María Torrejón Ramos, Alicia Parro Ruiz, María Sonia Medina Salgado y Marta Ortiz de Urbina Criado
Universidad Rey Juan Carlos

Eventos gastronómicos como motor de desarrollo local: oportunidades y desafíos en el entorno rural

La celebración de eventos gastronómicos en entornos rurales puede significar un impulso en el desarrollo económico y cultural, destacando la identidad local a través de productos autóctonos y técnicas culinarias tradicionales. Sin embargo, estos eventos deben gestionarse desde un enfoque sostenible, para prevenir impactos negativos como el desperdicio alimentario. Para maximizar los beneficios y mitigar los impactos negativos, es crucial aplicar principios de sostenibilidad, como la "Guía de ruta de las 5C's" (contexto, conciencia, circularidad, conexión y creación). Este enfoque integral involucra a todos los agentes implicados.

Palabras clave:
Sostenibilidad | Desarrollo rural | Identidad cultural | Desperdicio alimentario.

Quién no ha oído hablar de sostenibilidad, economía circular y turismo gastronómico, pero ¿en qué se traduce esto en el mundo rural? ¿Se pueden aplicar las prácticas sostenibles en estos contextos? La respuesta es sí, pero hay unir el querer con el poder. Veamos primero qué se puede lograr y luego cómo se puede hacer.

El por qué y el para qué… luces y sombras

Siendo el turismo un motor clave para la economía de cualquier país, el turismo gastronómico y la celebración de eventos gastronómicos representa una valiosa oportunidad para impulsar el desarrollo económico y cultural de las zonas rurales. De acuerdo con una encuesta reciente del CIS, el 27,9 % de los españoles tiene los destinos gastronómicos como primera y segunda opción entre sus preferencias al elegir destino turístico. Además, el 41% considera muy interesante visitar mercados, participar en fiestas y eventos gastronómicos[1]. Pero al mismo tiempo estos eventos pueden promover prácticas responsables con el medio ambiente.

Estos eventos se centran en la gastronomía local y celebran la identidad cultural de las regiones, fomentando la conservación de los productos originales de la zona y su biodiversidad. Esto es crucial para conservar las técnicas culinarias ancestrales, que están profundamente ligadas a la historia y la cultura de cada región. Si durante estos eventos se organizan talleres de cocina dirigidos por chefs locales o incluso por los propios habitantes de la zona, estas recetas pueden ser transmitidas a las nuevas generaciones, asegurando la preservación del patrimonio cultural culinario. Además, estas actividades no solo enriquecen la oferta gastronómica, sino que también brindan una experiencia más inmersiva que establece una conexión profunda entre los visitantes y la región.

La celebración de eventos gastronómicos tiene un gran potencial para el desarrollo de las comunidades rurales[2]. Desde el punto de vista económico, atraer turistas gastronó-

Los eventos gastronómicos gestionados con un enfoque sostenible se presentan como una plataforma ideal para promover muchos de los recursos y valores autóctonos. Productos como vinos, carnes, quesos, aceites y hierbas, y tradiciones basadas en la gastronomía como fiestas y recetas, son el reflejo de la identidad de los territorios rurales. Organizar eventos gastronómicos, para darlos a conocer e impulsar el desarrollo, debe hacerse preservando los métodos tradicionales de producción y sensibilizando sobre la importancia de los recursos naturales y la biodiversidad. En definitiva, no solo debe ser prioridad el aspecto culinario, sino también la conservación de los paisajes y los productos locales, favoreciendo así un desarrollo rural desde una perspectiva ecológica y de sostenibilidad

micos a la región puede generar un impacto significativo en la economía local, beneficiando a establecimientos como hoteles, restaurantes y tiendas, entre otros. No obstante, es importante destacar que los beneficios del turismo gastronómico no se limitan solo a un impulso inmediato para las empresas locales. Este tipo de turismo puede convertirse en un motor fundamental para la diversificación económica en áreas rurales, ya que abre la puerta a nuevas fuentes de ingresos y contribuye a ampliar una oferta económica que, en ocasiones, puede ser bastante limitada.

La celebración de eventos gastronómicos también puede tener un impacto significativo en el desarrollo de infraestructuras de transporte, mejorando así la conectividad de las zonas rurales. Este tipo de iniciativas podría contribuir a revertir la situación de la "España Vaciada", fomentando el retorno a pueblos que enfrentan altos niveles de despoblación. De hecho, ya existen movilizaciones desde la "España Vaciada", apoyando la necesidad de un tren convencional, sostenible y vertebrador[3]. En cualquier caso, para que los beneficios del turismo gastronómico puedan ser obtenidos, deben alinearse con los principios del desarrollo sostenible, de manera que las prácticas respeten tanto las dinámicas de los ecosistemas (carácter cíclico de la producción natural de recursos de la zona) como las socio económicas y culturales (equilibrio social, formas de producir alimentos, tradiciones locales, etc.). También pueden servir para mejorar la resiliencia de las comunidades, entendida esta como capacidad de recuperación ante crisis, ya que estos entornos rurales enfrentan actualmente importantes desafíos como la despoblación y el cambio climático.

Los eventos gastronómicos gestionados con un enfoque sostenible se presentan como una plataforma ideal para promover muchos de los recursos y valores autóctonos. Productos como vinos, carnes, quesos, aceites y hierbas, y tradiciones basadas en la gastronomía como fiestas y recetas, son el reflejo de la identidad de los territorios rurales. Organizar eventos gastronómicos, para darlos a conocer e impulsar el desarrollo, debe hacerse preservando los métodos tradicionales de producción y sensibilizando sobre la importancia de los recursos naturales y la biodiversidad. En definitiva, no solo debe ser prioridad el aspecto culinario, sino también la conservación de los paisajes y los productos locales, favoreciendo así un desarrollo rural desde una perspectiva ecológica y de sostenibilidad.

Tenemos ejemplos recientes, como las Rutas Gastronómicas Sostenibles de Extremadura, que han obtenido el premio Fiturnext2025[4]. Con el aval de la Dirección General de Turismo de Extremadura se han propuesto la ruta del queso, el aceite y el ibérico, contando con la colaboración de 365 empresas y 63 experiencias locales.

No obstante, el uso de los eventos gas-

tronómicos como instrumentos de atracción y promoción puede convertirse en un arma de doble filo. La afluencia masiva de turistas puede provocar gentrificación y pérdida de autenticidad, además de generar una elevada cantidad de residuos y una mayor huella ecológica, lo que iría en contra de la lógica idea de preservación y sostenibilidad. Es el caso de la Tomatina de Buñol que, siendo uno de los eventos preferidos por los turistas, plantea preocupaciones por la cantidad de producto empleada, alimentos que podría donarse o dedicarse al consumo.

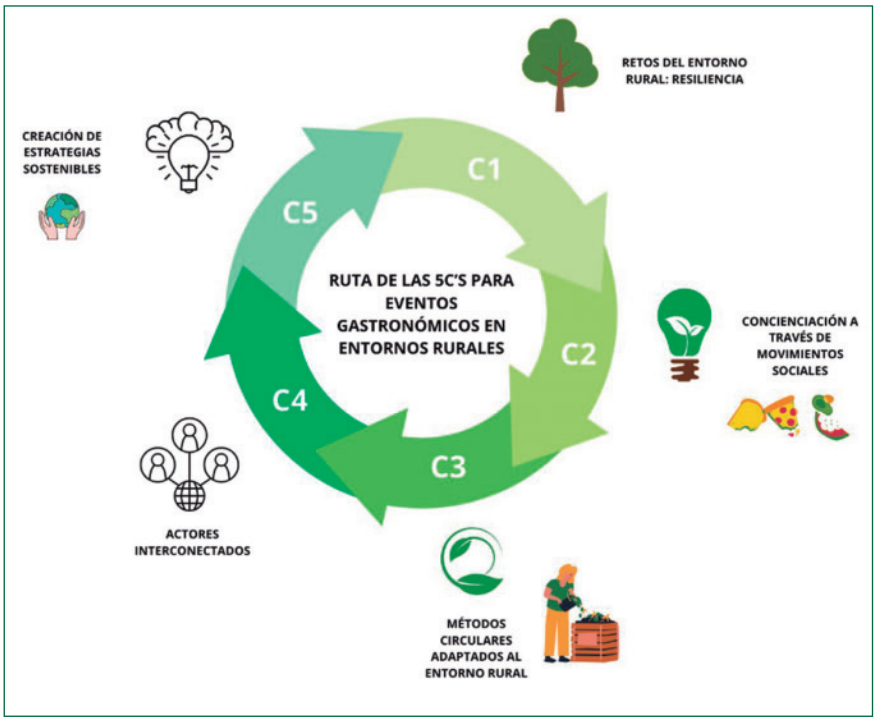
Asimismo, la propia naturaleza estacional de este tipo de eventos dificulta la generación de un desarrollo duradero. Esto puede obligar a recurrir a intermediarios de mayor escala para satisfacer picos de demanda, lo que a menudo resulta un reparto desigual de beneficios del evento en perjuicio de los actores rurales. Precisamente la acción de otros negocios externos al ámbito rural y la intervención de los agentes públicos (administraciones y otras instituciones) conlleva riesgos adicionales. La presencia de grandes empresas puede captar más valor de los eventos que los propios productores locales, absorbiendo empleo u oportunidades de emprendimiento. Por su parte, aunque las administraciones públicas pueden desempeñar un papel clave en la financiación inicial de este tipo de eventos, su apoyo está sometido a la volatilidad de las decisiones políticas, lo que pone en riesgo la continuidad y la estabilidad de estas iniciativas.

Estos desafíos representan los beneficios y riesgos a los que se enfrentan las comunidades locales que consideran los eventos gastronómicos como una estrategia de dinamización y desarrollo rural. Si bien estos eventos pueden generar oportunidades económicas y fortalecer la identidad cultural, surge la cuestión de cómo garantizar un equilibrio entre el crecimiento turístico, la equidad en la distribución de beneficios y el respeto por el entorno y las dinámicas locales.

Para abordar este desafío, es fundamental recurrir a modelos que ayuden a integrar la sostenibilidad en el mundo rural. Un ejemplo de ello es la **"Ruta de las 5Cs"**[5] un enfoque que considera cinco factores clave: *contexto*, *conciencia*, *circularidad*, *conexión* y *creación*. Aplicar este modelo a los eventos gastronómicos rurales no solo contribuiría a minimizar su impacto ambiental, sino también promover una gestión más eficiente de los recursos, fortalecer la identidad local y, al mismo tiempo, impulsar una economía sostenible en las regiones rurales (Figura 1).

Figura 1

Aplicación de la Guía de ruta de las 5C's para el apoyo del desarrollo sostenible en entornos rurales a través de los eventos gastronómico



Dónde estamos...los retos del entorno rural

Para aplicar los principios de este enfoque es preceptivo entender cada elemento. El contexto actual del mundo rural está experimentando cambios significativos, pero también debe aprovechar su capacidad de adaptarse y prosperar. La creciente concienciación sobre la sostenibilidad, las oportunidades de innovación y el renovado interés por todo lo que pueden ofrecer sus recursos naturales y culturales representan una oportunidad única para su desarrollo.

En muchas áreas rurales de España, la despoblación y el envejecimiento de la población continúan siendo desafíos estructurales que se han acentuado en los últimos años. La migración a la ciudad en busca de mejores oportunidades laborales y educativas ha llevado a una disminución de la actividad económica en algunas zonas rurales, afectando a actividades primarias como la agricultura y la ganadería tradicionales. Esta tendencia, lejos de ser un fenómeno nuevo, se ha visto agravada por cambios socioeconómicos y tecnológicos que han redefinido el papel del mundo rural en la economía nacional. El Consejo Europeo ya pidió a la Comisión Europea que mejorara el acceso a las iniciativas y fondos de la Unión Europea y que se incluyese a la juventud rural en los programas. Desde el Consejo Europeo se reclama la necesidad de adoptar medidas a través de las oportunidades "glocales" para los jóvenes que viven en zonas rurales y más aisladas[6].

La sociedad actual está recuperando tendencias pasadas y está prestando mucha más atención al consumo de productos locales, sostenibles y prácticas relacionadas con el ecoturismo, por lo que el mundo rural podría aprovechar esta oportunidad. Tras el Covid-19, se ha vivido un cambio de era y el entorno rural tiene que adaptarse a los nuevos requerimientos de la sociedad, aprender a diferenciarse y apostar por la calidad y la identidad cultural que representan las zonas rurales.

LEGUMINOSE
the way to a green transition

Superando obstáculos para crear un **mercado de cultivos intercalados**

Resultados principales e implementación práctica

El cultivo intercalado de cereales y leguminosas de grano ofrece diversos beneficios, como una mayor eficiencia en el uso del nitrógeno, una menor cantidad de agroquímicos y estabilidad en los rendimientos. Sin embargo, un obstáculo importante para la implementación del cultivo intercalado es la falta de mercados consolidados para los productos de granos mezclados. Para abordar este problema, realizamos un taller con partes interesadas en Dinamarca para identificar barreras y generar soluciones que permitan el acceso al mercado de estos productos. Se necesitan soluciones en la explotación agrícola para gestionar la maduración desigual y el secado de los granos mezclados. El corte y secado previos a la cosecha podrían ser una solución para la maduración desigual de los cultivos intercalados y para obtener granos suficientemente secos. Los granos mezclados pueden separarse, pero otra opción es analizar la calidad del producto y utilizarlo directamente como alimento humano o animal.

Recomendaciones prácticas

- Identificar a los usuarios finales de los productos de granos mezclados, como agricultores locales con ganaderos.
- Asegurar las instalaciones de secado y explorar opciones locales para separar los granos mezclados.
- Analizar la composición y el contenido nutricional de los productos de granos mezclados.

Beneficios e impacto

- Productos de granos con mayor contenido proteico, menores costes de cultivo y menores riesgos.
- Nuevos alimentos y piensos con menor huella ambiental.
- Oportunidad para crear nuevas cadenas de valor.

Reto y solución

Un reto clave es garantizar que la normativa de la UE sobre materias primas para forrajes incluya los productos de granos mezclados. Otro reto es colaborar con consumidores, minoristas y procesadores de alimentos para integrar los granos mezclados en sus productos alimenticios. La colaboración local entre agricultores para las instalaciones de secado y separación de granos puede ayudar a reducir los costes asociados con la preparación de granos mezclados para el mercado.

Equipo y contacto

Jonna Løvlund Bach, AU, jlb@agro.au.dk
Juliana Trindade Martins, AU, jtm@agro.au.dk
Tiffanie Faye Stone, AU, tstone@agro.au.dk
Martin Hvarregaard Thorsøe, AU, martinh.thorsoe@agro.au.dk
Jim Rasmussen, AU, jim.rasmussen@agro.au.dk

Funded by the European Union

UK Research and Innovation

This work has received funding from UK Research and Innovation (UKRI) under the UK government's Horizon Europe funding guarantee [grant numbers 10057156 and 10039837] to the Soil Association and the University of Reading.

La sociedad actual está recuperando tendencias pasadas y está prestando mucha más atención al consumo de productos locales, sostenibles y prácticas relacionadas con el ecoturismo, por lo que el mundo rural podría aprovechar esta oportunidad. Tras el Covid-19, se ha vivido un cambio de era y el entorno rural tiene que adaptarse a los nuevos requerimientos de la sociedad, aprender a diferenciarse y apostar por la calidad y la identidad cultural que representan las zonas rurales

Precisamente, la celebración de eventos gastronómicos en este entorno puede facilitar la resiliencia que requieren los nuevos tiempos para mantener el patrimonio culinario de las regiones rurales, entre otros aspectos culturales. En este sentido, conocer el contexto de cada región resulta relevante para entender cómo el turismo gastronómico y la celebración de eventos de esta índole puede servir como motor para la diversificación económica del territorio rural, mediante la creación de nuevos emprendimientos alrededor de estos eventos. Además, este tipo de eventos no solamente se consideran una fuente de ingresos, sino que pueden servir como escaparate para mostrar al mundo lo mejor que las zonas rurales tienen para ofrecer. Esto supondría fortalecer la marca del territorio y ampliar la atracción de turistas sostenibles.

La sostenibilidad es una preocupación global, y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 buscan un futuro más justo y saludable. La Comisión Europea ha aprobado un acuerdo para mejorar la circularidad de los productos textiles y reducir el desperdicio de alimentos[7], apoyando la meta 12.3 de los ODS de reducir las pérdidas de alimentos para 2030. En este contexto, organizar eventos gastronómicos sostenibles en áreas rurales podría contribuir a esta meta y ayudar a reducir el desperdicio de recursos.

Qué sabemos… el desperdicio alimentario en datos

A pesar de los beneficios que los eventos gastronómicos pueden aportar al desarrollo rural, también conllevan desafíos ambientales y sociales, como es, especialmente, el desperdicio de alimentos. Promover la concienciación social y medioambiental desde el principio es clave para evitar o minimizar estos impactos.

Según la ONU, el desperdicio de alimentos es una de las mayores preocupaciones a nivel mundial[8]. Se calcula que aproximadamente 1.050 millones de toneladas de alimentos son desperdiciadas al año, lo que equivale a 132 kilos por persona. El 60% proviene de los hogares, el 28% de los servicios de alimentación y, por último, el 12% del comercio minorista. Esta preocupación también es muy relevante en eventos, ya que como nos informa la web Alimenta Valores[9], se calcula que entre el 15% y el 20% de los alimentos acaba directamente en la basura. Esto, que puede deberse a la inadecuada cantidad de comida que se sirve o a comer sin necesidad de hambre, produce un importante desecho de alimentos o bebidas.

En respuesta a este desafío, en los últimos años han surgido movimientos ciudadanos como la Slow Food, presente en comunidades locales y con activistas en más de 160 países. Este movimiento parte de la firme creencia de que es posible cambiar el mundo a través de la comida, apoyando la educación alimentaria y la defensa de las técnicas y conocimientos más tradicionales, además de las políticas alimentarias más justas e igualitarias.

Siguiendo esta línea, no basta solo con iniciativas globales; como sociedad, debemos dar un paso más y adoptar hábitos que reduzcan la contaminación y el desperdicio alimentario. Es hora de tomar conciencia de la relevancia de este tema. Bajo la filosofía del "Ecosabor en Acción"[10], lo realmente importante es reflexionar sobre lo que comemos y la forma en que lo hacemos. Sensibilizar a las personas, educar a nuestros hijos e hijas, y promover estilos de vida más saludables, puede permitirnos disfrutar de momentos de ocio, como asistir a un evento gastronómico, sin perder esos hábitos. La idea, en consonancia con los principios de "Leave no trace"[11], es que la única huella que dejemos en los lugares que visitamos sea la de nuestros propios pasos.

El cómo… métodos para reducir el desperdicio de alimentos

La producción y el consumo de alimentos deben estar estrechamente vinculados a un profundo respeto por la dificultad de obtener ingredientes de calidad y por la necesidad de garantizar que estos lleguen a todas

las personas sin comprometer los recursos naturales que permiten seguir produciéndolos. Por lo que el desperdicio de alimentos se convierte en uno de los desafíos críticos de los eventos gastronómicos como instrumento turístico y de desarrollo en entornos rurales.

Se pueden aplicar acciones concretas en las comunidades rurales para reducir el desperdicio y promover un consumo responsable. Los eventos gastronómicos pueden alinearse con los principios de la economía circular, que buscan maximizar la eficiencia de los recursos y minimizar los residuos. En este contexto, la economía circular no solo implica reciclar, sino diseñar un sistema donde los productos y recursos se reutilicen y transformen para alargar su vida útil. Los residuos se consideran recursos valiosos, lo que favorece modelos circulares (reducir, reutilizar, reciclar, regenerar) para mejorar la gestión de residuos alimentarios y optimizar los recursos.

La Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario[12], aprobada definitivamente en marzo de 2025 y publicada en el BOE del 2 de abril, contiene directrices de impacto. Por ejemplo, siguiendo sus indicaciones en un evento gastronómico en una localidad rural, los alimentos no consumidos podrían ser transformados en compost para la agricultura local, mejorando la calidad de los suelos y reduciendo la necesidad de fertilizantes químicos. Este compost, en lugar de ser desechado, se usaría para enriquecer los campos donde se cultivan productos agrícolas locales, promoviendo así la sostenibilidad de la producción y contribuyendo al ciclo de vida de los alimentos que se producen en la región.

Otro posible enfoque sería el uso de los alimentos no consumidos para alimentar a la ganadería local. Por ejemplo, en algunas regiones rurales, los restos de alimentos pueden ser procesados y utilizados en la alimentación de animales, como cerdos o aves, lo que contribuye a una mayor autosuficiencia y reduce la necesidad de importar piensos industriales. Esto no solo ayuda a disminuir el desperdicio, sino que también puede generar nuevas oportunidades económicas para los productores de carne y productos lácteos locales. Además, los residuos orgánicos generados durante la preparación de los alimentos, como cáscaras, tallos o restos de vegetales podrían ser transformados en biogás a través de procesos de compostaje o digestión anaeróbica. Este biogás podría ser utilizado como fuente de energía para los propios eventos o para las actividades productivas de la comunidad rural, cerrando el ciclo de la energía y reduciendo la dependencia de fuentes externas.

Es cierto que no existe una única solución aplicable a todas las realidades rurales. Por ello, aunque se pueden plantear múltiples estrategias, resulta fundamental priorizar aquellas que promuevan una implicación coordinada de todos los agentes de la comunidad rural (agricultores, ganaderos, artesanos, vecinos, cooperativas, asociaciones, gobiernos locales, etc.). Un enfoque integral que considere tanto los objetivos como los impactos de la celebración de un evento gastronómico es imprescindible para garantizar su sostenibilidad y beneficio a largo plazo

Sin embargo, debido a que los eventos gastronómicos son puntuales y generan picos de residuos, la integración de estas soluciones de economía circular solo será posible si existen infraestructuras y sistemas ya establecidos en la comunidad para gestionar de manera habitual estos residuos. En otras palabras, para aprovechar eficazmente los restos generados por estos eventos, es necesario contar con centros de compostaje, instalaciones de digestión anaeróbica u otras iniciativas locales consolidadas que operen de forma regular. Esto permitiría que, durante los momentos de mayor actividad, los residuos alimentarios adicionales se integraran al flujo habitual sin la necesidad de montar soluciones temporales o costosas. La viabilidad de integrar los residuos de eventos puntuales en estos procesos depende en gran medida del ecosistema local existente, que debe estar preparado para gestionar de manera eficiente tanto los residuos habituales como los extraordinarios.

Por ejemplo, implantar iniciativas como el proyecto Valuewaste o como los proyectos de compostaje comunitario y cooperar con empresas como Gestcompost, permiten gestionar residuos orgánicos de forma continua, lo que facilitaría la integración de los residuos de eventos gastronómicos en estos flujos establecidos. De igual manera, plantas de compostaje y digestión anaeróbica, en algunas áreas rurales de España, ofrecen infraestructuras que pueden absorber esos residuos puntuales sin crear un impacto negativo en el sistema local.

Si estas soluciones están ya implementa-

Los actores privados involucrados en la organización de eventos, como organizadores, restaurantes y productores locales, deberían trabajar juntos para implementar modelos de desarrollo rural centrados en la economía circular, con el fin de conservar los recursos naturales, sin perder de vista la importancia de preservar la identidad cultural

das en la comunidad, los residuos adicionales generados por los eventos gastronómicos se pueden incorporar eficazmente en el ciclo de la economía circular. De esta manera, no solo se contribuye a reducir el desperdicio de alimentos, sino que también se fortalece la economía local generando sinergias con otras actividades que también generan residuos, disminuyendo la dependencia de productos externos y promoviendo un ciclo económico más sostenible y autosuficiente.

Quiénes y cómo podemos actuar

Es cierto que no existe una única solución aplicable a todas las realidades rurales. Por ello, aunque se pueden plantear múltiples estrategias, resulta fundamental priorizar aquellas que promuevan una implicación coordinada de todos los agentes de la comunidad rural (agricultores, ganaderos, artesanos, vecinos, cooperativas, asociaciones, gobiernos locales, etc.). Un enfoque integral que considere tanto los objetivos como los impactos de la celebración de un evento gastronómico es imprescindible para garantizar su sostenibilidad y beneficio a largo plazo.

Los actores involucrados deben estar interconectados y mantener relaciones estrechas, ya que estos eventos pueden influir directamente en el aumento del consumo de productos locales y fomentar la colaboración con productores cercanos como agricultores, artesanos y ganaderos. Además, pueden tener un impacto positivo en la creación de empleo, contribuyendo a la sostenibilidad social mediante la contratación de trabajadores locales, lo que amplía las oportunidades laborales en áreas rurales donde estas oportunidades suelen ser limitadas.

Puede servir de guía para analizar su potencial el dato de Statista sobre la media de empleados al mes en alojamientos rurales: en 2023 la media anual fue de 25.750, subiendo hasta los 29.300 en los meses de julio y agosto. Desestacionalizar las visitas y aumentar la oferta gastronómica sostenible muy probablemente contribuirá al incremento del empleo. Las Rutas del Vino en España han vuelto a crecer tras la pandemia y ya tienen más de tres millones de visitantes, con un gasto medio diario de 50 euros en restaurantes y bares.

Para mejorar la conexión entre los agentes involucrados con la meta de ofrecer mejores soluciones, son necesarios encuentros como el II Encuentro Internacional Terrae[13], donde se creó un espacio para debatir y discutir diferentes directrices para el futuro de la cocina rural. Entre los principales aspectos, se encuentra la transición hacia modelos circulares y la utilización de la tecnología inteligente para minimizar el desperdicio, optimizar el uso de los recursos naturales y reforzar la nueva identidad de la cocina rural, cuyo objetivo es aumentar la eficiencia mientras se disminuye el impacto ambiental.

Sin embargo, no solo las empresas tienen la responsabilidad de enfrentar estos desafíos, también los gobiernos y las agencias de normalización deben actuar. En este sentido, la nueva norma ISO 20121 de 2024 establece pautas clave para la organización de eventos sostenibles. Un ejemplo adicional sería el Proyecto de Ley para la prevención del desperdicio y las pérdidas de alimentos, mencionado anteriormente, que obliga a los establecimientos a ofrecer a los clientes la opción de llevarse la comida no consumida.

Otro de las acciones puede ser la creación de estrategias sostenibles. Algunos ejemplos son "The Future of Food Returns" en Londres, que se destaca por su impresionante programa de actividades gastronómicas, incluyendo un enfoque educativo y de concienciación sobre la alimentación. Además, colabora con "The Felix Project", una organización benéfica comprometida con la lucha contra el desperdicio de alimentos y la promoción de una alimentación saludable. En la capital de España, podemos encontrar Madrid Fusión, un encuentro internacional que aborda temas como la sostenibilidad y el fomento del uso de ingredientes locales, así como técnicas que reducen el desperdicio alimentario. Por último, destaca la iniciativa Gastrofest KM0 en Cataluña, un festival de gastronomía con productos locales.

La tecnología también brinda oportunidades al desarrollo de negocios de gastronomía sostenible. La FAO Food Loss App (FLAPP) proporciona información práctica y asesoramiento de expertos sobre la pérdida de alimentos desde la granja hasta el mercado, y ofrece soluciones basadas en datos.

Es un problema de todos...

El desarrollo del territorio rural a través de los eventos gastronómicos sostenibles debe ser una responsabilidad compartida entre actores públicos y privados.

Desde los gobiernos se deben ajustar las normativas e incentivar la formación en desarrollo sostenible, como mediante la ya nombrada Ley de Prevención de las Pérdidas y Desperdicio Alimentario en España, en la que también se pone de manifiesto que las empresas deben comprometerse con la formación de clientes y empleados para reducir los residuos. Por su parte, la Unión Europea también está implicada mediante el desarrollo de diferentes estrategias[14]. Por ejemplo, la Estrategia "De la granja a la mesa" donde se exige una mayor especificación en el etiquetado de fechas de caducidad, la donación de alimentos o la implantación en el año 2019 de una metodología común para la medición del desperdicio alimentario en cada etapa de la cadena de suministros de alimentos.

Los actores privados involucrados en la organización de eventos, como organizadores, restaurantes y productores locales, deberían trabajar juntos para implementar modelos de desarrollo rural centrados en la economía circular, con el fin de conservar los recursos naturales, sin perder de vista la importancia de preservar la identidad cultural.

Esta premisa está contemplada en la organización "One Planet: Travel with Care", en la que han desarrollado un plan de acción sobre cómo crear redes de alimentación locales. Principalmente, se proclama la necesidad de identificar qué es lo que se va a ofrecer, conformar una red de agentes y establecer canales de comunicación y coordinación entre ellos.

Por ejemplo, la Fundación Carasso de Daniel y Nina Carasso[15] ha desarrollado una iniciativa sobre obradores compartidos. Se trata de un establecimiento en el que los productores tienen la oportunidad de transformar su propia materia prima, ya que en sus propias instalaciones resulta imposible o complicado. De esta manera se impulsan a los negocios sostenibles, ya que se comparten servicios y ayudas y se garantiza el ahorro de recursos y el respeto de las condiciones sanitarias. De hecho, en Cataluña ya se dispone de 19 espacios de emprendimiento agroalimentario a través de la Red Española de Desarrollo Rural, destinados a elaborar productos de origen vegetal y comidas preparadas de negocios nuevos agroalimentarios artesanales y de calidad.

Los restaurantes también desempeñan un papel clave en los eventos de turismo gastronómico. Algunos de los chefs más renombrados de España, como el tres estrellas Michelín, Ángel León (Restaurante Aponiente) promueven la reducción del uso de plásticos en sus cocinas. El restaurante Cenador de Amós, también con 3 estrellas Michelin, se ha unido a Repsol para crear la primera Comunidad Solar. Asimismo, el restaurante mexicano Baldío sigue una filosofía "no waste", donde no existe un cubo de basura y todo sobrante se transforma en otro plato. En esta misma línea, encontramos el restaurante Semproiana en el que Ada Parellada y Santi Alegre se esfuerzan por el aprovechamiento alimentario a través de diferentes acciones, sobre todo a través de la sensibilización de sus comensales sobre el problema tan importante del desperdicio de alimentos.

Por otro lado, la chef Charo Val, del restaurante Alacena del Gourmet ha representado a España en la ONU como parte involucrada en el desperdicio alimentario. Además, cabe destacar que la alta cocina rural en pueblos y zonas rurales está experimentando un "renacimiento"[16]. Esta situación está resultando positiva para la revitalización de áreas rurales, fomentando el desarrollo y la permanencia en la zona local.

Otra iniciativa interesante es el desarrollo de rutas y su promoción mediante agencias especializadas. Es el caso de Culinary Spain. Y como apoyo al emprendimiento, los premios Rural Startup Awards, con respaldo de la Unión Europea Next Generation EU e impulsados por la Asociación Española de Startups y la Agencia Yellow, pueden ser una vía para que los negocios de gastronomía sostenible aumenten su financiación y visibilidad.

Por último, los sellos que acreditan las prácticas responsables de los negocios y eventos sostenibles están aumentando la visibilidad del concepto de la sostenibilidad en este sector. Destacan el sello CAAE Restauración Sostenible, de CAEE, el organismo internacional de certificación ecológica y agroalimentaria, y el Food Made Good, de la Asociación de Restaurantes Sostenibles.

En conclusión, la organización de eventos gastronómicos en contextos rurales puede ofrecer diversos beneficios, aunque es fundamental que su gestión se enfoque en asegurar la sostenibilidad. En definitiva, todos aspiramos a un mundo rural más armonioso, resiliente y sostenible. ■

Notas

1 https://www.cis.es/documents/d/cis/es3471marMT_a
2 https://www.eldiario.es/ballenablanca/365_dias/impacto-recortes-ferroviarios-espana-vaciada-no-hay-gente-no-hay-trenes_1_6105482.html
3 https://sorianoticias.com/noticia/2021-10-23-la-espana-vaciada-apoya-la-movilizacion-estatal-por-un-tren-convencional-sostenible-y-vertebrador-83410
4 https://www.juntaex.es/w/premio-fiturnext-turismo-extremadura-rutas-gastronomicas
5 https://www.jiem.org/index.php/jiem/article/view/8027
6 https://www.consilium.europa.eu/es/press/press-releases/2024/11/25/glocal-opportunities-for-young-people-in-rural-and-remote-areas-council-approves-conclusions/
7 https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_25_548
8 https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/comunicado-de-prensa/el-mundo-desperdicia-mas-de-1000-millones-de-platos-de
9 https://alimentavalores.com/manual-sobre-el-desperdicio-alimentario-en-eventos-2/
10 https://theconversation.com/restaurantes-festivales-y-mercados-gastronomicos-motor-de-la-sostenibilidad-alimentaria-y-medioambiental-240414
11 https://lnt.org/es/why/7-principles/
12 https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-6597
13 https://diegoschatten.com/gastronomia-rural-terrae#importancia-de-la-gastronomia-en-la-fijacion-de-poblaciones-rurales
14 https://www.europarl.europa.eu/pdfs/news/expert/2024/3/story/20240318STO19401/20240318STO19401_es.pdf
15 https://www.fondationcarasso.org/es/alimentacion-sostenible/obradores-compartidos/
16 https://blogdegourmet.com/alta-cocina-rural-el-renacer-gastronomico-de-los-pueblos/