

"L'alimentació influeix en tots els eixos de la sostenibilitat"



ALBERT
PUNSOLA

(/AUTOR/ALBERT-

PUNSOLA-44)

Periodista

Periodista

15/09/2013

Silvia Marchegiani, Alex Verdú i Diego Alba estan portant a terme el projecte BARRINAR.CATering (del joc de paraules del seu web (<http://barrinar.cat/>) Barrinar.cat) que té com a objectiu principal la promoció de l'alimentació sostenible a través de la realització de diferents activitats de sensibilització, i amb l'oferta d'un servei integral de càterring sostenible de productes ecològics, locals i

de temporada. Tot plegat amb un esperit educatiu i transformador per a diferents tipus d'actes com congressos, reunions d'empresa, dinars populars. Alex Verdú i Diego Alba ho expliquen en aquesta entrevista, la qual forma part de la nostra sèrie [Ecoemprenedors](#) (.../web/noticies/sos_noticies_web.php?cod_idioma=1&seccio=11&num_noticia=20).

Quin és l'origen de Barrinar? Per què es va escollir aquest nom?

Diego Alba- L'origen de Barrinar es remunta a l'any 2007 quan un grup d'estudiants del Màster en Sostenibilitat de la UPC decideix crear una associació i continuar amb el bon clima i l'espai de discussió i acció entorn de temes de sostenibilitat que havien generat les classes del màster.

Alex Verdú- Tant el nom (el nom complet es Barrinar cap a la Sostenibilitat) com l'estructura jurídica van ser heretats d'una altra promoció del mateix màster, però quan aquest no era una educació reglada per l'Espai Europeu d'Educació Superior (EEES), així que es pot dir que l'actual és una segona generació de Barrinar. Quan heretem l'estructura jurídica ens plantegem canviar de nom, però ens agradava la idea de jugar amb el significat de l'expressió. La imatge d'un grup de persones que pensen de forma profunda i obstinada per aconseguir alguna cosa que, de vegades, sembla tan utòpica com la sostenibilitat. Al mateix temps juga amb la visió de barrinar com a perforar donant idea també d'acció crítica.

(F)

¿Què aporta al projecte el fet d'involucrar persones de diferents nacionalitats i disciplines?

DA- Aporta una gran diversitat tant en l'aspecte tècnic i de coneixement com a cultural. És a dir, múltiples visions sobre un mateix tema, i fa que la solució a un problema o l'enfocament d'un projecte siguin molt més sistèmics i que puguin ser abordats des de diferents òptiques.

AV- En definitiva creiem que la transdisciplinarietat i la multiculturalitat son necessàries per construir la sostenibilitat ja sigui global o en un projecte, al cap i a la fi es el que fan molts sistemes ecològics.

(F)

¿Per què, dintre de l'àmbit de la sostenibilitat, s'escull precisament l'alimentació com a focus de la feina? Més enllà de la necessitat i el plaer d'ingerir aliments, quines implicacions socioambientals té aquest tema?

DA- Tot ve d'un concurs d'idees ambientals que proposava la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) i en el qual guanyem el premi amb la idea de proposar un menú ecològic, local i de temporada al Campus Nord de la UPC de Barcelona

Plantejant el projecte per al concurs ens vam adonar que la universitat preveia accions en diversos eixos en el seu pla de desenvolupament sostenible: canvi climàtic, aigua, energia; però no en l'àmbit alimentari que, al seu torn, és un aspecte transversal a tots els que s'han citat anteriorment i influeix en cadascun d'ells.

AV- Algunes dades que mostren aquesta relació entre l'alimentació i aspectes socioambientals són per exemple que, per cada unitat d'aliment que es col·loca a la nostra taula es necessiten 10 unitats d'energia, o que les emissions associades al sistema agroalimentari es troben entre el 44% i el 57% de les emissions totals, segons els estudis.

(F)

El vostre lema és consum conscient per a la Transició Alimentària. En què consisteix aquesta transició?

DA- En anar canviant a poc a poc els nostres patrons de consum cap a pautes més sostenibles; com per exemple realitzar una dieta més vegetariana en lloc de menjar tants aliments d'origen animal; menjar aliments locals i de temporada que aporten més nutrients, reforcen l'economia local i minimitzen la seva petjada energètica; consumir productes de producció ecològica amb practiques agrícoles respectuoses amb les persones i el medi ambient; realitzar les nostres compres a granel o comprar directament al productor per reduir la quantitat de plàstics per a l'envasament, entre d'altres. Són moltes i molt variades les accions que podem implementar perquè aquesta transició es consolidi i redueixi el nostre impacte sobre el medi a l'hora d'alimentar-nos.

Teniu tres grans línies bàsiques d'acció: oferta de menjar ecològic, sensibilització i comunicació, i recerca. ¿Podeu fer cinc cèntims de les tasques més importants que es desenvolupen en cadascuna d'aquestes tres línies?

AV- L'oferta de menjar ecològic la posem en pràctica a través d'un servei de càterring sostenible per a esdeveniments com a congressos o reunions d'empresa.

La sensibilització la duem a terme realitzant activitats com tallers d'educació per a nens, exposicions, xerrades o projecció de documentals, l'eix temàtic de les quals sempre és l'agroecologia i com alimentar-se d'una altra manera. Finalment, la línia de comunicació s'implementa amb la participació en congressos acadèmics, fòrums i altres espais on hi ha preocupació per aquests temes en els quals donem a conèixer el projecte i fem xarxa amb altres persones que s'impliquen treballant en aquesta temàtica.

Quin és el vostre àmbit geogràfic d'actuació? Teniu previst ampliar-lo?

DA- Ara mateix la nostra activitat se centra sobretot a la ciutat de Barcelona, però hem realitzat treballs en localitats com Sant Cugat del Vallès, Vilanova i la Geltrú, Terrassa, Monistrol de Montserrat, entre d'altres. Així que podem dir que el nostre àmbit d'actuació és la província de Barcelona, tenint en compte la importància i el pes que té la capital per a aquesta activitat i qualsevol altra, però estem oberts a tot l'àmbit català.

(F)

Què definiria un càterring ecològic?

AV- A nosaltres no ens agrada parlar només de càterring ecològic, sinó que preferim fer-ho de càterring sostenible, ja que posant-li només l'etiqueta d'ecològic et quedaries només amb una part de la solució.

DA- Pensem un càterring sostenible es defineix amb les següents característiques: ecològic, local, de temporada, saludable i nutricionalment equilibrat, amb residu zero i transformador.

AV- D'aquesta manera, creiem que dotem al servei d'un enfocament més integral que permet abordar diferents parts del cicle productiu i ens apropa més a la transició de la qual abans parlàvem.

(F)

¿És possible en tots els casos oferir producció local? Hi ha suficients proveïdors?

DA- No, ni molt menys. Existeix un cas paradigmàtic com és el cafè. A Catalunya no existeix producció de cafè, almenys que nosaltres sapiguem. En aliments com aquest optem per productes de comerç just, ja que d'aquesta manera es garanteix que s'ha produït sota unes condicions justes de no explotació laboral, i amb criteris ètics, tant socials com a ambientals.

AV- Pel que fa a producte fresc de l'horta com a fruites, verdures i hortalisses és cert que cada vegada existeixen més alternatives i nous productors que conreen respectant la terra. En aquest cas podem dir

que hi ha una bona disponibilitat de productes variats i de bona qualitat, però sempre tenint en compte el que pot oferir la terra en aquesta latitud, és a dir, que en els nostres càterings no trobaràs mangos o papaies, així com tampoc tomàquets al mes de febrer. Cal que ens centrem en aquestes qüestions que el model agroalimentari actual ens ha fet oblidar.

¿Existeix un perfil de client determinat per a la vostra oferta, o per contra, en teniu de molt diversos?

DA- Normalment sol ser un tipus de client que ja té unes certes conviccions ecològiques determinades, encara que és cert que cada vegada més la gent es va apropant motivada perquè vol menjar més saludable o perquè simplement vol provar menjar "ecològic".

Quina importància té la gestió de residus en els vostres serveis?

AV- Doncs com hem dit abans, és una característica més dins de les que componen el que nosaltres entenem per càtering sostenible, així que li donem la mateixa importància que a qualsevol altra.

DA- Intentem usar vaixella reutilitzable sempre que sigui possible, i quan no, ho fem amb vaixella compostable de paper reciclat. Evitem envasos innecessaris fent compres a granel. Reciclem la matèria orgànica i fem separació pedagògica dels residus en el lloc de l'esdeveniment per intentar educar, alhora que alimentem als nostres clients.

Les persones que proven la vostra oferta en un càtering determinat, són prou conscients del vostre tret distintiu? Noteu que us el valoren?

AV- Sí, la gran majoria de les vegades que la gent ens contracta per un càtering té clar que vol alguna cosa ecològica, com hem dit abans, perquè aquestes són les seves conviccions i la veritat és que valoren el resultat tant del gust i presentació dels plats com de tot el que porta associat el nostre servei.

Teniu competència ara mateix, o sou encara una *rara avis* en el mercat?

DA- No creiem ser una *rara avis*, aquests temps de l'excepcionalitat semblen ser part del passat. Ara tot allò que és ecològic i saludable cada vegada guanya més força i esperem que segueixi així, tant del nostre futur com a entitat com per la salut col·lectiva, inclosa la del planeta.

Teniu més experiències empresarials a [Ecoemprenedors](https://www.sostenible.cat/entrevista/lalimentacio-influeix-en-tots-els-eixos-de-la-sostenibilitat-1) (.../web/noticies/sos_noticies_web.php?cod_idioma=1&seccio=11&num_noticia=20)

Etiquetes: [Catalunya](#) (/etiquetes/catalunya)

Share 0

Tuit

 (<https://plus.google.com/share?url=https%3A//www.sostenible.cat/entrevista/lalimentacio-influeix-en-tots-els-eixos-de-la-sostenibilitat-1>)

 (<https://www.sostenible.cat/print/entrevista/lalimentacio-influeix-en-tots-els-eixos-de-la-sostenibilitat-1>)

Relacionats

Butlletí

Correu electrònic *

Subscriu

[Enviaments anteriors \(/newsletter/sostenible\)](#)



(/)

Revista de la **xarxa** de ciutats
i pobles cap a la sostenibilitat



**Diputació
Barcelona**

<http://www.diba.cat>

[Arxiu \(/arxiu\)](#)

[Continguts per categoria \(/tagclouds/chunk/3\)](#)

[Continguts per etiqueta \(/tagclouds/chunk/1\)](#)

[Continguts per municipi \(/tagclouds/chunk/2\)](#)

[Avís legal \(http://www.diba.cat/avislegal\)](http://www.diba.cat/avislegal)

[Contacte \(/formulari/contacte\)](#)

[RSS \(https://www.sostenible.cat/pagina/rss#overlay-context=\)](https://www.sostenible.cat/pagina/rss#overlay-context=)



<https://www.facebook.com/Sosteniblecat-146513494888>



<http://www.twitter.com/xarxasost>



<http://youtube.com/xarxasost>



[\(rss.xml\)](#)