

Los chefs de vanguardia de España ponen en valor los alimentos de proximidad y sostenibles en Auténtica

Los restaurantes RADIS, Trigo, ReArt, y La Finca comparten en Auténtica su compromiso con los proveedores locales para una gastronomía más sostenible

Auténtica Premium Food Fest reúne estos días en Sevilla al sector alimentario, la gran distribución, retail y el sector Horeca para fomentar una industria más respetuosa con el medio ambiente

Sevilla, 25 de septiembre de 2023 – La sostenibilidad, los productos de proximidad y ecológicos, y el desperdicio alimentario están a la orden del día en la industria alimentaria y la gastronomía. Pero no solo porque la sostenibilidad sea un punto clave en la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, sino porque así lo exige también el consumidor. [Auténtica 2023](#), el nuevo evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria que se celebra estos días en Sevilla, ha analizado, de la mano de reconocidos chefs y cocineros, como esta tendencia está definiendo la cesta de la compra y la carta de los restaurantes.

Hoy en día, ante la consciencia cada vez mayor por la sostenibilidad, los consumidores demandan transparencia e información sobre los alimentos que consumen, que provengan de productores locales y sean de km0. Según **Catalina Hermoso**, directora de calidad y salud de Cielo y Tierra Olive, “nuestras decisiones impactan en el medio ambiente y la utilización de productos de proximidad disminuyen la huella de carbono”. En la misma línea coincide **Jaume Torras**, CEO de Soulblim: “apostar por producto de productores locales ofrece una mejor calidad a la cocina”.

Pero en esta “Revolución verde”, no solo la sostenibilidad es importante, sino que “el cliente también tiene el foco en la cocina saludable”, destaca **Àngels Puntas**, CEO de Escuela de cocina y Eventos Gastronómicos La Patente Barcelona. Es por ello que hay una demanda cada vez mayor de productos de origen vegetal, que favorecen una vida saludable.

Una cesta de la compra y una carta de km0

Esta nueva consciencia por la sostenibilidad y el producto de proximidad que exige el consumidor está marcando también la cesta de la compra de los restaurantes, que tienen que adaptarse a las nuevas demandas para elaborar una carta y un menú acorde con los nuevos hábitos de consumo. Sin embargo, los chefs de los restaurantes RADIS, Trigo, ReArt, y La Finca, coinciden en que “crear un menú con productos locales, ecológicos, 100% sostenibles y de km0 es tan complejo como cocinarlo”.

En el restaurante Trigo, por ejemplo, según su chef **Víctor Martín**, “aprovechamos los recursos de la provincia y la comunidad para intentar llegar a una gastronomía sostenible y ecológica. Pero llegar a ser totalmente sostenible y que el 100% del producto sea de entorno km0 es muy complicado”. También es el caso del restaurante La Finca, que cuentan con la ventaja de estar ubicados en el campo y hacen uso de sus propios productos cultivados, pero el chef **Fernando Arjona** admite que “es muy limitado”.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural

Para ello, hacer uso de técnicas como la fermentación, el escabeche o la conserva es clave para alargar la vida de los productos. “La cesta de la compra cambia en función de la época del año, ya que hay muchos productos que son de temporada”, señala **David Reartes**, chef del restaurante ReArt. Es por ello que desde su restaurante han impulsado un proyecto con los productores locales para aprovechar los excedentes del campo a través de estas técnicas. “Los fermentos y las conservas son el camino hacia la cocina sostenible”, añade **Juanjo Mesa**, chef del restaurante RADIS.

La gastronomía sostenible es la meta, pero los chefs coinciden en que no es un objetivo fácil de conseguir y que hay que ir paso a paso para ir avanzando en esta dirección. “Hay que tener un compromiso con los proveedores locales y apostar por productos de proximidad. Cuando alcancemos este punto, ya nos enfocaremos en productos ecológicos y en ser totalmente sostenibles”, añade Mesa.

La sostenibilidad, un deber y una oportunidad para la industria alimentaria

Además de una gastronomía sostenible, la sostenibilidad también tiene que ser una responsabilidad de las empresas de la industria alimentaria. Ahora bien, un deber que también conlleva una oportunidad para los negocios. Para **Pedro Ruiz**, presidente de la Cooperativa La Palma, “establecer una estrategia de sostenibilidad es una oportunidad, porque cualquier mejora en este aspecto es una innovación”. Es por ello que las empresas no deben ver ya la sostenibilidad como un coste, sino que “debe de formar parte de cualquier plan estratégico de cualquier empresa y debe de estar dentro de la toma de decisiones de la compañía”, añade **Christian Torres**, director de compras de Grupo Osborne. “Este es un viaje que requiere de una fuerte colaboración con partners, proveedores, instituciones y con el consumidor final”, ha añadido **Consuelo Carmona**, especialista en sostenibilidad de Heineken.

Desde hoy y hasta mañana martes, Auténtica Premium Food Fest reúne a 182 firmas expositoras que presentan sus últimos productos premium-gourmet con el objetivo de poner en valor el producto de proximidad y avanzar en términos de sostenibilidad. De igual manera, Auténtica, en su compromiso por impulsar una industria más sostenible, colabora con Oxfam Intermón, con iniciativas como Café BIO Terra Madre en cápsulas 100% compostables y cultivado bajo sombra y de manera tradicional por mujeres de la cooperativa ACPCU ubicada en Uganda.

[Sobre Auténtica Premium Food Fest \(25-26 de septiembre 2023\)](#): es un evento organizado por [NEBEXT](#) en colaboración con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica como [HIP – Horeca Profesional Expo](#) y [Food4Future – Expo Foodtech](#). Auténtica es una Expo y un Congreso anual para los principales actores de la cadena de valor de la industria de la alimentación y la gastronomía que buscan productos premium que mantengan un diálogo y conciencia social.

Auténtica es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

en colaboración con:

 **Junta de Andalucía**
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural