

Post publicat en Facebook el 18 de juny de 2020, amb motiu del Dia Internacional de Gastronomia Sostenible

LA GASTRONOMIA SOSTENIBLE I EL REPTE DE CANVIAR EL MODEL DE PRODUCCIÓ I CONSUM D'ALIMENTS Va ser al desembre de 2016, a proposta de la Societat Peruana de Gastronomia (APEGA), quan es va decidir instituir la data de el 18 de juny com a dia internacional de la gastronomia sostenible. En línia amb la filosofia de transformar el món que caracteritza l'Agenda 2030 per al Desenvolupament Sostenible, la iniciativa pretén promoure canvis en els hàbits alimentaris i de consum, que resulten més respectuosos amb el medi ambient i amb les tradicions locals.

La gastronomia sostenible, entesa com a art de preparar un bon menjar, és sinònim d'una cuina que té en compte l'origen dels ingredients, com es cultiven i com arriben als nostres mercats i, finalment, als nostres plats. Es tracta d'assegurar, per mitjà de l'activitat gastronòmica, el desenvolupament agrícola, la seguretat alimentària, la nutrició, la producció sostenible d'aliments i la conservació de la biodiversitat. Sense oblidar el seu paper per a la consecució d'un turisme sostenible i de qualitat.

Són precisament els vincles que existeixen entre el fet gastronòmic i la dimensió ambiental, sociocultural i econòmica de el desenvolupament sostenible, els que atorguen un significat especial a la coincidència el 2020 de la celebració de l'efemèride del dia internacional de la gastronomia sostenible amb la crisi sanitària de la COVID-19.

En les últimes setmanes són moltes les veus que han plantejat la necessitat de reconsiderar l'actual model de desenvolupament i avançar en alguns dels canvis que ja estaven damunt de la taula. La transformació de sistema alimentari apareix com una de les qüestions prioritàries i una de les temàtiques on adquireix rellevància la màxima d'actuar localment, però pensar de manera global.

Com ha posat de manifest un estudi de la Universitat d'Alacant sobre els canvis en els hàbits de consum i les pràctiques culinàries i gastronòmiques dels alacantins durant el confinament, hi ha un creixent interès per l'alimentació sostenible i de proximitat que caracteritza les nostres tradicions culinàries i gastronòmiques. És molt important aprofitar aquestes dinàmiques socials i avançar cap a la consecució de consensos que facen possibles polítiques com les que necessiten els objectius de desenvolupament sostenible. La Comunitat Valenciana es troba en una posició idònia per poder avançar cap a un canvi en la forma de produir i consumir els nostres aliments. Per poder recuperar quotes de sobirania alimentària que redunden en el benestar i la salut dels seus ciutadans, però també en un model de desenvolupament econòmic i social molt més sostenible i amb el turisme gastronòmic com una de les seves senyes d'identitat.

Les comarques valencianes compten amb un espai culinari i gastronòmic singular, amb identitat, tradició i diversitat de productes agrícoles i alimentaris, sent un dels territoris amb més denominacions d'origen i indicacions geogràfiques protegides. Al llarg del territori valencià s'han anat consolidant tot un conjunt d'iniciatives que estan en sintonia amb els paràmetres d'una gastronomia basada en la producció i el comerç de proximitat i amb filosofies com la que defensen moviments com *Slow Food* i altres posicionaments propers a la eco-gastronomia.

Sumem a tot això el fet de comptar amb una de les 26 ciutats creatives de la gastronomia que a data de 2019 tenia reconegudes l'Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura (UNESCO). Dènia i la comarca de la Marina Alta van rebre el 2015 aquest reconeixement i des de llavors han impulsat un interessant projecte que va en la línia dels objectius de la gastronomia sostenible que hem comentat amb anterioritat.

La celebració al Centre de Desenvolupament Turístic de Dénia, al novembre de 2019, del D*na-Fòrum *Cuinant 1 terra. Laurant un futur*, va servir per avançar en la consecució d'un projecte comarcal orientat a revitalitzar el sector agroalimentari, consolidar el potencial culinari de la Marina Alta i situar-la com una destinació turística d'excel·lència en l'àmbit gastronòmic.

En un moment com l'actual on s'estan convocant comissions de reconstrucció post COVID-19 en diferents àmbits i nivells institucionals, convindria prendre en consideració el repte i l'oportunitat que comporta la qüestió alimentària. Seguint l'exemple i el recorregut de la Marina Alta, s'haurien d'articular projectes que aprofiten el potencial de dinamització territorial i desenvolupament local que aporta la gastronomia sostenible.

Es tracta, en última instància, d'ajuntar a través de la gastronomia sostenible les responsabilitats ambientals, socials i culturals que acompanyen al fet d'alimentar-nos. Respectar, conservar i promoure les cultures alimentàries, utilitzar aliments produïts de forma sostenible i valorar la seva qualitat, o incentivar l'educació ambiental i promoure la gestió responsable de l'energia, l'aigua i els residus en tota la cadena alimentària, de la producció, processat i distribució, són algunes de les pràctiques que haurien de definir la sostenibilitat gastronòmica i el nou sistema alimentari.

© Josep Bernabeu-Mestre. Catedràtic d'Història de la Ciència. Director acadèmic de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic i del Centre de Gastronomia del Mediterrani UA-Dénia. Universitat d'Alacant