recibe el apoyo de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y en el que 200 ciudades participantes se comprometen a desarrollar modelos agroalimentarios sostenibles, justos y sanos. En 2017 otra ciudad española, Valencia, ostentó esta capitalidad.

En un comunicado, el consistorio ha explicado que la candidatura de Barcelona se ha basado en tres ejes clave: promover dietas saludables, sobre todo en el caso de la infancia; plantear la alimentación sostenible como una oportunidad económica para el comercio de proximidad y la agricultura, y remarcar su vertiente como estrategia para luchar contra el cambio climático. La candidatura ha puesto de relieve la Estrategia de Políticas Alimentarias de Barcelona 2016-2017, que la ciudad viene desarrollando en los últimos años y que quiere impulsar en este nuevo mandato.

### Un cambio de sistema guiado por la economía circular

"Los restaurantes se conjuran para contribuir al cambio de sistema alimentario en las grandes ciudades bajo el nuevo paradigma de la economía circular"... esa ha sido una de las conclusiones del recién celebrado *II Simposium internacional de economía circular y restaurantes*, organizado el pasado 13 de noviembre por Barcelona Restaurants Sostenibles, con el apoyo y colaboración del Ajuntament de Barcelona y la Fundación Ellen MacArthur (EMC). El evento reunió unos 220 profesionales de la hostelería, tanto a nivel de empresas, como de entidades y asociaciones, relacionadas con la sostenibilidad y la economía circular.

Las diferentes ponencias trataron de analizar los objetivos de la *Food initiative* de la EMC a nivel de suministros, diseño de producto y gestión de residuos. Para ello se contó con cocineros de reconocido prestigio a nivel internacional que comulgan con la sostenibilidad y la economía circular, tales como **Kim Wijendorp** del restaurante danés 'Amass', **Erik Andersson** del restaurante sueco 'Spill', **Albert Franch** de 'Nolla Restaurant' de Finlandia o **Iván Rodríguez** del 'Leka', de Barcelona.

Suscitaron gran interés las sesiones protagonizadas por el entomólogo y gastrónomo italiano, **Mattia Marino**, que dio a degustar galletas hechas con insectos comestibles o la joven **Júlia Caparrós**, del restaurante 'Cubics', de Igualada (Barcelona), que apoya el movimiento *Eixarcolant*, de recuperación de plantas y semillas, de nueva demanda por parte de la hostelería.

Las presentaciones sobre huertos en azoteas (Huertos in the sky), acuaponía (Green in blue), bebidas saludables (Ocean 52) y *plant-based* (Foods for Tomorrow) demostraron el nivel de preparación de los emprendedores que han de dar respuesta a los restaurantes que desean ser sostenibles en el marco de una economía circular, al igual que los que los apoyarán para obtener el objetivo *zero waste*, gestionando los residuos tanto antes (Rescue dinner y Winnow solutions), como después (Tarpuna).

El apoyo del Ajuntament de Barcelona a la iniciativa de la Red de Asociaciones de Restaurantes Sostenibles, que presentó un informe sobre estrategias empresariales para adoptar esquemas de economía circular en los restaurantes que quieren ser sostenibles, quedó de manifiesto con la presencia en la inauguración de la regidora **Montserrat Ballarín**, quien anunció la continuidad de las convocatorias con un *Congreso internacional de economía circular y restaurantes en el 2021*, coincidiendo con que Barcelona será 'Capital Mundial de la Alimentación Sostenible'; y con el activo protagonismo en el seno de la EMC de la ciudad, siendo *Participant city*, en el programa *Food initiative* de la fundación. En el *simposium* estuvo presente **Emma Chow**, una de las artífices del programa en el seno del proyecto *Cities & circular economy for food*.

**Noticias Relacionadas**

- [El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector](#)
- [Hacia una restauración sostenible, eficaz y comprometida, en todos los segmentos](#)
- [Valencia acogerá el Congreso de Restauración Colectiva enmarcado en la capitalidad de la FAO](#)
- [Naciones Unidas nombra a Valencia 'Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2017'](#)