

La sostenibilitat imposa la seva urgència a altres tendències



Coordinador: Luís Concepción (Periodista gastronòmic i director de les revistes Arte Heladero i so cool..magazine)

Participants a la taula de treball: Albert Roca (Sant Croi Gelats), Natalia Ramírez (Selvática), Roberto Juan (Forn del Barri i Apassiona't), Lucila Canero (La Lucièrnaga), Andrés Torres (Casa Nova), Rat Sotorra (Vegetalia).

Una reflexió prèvia per part del coordinador: En comparar les taules rodones del SCWC BCN 2022 amb les taules de treball de la present edició del Science & Cooking World Congress BCN 2023, es poden identificar aspectes positius i negatius. La taula rodona de l'any passat va comptar amb perfils molt diversos, tant de la indústria alimentària com de l'artesania, així com empreses proveïdores de l'artesania i centres d'innovació que treballen per al mercat global. Aquesta diversitat de perfils va dificultar un diàleg fructífer on es poguessin compartir idees. No obstant això, la taula rodona es va beneficiar de la solemnitat que atorga el paranimf de l'edifici històric de la UB, i el públic va gaudir de les intervencions dels ponents. Aquest any, el format híbrid proposat, a mig camí entre una taula rodona i un grup de treball, no ha estat igual, tant pel context com per la contaminació acústica generada per altres taules rodones. La imatge projectada no ha estat la mateixa, ja que la realització simultània de diverses taules rodones va transmetre una sensació de precarietat i improvisació que s'hauran de millorar de cara al SCWC BCN 2024.

Continguts treballats:

Aquest any, entre els ponents ha quedat clar que el concepte de sostenibilitat és molt més crucial i integra una visió més global dels problemes que enfronta la societat actual que el veganisme o el "plant based". Es tracta d'un concepte amb diverses dimensions, algunes de les quals ja estan entrant en contacte directe amb la vida quotidiana de les persones. Aquest any, la taula de treball va permetre concretar aquestes dues tendències en un àmbit més específic, el de l'artesania dins de la gastronomia. Es van intercanviar experiències i idees en àrees com la gelateria, la pastisseria, la cuina, la fleca i empreses dedicades a l'alimentació. A més de parlar sobre les seves experiències concretes en l'àmbit de la sostenibilitat i el veganisme, a la taula de treball es va discutir sobre quina d'aquestes tendències tindrà més força a la gastronomia i si ambdues han de anar de la mà. A la primera pregunta, la majoria va respondre que la sostenibilitat és un concepte molt més ampli i urgent en l'agenda social i política que el plant based, i que des de l'artesania es pot contribuir amb nombroses petites accions en el dia a dia. Pel que fa a la segona pregunta, els professionals van respondre que, tot i que ambdues idees poden anar de la mà, no sempre han de ser complementàries. Com va mencionar Albert Roca, "pots fer gelateria vegana amb fruites com el coco que ve de lluny, la qual cosa, tanmateix, t'allunya de la sostenibilitat". Entre les declaracions més destacades, Albert Roca va mencionar que la gelateria li ha brindat la possibilitat de reconnectar amb l'entorn i l'economia circular. A més, va afirmar: "Quan alineem la nostra ànima amb la nostra professió, podem considerar la sostenibilitat i el veganisme com dues de les prioritats del nostre treball. Llavors, arribem de manera natural a cuidar el nostre entorn a través de la nostra tasca", fent al·lusió a la sostenibilitat. Pel que fa al plant based, va afirmar que, en determinats gelats, com els de xocolata bean to bar, els productes no làctics li han permès expressar al màxim el sabor. D'altra banda, la propietària de Selvàtica va participar al debat explicant que inicialment es va involucrar a la gelateria vegana a causa de problemes d'intolerància a la lactosa, la qual cosa la va fer conscient d'un problema que afecta una part significativa de la seva clientela. D'aquí la seva aposta pel veganisme des del principi, perquè la seva gelateria fos més inclusiva i perquè els intolerants a la lactosa no només tinguessin sorbets a l'abast, sinó una oferta més àmplia. Andrés Torres, del restaurant Casa Nova, va detallar les diverses maneres en què es pot contribuir a ser més sostenible des d'un restaurant. Aquesta contribució abasta aspectes ecològics, com l'aprofitament de l'aigua de pluja i l'economia circular d'un menú que es construeix aprofitant tot el que es cultiva en la seva pròpia horta. Però va més enllà, ja que també té un impacte social. A més que una part del seu equip de restaurant està format per persones que s'han beneficiat de l'ajuda de l'ONG fundada per ell mateix, Global Humanitària. Al final del menú degustació, Andrés Torres explica al comensal com pot contribuir a la sostenibilitat a través de projectes de les ONG, entre d'altres aspectes.

Conclusions des de l'Organització SCWC: Transformar aquesta taula de treball en una més àmplia de sostenibilitat.

Barcelona, 15 de novembre de 2023

La sostenibilidad impone su urgencia a otras tendencias



Coordinador: Luís Concepción (Periodista gastronómico y director de las revistas Arte Heladero y so cool..magazine)

Participantes en la mesa de trabajo: Albert Roca (Sant Croi Gelats), Natalia Ramírez (Selvàtica), Roberto Juan (Forn del Barri y Apassiona't), Lucila Canero (La Lucièrnaga), Andrés Torres (Casa Nova), Rat Sotorra (Vegetalia).

Una reflexión previa desde el coordinador

Una reflexión previa por parte del coordinador: Al comparar las mesas redondas del SCWC BCN 2022 con las mesas de trabajo de la presente edición del Science & Cooking World Congress BCN 2023, es posible identificar aspectos positivos y negativos. La mesa redonda del año pasado contó con perfiles muy diversos, tanto de la industria alimentaria como de la artesanía, así como empresas proveedoras de la artesanía y centros de innovación que trabajan para el mercado global. Esta diversidad de perfiles dificultó un diálogo fructífero donde pudieran compartirse ideas. Sin embargo, la mesa redonda se benefició de la solemnidad

que otorga el paraninfo del edificio histórico de la UB, y el público disfrutó de las intervenciones de los ponentes. Este año, el formato híbrido propuesto, a medio camino entre una mesa redonda y un grupo de trabajo, no ha sido igual, tanto por el escenario como por la contaminación acústica generada por otras mesas redondas. La imagen proyectada no ha sido la misma, ya que la realización simultánea de varias mesas redondas transmitió una sensación de precariedad e improvisación que se deberán mejorar de cara al SCWC BCN 2024.

Contenidos trabajados

Este año, entre los ponentes ha quedado claro que el concepto de sostenibilidad es mucho más crucial e integra una visión más global de los problemas que enfrenta la sociedad actual que el veganismo o el “plant based.” Se trata de un concepto con diversas dimensiones, algunas de las cuales ya están entrando en contacto directo con la vida cotidiana de las personas. Este año, la mesa de trabajo permitió concretar estas dos tendencias en un área más específica, la de la artesanía dentro de la gastronomía. Se intercambiaron experiencias e ideas en áreas como la heladería, la pastelería, la cocina, la panadería y empresas dedicadas a la alimentación. Además de hablar sobre sus experiencias concretas en el ámbito de la sostenibilidad y el veganismo, en la mesa de trabajo se discutió sobre cuál de estas tendencias tendrá más fuerza en la gastronomía y si ambas deben ir de la mano. A la primera pregunta, la mayoría respondió que la sostenibilidad es un concepto mucho más amplio y urgente en la agenda social y política que el plant based, y que desde la artesanía se puede contribuir con numerosas pequeñas acciones en el día a día. Respecto a la segunda pregunta, los profesionales contestaron que, aunque ambas ideas pueden ir de la mano, no siempre tienen que ser complementarias. Como mencionó Albert Roca, “puedes hacer heladería vegana con frutas como el coco que viene de lejos, lo que, sin embargo, te aleja de la sostenibilidad”. Entre las declaraciones más destacadas, Albert Roca mencionó que la heladería le ha brindado la posibilidad de reconectar con el entorno y la economía circular. Además, afirmó: “Cuando alineamos nuestra alma con nuestra profesión, podemos considerar la sostenibilidad y el veganismo como dos de las prioridades de nuestro trabajo. Entonces, llegamos de forma natural a cuidar nuestro entorno a través de nuestra labor”, haciendo alusión a la sostenibilidad. En relación al plant based, sostuvo que, en determinados helados, como los de chocolate bean to bar, los productos no lácteos le han permitido expresar al máximo el sabor. Por otro lado, la propietaria de Selvàtica participó en el debate explicando que inicialmente se involucró en la heladería vegana debido a problemas de intolerancia a la lactosa, lo que la hizo consciente de un problema que afecta a una parte significativa de su clientela. De ahí su apuesta por el veganismo desde el principio, para que su heladería fuera más inclusiva y para que los intolerantes a la lactosa no solo tuvieran sorbetes disponibles, sino una oferta más amplia. Andrés Torres, del restaurante Casa Nova, detalló las diversas maneras en las que se puede contribuir a ser más sostenible desde un restaurante. Esta contribución abarca aspectos ecológicos, como el aprovechamiento del agua de lluvia y la economía circular de un menú que se construye aprovechando todo lo que se cultiva en su propia huerta. Pero va más allá, ya que también tiene un impacto social. Además de que parte de su equipo de restaurante está formado por personas que se han beneficiado de la ayuda de la ONG fundada por él mismo, Global Humanitaria. Al final del menú degustación, Andrés Torres explica al comensal cómo puede contribuir a la sostenibilidad a través de proyectos de las ONG, entre otros aspectos.

Conclusiones desde la Organización SCWC. Transformar esta mesa de trabajo en una más amplia de sostenibilidad

La sostenibilità impone la sua urgenza ad altre tendenze

Coordinatore: Luis Concepción (Giornalista gastronomico e direttore delle riviste Arte Heladero e so cool..magazine) Partecipanti al tavolo di lavoro: Albert Roca (Sant Croi Gelats), Natalia Ramírez (Selvática), Roberto Juan (Forn del Barri e Apassiona't), Lucila Canero (La Luciérnaga), Andrés Torres (Casa Nova), Rat Sotorra (Vegetalia). Una riflessione preliminare da parte del coordinatore: Nel confrontare le tavole rotonde del SCWC BCN 2022 con i tavoli di lavoro dell'attuale edizione del Science & Cooking World Congress BCN 2023, è possibile identificare aspetti positivi e negativi. La tavola rotonda dell'anno scorso aveva profili molto diversi, sia dell'industria alimentare che dell'artigianato, così come aziende fornitrici dell'artigianato e centri di innovazione che lavorano per il mercato globale. Questa diversità di profili ha reso difficile un dialogo fruttuoso in cui potessero essere condivise idee. Tuttavia, la tavola rotonda ha beneficiato della solennità conferita dal paraninfo dell'edificio storico della UB, e il pubblico ha apprezzato le interviste dei relatori. Quest'anno, il formato ibrido proposto, a metà strada tra una tavola rotonda e un gruppo di lavoro, non è stato uguale, sia per il contesto che per l'inquinamento acustico generato da altre tavole rotonde. L'immagine proiettata non è stata la stessa, poiché la realizzazione simultanea di varie tavole rotonde ha trasmesso una sensazione di precarietà e improvvisazione che dovrà essere migliorata in vista del SCWC BCN 2024.

Contenuti elaborati: Quest'anno, tra i relatori è emerso chiaramente che il concetto di sostenibilità è molto più cruciale e integra una visione più globale dei problemi che la società attuale affronta rispetto al veganismo o al "plant based". Si tratta di un concetto con diverse dimensioni, alcune delle quali stanno già entrando in contatto diretto con la vita quotidiana delle persone. Quest'anno, il tavolo di lavoro ha permesso di concretizzare queste due tendenze in un'area più specifica, quella dell'artigianato all'interno della gastronomia. Si sono scambiate esperienze e idee in settori come la gelateria, la pasticceria, la cucina, la panetteria e le aziende dedite all'alimentazione. Oltre a parlare delle loro esperienze concrete nel campo della sostenibilità e del veganismo, al tavolo di lavoro si è discusso su quale di queste tendenze avrà più forza nella gastronomia e se entrambe debbano andare di pari passo. Alla prima domanda, la maggior parte ha risposto che la sostenibilità è un concetto molto più ampio e urgente nell'agenda sociale e politica rispetto al plant based, e che dall'artigianato si può contribuire con numerose piccole azioni nella vita quotidiana. Riguardo alla seconda domanda, i professionisti hanno risposto che, anche se entrambe le idee possono andare di pari passo, non devono sempre essere complementari. Come ha sottolineato Albert Roca, "puoi fare gelateria vegana con frutta come il cocco che viene da lontano, il che, tuttavia, ti allontana dalla sostenibilità". Tra le dichiarazioni più significative, Albert Roca ha menzionato che la gelateria gli ha offerto la possibilità di riconnettersi con l'ambiente e l'economia circolare. Inoltre, ha affermato: "Quando allineiamo la nostra anima con la nostra professione, possiamo considerare la sostenibilità e il veganismo come due delle priorità del nostro lavoro. Quindi, arriviamo in modo naturale a prendersi cura del nostro ambiente attraverso il nostro lavoro", facendo riferimento alla sostenibilità. In merito al plant based, ha sostenuto che, in determinati gelati, come quelli di cioccolato bean to bar, i prodotti non lattieri gli hanno permesso di esprimere al massimo il sapore. D'altra parte, la proprietaria di Selvática ha partecipato al dibattito spiegando che inizialmente si è avvicinata alla gelateria vegana a causa di problemi di intolleranza al lattosio, rendendosi conto di un problema che coinvolge una parte significativa della sua clientela. Da qui la sua scommessa sul veganismo fin dall'inizio, affinché la sua gelateria fosse più inclusiva e affinché gli intolleranti al lattosio non avessero solo sorbetti a disposizione, ma un'offerta più ampia. Andrés Torres, del ristorante Casa Nova, ha dettagliato i vari modi in cui si può contribuire a essere più sostenibili da un ristorante. Questo contributo include aspetti ecologici, come l'utilizzo dell'acqua piovana e l'economia circolare di un menu costruito sfruttando tutto ciò che viene coltivato nel proprio orto. Ma va oltre, poiché ha anche un impatto sociale. Inoltre, una parte del suo team di ristorante è composta da persone che hanno beneficiato dell'aiuto dell'ONG da lui fondata, Global Umanitaria. Alla fine della degustazione del menu,

Andrés Torres spiega al commensale come può contribuire alla sostenibilità attraverso progetti delle ONG, tra gli altri aspetti.

Conclusioni dall'Organizzazione SCWC: Trasformare questo tavolo di lavoro in uno più ampio sulla sostenibilità.

Barcelona, 15 novembre 2023

EN

Sustainability imposes its urgency on other trends

Coordinator: Luis Concepción (Gastronomic journalist and director of the magazines Arte Heladero and so cool..magazine)

Participants in the working session: Albert Roca (Sant Croi Gelats), Natalia Ramírez (Selvática), Roberto Juan (Forn del Barri y Apassiona't), Lucila Canero (La Luciérnaga), Andrés Torres (Casa Nova), Rat Sotorra (Vegetalia).

A preliminary reflection from the coordinator:

When comparing the roundtable discussions of SCWC BCN 2022 with the working sessions of the current edition of the Science & Cooking World Congress BCN 2023, it is possible to identify both positive and negative aspects. The roundtable of the previous year had diverse profiles, ranging from the food industry to craftsmanship, as well as companies supplying craftsmanship and innovation centers working for the global market. This diversity of profiles made fruitful dialogue challenging where ideas could be shared. However, the roundtable benefited from the solemnity provided by the auditorium of the historic UB building, and the audience enjoyed the interventions of the speakers. This year, the proposed hybrid format, midway between a roundtable and a working group, has not been the same, both in terms of the setting and the acoustic contamination generated by other roundtables. The projected image has not been the same, as the simultaneous realization of several roundtables conveyed a sense of precariousness and improvisation that needs improvement for SCWC BCN 2024.

Worked contents:

This year, it became clear among the speakers that the concept of sustainability is much more crucial and integrates a more global vision of the issues facing current society than veganism or "plant-based" concepts. It is a concept with various dimensions, some of which are already coming into direct contact with people's daily lives. This year, the working session allowed for the concretization of these two trends in a more specific area, that of craftsmanship within gastronomy. Experiences and ideas were exchanged in areas such as ice cream making, pastry, cooking, baking, and companies dedicated to food. In addition to discussing their specific experiences in the field of sustainability and veganism, the working session debated which of these trends will have more influence in gastronomy and whether both should go hand in hand. To the first question, the majority responded that sustainability is a much broader and urgent concept on the social and political agenda than plant-based approaches, and that craftsmanship can contribute with numerous small actions in day-to-day activities. Regarding the second question, professionals answered that, although both

ideas can go hand in hand, they do not always have to be complementary. As Albert Roca mentioned, "you can make vegan ice cream with fruits like coconut that comes from far away, which, however, distances you from sustainability." Among the most notable statements, Albert Roca mentioned that ice cream making has given him the opportunity to reconnect with the environment and circular economy. He also stated, "When we align our soul with our profession, we can consider sustainability and veganism as two priorities in our work. Then, we naturally come to take care of our environment through our profession," referring to sustainability. Regarding plant-based, he argued that, in certain ice creams, such as chocolate bean-to-bar, non-dairy products have allowed him to express the flavor to the fullest. On the other hand, the owner of Selvática participated in the debate, explaining that initially, she got involved in vegan ice cream making due to lactose intolerance issues, becoming aware of a problem that affects a significant part of her clientele. Hence her commitment to veganism from the beginning, so that her ice cream shop would be more inclusive, and lactose intolerant individuals would have not only sorbets available but a broader range. Andrés Torres, from the Casa Nova restaurant, detailed the various ways in which one can contribute to being more sustainable from a restaurant. This contribution includes ecological aspects, such as using rainwater and the circular economy of a menu built by utilizing everything cultivated in their own garden. But it goes beyond that, as it also has a social impact. In addition, part of his restaurant team is composed of people who have benefited from the assistance of the NGO founded by himself, Global Humanitaria. At the end of the tasting menu, Andrés Torres explains to the diner how they can contribute to sustainability through NGO projects, among other aspects.

Conclusions from the SCWC Organization: Transforming this working session into a broader one on sustainability.

Barcelona, November 15, 2023



