



I Congreso Internacional de Economía Circular y Restaurantes

**Barcelona,
10 de noviembre de 2021**

**Cibernàrium 22@
Roc Boronat, 117, planta 1
08018 Barcelona**

Patrocinado por:



Organizado por:



Con la colaboración de:



INTRODUCCIÓN

Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible en 2021, es una de las veinte ciudades participantes de la "Food Initiative" lanzada hace dos años por la Fundación Ellen MacArthur, un referente mundial cuyo fin es impulsar un cambio global que dirija la alimentación hacia un sistema regenerativo, basado en los principios de Economía Circular.

En este contexto, la Fundación Restaurantes Sostenibles, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona, organiza el I Congreso Internacional de Economía Circular y Restaurantes, retomando así la labor iniciada por los Simposios del mismo nombre, celebrados en 2018 y 2019, que recibieron una gran acogida por parte del sector de la restauración.

La principal aspiración de esta nueva cita internacional de 2021 es presentar nuevas propuestas, debates y soluciones operativas para continuar apoyando la transición hacia sistemas agroalimentarios sostenibles y estrategias de economía circular viables, garantizando así una oferta completa de alimentación fuera del hogar que sea saludable, sostenible y responsable.

La temática del Congreso se estructura en torno a tres temáticas clave:

- Agricultura regenerativa: Nueva demanda del mercado y nuevos suministros agroalimentarios
- Revalorización del residuo como recurso
- Eco-Concepción: Innovación y nuevos productos. La restauración como prescriptor de innovación líder dentro de una economía circular

Información e inscripciones:

Secretaría técnica del Congreso

congresofrs@grupodequatro.com

www.economiacircularyrestaurantes-frs.com

**Formato híbrido:
presencial y online**

Evento gratuito

Programa





I Congreso Internacional de Economía Circular y Restaurantes

Barcelona,
10 de noviembre de 2021
Cibernàrium 22@
 Roc Boronat, 117, planta 1
 08018 Barcelona

Patrocinado por:



Organizado por:



Con la colaboración de:



PROGRAMA

8.45 - 9.00 h.
 Acreditación de asistentes.

MAÑANA

9.00 - 9.30 h.

Bienvenida y presentación oficial del Congreso.

Luis González Vaqué, presidente de la Asociación Iberoamericana para el Derecho Alimentario;
 Sergio Gil, presidente de la Fundación Restaurantes Sostenibles (FRS).

Sesiones Inaugurales

“Barcelona: Una ciudad en transformación. Sostenibilidad y Economía Circular como herramientas de reactivación económica”.

Interviene: Sergio Gil, FRS.

9.30 - 10.30 h.

Proyecto Piloto AMB (Área Metropolitana de Barcelona): “Estrategias de Circularidad en Restauración”.

Moderadora: Federica Marzioni, FRS.

Intervienen: Iván Enríquez, Restaurante Leka;
 Víctor Quintillà, Restaurante Lluerna;
 Javier Torres, Restaurante Cocina Hermanos Torres.

AGRICULTURA REGENERATIVA

10.30 - 11.45 h.

Agricultura Regenerativa: Nueva demanda del mercado y nuevos suministros agroalimentarios.

Moderadora: Mar Isla, Tecnocampus.

Intervienen: Lena Friblick, Botildenborg, Dèlice Network (Malmö, Suecia); Morten Storm Overgaard y Rikke Heide Storm Overgaard, Restaurant Moment (Ronde, Dinamarca); Pepe Raventós, Raventós i Blanc; Jordi Castán, Restaurante Casa Amàlia.

11.45 - 12.15 h.

PAUSA CAFÉ. Networking.

ESPACIO ACADÉMICO

12.15 - 13.00 h.

Diálogo entre universidades

Moderadora: Sergio Gil, FRS.

Intervienen: Chiara Gai, ESHOB; Emma Pla, CETT; Idoia Calleja, Basque Culinary Center; Bram-Kees Trouwborst, Abat Oliva CEU; Mar Isla, Tecnocampus.

EL RESIDUO COMO RECURSO

13.00 - 14.30 h.

Revalorización del residuo como recurso

Moderadora: Gaby Susanna, plataforma Aprofitem els Aliments.

Intervienen: Erik Anderson, Restaurante Spill (Malmö, Suecia); Constance Lambert, Winnow (Reino Unido); Gustavo Pérez Berlanga, Grupo Restaurantero Gigante (México); Marynes Rojas, Bûmerang; Miguel Millera, Iberostar; Cristina Pérez, Mahou San Miguel.

14.30 - 16.00 h.

ALMUERZO NETWORKING. Catering Sostenible

TARDE

ECO-CONCEPCIÓN

16.00 - 17.30 h.

Eco-Concepción: Innovación y nuevos productos. La restauración como prescriptora de innovación líder dentro de una economía circular.

Moderadora: Anna Achón, Barcelona centre de Disseny (BcD).

Intervienen: Luis Ribó, Circoolar; Joan Balés, Healthy Spaces; Héloïse Vilaseca, La Masía de El Celler Can Roca; Ignacio de Juan-Creix, Plat Institute; Franco Fassio, Unisg (Pollenzo, Italia); Mariana Eidler, The Fork / Elisava; Sonia Massari, The Fork / Roma Tre University.

Sesión de Clausura

17.30 - 17.50 h.

CLAUSURA DEL CONGRESO

Ilma. Sra. Montserrat Ballarín, Concejal de Comercio, Mercados, Consumo, Régimen Interno y Hacienda en Ajuntament de Barcelona.