

Post publicado en Facebook el 18 de junio de 2020, con motivo del día internacional de la gastronomía sostenible

## **LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y EL RETO DE CAMBIAR EL MODELO DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS**

Fue en diciembre de 2016, a propuesta de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), cuando se decidió instituir la fecha del 18 de junio como día internacional de la gastronomía sostenible. En línea con la filosofía de transformar nuestro mundo que caracteriza a la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, la iniciativa pretende promover cambios en los hábitos alimentarios y de consumo, que resulten más respetuosos con el medio ambiente y con las tradiciones locales.

La gastronomía sostenible, entendida como arte de preparar una buena comida, es sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos. Se trata de asegurar, por medio de la actividad gastronómica, el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sostenible de alimentos y la conservación de la biodiversidad. Sin olvidar su papel para la consecución de un turismo sostenible y de calidad.

Son precisamente los vínculos que existen entre el hecho gastronómico y la dimensión ambiental, socio-cultural y económica del desarrollo sostenible, los que otorgan un significado especial a la coincidencia en 2020 de la celebración de la efeméride del día internacional de la gastronomía sostenible con la crisis sanitaria de la COVID-19.

En las últimas semanas son muchas las voces que han planteado la necesidad de reconsiderar nuestro modelo de desarrollo y avanzar en algunos de los cambios que ya estaban encima de la mesa. La transformación del sistema alimentario aparece como una de las cuestiones prioritarias y una de las temáticas donde adquiere relevancia la máxima de actuar localmente, pero pensar de manera global.

Como ha puesto de manifiesto un estudio de la Universidad de Alicante sobre los cambios en los hábitos de consumo y las prácticas culinarias y gastronómicas de los alicantinos durante el confinamiento, existe un creciente interés por la alimentación sostenible y de proximidad que caracteriza a nuestras tradiciones culinarias y gastronómicas. Es muy importante aprovechar estas dinámicas sociales y avanzar hacia la consecución de consensos que hagan posibles políticas como las que necesitan los objetivos de desarrollo sostenible.

La Comunidad Valenciana se encuentra en una posición idónea para poder avanzar hacia un cambio en la forma de producir y consumir nuestros alimentos. Para poder recuperar cuotas de soberanía alimentaria que redunden en el bienestar y la salud de sus ciudadanos, pero también en un modelo de desarrollo económico y social mucho más sostenible y con el turismo gastronómico como una de sus señas de identidad.

Las comarcas valencianas cuentan con un espacio culinario y gastronómico singular, con identidad, tradición y diversidad de productos agrícolas y alimenticios, siendo uno de los territorios con más denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas. Al largo del territorio valenciano se han ido consolidando todo un conjunto de iniciativas que están en sintonía con los parámetros de una gastronomía basada en la producción y el comercio de proximidad y con filosofías como la que defienden movimientos como *Slow Food* y otros posicionamientos cercanos a la eco-gastronomía.

Sumemos a todo ello el hecho de contar con una de las 26 ciudades creativas de la gastronomía que a fecha de 2019 tenía reconocidas la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Dénia y la comarca de la Marina Alta recibieron en 2015 dicho reconocimiento y desde entonces han impulsado un interesante proyecto que va en la línea de los objetivos de la gastronomía sostenible que hemos comentado con anterioridad.

La celebración en el Centro de Desarrollo Turístico de Dénia, en noviembre de 2019, del D\*na-Fòrum Cuinant una terra. Llaurant un futur, sirvió para avanzar en la consecución de un proyecto comarcal orientado a revitalizar el sector agroalimentario, consolidar el potencial culinario de la Marina Alta y situarla como un destino turístico de excelencia en el ámbito gastronómico.

En un momento como el actual donde se están convocando comisiones de reconstrucción post COVID-19 en diferentes ámbitos y niveles institucionales, convendría tomar en consideración el reto y la oportunidad que encierra la cuestión alimentaria. Siguiendo el ejemplo y el recorrido de la Marina Alta, se deberían articular proyectos que aprovechen el potencial de dinamización territorial y desarrollo local que encierra la gastronomía sostenible.

Se trata, en última instancia, de aunar a través de la gastronomía sostenible las responsabilidades ambientales, sociales y culturales que encierra el hecho de alimentarnos. Respetar, conservar y promover las culturas alimentarias, utilizar alimentos producidos de forma sostenible y valorar su calidad, o incentivar la educación ambiental y promover la gestión responsable de la energía, el agua y los residuos en toda la cadena alimentaria, de la producción, procesado y distribución, son algunas de las prácticas que deberían definir la sustentabilidad gastronómica y el nuevo sistema alimentario.

©Josep Bernabeu-Mestre. Catedrático de Historia de la Ciencia. Director académico de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico y del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia. Universidad de Alicante