

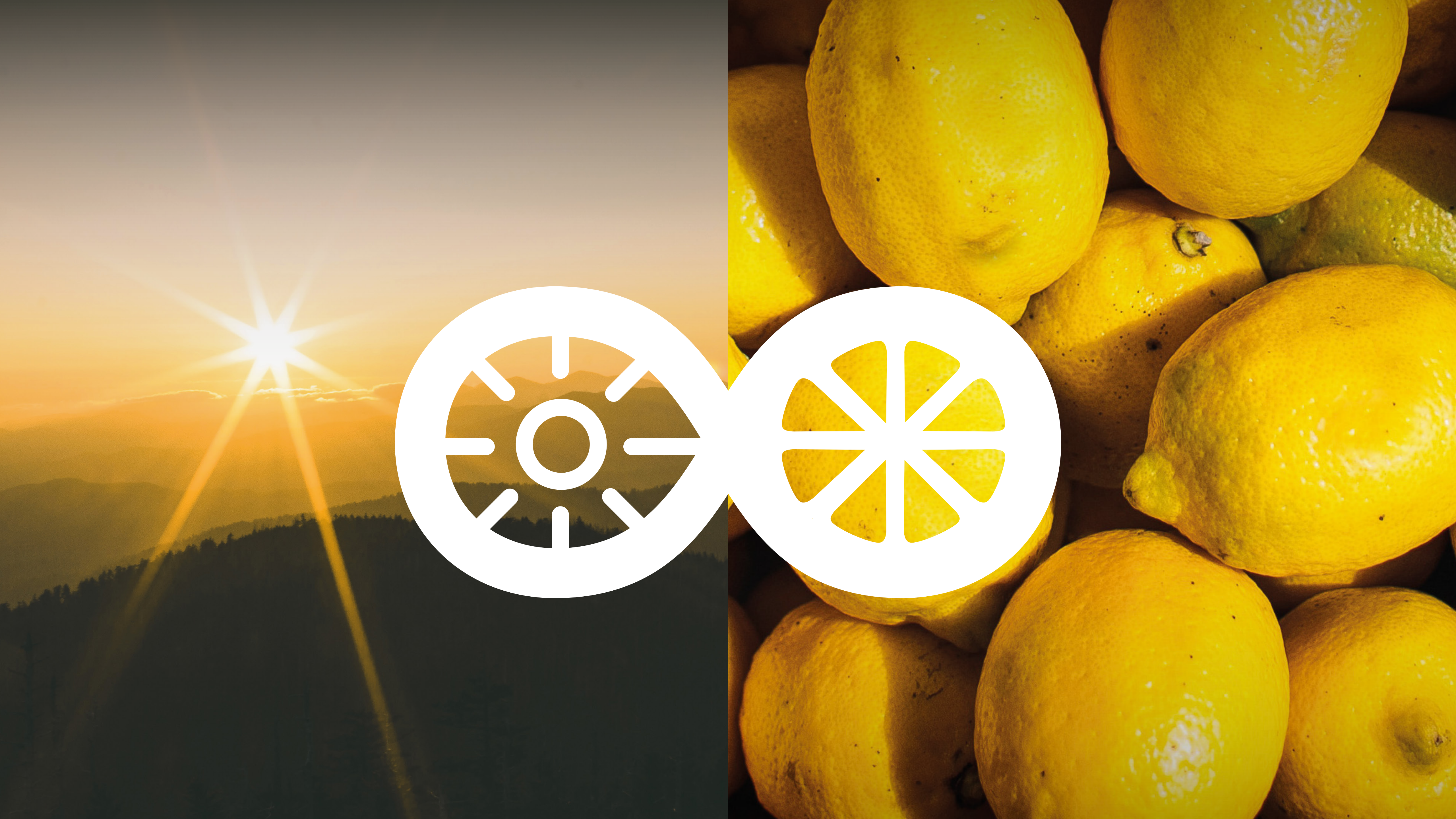
Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

Tardor 2021
Dossier de premsa



TO THOM

ATAVULA



1. Alimentació sostenible i canvi climàtic



Nacions Unides, Cimera sobre els Sistemes Alimentaris 2021

El canvi climàtic està generant més dificultats en la producció d'aliments vinculades a condicions meteorològiques extremes, però **els nostres sistemes alimentaris també són part del problema.**

29%

de les emissions de gasos d'efecte hivernacle procedeix de la cadena de subministrament que porta els aliments de la granja a la taula.

35%

de tots els aliments produïts es malbarata.

80% i 70%

Representen fins el 80% de la pèrdua de biodiversitat, el 80% de la deforestació i el 70% de tota l'aigua dolça que s'utilitza.

Aquesta situació ha de canviar. Per sort, **transformar els nostres sistemes alimentaris perquè siguin més sostenibles i resilients** ens brinda una de les millors oportunitats de fer-ho.

És fonamental **millorar els sistemes alimentaris per construir un futur marcat per més salut, més igualtat i més pau.** Millors sistemes alimentaris donen lloc a un món d'ecosistemes i biodiversitat pròspers, un món de persones resilients i empoderades.

Barcelona: Ara, aquí, pel planeta.

Ara

Perquè és el moment d'actuar per un sistema alimentari que tingui en compte tothom i no exclogui ningú.

Que promogui una relació renovada entre el rural i l'urbà.

Que vetlli per la salut de cada persona i de tot el planeta.

Aquí

Perquè la proximitat vol dir enfortir les economies locals i sostenibles: per la pagesia, per la pesca sostenible i la ramaderia extensiva.

Per unes relacions alimentàries més justes. Pels mercats i el comerç de barri i per la restauració local.

Pel planeta

Per combatre l'emergència climàtica, evitar el malbaratament dels aliments i crear un sistema alimentari resilient davant les amenaces globals.

Aquest any assumim el nostre paper estratègic, com a ciutat, en el desenvolupament de sistemes alimentaris sostenibles.

2.

Ciutats, alimentació i emergència climàtica



Els entorns urbans concentren més de la meitat de la població del planeta i l'impacte de l'alimentació en la salut de les persones i dels ecosistemes exigeix un compromís ferm per part de les ciutats.

Les metròpolis són les grans consumidores d'un sistema alimentari que provoca entre el 21 i el 37 % de les emissions globals i canviar les nostres dietes amb un menor i millor consum de carn i productes de temporada, locals i ecològics, juntament amb evitar el malbaratament alimentari, podria reduir fins un 65% les emissions alimentàries urbanes.

El rol de les ciutats és cabdal per fer front a l'emergència climàtica i **Barcelona situarà les polítiques alimentàries al centre d'aquest gran repte global.** El Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà és el primer tractat internacional de ciutats en matèria d'alimentació que posa en relleu el **paper estratègic de les ciutats en el desenvolupament de sistemes alimentaris sostenibles** i impulsa l'accés a aliments saludables, actuant contra la fam i la malnutrició.



Barcelona és un dels grans centres europeus de consum i comercialització alimentària. L'any de la capitalitat mundial de l'alimentació sostenible vol ser una palanca per **impulsar una transició alimentària cap a la sostenibilitat amb la qual s'aconsegueixi enfortir les economies locals sostenibles i millorar la salut de les persones, així com la del conjunt del planeta.**

L'objectiu és aprofitar aquesta oportunitat per fer un salt d'escala en la vida quotidiana de la seva ciutadania quant a l'alimentació sostenible, i que es progressi decididament en quatre grans objectius:



Impulsar **dietes més saludables i sostenibles**, així com facilitar-hi l'accés per tothom.



Generar **més oportunitats econòmiques per als sectors de proximitat**, com són els comerços dels barris, els mercats municipals o els petits i mitjans productors i la pagesia local, impulsant la producció agrària ecològica i local.



Combatre l'emergència climàtica a la metròpolis de Barcelona i facilitar, a la vegada, una **transició agroecològica** a la ciutat amb la promoció de l'agricultura urbana i la protecció de la periurbana.



Generar **resiliència davant els riscos globals i les desigualtats socials** en l'àmbit alimentari.

3. Tardor de l'Alimentació Sostenible



Barcelona dedica aquest mes d'octubre a l'alimentació sostenible amb centenars d'activitats, principalment en el marc de tres grans esdeveniments: el **VII Fòrum Global del Pacte de Polítiques Alimentàries Urbanes de Milà** (MUFPP, *Milan Urban Food Policy Pact*), la **Setmana Ciutadana de l'Alimentació Sostenible** i una edició del **Gastronomic Forum Barcelona** que aposta per una reactivació econòmica del sector alimentari i de l'hosteleria marcada pel compromís amb l'alimentació sostenible.

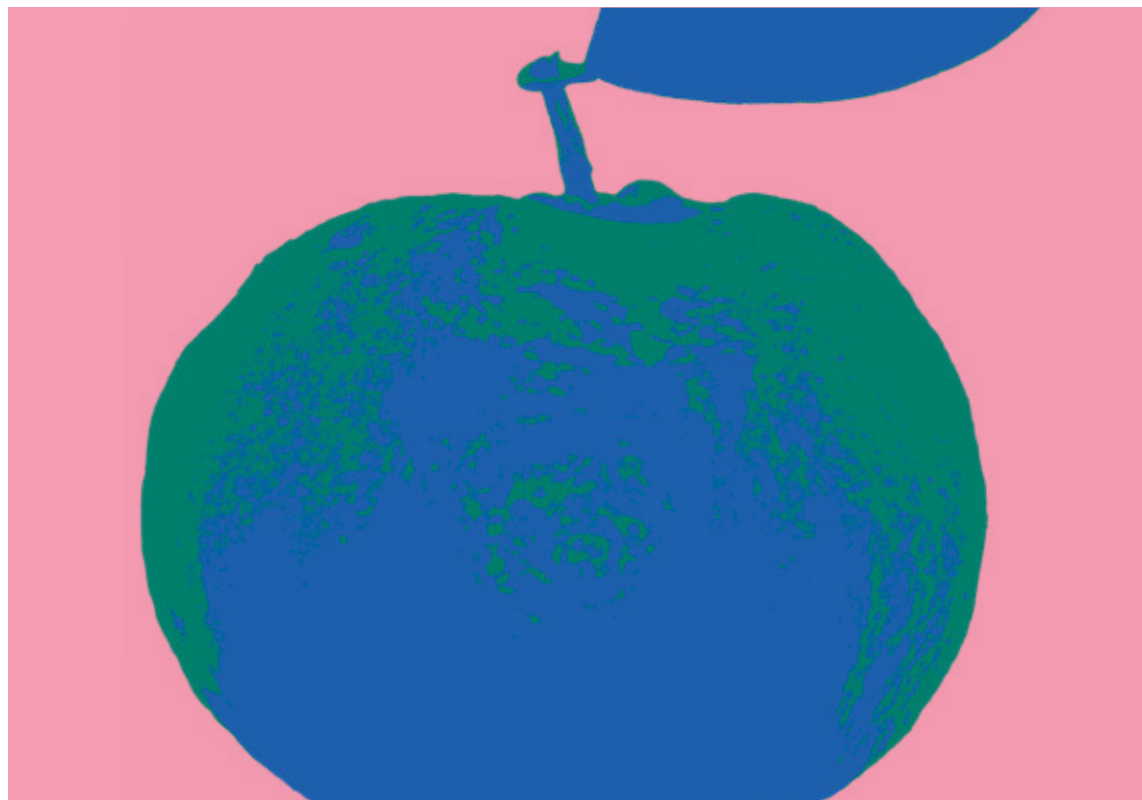
Tots tres esdeveniments tindran lloc a la ciutat entre **dues cimeres de les Nacions Unides clau per al planeta**: la de sistemes alimentaris de Nova York el 23 de setembre i la COP26 sobre el canvi climàtic del 31 d'octubre al 12 de novembre a Glasgow. A aquesta segona cita les ciutats portaran una veu conjunta per reivindicar la mirada local i mostrar el seu compromís amb el futur del planeta. El missatge s'articularà al Fòrum Global de les ciutats del Pacte de Milà, que per primera vegada posarà el focus en **les connexions entre alimentació i clima**, i es concretarà des dels governs municipals en el **Barcelona Challenge for Good Food and Climate**, que es presentarà en el marc de la trobada.

El programa com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 inclou el desenvolupament de **més de 90 projectes i polítiques de foment de l'alimentació sostenible** i una programació que va començar el gener de 2021 i culminarà amb l'inici del procés d'elaboració d'una **Estratègia alimentària amb horitzó 2030**, alineada amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible, que esdevingui el full de ruta que caldrà seguir en les polítiques alimentàries per als propers anys a la ciutat.

Tardor de l'Alimentació Sostenible. Tres grans fites

VII Fòrum Global de Polítiques Alimentàries del Pacte de Milà

19-21 d'octubre
Centre de Convencions Internacional de Barcelona



Més de 180 representants polítics i tècnics de les principals ciutats europees i d'altres continents, membres d'agències internacionals i de la comunitat científica i líders de la societat civil es trobaran presencialment en un esdeveniment amb format híbrid en què, juntament amb fins a 200 participants online, compartiran experiències i articularan el missatge que l'àmbit local portarà a la cimera de Nacions Unides de Glasgow sobre el canvi climàtic.

– **Barcelona Challenge for Good Food and Climate**, presentació el 21 d'octubre al CCIB.

Setmana Ciutadana de l'Alimentació Sostenible

14-24 d'octubre
diversos espais de la ciutat



Un centenar d'activitats lúdiques, artístiques i formatives organitzades per l'Ajuntament de Barcelona, el Pla Estratègic Metropolità de Barcelona i entitats de l'àmbit de l'alimentació sostenible mobilitzaran i formatives mobilitzaran la ciutadania durant 10 dies al voltant de cinc espais de Ciutat Vella i altres districtes de la ciutat.

– **Setmana Ciutadana de l'Alimentació Sostenible** | 'Menjant canviem el món', inauguració el 14 d'octubre a la Plaça de Sant Jaume.

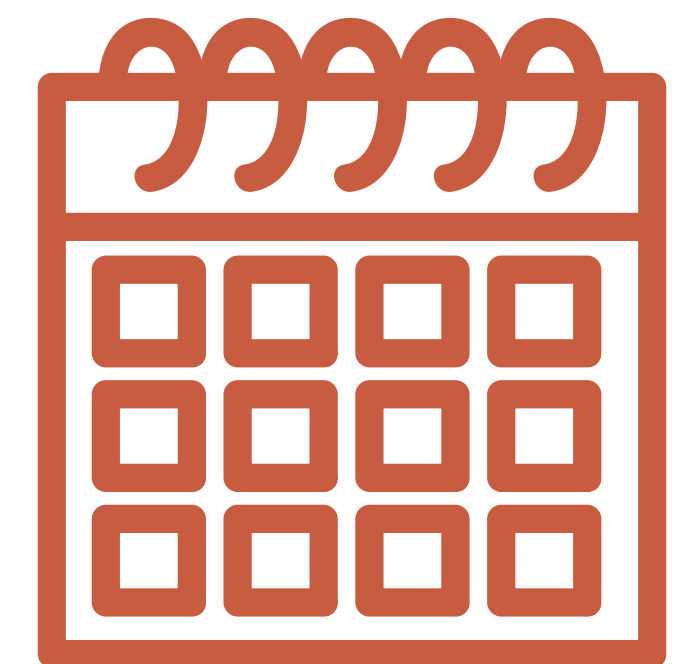
Gastronomic Forum Barcelona ForumLab

18-20 d'octubre
Montjuïc Fira



Més de 300 expositors i milers de professionals de tot el món en un esdeveniment dedicat enguany a l'alimentació sostenible com a tema central amb classes magistrals, *showcooking*s i tastos a càrrec de grans xefs internacionals.

– **Forum Lab Barcelona Alimentació Sostenible**, àrea d'innovació amb més de 50 experts del sector alimentari i hosteler.



Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

Nova York,
23 de setembre
**UN Food
Systems
Summit**

16 octubre
**Dia Mundial
de
l'Alimentació**

Glasgow,
31 d'octubre
– 12 de novembre
**COP26 UN
Climate
Change
Conference**

Novembre 2021
– Abril 2022
**Estratègia
Alimentària
2030**

14-24 d'octubre
diversos espais de la ciutat
**Setmana
Ciutadana
de l'Alimentació
Sostenible**

Fira de Restauració Sostenible
Àgora i Ruscs | Taules rodones
Mercat de Mercats de l'Alimentació
Sostenible
Festival de Sopes
del Món

19-21 d'octubre
Centre de Convencions Internacional
de Barcelona
**VII Fòrum Global
de Polítiques
Alimentàries
del Pacte
de Milà**

18-20 d'octubre
Montjuïc Fira
**Gastronomic
Forum
Barcelona
ForumLab**

JORNADES CIENTÍFIQUES
22 setembre
#UPCDiàlegs Agroalimentaris
8 i 9 d'octubre
Alimentació i sostenibilitat
8 i 10 d'octubre
Trobada Estatal d'Horts Urbans
13 i 14 d'octubre
**El futur de l'alimentació: Com conjugar
salut i sostenibilitat**
16 i 17 d'octubre
**Atmosfera: Llaurant el cel.
Recarbonitzant el sòl**
17-19 de novembre
**Fòrum Europeu
d'Agroecologia**

**ECONOMIA BARRIS
I COMERÇ**
Comerç Verd | Mercats
de Barcelona
Impulsem el que fas:
Modalitat 5 de la convocatòria 2021
Pla de Barris: Cistelles
i acompanyament comunitari
Projecte ALIMENTA: transformant
els projectes per al dret a una
alimentació adequada
a Barcelona

ÀMBIT METROPOLITÀ
6 d'octubre
Menú de les Estacions:
showcooking del menú de tardor
19 d'octubre
Trobada de municipis catalans
'Relació urbà-rural a través
de l'alimentació'
Exposició itinerant metropolitana
'Cap a una alimentació sostenible'
Carta Alimentària de la Regió
Metropolitana

**PAGESIA I
SECTOR ALIMENTARI**
Centre d'Intercanvi
Agroalimentari
de Proximitat
Centre de Reaprofitament
Alimentari | Mercabarna
BioMarket | Mercabarna
Benvinguts a pagès

**PROJECTES EN
L'ÀMBIT ESCOLAR**
Alimenta't amb seny
Menjadors més
sans i sostenibles
Ara, aquí, les escoles
Compartim un futur,
programa metropolità
d'educació ambiental

**CULTURA
I ESPECTACLES**
Menja't el món | Museu
Picasso de Barcelona
Food Design Week | BDW City
Festival
Artistes amb tractor
als micropobles

Nous criteris
d'alimentació sostenible
en la instrucció alimentària
de compra pública
Conveni amb la Universitat
Pompeu Fabra
Conveni amb AlterBanc en el marc
del projecte ALIMENTA
AgroVallbona, el futur
de l'última finca agrària
de Barcelona

22-23
de setembre
La Mercè

17 d'octubre
**eDreams
Mitja Marató
Barcelona**
7 de novembre
**Zurich Marató
Barcelona**

23 d'octubre
**International
Welcome
Community
Day**

4.

Participants i ponents destacats



VII Fòrum Global de Polítiques Alimentàries del Pacte de Milà



Vandana Shiva

Activista climàtica. És llicenciada en física, filòsofa, ecologista, feminista i autora de més de vint llibres i 300 articles en les revistes científiques més prestigioses del món.



Mark Watts

Director executiu de C40, lidera des de 2013 el creixement d'aquesta xarxa de megaciutats centrada a combatre la crisi climàtica que avui compta amb 97 afiliades i més de 200 persones treballadores a tot el món. Ha estat director de la firma pionera d'enginyeria i disseny Arup i assessor sènior de l'alcalde de Londres. A més, és membre del Institute for Sustainability Leadership de la Universitat de Cambridge i membre del consell del Global Green Growth Institute.



Jane Battersby

Geògrafa urbana de l'African Center for Cities amb interès per tot allò relacionat amb el menjar. Les seves àrees actuals d'especial interès són els sistemes alimentaris urbans, les polítiques alimentàries urbanes i la construcció de la teoria de la seguretat alimentària en contextos de recerca del nord i del sud.



Carlo Petrini

Conegut com a Carlin, és un gastrònom, escriptor i activista italià, fundador de l'associació Slow Food. Ambaixador Especial de la FAO a Europa per a la iniciativa 'Fam zero', declarat 'heroi del nostre temps' per Time Magazine. Autor de *Comida y libertad*, entre altres llibres al voltant de l'alimentació sostenible i la indústria agroalimentària.



Michael Fakhri

Relator especial sobre el Dret a l'Alimentació del Human Rights Council per a les Nacions Unides. Professor de la Universitat d'Oregon (EUA), on fa classes sobre drets humans, dret a l'alimentació, desenvolupament i comerç. És també director del Food Resiliency Project del Environmental and Natural Resources Law Center de la mateixa universitat.



Danielle Nierenberg

Presidenta de Food Tank i experta en agricultura sostenible i temes alimentaris. Ha escrit extensament sobre gènere i població, l'extensió de l'agricultura de fàbrica en el món en desenvolupament i la innovació en l'agricultura sostenible.



Henk Hobbelink

Agrònom de formació, el 1990 funda amb Renée Vellvé GRAIN (Genetic Resources Action International), organització defensora de la biodiversitat i les comunitats camperoles distingida amb el Right Livelihood Award (considerat el 'Nobel alternatiu') per la seva denúncia de l'acaparament de terres. L'entitat porta més de 30 anys lluitant al costat de petits agricultors i moviments socials pel control comunitari dels sistemes alimentaris basats en la biodiversitat.



Vanesa Freixa

Dinamitzadora rural, il·lustradora i propietària d'un ramat d'ovelles al Pallars. Nascuda a Rialp, va dirigir el projecte Grípià-Escola de Pagesos i l'associació Obrador Xisqueta –per obtenir un preu just per la llana d'ovelles Xisqueta, entre d'altres objectius— des de l'empresa mOntanyanes. “L'alimentació és l'origen de molts dels problemes que tindrem”.



Nahuel Levaggi

President del Mercado Central de Buenos Aires, el major espai de comercialització de fruita i verdura de l'Argentina, i i referent de la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT). Al mercat ha implantat el 'compromís social d'abastiment', basat en la transparència del preu majorista d'una cistella de 27 aliments i del preu minorista suggerit per tal d'oferir informació al consumidor i al productor. Lluita per la sobirania alimentària: “Vam venir per transformar les coses”.



Ada Parellada

Creu de Sant Jordi 2016. Filla de la Fonda Europa de Granollers, que enguany celebra els 250 anys d'història, el 1993 obre el restaurant Semproniana a l'Eixample. Complementa la restauració amb múltiples activitats professionals: col·laboracions als mitjans de comunicació, tallers i xerrades a famílies, llibres de divulgació culinària... Activista en la lluita contra el malbaratament alimentari i per una alimentació sostenible.



Alejandro Guzmán

De xef amb una estrella Michelin va passar a promoure el projecte Ecocentral, una iniciativa que connecta els petits productors d'agricultura ecològica amb els menjadors escolars, donant suport així als agricultors homologats en aquesta forma responsable de produir aliments mitjançant procediments sostenibles i proveint aliments saludables, de millor qualitat nutritiva sense la presència de substàncies de síntesi química. “La nostra raó de ser i el motor del nostre moviment és el benestar de les persones”.



Pedro Arrojo

Impulsor principal de la Nova Cultura de l'Aigua, Premi Goldman (considerat el Nobel del Medi Ambient) i ferm opositor al Plan Hidrológico Nacional del 2001. Doctor en Físiques i professor a la Universitat de Saragossa, desenvolupa la seva tasca sobre l'economia i l'aigua en àmbits com la recerca, l'educació i la cooperació al desenvolupament. “Un ecosistema és paisatge, identitat territorial, identitat dels col·lectius i comunitats socials, valors lúdics i culturals, valors de vida”.



Carme Ruscalleda

Primera cuinera catalana a aconseguir tres estrelles Michelin per les seves creacions al restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar. N'ha obtingut dues més pel Sant Paul de Tòquio. La seva és una creació autodidacta i avantguardista, amb arrels pageses i sempre a prop de les tradicions culinàries. Autora de *Cuinar per ser feliç*, traduït a diverses llengües.



Joan Roca

Escollit en dues ocasions com a millor xef del món per la seva feina al Celler de Can Roca, anteriorment havia treballat amb els avis i els pares en una fonda i en un restaurant de cuina catalana. De la mà dels seus germans Josep i Jordi, és a l'avantguarda de la recerca en tècniques modernes i en l'actualització de plats tradicionals. "Els cuiners tenen avui la tasca de protegir la biodiversitat dels seus entorns".



Eneko Atxa

Lidera el restaurant sostenible Azurmendi i ha guanyat cinc estrelles Michelin amb una proposta que s'ha estès des de Biscaia fins a Londres, Tòquio i Lisboa. Un model basat en "crear un món més sostenible, compromès amb les persones, el medi ambient, la salut i la societat. En definitiva, un món més equitatiu". Per això, els restaurants, la relació amb l'entorn i els proveïdors estan dissenyats de forma sostenible.



Najat Kaanache

Coneguda com la "xef peregrina", és una cuinera basca amb arrels marroquines. Del seu restaurant a Fes es diu que és el millor de l'Àfrica. Implicada en l'ascens de les dones als primers llocs de la gastronomia i compromesa amb la cuina tradicional, reivindica els seus orígens humils: "De l'àvia recordo llevar-me al matí a buscar llenya, encendre el foc, muntar les vaques, fer el cafè, pastar el pa... Ella em va ensenyar com menjar. Aquells rituals em semblaven propis d'una vida de pobres, però amb el temps m'he adonat que aquella era la nostra riquesa".

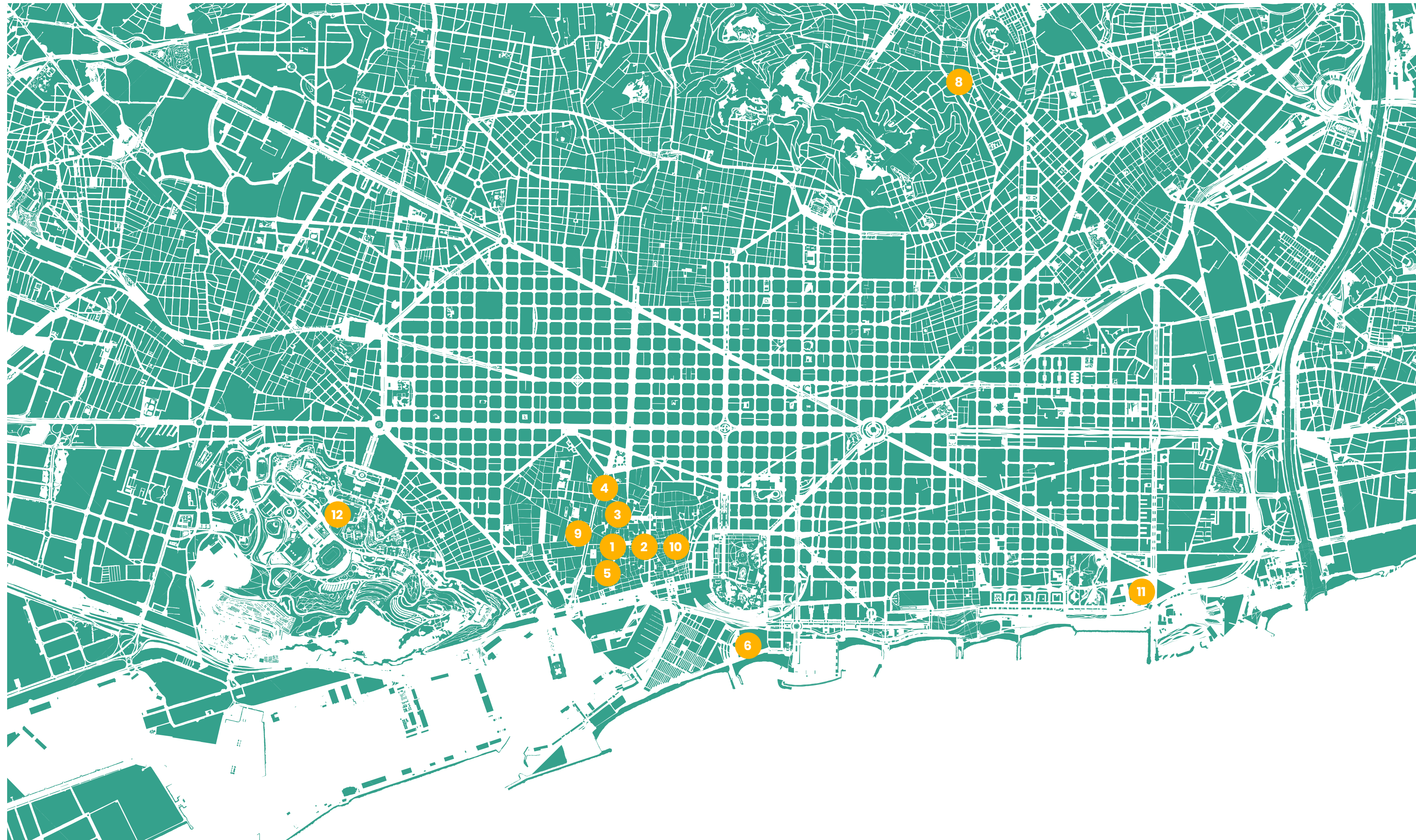


Norbert Niederkofler

Format a Alemanya i Itàlia, va perfeccionar el seu estil com a xef a Londres, Zúrich i Milà. Dels seus mestres va aprendre dos conceptes bàsics: el respecte per la natura i la qualitat de les matèries primeres. Usa ingredients locals i promoua els tresors naturals de les Dolomites al seu restaurant St. Hubertus, a San Cassiano (Itàlia), on ha aconseguit dues estrelles Michelin emprant només productes locals. Fundador de Care's, promou la cuina ètica i sostenible perquè "els ingredients més naturals són els més importants".

5. Espais





- 1 Plaça de Sant Jaume
- 2 Plaça del Rei
- 3 Jardí dels Tarongers
- 4 Les Rambles
- 5 Plaça Reial
- 6 Parc de la Barceloneta
- 7 Plaça Poeta Boscà (Barceloneta)
- 8 Nou Barris
- 9 Mercat de la Boqueria
- 10 Museu Picasso
- 11 Centre de Convencions Internacionals de Barcelona
- 12 Montjuïc Fira

... i més:

showcooking de la recepta de tardor del Menú de les Estacions i jornades científiques a **Santa Coloma de Gramenet**, dispositiu itinerant per districtes i municipis metropolitans...

+ info a

www.alimentaciosostenible.barcelona

6.

Xarxa



Agents i projectes involucrats

Ajuntament de Barcelona
Àrea Metropolitana de Barcelona
Barcelona Activa
C40 Cities
CGLU – Ciutats i Governs Locals Units
Consorci d'Educació de Barcelona
Eurocities
FAO – Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació
Generalitat de Catalunya
ICLEI – Local Governments for Sustainability
Institut Barcelona Esports
Institut de Cultura de Barcelona
Mercats de Barcelona
Milan Pact Secretariat
Pla Estratègic Metropolità de Barcelona
Red de Ciudades por la Agroecología

Agroecology Europe
AlterBanc
Associació Catalana de Micropobles
Ateneu Popular de Nou Barris
Barcelona Centre de Disseny
Barcelona Restaurants Sostenibles
Cooperativa Som
Disseny Hub Barcelona
EAT Foundation
Ecocentral
Escola d'Hoteleria i Turisme (CETT)
Escola de Cuina, Hostaleria i Restauració de Barcelona (ESHOB)
Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi
Federation of Municipal Markets
Fira Barcelona – Alimentaria Exhibitions
Food Foundation
GAIN – Green Aquaculture

Intensification in Europe
Gremi de Restauració
Gremi Provincial de Detallistes de Fruites i Hortalisses de Barcelona
International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food)
Mercabarna
Museu Picasso de Barcelona
Nourish Scotland
Revista CUINA
RUAF Urban Agriculture and Food Systems
Slowfood Barcelona
Sustainable Food Places
Terres en Ville
Unió de Pagesos
Universitat de Barcelona
Universitat Politècnica de Catalunya
Universitat Pompeu Fabra
Whole Foodmarket Association

Xarxa 9 Barris Acull
Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (XAMEC)
Xarxa pel dret a una Alimentació Adequada
Zurich Marató Barcelona

+ 70 entitats finançades a través d'impulsem el que fas
+ 92 entitats participants a l'Agròpolis

Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible

alimentaciosostenible.barcelona

PremsaCMAS@bcn.cat

Telèfon 657 515 361

Fòrum Global de Polítiques Alimentàries del Pacte de Milà

barcelona-milanpact2021.com/ca

pressglobalforum@bcn.cat

Telèfon 649 031 349

Ajuntament de Barcelona

Comissionat d'Economia Social,
Desenvolupament Local i Política
Alimentària

 [@alimentaciososteniblebcn](https://www.instagram.com/alimentaciososteniblebcn)
[#AlimentacióSostenibleBCN](https://www.instagram.com/alimentaciososteniblebcn)

