

# Gastronomía y territorio

✿ ————— ✿  
**TRES MIRADAS PARA LA INCORPORACIÓN DE  
LA SOSTENIBILIDAD EN LA RESTAURACIÓN**

**Recetario**

# Gastronomía y territorio

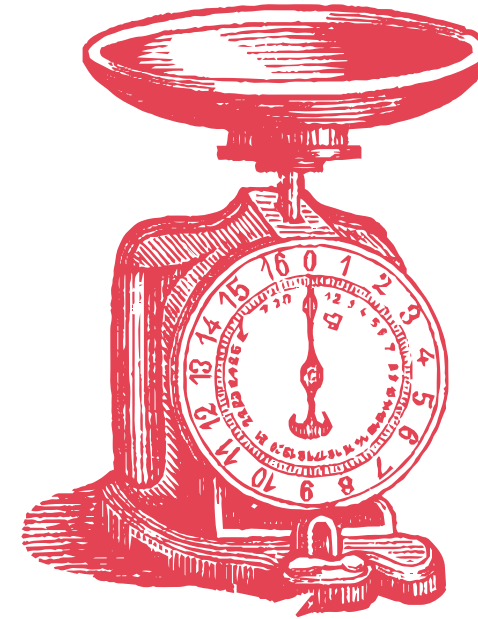
## Tres miradas para la incorporación de la sostenibilidad en la restauración

Un encuentro en torno a tres platos, cada uno con sus chefs, sus ingredientes, su elaboración y sus trucos. La incorporación de la sostenibilidad en la restauración necesita difundir sus recetas, reconectar y acercar la producción con el menú del día, que desde el consumo se comprenda que la carta varía con las temporadas y hasta con las inclemencias del tiempo, que la tierra y los alimentos son algo vivo y cambiante.

Pare ello quedan importantes retos a alcanzar: el aumento de la producción ecológica y local, la articulación de la pequeña producción, la profesionalización de la logística y distribución en el sector agroecológico, la formación en sostenibilidad y soberanía alimentaria de quienes van a cocinar y diseñar menús, la sensibilización en la restauración, la concienciación y conocimiento desde el consumo acerca de la alimentación de proximidad y de temporada o el reequilibrio de las relaciones de poder en la cadena agroalimentaria para que no sea tan barato traer alimentos de tan lejos y contaminando el planeta.

Se van dando pasos en relación a estos retos desde personas y entidades que apuestan por un sistema alimentario saludable y justo con las personas, que cuida el medio ambiente y transmite el valor y la cultura del territorio.

El encuentro Gastronomía y Territorio ha querido dar a conocer y poner en diálogo a algunas de esas personas y experiencias desde tres miradas fundamentales: la incorporación de la sostenibilidad en la enseñanza de profesionales de la restauración, la producción de alimentos local y sostenible y la restauración sostenible y ecológica. Este cuaderno recoge las recetas de cada plato, para compartirlas, con sus ingredientes pasos y trucos; para poder conocer las claves de sus sabores con matices de sostenibilidad, territorio y cooperación.



## Formación

Incorporar la sostenibilidad en la enseñanza de profesionales de la restauración

### \* Ingredientes \*

- \* Formación de profesionales en el ámbito de la **restauración sostenible**
- \* **Poner en valor el trabajo** en hostelería y restauración
- \* **Visibilizar** los beneficios en el territorio del cambio de modelo alimentario en la hostelería
- \* **Visibilizar** los beneficios de los productos ecológicos y sostenibles
- \* Adaptar los menús con el **producto local, fresco y de temporada**

## \* Personal de cocina \*

- \* **Alicia Sevilla Atienza**  
Justicia Alimentaria | [justicialimentaria.org](http://justicialimentaria.org)
- \* **Alfonso Sánchez Vaquero**  
Centro Hipatia en Rivas – Vaciamadrid | [colegiohipatia.fuhem.es](http://colegiohipatia.fuhem.es)
- \* **Joan Pere Sellarés**  
Aula de Hostelería de la Agencia de Desarrollo del Ripollés | [ripollesdesenvolupament.com/serveis/aula-hosteleria](http://ripollesdesenvolupament.com/serveis/aula-hosteleria)

## \* Elaboración \*

**Alicia** nos muestra que promover la sostenibilidad en el ámbito de la formación profesional en la restauración no es tarea fácil en el marco de un **sistema alimentario globalizado** e injusto. A ello hay que añadir la gran cantidad de trabajo que tienen los centros educativos y dificulta la incorporación de nuevas propuestas. Por ello han creado **Alimentación**, una **red educativa por la sostenibilidad** con materiales y recursos para acompañar al profesorado y a los centros educativos a la incorporación de la sostenibilidad alimentaria en su actividad docente.

En el **Centro Hipatia**, donde trabaja **Alfonso**, llevan 11 años implementando de manera progresiva la **agroecología en los contenidos educativos y en el restaurante** del centro. Emplear productos ecológicos, de temporada y/o de proximidad necesita una **manera diferente de enseñar**: es clave que el alumnado pueda tener flexibilidad ya que no siempre tienes el producto que habías previsto, conocer muy bien los alimentos y también cómo son producidos.

Ante la demanda de profesionales cualificados para trabajar en hostelería, en 2003 la Agencia de Desarrollo del Ripollés creó el **Aula de Hostelería**. Coordinada por **Joan Pere**, allí

imparten ciclos de formación profesional y formación para el empleo. En su actividad docente incorporan el producto de pequeños productores y productoras locales, lo que conlleva una mayor antelación en la planificación de los pedidos, adecuar la enseñanza de cocina para trabajar con dichos productos y adaptar la logística para trabajar directamente con los/as productores/as locales.

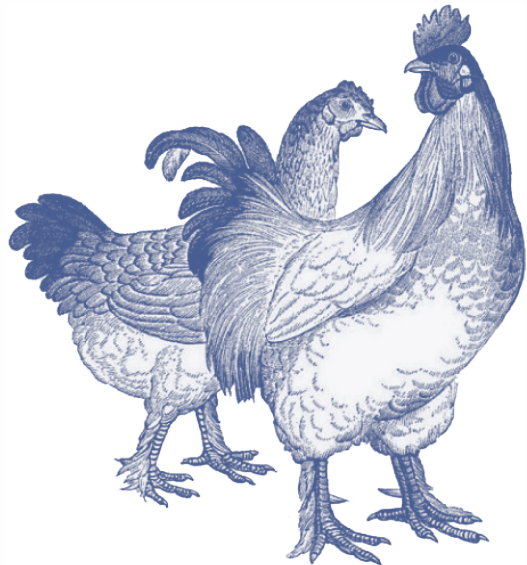
## Maridajes

- \* Implicación de las instituciones y centros educativos
- \* Sensibilización en sostenibilidad y soberanía alimentaria
- \* Vinculación de la alimentación local con el turismo y ocio, el entorno y los saberes locales.
- \* Conocer los beneficios de la alimentación sostenible en la salud y el medio ambiente
- \* Visitas para el conocimiento de productores/as locales y ecológicos



## \* El truco de la abuela \*

- \* Conocer las vías para incorporar, desde la teoría y práctica, la sostenibilidad y el territorio en los contenidos curriculares
- \* Tejer redes que actúen en toda la cadena agroalimentaria desde la sostenibilidad



2

# Producción

Alimentos sostenibles y de proximidad:  
la articulación con la restauración

## \* Ingredientes \*

- \* Agrupación y comercialización conjunta del producto local y ecológico
- \* Agrupación de ganaderos/as y reconocimiento de su profesión y los beneficios territoriales y ambientales que generan
- \* Terrenos municipales para fomentar el emprendimiento local
- \* Vinculación entre producción y la restauración: demanda
- \* Vinculada con la oferta.

## \* Personal de cocina \*

- \* **Clara Sabán de la Portilla**  
Proyecto Agrolab – IMIDRA | [agrolabmadrid.com](http://agrolabmadrid.com)
- \* **Esther Ferrero González**  
GANADEMAD – Sierra Norte de Madrid | [delganaderoatucasa.com](http://delganaderoatucasa.com)
- \* **Clara Garrone**  
Centro de Educación en Alimentación Sostenible.  
Mouans – Sartoux | [mead-mouans-sartoux.frv](http://mead-mouans-sartoux.frv)

## \* Elaboración \*

**Agrolab** es una iniciativa de investigación acción participativa que busca **recuperar las relaciones campo – ciudad** a través de la actividad agraria. **Clara** cuenta como las parcelas de las fincas son destinadas a particulares y entidades, entre ellas un instituto de formación profesional cuyo alumnado visita semanalmente o el Restaurante Coque, que cultiva y productos de temporada y **recupera variedades locales** que luego se incorporan en sus platos. Actualmente están planteándose obtener el certificado ecológico.

En 2018 nació **Ganademad**, una cooperativa de 15 ganaderos y ganaderas de vacuno en la Sierra Norte de Madrid. A partir de 2020 comenzaron un **proyecto de comercialización conjunta** y recientemente han empezado a vender sus producto a algunos restaurantes. Con ellos se encuentran la **complejidad de coordinar oferta y demanda**: los restaurantes solo quieren las partes “nobles” de la ternera mientras que la cooperativa necesita comercializar el conjunto de producto.

**Clara** cuenta la experiencia del municipio de como desde **Mouans – Sartoux**, en Francia. Allí han desarrollado un proyecto alimentario para favorecer la alimentación sostenible y cuentan

con una **huerta municipal de 6 Ha** donde trabajan 3 personas y surten de producto fresco, local y ecológico a las escuelas. Actualmente están dialogando con el sector de la restauración, encontrando dificultades debido a la **falta de articulación de la producción**, lo que aumenta la logística; así como cuestiones relativas al coste y la **falta de adaptación de los/as clientes al producto de temporada**.

## Maridajes

- \* La importancia de la colaboración de diferentes agente (agricultores/as, restauradores/as y Administraciones Públicas) para avanzar
- \* La demanda tira de la oferta: si los restaurantes piden producto local/ ecológico / diferenciado los/as agricultores/as lo producirán.



## \* El Truco de la abuela \*

- \* Comunicación en el consumo: dar a conocer los valores y comunicar de manera clara y comprensible para ganar cercanía.
- \* Conocer iniciativas que ya están en marcha .

[ACCEDE AL VÍDEO DE PRESENTACIÓN DE "DEL GANADERO A TU CASA"](#)

3



# Restauración

Restauración sostenible y ecológica: experiencias inspiradoras

## \* Ingredientes \*

- \* Empresas distribuidoras o cooperativas de productores/as para facilitar y simplificar los pedidos
- \* Relación entre la propuesta gastronómica y el territorio
- \* Buenas condiciones de trabajo en la hostelería
- \* Conocimiento y sensibilización agroecológica en los restaurantes: conocer y poner en valor los productos agroecológicos y sus productores y productoras
- \* Fomentar certificaciones más participativas los restaurantes: **conocer y poner en valor los productos agroecológicos y sus productores y productoras**



## \* Personal de cocina \*

- \* **Lucía Sáenz González**  
El fogón verde | elfogonverde.net
- \* **Juan Diego Sandoval**  
Restaurante Coque Madrid | restaurantecoque.com
- \* **Emma G. Cabanas**  
Fundación Restaurantes Sostenibles | restaurantessostenibles.com
- \* **María Lucas**  
Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid | caem.es

## \* Elaboración \*

**Lucia** nos descubre las particularidades de un **restaurante agroecológico**, que se surte de 50 pequeños productores y productoras, lo que **sería imposible sin la distribuidora Ecomarca**. ¿Cómo funciona un restaurante cuanto tienes que pedir con una semana de antelación y trabajas con producto agroecológico? ¿Cómo resignificar el “desperdicio alimentario”? Y además que también sea sostenible para las vidas de las personas que trabajan en el restaurante. Desde que comenzaron están haciendo estos retos realidad, con mucho esfuerzo y convicción.

**Juan Diego** relata el nacimiento del Restaurante Coque en Madrid, siguiendo la **tradición que empezó su abuela y abuelo**. Con los años han incorporado **la investigación en favor de la sostenibilidad**: desde la energía que abastece el restaurante hasta el compostaje de los residuos orgánicos, pasando por el producto fresco y local en sus platos que cultivan en una de las parcelas del proyecto Agrolab.

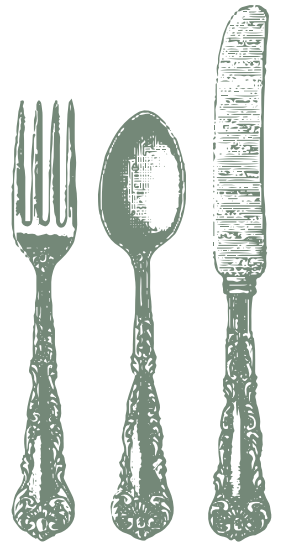
La **Fundación Restaurantes Sostenibles** acompaña a los restaurantes **en la incorporación de la sostenibilidad**. Emma nos indica que actualmente cuenta con más de 100 restaurantes adheridos están preparando futuros proyectos como la creación del **Instituto de Gastronomía Sostenible** para consolidar y

aumentar la formación en las empresas del sector o generar una herramienta **para facilitar la conexión producción-restauración**.

**María** pone el broche final recordando la **importancia y valores de los productos ecológicos**. Desde el CAEM están realizando un gran trabajo de promoción de los productos ecológicos en la restauración debido al desconocimiento y falta de visibilización por parte del sector. **¡Si cocinamos eco hay que contarlo!**

## Maridajes

- \* Contar con los/as proveedores/as agroecológicos del territorio
- \* Comunicación y encuentro entre profesionales de diferentes disciplinas
- \* Colaboración de la restauración para la recuperación de variedades, especies y productos locales, incorporándolos como productos estrellas de sus menús
- \* Apoyo económico y estudios piloto para desarrollar iniciativas vinculadas con la restauración ecológica que alimenten a posteriori el plan de viabilidad



## \* El truco de la abuela \*

- \* Adaptación del personal de cocina
- \* Vinculación y comunicación con la empresa proveedora / distribuidora
- \* Romper mitos sobre los productos ecológicos



Este material se enmarca dentro del programa **ENGRANA** cofinanciado por **Fondo Social Europeo** y la **Fundación Biodiversidad** perteneciente al Ministerio de Transición Ecológica y **Germinando**.

Contenidos de autoría colectiva por parte de las personas ponentes y participantes del **Encuentro Gastronomía y Territorio**, que tuvo lugar el 14 de noviembre de 2022 en el Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid, coordinado por **Julia del Valle González** y **Raquel Clemente Pereiro**.

Edición de contenidos e ilustraciones: **TRIPL3SALTO.ES**



