

Alimentación ecológica en el canal Horeca

En dos años, la superficie destinada al cultivo ecológico en España ha crecido un 11,3%

Marta Burgués — Hace algunos años, muy pocos habían oído hablar de la cocina ecológica. Actualmente, ya es habitual encontrar alimentos ecológicos en tiendas y supermercados, una tendencia que gana adeptos, y que ahora se introduce también, aunque muy lentamente, en la hostelería y restauración.

con otros países europeos, y todavía cuesta introducirlos en la restauración. Así lo afirma la Sociedad Española de Agricultura Ecológica: "El sector de la distribución alimenticia se encuentra cada vez más interesado en estos alimentos. Nuestro próximo gran reto es el asalto al sector Horeca (hoteles, restaurantes, catering)".

INICIATIVAS DE RESTAURANTES BIOLÓGICOS

La preocupación por el medio ambiente y por consumir alimentos cultivados sin plaguicidas, ni fertilizantes químicos ha hecho aumentar el número de restaurantes ecológicos en España.

La asociación Vida Sana, constituida en 1981 sin fines lucrativos para el fomento de la cultura y el desarrollo biológicos, recomienda alrededor de 40 restaurantes de toda España donde podemos encontrar alimentos ecológicos. De éstos, 10 están en Catalunya, como Oben, cuyas siglas corresponden a las palabras, *orgánicos, biológicos, ecológicos y naturales*, en el que todas las materias primas que uti-

lizan son ecológicas. "El consumo de este tipo de alimentos en la restauración es un hecho prácticamente nuevo en nuestro país", comenta Ignasi Pons, director de marketing de Ecovertas, la empresa que gestiona los restaurantes Oben y los supermercados de productos ecológicos Veritas. "Mayori-

en Oben, destacan la carne de cerdo, "muy gustosa y de excelente sabor", la carne de ternera y el *risotto* con setas ecológicas.

La ecología también entra dentro de la filosofía del movimiento internacional Slow Food, una organización internacional, cuyo objetivo difundir la cultura gastronómica,

Al contrario de lo que pensamos, un restaurante ecológico no tiene por qué ser vegetariano

ariamente, los clientes son consumidores habituales de estos productos en casa y también los buscan cuando comen fuera".

Quizás por desconocimiento, los restaurantes ecológicos reciben, en la mayoría de los casos, la categoría de vegetarianos. "Hemos de diferenciar entre vegetariano y ecológico, ya que no es lo mismo. Oben es ecológico no vegetariano, pues ofrecemos carnes de todo tipo", comenta Ignasi Pons. Entre los platos ecológicos preferidos por los consumidores

desarrollar la educación del gusto y conservar la biodiversidad agrícola. Para Valenti Mongay, responsable del movimiento en el Garraf, es muy importante consumir alimentos ecológicos cuando comemos fuera de casa, "soy restaurador, y me gustaría tener productos 100% ecológicos en mi restaurante, pero todavía no hay una gran demanda".

HOTEL 100% BIOLÓGICOS

Actualmente, uno de los factores que miden la calidad de los hoteles es su respeto por el medio ambiente.

Este tipo de establecimientos, además de funcionar con energías alternativas, ofrecen alimentación elaborada con productos ecológicos. Están edificadas bajo los criterios de la construcción ecológica, utilizando materiales autóctonos del lugar donde se ubican. Un claro ejemplo es el Aparthotel Venus Albir, ubicada en la provincia de Alicante, el primer alojamiento español 100% biológico reconocido por la Comunidad Europea.

Venus Albir cumple con todas las garantías de lo que se conoce como hotel 100% biológico, en el que además de su construcción, ofrece un restaurante biológico donde poder deleitarse con una sabrosa cocina elaborada con alimentos sanos, libres de aditivos, colorantes, conservantes, pesticidas y hormonas. En él se puede degustar desde una paella de frutas hasta un surtido de ibéricos o un solomillo con manzana braseada, todo ello con certificación biológica.

LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Según la asociación Vida Sana, la agricultura biológica es un concepto diferente de la actual agricultura industrial. Al no usar agroquímicos, es saludable para los consumidores al evitar biocidas y otros productos tóxicos, y mejora la calidad alimentaria. Algunas de sus ventajas es que produce alimentos saludables, ricos en nutrientes y sabrosos, fertiliza la tierra y frena la desertificación, fomenta la biodiversidad, ahorra energía, es socialmente más económica y permite una verdadera seguridad alimentaria, entre otras. ■