

Distribuido para AYUNTAMIENTO DE MADRID * Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.

Sostenibilidad

Javier Brichetto, Chef y Maestro de Fuegos en Piantao Madrid



ejemplo, La Torre by Marañón hace una gran utilización de la Geotermia, como fuente de energía renovable en grandes superficies, cuenta con ganadería propia y huerto, se abastece de productores locales, potenciando el producto de Cantabria, además en sus platos utiliza las flores para su decoración. «Debemos ser responsables con lo que hacemos para dejar un planeta en buenas condiciones y mucho mejor de lo que lo hemos encontrado a las futuras generaciones», expresó Marañón.

En esta línea, desde la Marca País Ecuador, trayendo su producto estrella, el cacao, aseguraron que la sostenibilidad, para ellos, es hacer que su población se vea beneficiada con la exportación de sus productos. «Super sostenible es pagar un precio justo a los productores», dijo Alexander Carrasco, representante de Marca País Ecuador.

De este modo, el evento gastronómico no solo ha puesto en alto las cocinas étnicas, tradicionales, urbanas, rurales y conceptuales, sino también los negocios que se han creado a favor del sector, que además son amigables con el ecosistema. Mario Rey Méndez, Co-fundador y director de marketing de HarBest Market, contó que la labor de su empresa se creó precisamente para reducir la cadena de suministros, conectando los restaurantes con los productores.

«Nosotros no solo eliminamos intermediarios, sino que somos más eficientes, ya que el producto recorre menos kilómetros con lo cual reducimos la huella de carbono», detalló. Madrid Fusión dio a conocer también la cocina tecnológica o tecno-emocional, las diferentes fusiones europeas y americanas con las técnicas y culturas originarias de Asia, así como el inicio y desarrollo de la cocina nórdica y la posterior revolución en pos de la sostenibilidad y la defensa del planeta. Así se han presentado otras iniciativas de convivencia con el medio ambiente se han presentado de la mano de chefs de restaurantes remotos como Poul Andrias Ziska (de las Islas Feroe) y Virgilio Martínez, Pia León y Malena Martínez (del peruano Proyecto Mill). Bajo el lema de «sin límites» el congreso ha finalizado con gran éxito el pasado miércoles 25 dejando mensajes claves para desarrollar la «sostenibilidad en gastronomía».

Claves para una «gastronomía sostenible»

► Madrid Fusión XXI detalla los mensajes más relevantes para mantener el equilibrio entre el negocio y el medio ambiente

Kiara Hurtado. MADRID

Esta última semana la edición XXI de Madrid Fusión nos ha dejado un gran sabor y no solo nos referimos al paladar. El sector ha demostrado durante tres días cómo la cocina, año a año, se reinventa, se posiciona y se convierte en uno de nuestros mejores símbolos de identidad.

Aún con diferentes banderas, el congreso gastronómico más importante de España ha destacado el compromiso común de «sostenibilidad» de sus participantes. Pero, ¿Cómo se aplica la sostenibilidad en la gastronomía? La respuesta es aún más amplia de lo que nos imaginamos, ya que no solo se trata de reciclar y no dejar residuos, sino de combinar en un establecimiento con conciencia social, acciones ecológicas y estructuras adecuadas, sin dejar que un negocio deje de ser rentable.

Para el Maestro de Fuegos, Javier Brichetto, «el gran desafío para todos es el equilibrio entre la actividad económica y el cuidado del medio ambiente». Así, el también propietario del Restaurante Piantao de Madrid ha defendido, en Madrid Fusión, que la sostenibilidad también es «trabajar con proveedores que crían el ganado adecuadamente». «Para mí no es tan importante las razas, sino cómo crían y cuidan al ganado a campo abierto», argumentó el rey de la parrilla argentina.

En este sentido, considera pri-



El premiado Javier Marañón junto a los chefs Sergio y Javier «Los Hermanos Torres»

mordial tener en cuenta la fijación de carbono, la gestión de nutrientes y el mejor uso de los recursos naturales y por supuesto los materiales de envasado.

Con estas bases, en Madrid Fusión ha continuado destacando el caso de éxito de los chefs y restaurantes que han logrado alcan-

zar un equilibrio en sus restaurantes con diferentes premiaciones dirigidas a la defensa del producto, a la eficiencia energética o las iniciativas sostenibles dentro de la hostelería. Así, Samuel Naveira, chef del restaurante MU.NA de Ponferrada, ha recibido el premio Sostenibilidad

Aquaria Madrid Fusión Alimentos de España, un galardón que se ha disputado junto a Javier Marañón, chef del hotel-restaurante La Torre Galizano (Galizano) y Borja Marrero, chef del Restaurante MuXgo (Las Palmas de Gran Canaria), gracias a sus espectaculares iniciativas. Por