

Comunicado de prensa

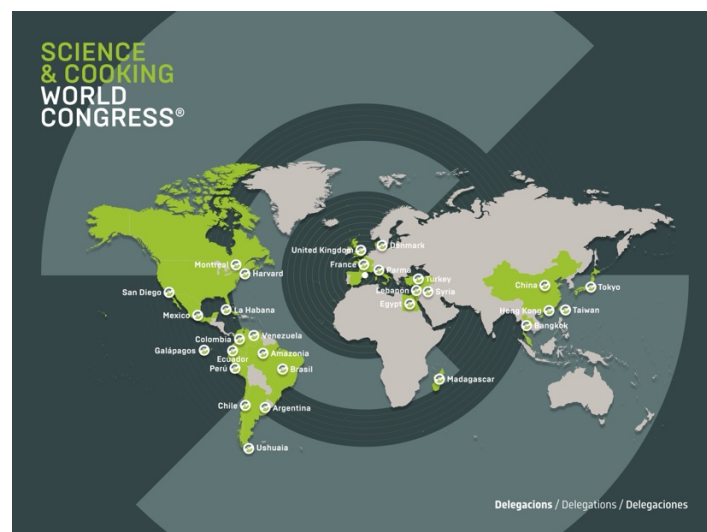
El Science & Cooking World Congress se suma al compromiso de Belém: gastronomía con responsabilidad ambiental, social y enfoque en la salud

Desde Barcelona, chefs, científicos y productores reivindican la cocina como motor de transformación alimentaria en línea con la Declaración de Belém

Barcelona, 12 de noviembre de 2025 – Mientras se celebra la Conferencia de Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP30) de Belém en Brasil, donde el pasado viernes se firmó la **Declaración de Belém sobre el Hambre, la Pobreza y la Acción Climática Centrada en las Personas**, el Science & Cooking World Congress 2025, que se celebra del 10 al 12 de noviembre en Barcelona, se alinea con esta visión global y urgente: repensar la alimentación desde la sostenibilidad, la salud y la justicia social.

El congreso se alinea con la declaración firmada por **44 países** (incluyendo **Brasil, Chile, Cuba, México, Perú y Unión Europea**), que sitúa en el centro de la transformación a los pequeños productores de alimentos, agricultores familiares, pastores, pescadores artesanales, trabajadores de la tierra y pueblos indígenas, como agentes clave de resiliencia en contextos vulnerables, bosques y ecosistemas sensibles.

Desde Barcelona, los chefs reconocen que tienen un rol central en la relación entre productores y consumidores y, en consecuencia, **la cocina es una herramienta de cambio**.



Los participantes al congreso, que incluyen **académicos, chefs, sociedad civil, sector privado, delegaciones de 19 países y estudiantes**, subrayaron el papel clave de los cocineros en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y justos. Su labor ya no se limita a crear platos excepcionales, sino también a:

- Garantizar la **calidad nutricional** de los alimentos
- Elegir **productos y productores responsables con la tierra y las estaciones**, para reducir el impacto ambiental de sus compras e influir en los hábitos de consumo.
- Asegurar **trabajo decente** a empleados y productores
- Y promover la **restauración colectiva** como motor de transformación territorial y social

Pensar en sostenibilidad significa pensar en **personas y recursos naturales**, con una visión transversal y compartida que no solo debe centrarse en la técnica, sino que debe incorporar el territorio y la cultura en la que los cocineros están trabajando.

El **Science & Cooking World Congress 2025** confirma que la gastronomía contemporánea debe asumir su responsabilidad ante el planeta y las personas. Desde restaurantes de alta cocina hasta cocinas colectivas, desde laboratorios hasta mercados locales, una nueva generación de chefs, científicos, productores, consumidores y activistas está redefiniendo la gastronomía como un motor de cambio cultural, social y ecológico, capaz de **transformar los sistemas alimentarios**.