

Hoy se ha inaugurado la 3ª Universidad de Verano de Mercabarna, centrada en la Alimentación Sostenible

"Los límites del planeta obligan a desintensificar la agricultura y conseguir cadenas alimentarias más cortas y locales"

Bajo el lema 'Alimentación Sostenible', hoy se ha inaugurado la tercera Universidad de Verano que organiza Mercabarna. Durante 3 días, del 5 al 7 de julio, docentes, investigadores y profesionales del más alto nivel se encontrarán en este gran mercado para tratar sobre las tendencias y los principales retos del sector agroalimentario.

Durante esta primera jornada todos los ponentes han coincidido en que para conseguir un sistema alimentario más sostenible es necesario que **todos los agentes de la cadena alimentaria trabajen de forma conjunta y coordinada, con el soporte de las administraciones y de la Sociedad.**

En el acto inaugural, Montserrat Ballarín, presidenta de Mercabarna y concejala de Comercio, Mercados, Consumo, Régimen Interno y Hacienda ha recordado que este año Barcelona es Capital Mundial de la Alimentación Sostenible. "En este debate -ha afirmado Ballarín- no podía faltar Mercabarna, pieza clave del sistema agroalimentario de Cataluña, que funciona de forma eficaz e ininterrumpida para garantizar el suministro de alimentos, tal y como ha demostrado durante la emergencia sanitaria. Por ello, hoy Mercabarna inaugura **un espacio de encuentro del sector agroalimentario para impulsar sinergias y transferencia de conocimiento**".

Por otro lado, el presidente de Mercasa, José Ramón Sempere, ha felicitado a Mercabarna por propiciar este debate sobre la explotación del planeta **"en un momento en el que sólo el 60% de los recursos naturales utilizados por el hombre se regeneran, la esperanza de vida de las personas se ha multiplicado por 25 años y la población mundial no deja de crecer"**.

Una ley pionera en Europa sobre desperdicio alimentario

La primera conferencia ha corrido a cargo de Gloria Cugat, subdirectora general de la Inspección y el Control Agroalimentario del departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural (DACC) de la Generalidad de Cataluña, que ha hablado del punto en que se encuentra la ley de Prevención de Pérdidas y Derroche Alimentario aprobada por el Parlamento de Cataluña en 2020. Cugat ha explicado que ya se han realizado reuniones sectoriales con el sector primario, la industria, la distribución, la restauración y el tercer sector, y que en febrero de 2021 se iniciaron los trabajos para el despliegue de la ley, teniendo en cuenta las propuestas recibidas de la consulta pública. La subdirectora ha afirmado que **"esta es una ley pionera porque incluye toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la restauración, y también porque**

prioriza la prevención del desperdicio alimentario en origen, antes que la redistribución de los excedentes".

Concienciar sobre consumo de temporada y local

Después han intervenido Félix Morató, director de la Cátedra Sostenibilidad de la UNESCO y Alex Godoy, experto en Seguridad Alimentaria de la FAO. Ambos han hablado sobre los 'Retos de la cadena de suministro alimentario'. **"Los límites del planeta y el crecimiento de la población mundial -han afirmado- obligan a buscar nuevos sistemas de producción agrícola y a formar a los agricultores para desintensificar la agricultura. Debemos conseguir cadenas más cortas y más locales, y concienciar a los ciudadanos de que deben consumir alimentos de temporada y locales "**.

Posteriormente se ha celebrado una mesa redonda, moderada por Gaby Susana, directora de la Plataforma Aprofitem els Aliments, en la que se han dado a conocer algunas iniciativas para el aprovechamiento alimentario, como 'Yo no tiro', presentada por Mireia Barba, CEO de Espigoladors e Im-perfect Food; 'La alimentación no tiene desperdicio' a cargo de Nuria Pedraza, directora de Comunicación de AECOC y 'La alimentación en situación de emergencia' presentada por Javier García, secretario general de World Central Kitchen, que ya ha repartido 2 millones de comidas en España desde el inicio de la pandemia.

Por la tarde, se celebrará un debate, moderado por Chema Gil, director de CREDA, sobre las 'Oportunidades y retos en la era post-Covid-19' en el que participará Borja Casamitjana, director la empresa situada en Mercabarna, Torribas; Josep Presseguer, director general del grupo de Cooperatives Agràries Fruits de Ponent; Lluís Fatjó-Vila director de la Fundación Banc dels Aliments de Barcelona y Eduard Vicente, del programa 'Alimenta' del Ayuntamiento de Barcelona.

Para finalizar la jornada de hoy, se presentarán los trabajos realizados hasta ahora por la Cátedra del Derroche Alimentario UPC-Mercabarna y se realizará una visita al futuro Centro de Aprovechamiento Alimentario de Mercabarna.

Más información: Roser Lapuente, responsable de Medios de Comunicación Tel: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat