

Barcelona vertebrava el sistema alimentari d'un territori mediterrani ric en biodiversitat, varietat geogràfica i productes agroalimentaris. Un territori amb una potent i saludable tradició gastronòmica tan antiga com oberta a la innovació que avui s'encara amb la situació crítica que amenaça el seu futur i el del planeta. Per això des d'aquí, en el marc de l'any de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible de la Ciutat i pensant en global.

MANIFEST BARCELONA PER UNA ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

Nosaltres, les persones que fem el menjar per a les persones, volem manifestar que:

Els éssers humans necessitem fer-nos el menjar. Fer el menjar és una responsabilitat perquè menjar de manera adequada i satisfactòria és un dret universal inqüestionable que mentre no s'acompleixi arreu, per tothom i cada dia, ens interpel·la a tots. L'entorn ens proveeix els recursos per fer el menjar. La sobreexplotació d'aquests recursos malmet l'entorn, compromet el futur i agreuja les desigualtats.

Tradicionalment, el coneixement per fer el menjar s'ha desenvolupat amb estratègies cocreades per les comunitats adaptant-se als diferents entorns, necessitats i circumstàncies. En els darrers anys, el mètode científic s'ha incorporat a la creació d'aquest coneixement i al disseny de solucions tecnològiques.

La població mundial ha accelerat exponencialment el seu creixement, la majoria de la població ha passat a viure en entorns urbans i els sistemes alimentaris han esdevingut encara més interdependents, globalitzant-se.

El paper fonamental de les dones en la creació i gestió d'estratègies alimentàries bones, sanes i sostenibles ha estat invisibilitzat i gens valorat. Aquest menysteniment és una de les causes dels desequilibris actuals.

Cal reconduir els sistemes alimentaris i redirigir les estratègies. Cal més recerca i innovació amb tecnologia democratitzada, cal visió sistèmica i cal una governança pràctica i efectiva basada en l'ètica. Sobretot cal no oblidar mai que cada ecosistema, cada sòl, cada medi aquàtic, cada paisatge, cada varietat local, cada coneixement tradicional, cada pràctica, cada mètode, cada preparació, cada plat, cada nom en cada parla de cada llengua que es perd és una possibilitat menys d'alimentar el món.

Les persones que d'alguna manera produïm, duem, estudiem, expliquem, legislem, gestionem, eduquem, cuinem, oferim o acompanyem el menjar de les persones sabem millor que ningú que tothom ha de poder decidir sobre el que menja. Per aconseguir-ho cal tenir coneixement del que convé i també cal tenir a prop persones dedicades a fer bé el seu menjar al camp, a l'hort, al bosc, al mar, al molí, a la cooperativa, a l'obrador, a la fàbrica, a la parada, a la botiga, a la restauració col·lectiva, al bar, al restaurant, a la fonda i a cada cuina de cada casa; lliurement, voluntàriament, diversament, amb dignitat i rebent el reconeixement i la recompensa justa que mereixen.

I per això ens comprometem a:

Vetllar per la salut i el benestar de les persones amb les quals ens relacionem

Entenent i satisfent les seves necessitats amb opcions inclusives i estimulants que arribin a cada barri de cada ciutat i a cada poble per garantir la cohesió i la vida als carrers. Perquè menjar bé prevé, cura i cuida. Perquè és un fet social i cultural que ens construeix com a persones i ciutadans. I perquè tan important com gaudir-ne és compartir-lo.

Treballar per relligar i enfortir la resiliència dels nostres sistemes alimentaris

Arrelats als territoris. Compromesos amb el seu desenvolupament, la seva biodiversitat, els seus recursos i el seu patrimoni. Valorant els productes que ens donen i a qui els produeix per contribuir al foment de la cultura i l'economia local i al progrés de la gent que hi viu.

Ser proactius en la millora del medi ambient

La forma en què efectuem la nostra activitat diària, com produïm, com transformem, com comprem, com cuinem, com utilitzem els recursos energètics i l'aigua, és molt important per l'efecte que té en la naturalesa. Per això prenem mesures per ser eficients, no malmetre res, minimitzar el rebuig i els materials no reciclables en tots els aspectes de la nostra activitat.

Combatre el malbaratament alimentari

Llençar aliments frescos, cuinats, elaborats o emmagatzemats afecta directament el medi ambient pels residus que provoca, però és sobretot insolidari amb la població que no té accés a una alimentació digna i amb la resta d'éssers vius. Per això evitem el malbaratament en tots els processos alimentaris planificant i ajustant les compres, adequant les racions al consum òptim, analitzant els motius dels sobrants. Aprofitant, reaprofitant i essent creatius.

Esdevenir consumidors i prescriptors entusiastes dels productes que ens dona la terra i el mar

Els productes que oferim, el resultat final de la nostra feina, és la mostra del nostre compromís. Proximitat i temporada ens asseguruen qualitat, sabor i el màxim valor nutricional.

Volem saber d'on ve el producte, com s'ha cultivat, criat, pescat o elaborat. Que en la seva producció s'han respectat els drets de les persones. Valorem la biodiversitat i el comerç just; i evitem productes de monocultiu, no respectuosos amb el benestar animal o amb el medi natural on han crescut.

Vetllem per la salut de les persones i la del planeta perquè sabem que és la mateixa: la nostra.

Adhereix-te al manifest signant [aquí](#)

Impulsat per Gastronomic Forum Barcelona

Elaborat per Fundació Alícia

Amb el suport de Barcelona Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021

Ajuntament de Barcelona

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - Generalitat de Catalunya