



Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 proposa el Menú de les Estacions en complicitat amb el sector de la Restauració

19/03/2021

Temps estimat de lectura: 4 minuts

Amb la col·laboració de xefs de reconegut prestigi, així com les escoles d'hosteleria i les associacions de restauració, es vol presentar opcions de menús saludables i sostenibles, fetes amb productes de temporada i de proximitat que els restaurants de la regió metropolitana podran replicar

Abans de començar la campanya, s'han adherit al projecte un centenar de restaurants, que inclouran part del menú a les seves cartes

Aquesta és una de les principals vies de participació del sector de la restauració en les activitats de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 i una de les maneres més efectives de fer arribar al conjunt de la població exemples clars de com alimentar-se de manera sana, sostenible i amb productes fàcils de trobar al mercat

Les diferents propostes de plats de temporada i el llistat de restaurants adherits es poden consultar al web [alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions](http://www.alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions) (<http://www.alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions>)

Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 ha presentat avui el projecte del Menú de les Estacions que proposarà al llarg de l'any. Els ingredients del menú són de temporada i es plantegen com a exemples de dieta sana i sostenible per a cada època de l'any. Estan elaborats per les escoles d'hosteleria de la ciutat l'Escola d'Hosteleria i Turisme, l'Escola Superior d'Hosteleria i Turisme, i l'Escola Superior d'Hosteleria de Barcelona (ESHOB) i s'incorporaran als menús dels restaurants de la regió metropolitana que s'hi vulguin adherir en la que és una de les principals vies de col·laboració del sector de la restauració amb la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021. Abans de començar la campanya, ja s'hi han adherit prop d'un centenar d'establiments a banda dels serveis de restauració de recintes com el Tibidabo o el Zoo de Barcelona.



La Capital de l'Alimentació Sostenible té com un dels seus grans objectius començar un camí que situï les polítiques alimentàries com a vector de canvi social i ecològic a la ciutat de Barcelona. En aquest sentit, un dels pilars de la commemoració és aconseguir un canvi de paradigma respecte com s'alimenta la ciutadania. El sector de la restauració, colpejat fortament per la crisi sanitària, juga un rol important en la transformació del sistema alimentari i, a la vegada, la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible pot jugar un paper en la seva reactivació. Així, amb la col·laboració de xefs de reconegut prestigi, els menús es presenten com opcions saludables i sostenibles que els restaurants podran replicar. És una de les maneres més efectives de fer arribar al conjunt de la població exemples clars de com alimentar-se de manera sana, sostenible i amb productes fàcils de trobar al mercat.

La campanya s'endega en un moment en què la restauració està patint degut a les derivades de la crisi sanitària. La campanya, doncs, vol contribuir també a la seva reactivació posant en valor un sector econòmic i social cabdal a la ciutat i amb un projecte de futur lligat a les noves tendències de consum sostenible. Per tot això, aquest projecte s'ha construït de forma col·laborativa amb els diferents agents del sector de la restauració. A la vegada, el projecte contribueix a posar en valor el paper del sector agrícola i ramader local i la seva viabilitat econòmica.

En concret, avui s'ha presentat el Menú de la Primavera en un acte en el qual han participat l'alcaldessa de Barcelona, **Ada Colau**, la xef **Carme Ruscalleda**, i la regidora de Comerç, Mercats i Consum, **Montserrat Ballarín**, i on les 3 escoles d'hosteleria de la ciutat han elaborat in situ 3 dels plats de la proposta gastronòmica de la temporada:

- Pèsols amb menta, nyam i tomàquet cítric
- Coca de vidre, verdures escalivades, sardina marinada i amanida de mostassa i ruca
- Madiuixots amb iogurt eco i xocolata blanca.

Les diferents propostes de plats de temporada i el llistat de restaurants adherits es poden consultar al web [alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions](http://www.alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions) (<http://www.alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions>)

Creació dels Menús de les Estacions

Cada un dels quatre Menús de les Estacions que es plantejaran al llarg del 2021 inclou 9 ingredients de temporada i de productes de proximitat de la regió metropolitana. Per adherir-se a la iniciativa, els restaurants han d'incloure a la seva carta o menú com a mínim dos dels plats/ingredients que es proposen.

Els menús, creats pels caps de cuina de l'Escola d'Hostaleria i Turisme (CETT), **Albert Gallardo**; d l'Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Jesuïtes Sarrià-Sant Ignasi, **Xavier Gruber**, i de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB), **Jordi Narro**, s'han dissenyat perquè tots els restaurants de Barcelona puguin adaptar el menú i oferir-lo als comensals, independentment del seu estil de cuina, el preu de la seva carta o la seva pròpia idiosincràsia. La proposta s'ha contrastat amb diverses entitats especialistes del món de la gastronomia, el disseny i la nutrició: Restaurant Pellicer, Fundació Alícia, Restaurants Sostenibles, ExquisEAT, Restaurants verds, Plataforma aprofitem els aliments (PAA), Revista CUINA, Slow Food Barcelona

A banda, hi col·laboren diferents entitats per estendre la iniciativa al màxim nombre de restaurants. En aquesta tasca estan participant el Gremi de Restauració de Barcelona, Slowfood Barcelona, Barcelona Restaurants Sostenibles, Gremi d'Hotels de Barcelona, Red de Juderías i Turisme de Barcelona.

Els establiments adherits s'identificaran mitjançant materials gràfics identificatius de la capitalitat (*sticker* per a la porta, elements gràfics per incorporar a la carta, elements digitals per incorporar als seus webs i xarxes...) que se'ls facilitarà des de l'organització perquè puguin acreditar la seva participació davant els seus comensals.

Aquesta és la primera d'un conjunt d'iniciatives relacionades amb el sector de la restauració i la gastronomia en el marc de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021. Així, en octubre, i en paral·lel al Fòrum de Ciutats del Pacte de Milà tindrà lloc el Gastronòmic Forum Barcelona, un esdeveniment organitzat per Fira de Barcelona amb més de 20.000 participants dedicat a l'Alimentació sostenible amb diferents activitats de debat i divulgació.

Compartiu aquest contingut

Paraules clau

Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021/ menú de les estacions/



(<https://www.barcelona.cat>)

Avis legal

(<https://ajuntament.barcelona.cat/premsa/avis-legal/>)(<https://www.barcelona.cat/ca>,