



## JORNADA EN HUERTA Y REVOLUCIÓN DELICIOSA EN COCINA DE GAMARRA ESKOLA (25/3/2024)



El pasado 25 de marzo, y en el marco del convenio establecido con el **Centro Estudios Ambientales (CEA)**, se realizó un taller en la Escuela de Hostelería Gamarra. El taller arrancó en su propio huerto realizando una actividad práctica de plantación. Compartimos la mañana del lunes con una veintena de estudiantes **FP del Grado Superior de Cocina** más dos



profesores (**Aitor y Jon**). Iniciamos la jornada en la huerta de la escuela donde **Javier Chaves** nos inició en el uso correcto de las composteras, para conseguir un compost bien trabajado por las lombrices y las fermentaciones de la materia orgánica. Plantamos calabacines en el invernadero y previamente se preparó el bancal con la horca de doble mango y aporte de compost. En una de las “paradas en cresta” de la huerta (bancales según el método de Gaspar Caballero de



Segovia), se colocaron coliflores y cebollas con la participación de las estudiantes. En otra parada cubierta, se explicó y se pudo ver cómo eliminar la hierba y tener preparadas las paradas en



crestal mediante la ocultación del suelo con plástico negro. Se habló del método de riego con cinta exudante y los marcos de plantación de las diferentes hortalizas y del trabajo que vienen realizando en la Escuela de Gamarra desde 2020. Javi presento en el aula diferentes fotografías de cómo han evolucionado las diferentes plantaciones de diferentes especies de árboles en peligro de extinción (melocotón de viña,

manzano pera y de sidra, viñas tempranillo y garnacha, cerezos y perales) en 2021.

**Eduardo Urarte** realizó un repaso a los diferentes valores y objetivos de la asociación SLOW FOOD y en concreto de las actividades impulsadas por el convivium Slow Food Araba i, animando a que se sumaran a participar en su día a día y en sus futuros proyectos, a introducir estos criterios de utilizar productos limpios, buenos y justos en sus cocinas y ser parte de esta red de comunidades co-productoras que estamos impulsando.



Slow Food

## ¿Co-productor?

*"Comer es un acto agrícola."*  
Wendell Berry

*"Un co-productor es un consumidor que conoce y entiende los problemas de la producción alimentaria: calidad, economía, el proceso requerido para ello y el aspecto culinario. No es solo alguien que consume. Es alguien que quiere saber."*  
Carlo Petrini



Este año se presentó y difundió entre los futuros y futuras cocineras, **el movimiento “Farm-to-Table” o “De la Granja a la mesa” que promueve el consumo local y el comercio directo con los agricultores/as** que incentiva a servir en restaurantes, cafeterías y escuelas, únicamente productos locales o de km0 que preferiblemente hayan sido adquiridos a través del comercio directo con la persona productora. Se trata de un movimiento que nació en Estados Unidos en los años 70 en el ahora prestigioso **restaurante californiano Chez Panisse**. Aún así, no fue hasta treinta años después, cuando logró popularizarse de la mano de un grupo de restaurantes ubicados en diferentes ciudades americanas.



A principios de los años 2000 se empezó a reivindicar en toda América una apuesta por los alimentos de proximidad por parte de los servicios de hostelería. Contribuían así al apoyo e impulso de la economía local y ayudaban a mejorar la trazabilidad de los alimentos acuñando el lema **“conoce de dónde viene tu comida”**.

Defienden volver a establecer una relación de venta directa con los agricultores/as. A través de **acuerdos agrícolas apoyados por las comunidades**, mediante la celebración de mercados de agricultores/as o a través de distribuidores locales. Incluso pueden ser los propios restaurantes o escuelas, las que cuenten con un área de cultivo para poder ofrecer el máximo nivel de “proximidad” de sus platos a los comensales. Además, la iniciativa también da cabida a todo tipo de sectores alimentarios locales como bodegas, cerveceras, ranchos y comunidades pesqueras, yendo más allá del concepto “Farm” o “Granja”.

Aunque en un principio esta visión culinaria fue adoptada en el sector de la hostelería, ha logrado traspasar las fronteras de la “Alta cocina” y, a día de hoy, muchas familias, comunidades de vecinos/as y cooperativas siguen estos principios para su alimentación diaria. Y es que, **¿quién no preferiría cocinar con alimentos frescos, sostenibles y de proximidad?**

Los principios de “la Granja a la mesa” van en línea con el respaldo de la economía local y con una alimentación con productos auténticos, que nos ayudan a llevar una dieta más sostenible. Además de ser beneficioso para la economía y para nuestra salud, este movimiento también ayuda a proteger el medio ambiente y contribuye a lucha climática. Y es que, gracias a esta visión culinaria, los restaurantes y familias logran reducir sus emisiones drásticamente. La huella de carbono generada a través del transporte de los productos desaparece y las emisiones son mínimas, gracias a que el producto viaja una mínima distancia hasta llegar al restaurante o distribuidor local. Pese a todas las bondades que implica este concepto culinario para el medio ambiente y para nuestra salud, en múltiples ocasiones ha sido criticada por ser relativamente menos asequible que la cocina convencional.



Tras la crisis de la COVID-19 tenemos la oportunidad de construir un nuevo estilo de vida ZEO de cero emisiones y revertir, que no mitigar, nuestra huella de carbono. **EL MOVIMIENTO DE LA GRANJA A LA MESA ES CLAVE PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA NUEVA NORMALIDAD ZEO.**

Para terminar el alumnado y profesorado pudo disfrutar de una degustación de tres aperitivos elaborados por **Maite González** y **Maribel Delgado**, con algunos de los productos recolectados en el huerto que fueron degustados con mucho aprecio y buena acogida por las personas asistentes que valoraron muy positivamente la actividad.



Estos fueron los pintxos degustados en recipientes biodegradables:

1. Ensalada Km 0 con aceite de oliva (AOVE) de la variedad arróniz de Moreda de Alava y sal de Añana
2. Croquetas de alubias de Berantevilla con sus sacramentos
3. Zumo de manzanas Lureder de caserío de Amurrio



**Eduardo Urarte, Javi Chaves, Maribel Delgado y Maite Gonzalez**

**Vitoria-Gasteiz, a 25 de marzo de 2024.**