



Suscríbete

Iniciar Sesión

Home > Ambiente > BIBO

Te quedan 3 artículos gratis este mes.

Regístrate

27 abr 2022 - 9:00 p. m.

## Alimentación sostenible, según el dueño de un restaurante con 3 estrellas Michelin

Josep Roca, uno de los dueños del restaurante El Celler de Can Roca, en España, conversó con este diario sobre cómo la gastronomía puede contribuir a las causas ambientales.



Nuevo

Redacción BIBO



Además de enfrentarse al reto de preparar platos con buena sazón o crear menús creativos y atractivos para sus comensales, los cocineros del mundo se enfrentan a otro desafío: que sus recetas sean sostenibles a nivel ambiental. Al menos esa es la perspectiva de los hermanos Roca, Joan, Josep y Jordi, quienes son dueños de El Celler de Can Roca, un restaurante con tres estrellas Michelin en Girona (España). (Lea [Encuentran plástico en peces que están a más de mil metros de profundidad](#))

En el documental *Sembrando el futuro*, disponible a través de Youtube, los hermanos Roca hablan del nuevo papel que deberán adoptar los restaurantes y chefs para impulsar una **alimentación sostenible**. En su paso por Colombia, el *sommelier* del restaurante habló sobre las reflexiones principales que se exploraron en el documental, así como los cambios que se han adelantado en el restaurante para impulsar una **alimentación sostenible**. (Lea [El activista climático que se prendió fuego en protesta y murió en Estados Unidos](#))

La pérdida de **biodiversidad** en los cultivos de comida es uno de los grandes problemas que enfrenta el mundo, pues afecta la **seguridad alimentaria**. Según un informe de 2019 de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), de las más de seis mil especies de plantas cultivadas para la **alimentación mundial**, solo nueve de estas representan más del 66 % de la producción mundial de cultivos.

Esta es una de las razones que hace que las prácticas de producción de alimentos no sean sostenibles, al igual que el uso intensivo de agroquímicos y otros productos que perjudican los suelos. Además, el **sistema global de alimentación** es responsable de un tercio de las emisiones de gases de efecto invernadero,

según el reporte de Seguridad Alimentaria del Panel Intergubernamental del Cambio Climático de 2019.

### **¿De dónde surgió la idea de hacer un documental que hable de la sostenibilidad desde la cocina?**

La inspiración empezó cuando recuperamos un dossier de prensa en el que había una entrevista a nuestra madre (Montserrat Fontané, cocinera y fundadora del Restaurant Can Roca) en 2008, en la que le preguntan: ¿qué le hace falta para llenarse o ser feliz? Ella dijo: “Me hace mucha ilusión volver a la casa en que nací, que está destruida, y poder tomarme algo allí”. A raíz de esto, tuvimos la oportunidad de poder comprar esa casa, restaurarla, y quisimos hacerle un menú homenaje a nuestra mamá, un menú de cuando era pequeña. Sin embargo, vimos que muchos de los ingredientes que ella utilizaba, de las variedades de patata y frijol, ya no existían. Por eso hicimos el trabajo de investigación y de tomar conciencia de la pérdida de biodiversidad no solo en el Valle de Llémena, en Girona, sino a escala mundial.

### **¿Qué lo sigue preocupando sobre la forma como producimos alimentos?**

El momento en el que estamos hoy, cómo se convierte en urgencia aquello que era una intuición sobre el cambio climático. Es lo que más me mueve ahora: dónde debemos tener el foco en el mundo de la gastronomía. Damos placer, somos vendedores de felicidad, la gastronomía es un anhelo de felicidad y nos sentimos con un gran privilegio, pero también es una gran responsabilidad.

### **¿Qué cambios han implementado en el restaurante a raíz de todo este movimiento?**

Desde hace más de 10 años que estamos en esa senda y no solo hemos trabajado la parte alimentaria, sino también la parte de reciclaje, con la recuperación del vidrio y de transformación. De hecho, tenemos un taller de reciclaje en el restaurante. Desde el ámbito alimentario, aprovechamos la conexión con productos cercanos, el 85 % de los insumos son de proximidad, así como desde el

---

confinamiento, empezamos el proyecto Gastronomía Sostenible.

**Gran parte del problema en la alimentación viene desde las industrias, desde cómo se producen los alimentos. ¿Hay algo que puedan hacer las personas a nivel individual?**

Sí. Estas empresas que dominan el mundo de la alimentación también lo hacen desde el poder de la información y del consumo. Ellos tienen que cambiar su discurso, porque los consumidores necesitamos más transparencia, mucha más información sobre la trazabilidad de los alimentos, sobre la proyección de la conciencia en el campo en donde inciden y sobre la gestión de la calidad del precio justo, entre otras cosas.

Desde el mundo de la cocina tenemos que hacer contrapeso desde la notoriedad, creo que es nuestra gran responsabilidad. Nuestro documental, *Sembrando el futuro*, tiene que ver mucho con esa idea de conectar. Para el documental invitamos a Harry Sasson y a Leonor Espinosa hasta la sede Can Roca, porque nos parece que Colombia tiene ese ejemplo de biodiversidad, y hay todavía una gran oportunidad para proyectarse en este campo. Desde la cocina, esa es ya una imperiosa necesidad.

**(También puede leer: Bosques, los nuevos indicadores de la salud humana)**

**¿Cuál es el actor más importante para incentivar a hacer cambios, sus compañeros o los consumidores?**

Diría que lo primero que tiene que pasar es que los cocineros tomen conciencia de la notoriedad que tenemos hoy, de la responsabilidad que asumimos para dar a la sociedad una formación continuada, de información, de compartir nuestros debates internos. Somos un altavoz, tenemos que ser muy conscientes de con qué marcas podemos asociarnos y cuáles no, y pensar que tenemos que estar cercanos del pequeño productor con mucha transparencia. La responsabilidad sobre el precio justo, la responsabilidad del comercio justo, de la biodiversidad, también reside en pequeños embajadores de chaqueta blanca: los cocineros

reside en pequeños embajadores de chaqueta blanca. Los cocineros.

## **¿Quiénes son estas empresas o pequeños productores? ¿Qué estándares deben cumplir?**

La proximidad con una ética de ecología, biodinámica o agricultura con mínima intervención. No deben usar pesticidas o semillas antiguas, es lo único que pedimos en el campo. En el tema de ganadería, pedimos que sea no estabulada (es decir, que el ganado no esté confinado a una granja y aproveche los pastos naturales), con muy buena trazabilidad y con una idea de preservación de razas autóctonas o al menos intensivas.

## **¿Qué acciones pueden hacer los consumidores?**

Consumir menos productos refinados o productos precocinados, así como aquellos vinculados a la gran industria alimentaria. Debemos focalizarnos en la cocina natural en tener una dieta mucho más saludable, vinculada a reducir la cantidad de carne y aumentar los vegetales, el pescado. Solo con eso ya haríamos un gran cambio en el mundo alimentario.

## **¿Cree que hay un interés o demanda por parte de los consumidores de este tipo de acciones?**

Es un cambio difícil, pero lo cierto es que también es difícil por el peso de las empresas que dominan el mundo de la alimentación y que tienen el poder de la información y capacidad de evocación, de crear estímulos, con campañas, para llevarlo a su conveniencia. Ese es el gran peligro que tiene el consumidor: estar abducido por la gran estrategia de marketing de las industrias alimentarias. A partir de esto, debemos tomar conciencia, de asumir que la responsabilidad es de cada uno de nosotros y que nos toca cada día.

El reto está en cocinar fresco, que es el gran consejo que tengo para cambiar los hábitos. Proyectar salud a través de la alimentación, ese es el gran reto, la gran responsabilidad.