

A top-down view of a dining table set with various dishes, bread, and people's hands eating. The table is covered with a white and grey checkered tablecloth. In the center, there is a large white plate with a roasted chicken. To the left, a light blue plate holds fried chicken pieces. To the right, a wooden board is filled with sliced bread. Other dishes include a bowl of green beans, a plate of sliced oranges, a bowl of dark olives, and a plate of salad. Several glasses of wine are scattered around the table. People's hands are visible, some holding forks and knives, indicating a meal in progress. The overall atmosphere is warm and inviting.

MENÚ DE LAS ESTACIONES

MENÚ DE LES ESTACIONS

L'Any Mundial de l'Alimentació Sostenible Barcelona 2021 impulsa la proposta d'oferir un menú estacional als restaurants que s'hi vulguin sumar.

Ho impulsen:

- Regidoria de Turisme i Indústries Creatives
- Direcció d'Economia Social i Solidària i Política Alimentària
- Direcció de Comerç, Restauració i Consum
- Àrea Metropolitana de Barcelona



IDEES CLAU

- L'any de l'Alimentació Sostenible ha de ser una oportunitat per a la promoció de la restauració de Barcelona i la seva metròpolis en suport al sector en moments difícils per la crisi de la Covid-19. Adherir-se al projecte no suposa cap cost per als establiments de restauració.
- La restauració és una de les principals aliades per promoure una alimentació sana i sostenible que permeti lluitar contra la crisi climàtica.



ELABORACIÓ DEL MENÚ

S'han creat unes propostes d'ingredients i plats de temporada perquè tots els restaurants de Barcelona puguin adaptar el menú al seu estil i oferir-lo a les seves taules.

Es va optar per no oferir un menú tancat per tal de fer-lo flexible i adaptable a qualsevol restaurant sigui quin sigui el seu estil de cuina, el preu de la seva carta o la pròpia idiosincràsia.

L'elaboració de les propostes gastronòmiques de cada temporada ha estat a càrrec de de tres escoles d'hostaleria i cuina de la ciutat de Barcelona:

- Escola d'Hoteleria i Turisme – CETT.
- Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Jesuïtes Sarrià-Sant Ignasi.
- Escola Superior Hostaleria Barcelona – ESHOB.



TALLER DE CO-CREACIÓ

Aquestes 4 propostes gastronòmiques s'han contrastat amb entitats relacionades amb el món de la gastronomia, el disseny i la nutrició:

- Restaurant Pellicer
- Fundació Alícia
- Barcelona Restaurants Sostenibles
- ExquisEAT
- “Te lo sirvo verde” Restaurants verds
- Plataforma aprofitem els aliments (PAA)
- Revista CUINA
- Slow Food Barcelona
- Espigoladors

DIFUSIÓ

S'ha fet una crida entre els restaurants de la ciutat i de l'àrea metropolitana perquè s'hi adhereixin.

En aquesta crida hi col·laboren:

- Gremi de Restauració de Barcelona
- Slowfood Barcelona
- Barcelona Restaurantes Sostenibles
- Gremi d'Hotels de Barcelona
- Red de Juderías
- Turisme de Barcelona

Actualment uns 161 restaurants s'han adherit al projecte i es poden consultar al web

<https://alimentaciosostenible.barcelona/ca/menuestacions>



PRESENTACIÓ MENÚ DE PRIMAVERA

El primer menú (el de primavera) es presentà el dia 19 de març a l'aula gastronòmica del Mercat de Sants amb un acte en el qual les tres escoles elaboraren *in situ* tres dels plats de la proposta gastronòmica de primavera.

Aquest *showcooking* el protagonitzà també l'alcaldeessa i una xef de referència, la Carme Rusalleda, que establiren una conversa informal que acompanyà la presentació.

La presentació va servir de tret de sortida perquè més restaurants s'animessin a incorporar el menú de les estacions a la seva carta, i en segon terme, perquè la ciutadania pugui demanar aquests plats als establiments adherits.

L'acte es pot veure a <https://www.youtube.com/watch?v=3YiJPpHRLIc>



PRESENTACIÓ MENÚ D'ESTIU

El passat dijous 8 de juliol, en el marc de Biocultura, el Comissionat d'Economia Social i Solidària, Álvaro Porro, presentà el Menú d'Estiu amb un acte en el qual les tres escoles elaboraren *in situ* tres dels plats de la proposta gastronòmica de d'estiu, on s'inclouen els següents productes: albergínia, bonítol, síndria, meló, enciam, tomàquet, mongeta tendra, castanyola i préssec.

Aquest *showcooking* va tenir la participació d'en Xavier Pellicer, un dels xefs més reconeguts en gastronomia saludable i propietari del restaurant amb el seu nom que ha estat guardonat com a millor restaurant de verdures del món.

La proposta gastronòmica d'estiu inclou una proposta d'aprofitament total elaborada per la Plataforma Aprofitem els Aliments i Espigoladors que explica com es poden aprofitar els aliments per minimitzar el rebuig i evitar el malbaratament.

L'acte es pot veure a <https://www.youtube.com/watch?v=M7eqFZaggwc>



COMUNICACIÓ

- alimentaciosostenible.barcelona/menuestacions on els restaurants interessats encara s'hi poden adherir.
- Dossier “Menú de primavera”
- Caixa d'eines digital per descarregar. Elements identificatius per incorporar als establiments (en el marc de la campanya de Capitalitat Alimentària).
- Imatge gran per vinil (porta d'accés a l'establiment)
- Imatge per incorporar a la carta de l'establiment
- Icona per identificar plats específics a la carta de l'establiment



CAMPANYA DE COMUNICACIÓ

- Mitjans de comunicació
- Xarxes socials (s'activaren a partir de la data del showcooking)
- Web
- Publicitat exterior
- Publicitat del projecte (abril)
- Publicitat generalista de l'any de l'alimentació sostenible, que inclou el Menú de les Estacions (maig)