

Conclusions congrés Gastromar L'Ampolla 2023

1. S'han de posar en valor les iniciatives que es fan i es plantegen fer en el futur en resposta a l'**emergència climàtica**. No es tracta només de no malbaratar recursos, sinó de sumar i aportar al mar.
2. S'ha posat de manifest la **falta de relleu generacional immediat** i els problemes que això comporta pel sistema alimentari. Així com la necessitat de posar el focus en el paper clau de la dona en el món del mar (pescadores i armadores, peixateres i científiques, entre altres).
3. Ens ha d'ocupar no només el relleu generacional dels pescadors, sinó també el **relleu generacional dels consumidors**. Davant de la disminució del consum de peix en joves, s'ha de fomentar la divulgació i aportar coneixement culinari per aconseguir incrementar-ne el seu consum.
4. Dependre de poques espècies no afavoreix la **biodiversitat de l'ecosistema marí**, per tant s'ha de treballar per **diversificar-ne el seu consum** i adaptar-se al que el mar ens ofereix a cada moment.
5. En aquest sentit, hi ha **espècies poc conegudes i poc valorades** que s'han pescat sempre als nostres mars. En el marc de l'Estratègia Alimentària de Catalunya, s'està incidint per a que el consumidor les conegui i les consumeixi.
6. Degut a l'augment de les temperatures del mar les poblacions de peixos estan canviant i apareixen espècies que s'adapten millor a aquestes condicions. Aquests peixos són els anomenats **espècies termòfiles** i cal conèixer-les i fomentar-ne el seu consum.
7. La població té molt poc coneixement entorn al peix, per tant la **divulgació i comunicació tenen un paper molt important** per educar el consumidor. És essencial entendre'l i adaptar-se als canals i formats que consumeix.
8. El paper importantíssim del **periodisme, especialment el gastronòmic, compromès amb el territori** per fer arribar missatges clars a la societat.
9. **Sistemes de cultiu sostenibles** d'aqüicultura com l'aquaponia o el cultiu de musclos i d'ostres, identitari del territori de les Terres de l'Ebre, són exemples de com la recerca s'ha d'enfocar per assegurar uns sistemes alimentaris més sostenibles.
10. En relació amb això, les cuineres i els cuiners del Gastromar han fet bandera del producte del territori, del respecte pels qui el fan (pesquen, cultiven, produeixen, elaboren,...), de la innovació gastronòmica i la manipulació amb noves tècniques culinàries, així com la valoració i l'ús de totes les espècies i l'aprofitament de totes les seves parts en les seves elaboracions en pro de la sostenibilitat. Per tant, s'ha apostat per continuar establint un **diàleg entre el coneixement, la saviesa de la tradició, la innovació i els productes del territori**.