

Basque Culinary Centerren Nazioarteko Aholku Batzordeak biodibertsitatea ardatz hartuta egin duen urteko bileraren ondorioak.

Topaketaren ondorio nagusi gisa, Basque Culinary Centerrek azpimarratu du sukaldariak aukera dutela, inoiz baino gehiago, “ekoizleekin batera lan eginez biodibertsitatean eragiteko eta ekoizlearen lanari balioa emateko”.

Bileraren ardatza biodibertsitatea edo dibertsitate biologikoa izan zen, eta tailerra lau gairen inguruan egituratu zen, honako eduki hauekin:

* **Produktu ahaztuak eta biziberrituak.** “Osagai asko ahaztuta gelditu ziren, sukaldariak biziberritu zituzten arte. Era berean, landagunea - hiria kontzeptua eta harremana ere sartzen da eremu horretan. Kontserbazioa sendotzea eta hiriaren eta landagunearen arteko harreman berria finkatzea da helburua”.

* **Garbiena, gutxien prozesatutakoa.** “Naturara itzultzeari eta osagai garbienak eta ahalik eta gutxien prozesatuak lortzeari buruz egin zuten gogoeta”.

* Brasil barrenetik supermerkatuetara. “Egunen batean Brasil barren barreneko produktuak supermerkatuetan izango diren ametsa. Gauza bera esan genezake beste herrialde batzuei buruz, “ahaztuta” dauden produktuez, hirietako kontsumitzaileengana irits daitezkeenak”.

* Kulturari eta naturari balioa erantsiz. “Produktuen bidez lurralde baten kulturari eta naturari balioa erants dakiekeela izan zuten gogoetagai”.

“Mundu osoan hainbat sukaldari daude ekoizleekin konprometituta, gero eta fruitu gehiago eman ditzakeen elkarlanari lotuta. Sukaldari-belaunaldi batek lanbideari ematen dion zentzuaren inguruan gero eta nabarmenagoa den joera nabari da, ekoizleek eta bezeroek partekatzen dutena”, gehitu dute Basque Culinary Centerreko ordezkariak. “Sukaldariaren dimentsio berri hori mundu osora zabal dadin, datozen belaunaldiak balioetan eta jarreretan hezi behar ditugu, eta produktuari buruzko ezagutza sakona izan”.