

## CONGRÉS GASTROMAR L'AMPOLLA, UN DIÀLEG ENTRE GASTRONOMIA I CIÈNCIA

Cuiners i científics s'han trobat en la primera edició del congrés GastroMar L'Ampolla per tractar sobre el present i futur del sector relacionat amb el mar, què és allò que hem de fer per continuar assaborint el peix, afavorir les economies locals dels pescadors i de tota la indústria del sector marítim.

Durant dos dies, els millors investigadors i restauradors han interactuat i dialogat sobre com poder continuar gaudint de tot allò que el mar ofereix i al mateix temps afavorir la seva ecologia, l'economia local, la vida dels pescadors, la restauració, el turisme sostenible, la salut dels ciutadans, la cultura i el plaer gastronòmic.

GastroMar té a l'Ajuntament de l'Ampolla com a impulsor, a l'empresa Repicat Events com a organitzadora de l'esdeveniment i responsable de la producció de la part gastronòmica i de les sessions de cuina en directe i a **la Fundació Alícia com a conceptualitzadora i coordinadora dels diàlegs científics i de coneixement.**

Totes les sessions i demostracions es poden veure aquí: <https://www.youtube.com/channel/UC9iW1IJUKdCAtIHMSdBLFuQ>

En aquestes jornades s'han subratllat algunes de les línies estratègiques que des de Catalunya s'estan implementant per a fer cara algunes de les problemàtiques actuals i continuar gaudint del mar i el seu ecosistema en el futur.

Alguns dels representats d'entitats de l'àmbit científic relacionades amb el mar han participat en el congrés, per exemple la Xarxa de R+D+I Marítima de Catalunya – BlueNetCat (Lourdes Reig), l'ICATMAR (Institut Català de Recerca per la Governança del Mar) (Joan Baptista Company), la Càtedra Oceans i Salut Humana (Oceans & Human Health) (Josep Lloret) o centres de recerca tecnològica com l'IRTA amb el programa d'Aqüicultura (Enric Gisbert), així com grups de recerca de la Universitat Rovira i Virgili sobre alimentació, salut i tecnologia (Montse Marquès) o experts en l'estudi i control de l'aparició de noves espècies invasores al Delta (Verònica López – Monverte), tots ells han introduït conceptes tan interessants com l'economia o creixement blau, estratègies de cogestió i governança, sostenibilitat i benestar, no només de les espècies marines sinó de les persones i aquelles que viuen de les activitats relacionades amb el mar. També s'han tractat aspectes antropològics i de les ciències socials a través d'experts en patrimoni cultural, turístic i alimentari sobre la cuina marinera i la seva evolució (Jordi Tresserras LABPATC de la UB i Gabriel Bartra de la BulliFoundation). També han fet aportacions diferents investigadors i experts de la Fundació Alícia. I no menys important ha estat l'aportació de coneixement dels pescadors Josep Molina i Josep Lluís Pitarque, patró major i administrador respectivament, de la Confraria de Pescadors de l'Ampolla

i l'aqüicultor Rubén Cabrera del Mirador de la Badia, en Joan Alginet, gerent del GALP Mar de l'Ebre i el Director General de Pesca i Afers Marítims del DARPA de la Generalitat de Catalunya, Sergi Tudela.

Mentrestant, en un escenari paral·lel, les cuineres i cuiners han elaborat propostes gastronòmiques relacionades amb temes científics i acadèmics, i com des de la cuina i la restauració poden donar resposta a les problemàtiques plantejades. Durant les jornades, cuiners de tota la costa catalana hi van ser representats, des de les Terres de l'Ebre i Costa Daurada com el Vicent Guimerà (L'Antic Molí, Ulldecona), l'Albert Guzmán (Albert Guzmán Restaurant, Sant Carles de la Ràpita) o la Sara Nicolàs (Voramar, Altafulla); fins les costes de Barcelona i de la Costa Brava amb l'Ada Parellada (Semproniana), l'Albert Raurich (Dos Palillos), la Iolanda Bustos, l'Albert Cambra (Pervers), Tomàs Brull (La Cala Taverna, Palamós), Joan Calsina (El Vaixell, Llançà) el Mateu Casañas (Compartir, Cadaqués; i Disfrutar, Barcelona). També van participar les tres guanyadores del 7è concurs de cuina de l'ostra de l'Ampolla i, online en directe, el cuiner d'Alacant Pablo Montoro (Espacio Montoro). Les jornades es van inaugurar amb les propostes del Quim Casellas (Casamar, Llafranc), i la clausura va anar a càrrec dels Hermanos Torres (Cocina Hermanos Torres, Barcelona) amb propostes amb noves tècniques i producte del territori.

Totes les cuineres i cuiners han elaborat propostes afins al discurs i objectiu del congrés, prioritzant espècies de proximitat, oblidades o poc utilitzades a la cuina (verats, sardines, anxoves, rates, aranyes, anguiles, ostres, musclos, cranc blau, ortigues, algues, salicòrnia,...).

Gràcies al diàleg entre cuina i ciència, es va reforçar la idea de que la gastronomia esdevé una eina deliciosa de valoració i pedagogia per a promocionar els productes del mar més sostenibles, el territori i la feina de la gent que hi viu i se'n guanya la vida.

## QUÈ HEM APRÈS? 12 ENSENYAMENTS I CONCEPTES CLAU

**1.** La importància de l'**Economia blava**, com a nou concepte que acull totes les activitats relacionades amb el mar, des d'una perspectiva integradora que es basa en la sostenibilitat i el diàleg entre tots els agents (recerca, pesca, turisme, gastronomia, aqüicultura, navegació, construcció naval...). Els indicadors demostren que Catalunya és un territori especialment blau.

**2.** Perquè el sistema sigui realment sostenible, abans no sigui massa tard, **és clau la governança i estratègies de cogestió responsable** entre els pescadors, els científics, l'administració i la resta d'agents relacionats per desenvolupar i implementar accions beneficioses pel mar però també pels que viuen d'aquestes activitats.

**3.** Tot i que el mar tingui una capacitat de regeneració alta, cal una practicar la **pesca selectiva**, amb malles que recullin el tipus peix que es vol pescar i de la mida convenient per deixar al mar prou biomassa.

**4.** I d'allò que es pesca, cal evitar cap **rebuig, zero descarts**, procurant que s'aprofitin totes les espècies i també totes les parts del peix (espines, pell...)

**5.** Per fer-ho, és essencial **conèixer més i millor les espècies** que el mar ofereix, saber-los valorar i aprofitar del tot. La gastronomia, les cuineres i cuiners, han de jugar un paper essencial a l'hora d'innovar amb usos i transformacions que els valoritzin, i ser-ne preescriptors.

**6. L'aqüicultura és necessària - ja avui és la primera font de aliments marins**, però també ha de ser sostenible (amb els anys la ciència ha anat aprenent a fer-ho millor i estem en la bona línia per a obtenir productes de molt bona qualitat, no només organolèptica, també nutricional). Les ostres i musclos del Delta de l'Ebre son exemple de cultius sostenibles, sans i d'una excel·lent qualitat organolèptica.

**7.** Cal que les accions desenvolupades en els territoris concrets, com les que promouen i recolzen els grups d'acció local pesquers (GALP), afavoreixin l'impacte **sostenible** sobre la societat del lloc, a més de **promoure el relleu generacional** i **potenciar el protagonisme de les dones** en el sector, que durant tants anys han estat invisibilitzades.

**8.** Ja ho sabíem, però l'evidència científica confirma que la **salut del mar i de les persones** estan relacionades. El mar es font de salut nutricional (proteïnes, greixos beneficiosos, minerals...), clínica (molècules amb propietats terapèutiques específiques) i també de benestar (banys de mar, activitats a la platja...). Hem de cuidar el medi marí i coster per a que la salut de les persones es beneficiï d'aquest entorn.

**9. El nostre litoral es especialment divers biològicament i també culturalment.** Aquesta riquesa permet explicar que a cada port hi trobem noms diferents per referir-se a les distintes espècies, receptes locals, maneres de menjar, costums... Aquest patrimoni privilegiat afavoreix el turisme cultural i gastronòmic sostenible i de qualitat, i cal estudiar-lo i valoritzar-lo, preservar els productes i les tradicions locals de la ma de la innovació i la creativitat.

**10.** El **canvi climàtic** amenaça la **biodiversitat i la salut dels habitants marins** de les nostres costes (afectant ja a espècies tan nostrades i que havien estat tan abundants com les sardines o el seitons). Cal valoritzar a la cuina tant les espècies que menjaven els nostres avis i àvies com gestionar possibles espècies invasores. El cranc blau del Delta és un exemple de reacció àgil en aquesta estratègia coordinada de científics, pescadors,

xefs... per aconseguir gestionar un problema vehiculant-lo com a una deliciosa oportunitat.

**11.** La **tecnologia i la digitalització** ens ajuden a gestionar millor la nostra alimentació d'origen marí per trobar-hi els nutrients beneficiosos i evitar els compostos tòxics, i també a com fer tries més sostenibles (per exemple, la calculadora europea <https://www.fishchoice.eu/?lang=ca> )

**12.** La **recerca i la transferència tecnològica** està ja desenvolupant una **nova aqüicultura**, no només animal sinó d'altres regnes (anemones o ortigues de mar, salicòrnia, garotes, espardenyas, algues,...) amb sistemes d'aquaponia (<https://es.wikipedia.org/wiki/Acuapon%C3%ADa>) sostenibles i circulars, que de seguida ens proporcionaran aliments més saludables i deliciosos perquè a casa nostra puguem **continuant gaudint de la economia blava i la gastronomia blava.**