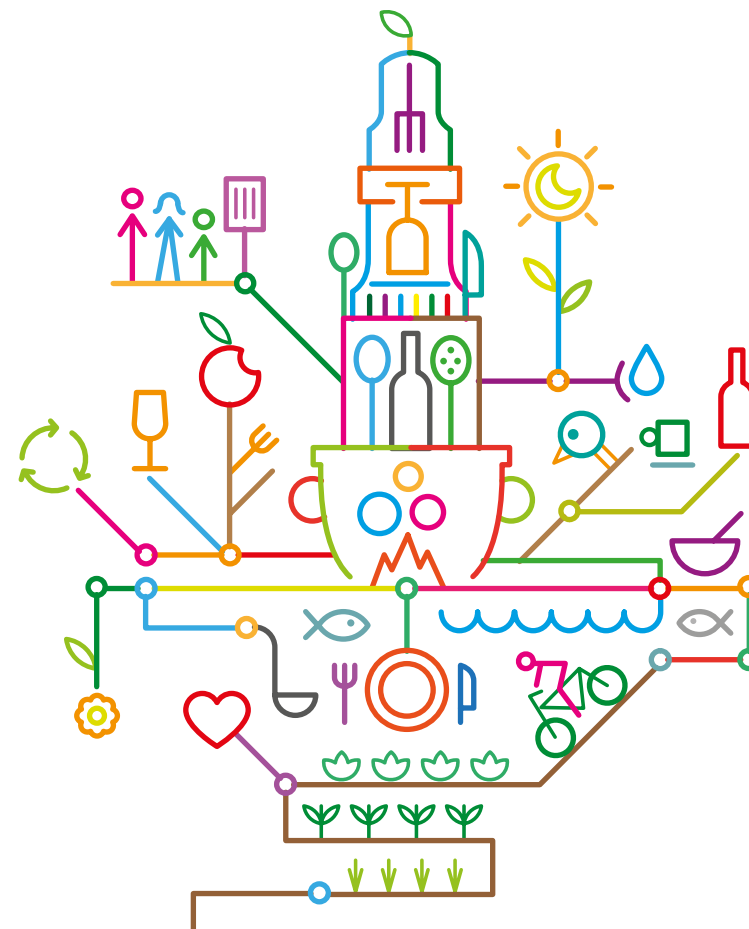


Córdoba
**GASTRONOMÍA
SOSTENIBLE**

Más información en
www.cordoba.es/medio-ambiente

Departamento de Medio Ambiente
Centro de Educación Ambiental
Avda. Linneo s/n

medioambiente@ayuncordoba.es
Tlf. 957 42 20 02



Córdoba
**GASTRONOMÍA
SOSTENIBLE**

Consumo responsable
Ingredientes de temporada
Productos de cercanía
Alimentos ecológicos
Reducción gasto de energía

Ahorro de agua
Desperdicio cero
Reducir, reutilizar, reciclar
Nuevas oportunidades



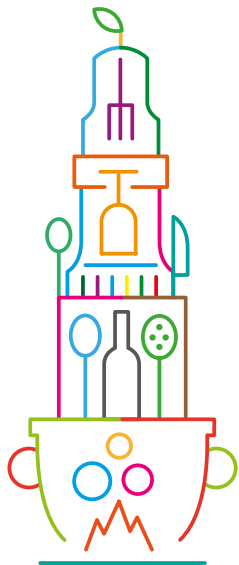
El **Pacto de política alimentaria urbana de Milán** o Pacto de Milán es un acuerdo internacional de ciudades comprometidas con el desarrollo de sistemas alimentarios que aseguren comida sana y accesible, que reduzcan los desperdicios de alimentos y preserven la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitiguen y se adapten a los efectos del cambio climático.








Entre las acciones emprendidas desde el Departamento de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba para alcanzar los compromisos del Pacto de Milán, está la promoción de dietas sostenibles: saludables, seguras, culturalmente adecuadas, con bajo impacto ambiental y justas.

EL PROYECTO “CÓRDOBA, GASTRONOMÍA SOSTENIBLE” PRETENDE:

- Informar sobre el significado de la gastronomía sostenible y sobre el impacto que tiene en la salud y el medio ambiente nuestra forma de alimentarnos.
- Formar a futuros profesionales de la cocina y la restauración y a responsables de la elaboración de menús sobre la práctica de la cocina sostenible.
- Facilitar criterios y menús sostenibles para su incorporación en las dietas diarias, de manera que se reduzca el impacto ambiental de nuestro modelo alimentario.
- Abrir vías de participación para construir, entre todos y todas, un modelo de alimentación más sostenible.

LAS CLAVES DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE:



-  Emplea productos de cercanía y de temporada, preferentemente productos agroecológicos.
-  Utiliza productos procedentes de “Comercio Justo y Responsable”, en caso de no haber producción de cercanía.
-  Tiene en cuenta el impacto ambiental en la producción de los alimentos empleados, eligiendo los que producen menor huella de carbono.
-  Reduce el consumo de energía, empleando utensilios de cocina como el hierro, la cerámica o el cristal que retienen mejor el calor, utilizando la energía lo estrictamente necesario y los electrodomésticos que menos consumen.
-  Usa el agua de forma eficiente, reduciendo la cantidad a lo imprescindible y reutilizándola si es posible.
-  Recicla los envases y evita el uso de plásticos o los reutiliza.
-  Procura el desperdicio cero reduciendo, reutilizando y reciclando los restos de comida.

¿CÓMO INFORMARSE Y PARTICIPAR?

Asistiendo a

- **Presentación del Proyecto “Córdoba, Gastronomía Sostenible”** en el Centro de Educación Ambiental, día 28 de septiembre de 2017, a las 11:00 h.
 - Conferencia Marco del Chef cordobés Estrella Michelin Paco Morales.
 - Exposición de productos ecológicos y de comercio justo.
 - Degustación de un aperitivo sostenible.

(Asistencia abierta hasta completar aforo)

- **Talleres en Centros Cívicos.** Durante octubre y noviembre de 2017 se realizarán talleres sobre Gastronomía Sostenible en todos los centros cívicos de la ciudad. Los talleres se acompañarán con una muestra de productos ecológicos y de comercio justo y una degustación de aperitivos sostenibles.

(Consultar en el Centro Cívico más cercano las fechas definitivas).

- **Otros Talleres** sobre Gastronomía sostenible en locales de restauración y Universidad, que se irán anunciando.

Formándote

Si eres estudiante de cocina, gastronomía y/o restauración del IES Gran Capitán podrás recibir la formación sobre Gastronomía Sostenible que se va a impartir durante el mes de octubre y acudir a alguna de las MasterClass que realizarán algunos/as de los/as Chefs más reconocidos/as de Córdoba.

Participando en el Concurso de Recetas “Cocinamos BIEN”

Puedes compartir tus recetas y consejos de sostenibilidad y podrás ganar una invitación para degustar un menú de alta cocina para dos personas en algunos de los más prestigiosos restaurantes de Córdoba.

Todas las personas participantes cuyas recetas sean seleccionadas recibirán un Recetario de Cocina Sostenible.

Consulta las bases del concurso en www.cordoba.es/medio-ambiente

Saboreando

Degusta menús sostenibles en los restaurantes de la ciudad que ofrecen esta opción y en las muestras que se organizarán de menús del Recetario de Cocina Sostenible.

Asistiendo a la presentación del Recetario de Gastronomía Sostenible

En el Centro de Educación Ambiental, con la intervención del Chef cordobés Estrella Michelin Kisko García y degustación de un aperitivo sostenible.

