



RESUMEN del PROYECTO “CÓRDOBA, GASTRONOMÍA SOSTENIBLE”

TÍTULO: Córdoba, Gastronomía Sostenible.

AUTORÍA: Paula Estebaranz, Marta Santiago, Amalia García Prieto.

INSTITUCIÓN: Ayuntamiento de Córdoba. Departamento de Medio Ambiente. Centro de Educación Ambiental.

INTRODUCCIÓN: El Ayuntamiento de Córdoba en sesión plenaria de 11 de noviembre de 2016, adoptó el acuerdo por el cual se compromete a los acuerdos del **Pacto de política alimentaria urbana de Milán (Pacto de Milán)**. El Pacto se plantea y el Ayuntamiento de Córdoba acuerda emprender *actuaciones destinadas a promover dietas sostenibles (saludables, seguras, culturalmente adecuadas, ambientalmente sostenibles y fundadas en los derechos)*. Para atender este compromiso se plantea el proyecto “Córdoba, Gastronomía sostenible”.

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Informar a la ciudadanía sobre el significado de la gastronomía sostenible y sobre el impacto que tiene en la salud y en el medio ambiente nuestra forma de alimentarnos.
- Formar al alumnado de cocina y restauración y a responsables de la elaboración de menús, sobre la práctica de la cocina sostenible.
- Facilitar menús sostenibles para su incorporación en las dietas diarias, de manera que sean respetuosas con la naturaleza, reduciendo los efectos negativos del cambio climático.

METODOLOGÍA. Metodología participativa basada en la creación de sinergias. Coordina el Centro de Educación Ambiental y participan: el Departamento de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Córdoba, Mesa de Coordinación del Pacto de Milán, Instituto Municipal de Turismo, Hostetur, Chefs y profesionales de la restauración, Profesorado y alumnado del IES Gran Capitán, Cátedra de Gastronomía de la Universidad de Córdoba, Consejo del Movimiento Ciudadano y las Asociaciones Vecinales de los distritos, Organizaciones sociales.



MATERIALES: Folleto general informativo del proyecto; Bases del concurso de recetas; Invitación digital al Acto de Presentación; Folleto divulgativo de entidades productoras y distribuidoras de productos ecológicos y de comercio justo; Unidades didácticas de los módulos formativos y divulgativos a impartir en el IES Gran Capitán y en los talleres Cocinamos BIEN; Material publicitario (enaras, cartelería y cuñas de radio). Recetario de Menús Sostenibles, con fichas de recetas sostenibles para difusión generalizada y para acciones de sensibilización.

MÉTODOS: Presentación pública del proyecto, mediante un Acto público y difusión previa y posterior en prensa y redes sociales. Formación de alumnado de cocina y restauración del IES Gran Capitán. Convocatoria de Concurso abierto de recetas de Gastronomía Sostenible “Cocinamos BIEN” para incitar al conocimiento, complementado con Talleres *Cocinamos BIEN* en todos los Centros Cívicos, acciones divulgativas/participativas de dos horas de duración dirigidas a la ciudadanía. Reuniones con establecimientos de hostelería y alimentación.

RESULTADOS ESPERADOS: Se pretende que, durante los tres primeros meses, al menos 600 personas hayan recibido formación en los talleres sobre dietas sostenibles. Igualmente una gran parte de la población habrá tenido información de las claves de la gastronomía sostenible a través de la publicidad. Se espera que, al menos, 100 personas participen en el Concurso de recetas elaborando una receta sostenible. Se habrán incorporado, durante, al menos, una semana, menús sostenibles en el Servicio de Restaurante Escuela del IES y en bares y restaurantes de la ciudad. Se dispondrá de un **Recetario de Menús Sostenibles** con información práctica sobre alimentación y sostenibilidad y una recopilación de las recetas, para difusión generalizada y como herramienta didáctica.

CONCLUSIONES: Se trata de un proyecto abierto que está permitiendo la incorporación de iniciativas de todos los sectores participantes ampliando exponencialmente el alcance de la promoción de las dietas sostenibles y la creación de sinergias entre todas las entidades implicadas.