



# DÍA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE – 26 DE JUNIO

## CONTEXTO:

El 18 de junio se celebra el **Día de la Gastronomía Sostenible**, una fecha establecida por la Asamblea General de las Naciones Unidas para reconocer la gastronomía como una expresión de la diversidad natural y cultural en el mundo. Este día pone en valor la importancia de promover prácticas culinarias sostenibles que contribuyan a la preservación de la vida silvestre y de nuestras tradiciones culinarias.

La gastronomía sostenible es sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y a nuestros platos. Se trata de un concepto que abarca múltiples dimensiones: desde el respeto por los productos de temporada y la biodiversidad hasta la reducción del desperdicio alimentario y la promoción de dietas saludables y equilibradas. Adoptar prácticas gastronómicas sostenibles significa fomentar una producción responsable, fortalecer la economía local y preservar el patrimonio culinario para futuras generaciones. Además, es una herramienta poderosa para mitigar el cambio climático y promover un consumo más consciente y justo.

La gastronomía sostenible está estrechamente vinculada a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en particular con los ODS 2 (Hambre Cero), 12 (Producción y Consumo Responsables), 13 (Acción por el Clima) y 15 (Vida de Ecosistemas Terrestres). La transición hacia sistemas alimentarios sostenibles requiere el compromiso de todos los actores de la cadena alimentaria, desde los productores hasta los consumidores, pasando por los chefs, restauradores y responsables de políticas públicas.

Este día representa una oportunidad única para reforzar el compromiso con la transición hacia sistemas alimentarios más justos, resilientes y sostenibles. A través de la promoción de prácticas gastronómicas responsables, es posible generar un impacto positivo en la economía local, la cultura alimentaria y el medio ambiente, contribuyendo así a un futuro más sostenible para todos.



En este contexto, la ciudad de Valencia, reconocida por la riqueza de su huerta, la calidad de sus productos del mar y la tradición culinaria, así como por su compromiso con sistemas alimentarios sostenibles, se erige como un escenario idóneo para conmemorar este día a través de una jornada de reflexión, así como para reivindicar el papel de la gastronomía como un espacio de encuentro y de transmisión de conocimientos.

#### **OBJETIVOS:**

- Sensibilizar sobre la importancia de la gastronomía sostenible como herramienta para la transformación de los sistemas alimentarios.
- Fomentar el consumo responsable y el respeto por los productos locales y de temporada.
- Impulsar prácticas gastronómicas que minimicen el desperdicio alimentario y reduzcan el impacto ambiental.
- Resaltar la relación entre gastronomía, cultura y sostenibilidad para fortalecer identidades locales y regionales.



## PROGRAMACIÓN

FECHA: 26 de junio

LUGAR: Palacio de la Exposición

### 10:30h Bienvenida Institucional

- CEMAS

### 10:45h – 11:00h Gastronomía Sostenible – Retos y Potenciales

11:00h-12:00h Triple enfoque de la gastronomía sostenible (aspectos sociales, económicos y medioambientales):

- **Carla Soler**, Doctora por la Universitat de València (UV) y Coordinadora del Grado en Ciencias Gastronómicas de la UV.
- **Purificación García**, Catedrática en el departamento de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València (UPV) e investigadora del Instituto de Ingeniería de Alimentos- FoodUPV.
- **Daniel Arnal**, Director en funciones del CdT de Valencia
- **María Congil**, vocal de Sostenibilidad Alimentaria en CoDiNuCoVa

### 12:00h-12:30h Pausa Café

### 12:30h-12:45h El potencial de la gastronomía mediterránea

- **Rafael Moreno**, director Cátedra UNESCO de Gastronomía Mediterránea.

### 12:45-13:00h Gastronomía y Cultura

- **F. Xavier Medina**, director de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo.



- 17:15h – 19:30h TALLER DE COCINA SOSTENIBLE – GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN EL HOGAR

*- Actividad práctica para promover el uso de ingredientes locales, la reducción del desperdicio alimentario y la cocina con criterios sostenibles – Taller abierto a la población valenciana, aforo de 25 personas.*