

Restauració a la ciutat de Barcelona. Eix transversal Sostenibilitat



Coordinadors: Sergio Gil (Restaurants sostenibles Barcelona) i Jordi Tresserras (UB)

Participants de la taula:

- Sergi de Meia – Banquet Restaurant
- Pere Carrió - Gat Blau Restaurant
- Markel Cormenzana - Espai puntal
- Patricia Nieves - Can Culleres
- German Espinosa – Restaurant Mae
- Susanna Bareche - Pastisseria Bareche
- Natalia Rodríguez - Asociación Barcelona Restaurantes Sostenibles

Punts extrets dels participants:

1. Sergi de Meia va plantejar l'existència d'una cuina nacional catalana.
2. Marcel Cormenzana va destacar la importància del coneixement del territori i els productors.
3. German Espinosa va defensar els esforços per sintetitzar la gastronomia barcelonina.
4. Patricia Nieves va alertar sobre el perill de la gentrificació i la uniformitat gastronòmica.
5. Jordi Tresserras va subratllar la rellevància de la cuina ceremonial com a trascendent.
6. Sergio Gil va plantejar la necessitat de descobrir la cuina autèntica de la gent de Barcelona.



7. Susanna Bareche (Patisseria Bareche) va destacar la importància del dolç en la cuina local i la recuperació d'establiments emblemàtics.
8. Des de Barcelona Restaurants Sostenibles van destacar la importància dels vegetals en el receptari català tradicional i van subratllar la necessitat d'analitzar el subministrament en una ciutat que ha deixat de ser agrària, malgrat tenir el Maresme i el Baix Llobregat a prop.

Compromisos:

1. Constituir, per iniciativa de Science of Cooking World Congress, Fundació Restaurants Sostenibles i l'Associació Barcelona Restaurantes Sostenibles, una taula de treball sobre la cuina de Barcelona amb la participació de restaurants, mercats, gremis, academia i administració pública, posant la mirada en la tradició, però també en aspectes clau com la innovació i la creativitat, amb la sostenibilitat ambiental, cultural i social com a eix transversal. És important destacar la tasca dels restaurants emblemàtics.
2. Elaborar un receptari participatiu de la cuina de Barcelona mitjançant accions en mercats, escoles i instituts per documentar receptes i històries de vida.
3. Realitzar una recerca acadèmica sobre les receptes "a la barcelonina".
4. Lluitar contra la homogeneïtzació culinària, fomentant les tradicions i l'autoestima gastrocultural, valorant l'artesanía.

Desenvolupament post-taula: Sergio Gil (Restaurants sostenibles Barcelona) i Jordi Tresserras (UB) han creat una comissió amb tots els participants per iniciar accions durant el 2024. La previsió és desenvolupar conclusions en 2 escenaris: la 3a edició de [Cubik Hub Barcelona](#) organitzat per F.R.S y l'Ajuntament de Barcelona amb taula pròpia i la següent edició 5 de [science cooking world congress](#) el novembre de 2024.

Data: 15 de novembre de 2023, Barcelona.

Restauración en la ciudad de Barcelona. Eje transversal Sostenibilidad



Coordinadores: Sergio Gil (Restaurants sostenibles Barcelona) i Jordi Tresserras (UB)

Integrantes de la mesa:

- Sergi de Meia – Banquet Restaurant
- Pere Carrió - Gat Blau Restaurant
- Markel Cormenzana - Espai puntal
- Patricia Nieves - Can Culleres
- German Espinosa – Restaurant Mae
- Susanna Bareche -Pastisseria Bareche
- Natalia Rodríguez - Asociación Barcelona Restaurantes Sostenibles

Puntos extraídos de los integrantes:

- Sergi de Meia planteó la existencia de una cocina nacional catalana.
- Marcel Cormenzana enfatizó la importancia del conocimiento del territorio y los productores.
- German Espinosa abogó por esfuerzos para sintetizar la gastronomía barcelonesa.
- Patricia Nieves alertó sobre el peligro de la gentrificación y la uniformidad gastronómica.
- Jordi Tresserras subrayó la relevancia de la cocina ceremonial como la trascendente.
- Sergio Gil planteó la necesidad de descubrir la cocina auténtica de la gente de Barcelona.
- Susanna Bareche (Pastisseria Bareche) resaltó la importancia del dulce en la cocina local y la recuperación de establecimientos emblemáticos.



- Desde Barcelona Restaurantes Sostenibles destacaron la importancia de los vegetales en el recetario catalán tradicional. Subrayaron la necesidad de analizar el suministro en una ciudad que ha dejado de ser agraria, a pesar de contar con el Maresme y el Baix Llobregat cerca.

Compromisos:

1. Constituir por iniciativa de Science of Cooking World Congress, Fundación Restaurantes Sostenibles y la Asociación Barcelona Restaurantes Sostenibles, una mesa de trabajo sobre la cocina de Barcelona con participación de restaurantes, mercados, gremios, academia y administración pública, poniendo la mirada en la tradición, pero también en aspectos claves como innovación y creatividad, teniendo como eje transversal la sostenibilidad ambiental, cultural y social. Es importante destacar la labor de los restaurantes emblemáticos.
2. Elaborar un recetario participativo de la cocina de Barcelona mediante acciones en mercados, escuelas e institutos para documentar recetas e historias de vida.
3. Realizar una investigación académica sobre las recetas "a la barcelonesa".
4. Combatir la homogenización culinaria, fomentando las tradiciones y la autoestima gastrocultural, valorando la artesanía.

Tras el desarrollo de la mesa, Sergio Gil (Restaurants sostenibles Barcelona) y Jordi Tresserras (UB) han formado una comisión con todos los participantes para iniciar acciones durante 2024. La previsión es desarrollar conclusiones en 2 escenarios: la 3^a edición de [Cubik Hub Barcelona](#), organizado por F.R.S y Ajuntament de Barcelona con mesa propia y siguiente edición 5 de [science cooking world congress BCN](#) en noviembre 2024.

Barcelona 15 de noviembre 2023

IT

Ristorazione nella città di Barcellona. Asse trasversale Sostenibilità

Coordinatori: Sergio Gil (Ristoranti sostenibili Barcellona) e Jordi Tresserras (UB). **Membri del tavolo:**

- Sergi de Meia – Ristorante Banquet
- Pere Carrió - Ristorante Gat Blau
- Markel Cormenzana - Espai puntal
- Patricia Nieves - Can Culleres
- German Espinosa – Ristorante Mae
- Susanna Bareche - Patisserie Bareche
- Natalia Rodríguez - Associazione Barcelona Restaurantes Sostenibles

Punti emersi dai partecipanti:

- Sergi de Meia ha sollevato l'esistenza di una cucina nazionale catalana.
- Marcel Cormenzana ha enfatizzato l'importanza della conoscenza del territorio e dei produttori.
- German Espinosa ha sostenuto gli sforzi per sintetizzare la gastronomia barcelonese.
- Patricia Nieves ha messo in guardia sul pericolo della gentrificazione e dell'uniformità gastronomica.



- Jordi Tresserras ha sottolineato la rilevanza della cucina ceremoniale come trascendente.
- Sergio Gil ha sottolineato la necessità di scoprire la cucina autentica della gente di Barcellona.
- Susanna Bareche (Patisserie Bareche) ha evidenziato l'importanza del dolce nella cucina locale e il recupero di locali emblematici.
- Dalla Barcelona Restaurantes Sostenibles hanno sottolineato l'importanza delle verdure nel ricettario catalano tradizionale. Hanno sottolineato la necessità di analizzare l'approvvigionamento in una città che ha smesso di essere agraria, nonostante abbia il Maresme e il Baix Llobregat vicino.

Impegni:

1. Costituire, su iniziativa di Science of Cooking World Congress, Fundación Restaurantes Sostenibles e l'Associazione Barcelona Restaurantes Sostenibles, un tavolo di lavoro sulla cucina di Barcellona con la partecipazione di ristoranti, mercati, gilde, accademie e amministrazione pubblica, focalizzandosi sulla tradizione, ma anche su aspetti chiave come l'innovazione e la creatività, con la sostenibilità ambientale, culturale e sociale come asse trasversale. È importante evidenziare il lavoro dei ristoranti emblematici.
2. Creare un ricettario partecipativo della cucina di Barcellona attraverso azioni nei mercati, nelle scuole e negli istituti per documentare ricette e storie di vita.
3. Condurre una ricerca accademica sulle ricette "alla barcelonese".
4. Combattere l'omogeneizzazione culinaria, promuovendo le tradizioni e l'autostima gastroculturale, valorizzando l'artigianato.

Dopo lo sviluppo del tavolo: Sergio Gil (Ristoranti sostenibili Barcellona) e Jordi Tresserras (UB) hanno formato una commissione con tutti i partecipanti per avviare azioni durante il 2024. Si prevede di sviluppare conclusioni in 2 scenari: la 3a edizione di [Cubik Hub Barcelona](#), organizzato da F.R.S e dal Comune di Barcellona con un proprio tavolo e la successiva edizione 5 [science cooking](#) di BCN a novembre 2024.

Barcelona, 15 novembre 2023

EN

Restoration in the City of Barcelona. Transversal Axis: Sustainability

Coordinators: Sergio Gil (Sustainable Restaurants Barcelona) and Jordi Tresserras (UB). **Members of the Table:**

- Sergi de Meia – Banquet Restaurant
- Pere Carrió - Gat Blau Restaurant
- Markel Cormenzana - Espai puntal
- Patricia Nieves - Can Culleres
- German Espinosa – Restaurant Mae
- Susanna Bareche - Patisserie Bareche
- Natalia Rodríguez - Association Barcelona Sustainable Restaurants

Points Extracted from Participants:

- Sergi de Meia raised the existence of a Catalan national cuisine.
- Marcel Cormenzana emphasized the importance of knowledge of the territory and producers.
- German Espinosa advocated efforts to synthesize Barcelona's gastronomy.

- Patricia Nieves warned about the danger of gentrification and gastronomic uniformity.
- Jordi Tresserras underscored the relevance of ceremonial cuisine as transcendent.
- Sergio Gil proposed the need to discover the authentic cuisine of the people of Barcelona.
- Susanna Bareche (Patisserie Bareche) highlighted the importance of sweets in local cuisine and the recovery of emblematic establishments.
- Barcelona Sustainable Restaurants emphasized the importance of vegetables in the traditional Catalan recipe book. They emphasized the need to analyze the supply in a city that has ceased to be agrarian, despite having Maresme and Baix Llobregat nearby.

Commitments:

1. By the initiative of the Science of Cooking World Congress, Foundation Sustainable Restaurants, and the Association Barcelona Sustainable Restaurants, establish a working group on Barcelona's cuisine with the participation of restaurants, markets, guilds, academia, and public administration. Focus on tradition, as well as key aspects like innovation and creativity, with sustainability in the environmental, cultural, and social domains as the transversal axis. It is important to highlight the work of emblematic restaurants.
2. Develop a participatory recipe book of Barcelona's cuisine through actions in markets, schools, and institutes to document recipes and life stories.
3. Conduct academic research on "a la barcelonesa" recipes.
4. Combat culinary homogenization, promoting traditions and gastro-cultural self-esteem, valuing craftsmanship.

Post-Table Development: After the table's development, Sergio Gil (Sustainable Restaurants Barcelona) and Jordi Tresserras (UB) have formed a commission with all participants to initiate actions during 2024. The plan is to develop conclusions in two scenarios: the 3rd edition of de [Cubik Hub Barcelona](#), organized by F.R.S and Barcelona City Council with its own table and the following 5th edition [science cooking](#) of the BCN in November 2024.

Barcelona, November 15, 2023

