



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

Nota conceptual 7

IDENTIDAD, CULTURA Y ALIMENTACIÓN

Preservación de los patrimonios gastronómicos y sellos de calidad

OBJETIVO

De un tiempo a esta parte, incluso como estrategia comercial, se habla mucho de alimentos de proximidad, también conocidos como productos locales o de km 0. Este tipo de productos están ganando importancia debido a su contribución a la sostenibilidad, la frescura y calidad, el apoyo a la economía local, la conexión con la comunidad y la transparencia, especialmente tras la pandemia. El legado de Slow Food ha tenido su importancia. Sin embargo, mucho antes de que este tipo de productos fueran tendencia, ya existían políticas públicas para el fomento de su consumo, concretamente mediante sellos de calidad, los cuales desempeñan un papel crucial en este sentido ofreciendo a los consumidores información confiable y generando confianza en la autenticidad y la calidad de los productos locales. En este espacio se quiere ver como los gobiernos regionales pueden impulsar sellos de calidad, como las indicaciones geográficas, para ayudar a los consumidores a identificar y elegir productos auténticos y locales, sabiendo que cumplen con criterios definidos y reconocidos y que respetan la tradición y ofrecen calidad añadida. Además, estos sellos pueden respaldar prácticas sostenibles y éticas, contribuyendo a la promoción de una economía local más fuerte y a un consumo más responsable.

CONCEPTUALIZACIÓN

De manera general, la globalización tal y como la entendíamos hace tan sólo unos años está en crisis, pero especialmente con relación al comercio de alimentos. La dinámica internacional, las guerras y los conflictos, están amenazando gravemente el intercambio mundial de alimentos. La guerra en Ucrania conlleva graves dificultades para el suministro mundial de cereales, afectando de manera muy especial a África. Y estamos viendo también como el comercio a través del Mar Rojo y el Canal de Suez se ve interrumpido con frecuencia.

En este contexto, contar con producción alimentaria propia es una garantía de abastecimiento y, por tanto, de seguridad alimentaria. Favorecer la producción local es, en este sentido, una estrategia de futuro. Optar por productos locales tiene la ventaja añadida, por otro lado, que disminuye considerablemente los costos adicionales asociados al transporte, las cadenas de producción y el embalaje. Esto nos acerca a pagar el valor real del producto. Al reducir el transporte de larga distancia y sus consecuentes embalajes, se reducen también las emisiones de CO2 y los residuos generados, lo que hace que la producción sea más sostenible.

Favorecer la producción alimentaria de proximidad refuerza, por otro lado, la economía regional y local. Al optar por alimentos producidos en el territorio estamos apoyando a pequeñas y medianas empresas de productores. Esto beneficia también a las



HAMBRE CERO

BARCELONA, 2-4 OCTUBRE 2024

V CUMBRE MUNDIAL DE LAS REGIONES
SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



CATALUÑA, DONDE LA COMIDA ES CULTURA

comunidades rurales, luchando contra el despoblamiento y contribuyendo al equilibrio territorial, al mismo tiempo que se reduce su dependencia de los grandes centros urbanos.

Este debate tiene también un componente cultural importante. Frente a la dinámica que uniformiza y estandariza la alimentación en todo el mundo, se afirma la voluntad de lo autóctono, de lo genuino y de lo singular. Durante la IV Cumbre de Regiones Hambre Cero, celebrada en la Araucanía, Chile, quién mejor expresó esta voluntad fue el cocinero italiano Roberto Carcangiu quién defendió que frente a la “cocina italiana” estándar y ya internacionalizada, hay una auténtica comida regional italiana a defender y promocionar. Celebrar la V Cumbre en Catalunya permitirá ver un interesante modelo de defensa de productos autónomos, que son la base de una gastronomía singular y de alta calidad.

En el debate general este espacio debe permitir, sin embargo, responder a la pregunta: ¿cómo pueden los gobiernos regionales favorecer una producción local de alimentos que nos dé garantías de abastecimiento y que ampare, al mismo tiempo, la singularidad cultural alimentaria de nuestro territorio?

Será, sin duda, la oportunidad de mostrar buenas prácticas con relación a los sellos de calidad de los alimentos, como las indicaciones geográficas, especialmente las desarrolladas en Europa. Estas nos ayudan a salvaguardar los productos autóctonos de las regiones, al certificar que poseen un distintivo de calidad que proviene de los elementos naturales y humanos específicos del área donde se produjeron. Mostraremos como la protección de las indicaciones geográficas permite fortalecer la posición de los productores locales, en un mercado cada vez más competitivo debido a la globalización y la integración de los países en el comercio internacional. Así mismo, la protección de las indicaciones geográficas facilita el aprovechamiento de los recursos locales y convierte al territorio en un atributo distintivo, promoviendo así el desarrollo económico regional y la preservación de los elementos culturales ancestrales, que dan forma a la identidad de la región.

PREGUNTAS E INTERROGANTES

- ¿La inestabilidad internacional está amenazando la seguridad alimentaria de su región?
- ¿En su región existe una singularidad alimentaria a proteger?
- ¿Hasta qué punto proteger los productos y las gastronomías autóctonas está vinculado al ODS “Hambre Cero”?
- ¿Cuáles son los ejemplos de indicaciones geográficas más exitosos de su región?
- ¿La política de “denominaciones de origen” son exportables fuera de Europa?
- ¿Qué iniciativas se llevan a cabo en su región para proteger y promocionar su cultura alimentaria?