



I Congreso Internacional de Economía Circular y Restaurantes

**Barcelona,
10 de noviembre de 2021**

**Cibernàrium 22@
Roc Boronat, 117, planta 1
08018 Barcelona**

Patrocinado por:



Organizado por:



Con la colaboración de:



INTRODUCCIÓN

Barcelona, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible en 2021, es una de las veinte ciudades participantes de la "Food Initiative" lanzada hace dos años por la Fundación Ellen MacArthur, un referente mundial cuyo fin es impulsar un cambio global que dirija la alimentación hacia un sistema regenerativo, basado en los principios de Economía Circular.

En este contexto, la Fundación Restaurantes Sostenibles, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona, organiza el I Congreso Internacional de Economía Circular y Restaurantes, retomando así la labor iniciada por los Simposios del mismo nombre, celebrados en 2018 y 2019, que recibieron una gran acogida por parte del sector de la restauración.

La principal aspiración de esta nueva cita internacional de 2021 es presentar nuevas propuestas, debates y soluciones operativas para continuar apoyando la transición hacia sistemas agroalimentarios sostenibles y estrategias de economía circular viables, garantizando así una oferta completa de alimentación fuera del hogar que sea saludable, sostenible y responsable.

La temática del Congreso se estructura en torno a tres temáticas clave:

- Agricultura regenerativa: Nueva demanda del mercado y nuevos suministros agroalimentarios
- Revalorización del residuo como recurso
- Eco-Concepción: Innovación y nuevos productos. La restauración como prescriptor de innovación líder dentro de una economía circular

Información e inscripciones:

Secretaría técnica del Congreso

congresofrs@grupodequatro.com

www.economiacircularyrestaurantes-frs.com

**Formato híbrido:
presencial y online**

Evento gratuito

Programa





Barcelona,
10 de noviembre de 2021
Cibernàrium 22@
 Roc Boronat, 117, planta 1
 08018 Barcelona

Patrocinado por:



Organizado por:



Con la colaboración de:



PROGRAMA

8.45 - 9.00 h.
 Acreditación de asistentes

MAÑANA

9.00 - 9.30 h.

Bienvenida y presentación oficial del Congreso.
 Sergio Gil, presidente de la Fundación Restaurantes Sostenibles (FRS).

Sesiones Inaugurales

“Barcelona: Una ciudad en transformación. Sostenibilidad y Economía Circular como herramientas de reactivación económica”.
 Interviene: Sergio Gil (FRS).

9.30 - 10.30 h.

Proyecto Piloto AMB (Área Metropolitana de Barcelona): “Estrategias de Circularidad en Restauración”.

Moderadora: Federica Marzioni, FRS.
 Intervienen: Iván Enríquez, Restaurante Leka;
 Paolo Casagrande, Restaurante Lasarte;
 Víctor Quintillà, Restaurante Lluerna.

AGRICULTURA REGENERATIVA

10.30 - 12.00 h.

Agricultura Regenerativa: Nueva demanda del mercado y nuevos suministros agroalimentarios.

Moderadora: Mar Isla, Tecnocampus (U. Pompeu Fabra).
 Intervienen: Lena Friblick, Botildborg, Dèlice Network (Malmö, Suecia); Pepe Raventós, Raventós i Blanc; Morten Storm Overgaard y Rikke Heide Storm Overgaard, Restaurant Moment (Ronde, Dinamarca); Jordi Castán, Casa Amàlia.

12.00 - 12.30 h.

PAUSA CAFÉ. Networking.

ESPACIO ACADÉMICO

12.30 - 13.00 h.

Diálogo entre universidades

Moderadora: Sergio Gil, FRS.
 Intervienen: Idoia Calleja, Basque Culinary Center;
 Emma Pla, CETT ; Bram-Kees Trouwborst, U. Abat Oliba CEU;
 Mar Isla, Tecnocampus, U. Pompeu Fabra;
 Chiara Gai, ESHOB .

EL RESIDUO COMO RECURSO

13.00 - 14.30 h.

Revalorización del residuo como recurso

Moderadora: rpte. Espigoladors.
 Intervienen: Erik Anderson, Restaurante Spill (Malmö, Suecia);
 Cristina Pérez, Mahou San Miguel; Gustavo Pérez Berlanga,
 Grupo Restaurantero Gigante; Constance Lambert, Winnow;
 Oriol Segarra, Bûmerang; rpte. Iberostar; rpte. Duni.

14.30 - 16.00 h.

ALMUERZO NETWORKING. Catering Sostenible

TARDE

ECO-CONCEPCIÓN

16.00 - 17.30 h.

Eco-Concepción: Innovación y nuevos productos. La restauración como prescriptora de innovación líder dentro de una economía circular.

Moderadora: Anna Achón, Barcelona centre de Diseny (BcD).
 Intervienen: Luis Ribó, Circoolar; Joan Balés, Healthy Spaces;
 Héloïse Vilaseca, La Masía de El Celler Can Roca;
 Ignacio de Juan-Creix, Plat Institute; Sonia Massari, Researcher and consultant (Roma, Italia); Franco Fassio, Unisg (Pollenzo, Italia).

Sesión de Clausura

17.30 - 17.50 h.

CLAUSURA DEL CONGRESO

Ilma. Sra. Montserrat Ballarín, Concejal de Comercio, Mercados, Consumo, Régimen Interno y Hacienda en Ajuntament de Barcelona.