

Viernes, 9 de mayo de 2025

## La Dirección General de Agenda 2030 impulsa las primeras jornadas sobre *Gastronomía circular y sostenibilidad alimentaria*

- El encuentro, que se desarrollará el lunes y el martes en Soto Ribera, Llastres y Quintueles, reunirá a guisanderas, chefs, productores agroalimentarios y especialistas en sociología e historia
- “El objetivo es fomentar la buena alimentación con el aprovechamiento de los recursos y productos locales”, ha explicado Juan Ponte

La Dirección General de Agenda 2030 organiza las primeras jornadas sobre *Gastronomía circular y sostenibilidad alimentaria*, que se desarrollarán el lunes y el martes en Soto Ribera (Ribera de Arriba), Llastres (Colunga) y Quintueles (Villaviciosa). El encuentro, que contará con la participación de especialistas en este campo, tiene como objetivo fomentar la buena alimentación mediante el aprovechamiento de los recursos y productos locales.

El director general del área, Juan Ponte, ha destacado que la iniciativa “busca el apoyo al comercio local con políticas de kilómetro cero que fomenten el trabajo decente en el sistema alimentario desde la gobernanza, la transparencia, la cooperación y la participación ciudadana”. “Aspiramos a que el sistema alimentario sea mucho más resiliente, desde la producción hasta el consumo, pasando por el transporte, el embalaje o la distribución”, ha añadido.

Ponte ha presentado las jornadas, que llevarán por lema *Nun hai xunta ensin xinta*, junto con el divulgador gastronómico Lluís Nel Estrada y la empresaria Elena Fernández, de Panduru Economía Circular. La iniciativa impulsará los debates sobre la importancia de la buena alimentación y la cohesión social, frente a la homogenización de las propuestas gastronómicas y el consumo de productos de poca calidad.

### Dos días de debate sobre soberanía alimentaria

En las jornadas participarán la chef gallega Lucía Freitas, las guisanderas asturianas Ana Fe Fernández, María Busta y Rosa Palicio; los cocineros y divulgadores gastronómicos Marcos Cienfuegos y Lluís Nel Estrada, la gastronoma y comunicadora zaragozana Claudia Polo, los historiadores

## Nota de prensa

José Berasaluce y Luis Benito García y la socióloga Cecilia Díaz. Asimismo, el encuentro contará con productores del primer sector, que debatirán sobre sostenibilidad alimentaria y gastronomía circular.

Entre los objetivos principales del simposio impulsado por la Dirección General de la Agenda 2030, integrada en la Consejería de Ordenación de Territorio, Urbanismo, Vivienda y Derechos Ciudadanos, que preside Ovidio Zapico, destacan:

- Desmitificar la actual campaña interesada de desprestigio de la Agenda 2030 como responsable de los problemas del sector productor de alimentos, así como de su encarecimiento.
- Mostrar la relevancia de las acciones enfocadas a la creación de sistemas alimentarios locales justos, la sostenibilidad productiva y la circularidad en el camino hacia una soberanía alimentaria.
- Definir estrategias, desde una perspectiva local, para la lucha contra la gastrificación o *foodificación* de barrios, ciudades y poblaciones y, en consecuencia, de nuestra cultura alimentaria.
- Subrayar la importancia de la educación alimentaria para preservar la salud a través del fomento del consumo de productos locales limpios, justos y sanos.
- Mostrar la implicación y el papel preponderante de la mujer en la producción y transformación de los alimentos locales, principalmente en las zonas más rurales.

Las personas interesadas en participar en las jornadas gratuitas pueden inscribirse en el siguiente enlace: <https://forms.gle/TFyd2wT7VgT2hgLU8>  
Las plazas son limitadas.