

Conclusiones congreso Gastromar L'Ampolla 2023

1. Se tienen que poner en valor las iniciativas que se hacen y se plantean hacer en el futuro en respuesta a la **emergencia climática**. No se trata solo de no derrochar recursos, sino de sumar y aportar al mar.
2. Se ha puesto de manifiesto la falta de **relevo generacional inmediato** y los problemas que esto comporta para el sistema alimentario, así como la necesidad de poner el foco en el papel clave de la mujer en el mundo del mar (pescadoras, armadoras pescaderas y científicas, entre otras).
3. Nos tiene que ocupar no solo el relevo generacional de los pescadores, sino también el **relevo generacional de los consumidores**. Ante la disminución del consumo de pescado en jóvenes, se tiene que fomentar la divulgación y aportar conocimiento culinario para conseguir incrementar su consumo.
4. Depender de pocas especies no favorece la **biodiversidad del ecosistema marino**, por lo tanto, se tiene que trabajar para **diversificar su consumo** y adaptarse a lo que el mar nos ofrece en cada momento.
5. En este sentido, hay **especies poco conocidas y valoradas** que se han pescado siempre en nuestros mares. En el marco de la Estrategia Alimentaria de Cataluña, se está incidiendo para que el consumidor las conozca y las consuma.
6. Debido al aumento de las temperaturas del mar las poblaciones de peces están cambiando y aparecen especies que se adaptan mejor a estas condiciones. Estos peces son los llamados **especies termófilas** y hay que conocerlos y fomentar su consumo.
7. La población tiene muy poco conocimiento sobre pescado, por lo tanto, la **divulgación y comunicación tienen un papel muy importante** para educar al consumidor. Es esencial entenderlo y adaptarse en los canales y formatos que consume.
8. El papel importantísimo del **periodismo, especialmente el gastronómico, comprometido con el territorio** para hacer llegar mensajes claros a la sociedad.
9. **Sistemas de cultivo sostenibles** de acuicultura como la acuaponía o el cultivo de mejillones y de ostras, identitario del territorio de las Terres de l'Ebre, son ejemplos de cómo la investigación se tiene que enfocar para asegurar unos sistemas alimentarios más sostenibles.
10. En relación a esto, las cocineras y los cocineros de Gastromar han hecho bandera del producto del territorio, del respeto por quienes lo hacen (pescan, cultivan, producen, elaboran...), de la innovación gastronómica y la manipulación con nuevas técnicas culinarias, así como la valoración y el uso de todas las especies y el aprovechamiento de todas sus partes en sus elaboraciones en pro de la sostenibilidad. Por lo tanto, se ha apostado para continuar estableciendo un **diálogo entre el conocimiento, la sabiduría de la tradición, la innovación y los productos del territorio**.