



CO-FUNDED BY
THE EUROPEAN UNION



MADRID



Atrapa la ola,
lidera el cambio

DOSSIER DE PRENSA

EVENTO FOOD WAVE 4 DE NOVIEMBRE

Catch the Wave

Lead the change

LA COMIDA
SOSTENIBLE
DE JUAN LLORCA
Y FOOD WAVE

4.11.2021

09:00-19:00

Plaza de Ramón y Cajal
Madrid - Ciudad Universitaria

**DEL CAMPO
AL CAMPUS**



MADRID

FOOD
WAVE



CO-FUNDED BY THE EUROPEAN UNION



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

JUAN LLORCA

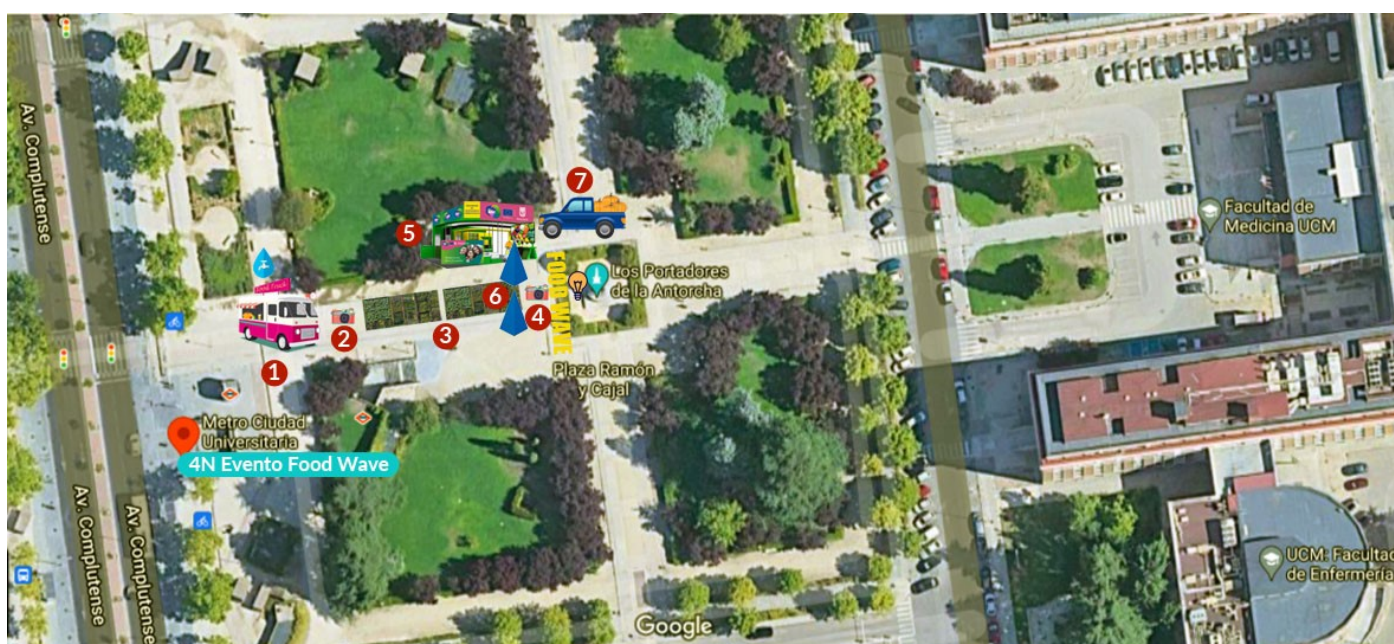
EVENTO FOOD WAVE 4 DE NOVIEMBRE

Catch the Wave. Lead the change

Cocina sostenible y concienciación climática en la Ciudad Universitaria de la mano del chef Juan Llorca

Resumen: El acto forma parte del proyecto Food Wave y contará con un reparto de calabazas en colaboración con la Universidad Complutense. Se montará además, un huerto efímero, un stand del Programa de Actividades Ambientales, un *photocall*, una performance y una *food truck* donde el chef Juan Llorca preparará 140 raciones. Habrá charlas sobre los productos de temporada y la influencia de la cadena alimentaria en el cambio climático. El Departamento de Educación Ambiental iniciará el mismo día el programa 'La universidad te da calabazas' que recorrerá varios campus de Madrid.

Alimentación y cambio climático serán los objetivos del evento del jueves 4 de noviembre en la plaza de Ramón y Cajal de la Ciudad Universitaria. El epicentro de la Universidad Complutense (UCM) se transformará en un huerto efímero para informar a los estudiantes de la relación existente entre la cadena alimentaria y la emergencia climática actual. El evento tendrá lugar de 9 a 18 horas y contará con un variado programa de actividades destacando la presencia del chef [Juan Llorca](#) que cocinará 140 raciones de comida saludable, sostenible y de temporada en una *food truck*. Los platos serán degustados por los estudiantes que hayan participado previamente en algunas de las actividades programadas. sino también económico y social.



Plano de situación de los elementos del evento en el Campus de la Universidad Complutense.

Food Wave, el proyecto europeo que lidera el cambio en alimentación sostenible

El proyecto Food Wave (2019-2023) persigue concienciar sobre los hábitos de consumo alimentario y su influencia en el medio ambiente mediante acciones que ejerzan una labor de divulgación y comunicación. El Ayuntamiento de Madrid se adhirió a este programa en enero de 2019 y por sus características medioambientales, encaja en la línea estratégica **Un Madrid saludable** de [Madrid 360](#), que trata de incorporar medidas de consumo responsable, favoreciendo los hábitos saludables de las personas, entre otros objetivos. También se enmarca en la [Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible](#) del Pacto de Milán firmado por el Ayuntamiento de Madrid.



'Del campo al campus con Juan Llorca y Food Wave'

El cocinero e influencer valenciano, experto en nutrición y alimentación infantil, informará a los presentes y a través de sus redes sociales de la importancia de la cocina mediterránea, de temporada y proximidad, además de otros criterios fundamentales como la reducción del envasado y del desperdicio, objetivos del proyecto [Food Wave](#). El montaje y extensión del huerto urbano de la Ciudad Universitaria y de las actividades asociadas se podrán ver en toda su extensión gracias a la presencia de un dron.

Al mismo tiempo habrá una serie de acciones para que los estudiantes que se acerquen por el lugar puedan interactuar de múltiples formas con los mensajes del proyecto. Además de la *food truck*, el centro de la plaza estará ocupado con una carpa informativa con educadores ambientales del Programa de Actividades Ambientales del Ayuntamiento de Madrid y con un *photocall* con elementos móviles y letras tridimensionales para compartir en las redes mediante selfis y etiquetas: [#catchthewave](#); [#comeconlacabeza](#); [#madridfoodwave](#); [#foodwaveproject](#).

Además habrá juegos de identificación de productos de temporada y proximidad (km 0), talleres de agroecología, charlas sobre desperdicio alimentario y entrega de material informativo, delantales y bolsas del proyecto Food Wave.

En la siguiente página se puede ver el detalle de la programación del evento con Juan Llorca.

DEL CAMPO AL CAMPUS

CON **JUAN LLORCA**
Y **FOOD WAVE**

4.11.2021 Plaza de Ramón y Cajal
Madrid - Ciudad Universitaria

9:00 a 14:00

Juan Llorca cocinará menús sostenibles y conversará sobre su importancia.

9:30 a 17:00

Hazte una selfie en el photocall o el espacio del evento que más te guste para participar en el sorteo de tiques para ir al restaurante El Fogón Verde

11:00 a 17:00

Recoge tu calabaza rellenando una encuesta sobre hábitos sostenibles o participando en el juego Km 0.

11:00 a 11:30

Participa de la charla sobre desperdicio alimentario y llévate una calabaza y tiques para degustar el menú de Juan Llorca.

11:30 a 12:00

Primer paseo por el huerto urbano con Juan Llorca.

14:00 a 15:00

Degustación de platos del menú de Juan Llorca (para quienes tengan tiques).

16:30 a 17:00

Segundo paseo por el huerto urbano con Juan Llorca



**FOOD
WAVE**
CO-FUNDED BY THE EUROPEAN UNION



PROMOTED BY
Comune di
Milano

JUAN LLORCA

La universidad te da calabazas

El Departamento de Educación Ambiental, de la Dirección General de Sostenibilidad y Control Ambiental (AG Medio Ambiente y Movilidad), organizador del evento junto con la UCM y el Centro de Innovación en Tecnología para el Desarrollo Humano de la Universidad Politécnica de Madrid (itdUPM), pretende trasladar a los jóvenes universitarios la importancia de una dieta diversa, saludable y sostenible. Para ello ha desarrollado un amplio programa de entrega de calabazas en los diferentes campus de la ciudad de Madrid, aprovechando el juego de palabras con el mundo educativo y la cercanía de los días 1 y 2 de noviembre. Las próximas citas, tras el evento del día 4, están previstas en los campus de la Universidad Rey Juan Carlos (URJC) de Vicálvaro (10/11), Quintana (11/11) y Móstoles (17/11).



Información y formación: herramientas clave para la difusión y el conocimiento

Lo que cultivamos, envasamos, distribuimos, comemos y desperdiciamos tiene efectos significativos en nuestra salud y en la del planeta. El actual modelo de producción y consumo de alimentos es responsable de hasta el 30 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero y del 70 % del consumo de agua dulce. Casi 700 millones de personas sufren hambre cada día y 2.000 millones padecen de inseguridad alimentaria. Crear conciencia para cambiar nuestros hábitos alimentarios a través de la información y la formación nos proporcionará la clave para llegar a la solución del problema. Sin duda, el boca a boca entre familiares y amigos hará más fácil su difusión y el planeta nos lo agradecerá.

Siguiendo esta línea comunicativa, el pasado mes de mayo se puso en marcha la campaña de sensibilización **Come con la cabeza** apoyada en los cuatro pilares del proyecto europeo: el consumo de alimentos de proximidad y de temporada, la compra de menos artículos envasados y más a granel y la lucha contra el desperdicio alimentario aprovechando los restos de comida. Debido a la buena aceptación de la primera oleada, la campaña se activará de nuevo en redes sociales, prensa y pantallas digitales durante la segunda quincena de noviembre.



Simple gestos en nuestra vida diaria, como nuestras opciones de compra y la manera de consumir, desempeñan un papel activo para el avance hacia sociedades más sostenibles, no sólo desde el punto de vista medioambiental, sino también económico y social.