



Residentes de la primera convocatoria de ENZIMA. De izq. a dcha.: Isabel Segura, Bárbara Amor, Giorgia Frutaz y Nydia Rangel. Foto: © Guzmán Infanzón

ENZIMA presenta los resultados de su primera convocatoria de proyectos gastronómicos sostenibles

- **ENZIMA, impulsado por la Fundación Daniel y Nina Carasso, ha presentado en Infinito Delicias los resultados de cuatro proyectos que integran impacto social, ambiental y económico en restauración**
- **La metodología de la residencia ha estado estructurada en cuatro ejes clave: acompañamiento intensivo en ámbitos social, económico, ambiental y de comunicación para asegurar la viabilidad, coherencia y sostenibilidad real en los modelos de negocio**

- **Las iniciativas se desarrollan en El Cabanyal, Arenas de San Pedro, la Ría de Arousa y Sineu, obteniendo un impacto territorial concreto gracias a que refuerzan economías locales, circuitos cortos y tejido comunitario**

Madrid, 4 de marzo de 2026.- El programa [ENZIMA](#), impulsado por la [Fundación Daniel y Nina Carasso](#), ha presentado los resultados de la primera residencia en el espacio de **Infinito Delicias**. Este evento público ha mostrado los resultados de las cuatro iniciativas emprendedoras orientadas a transformar el sector de la restauración hacia modelos más sostenibles, éticos y conectados con el territorio.

ENZIMA tiene como objetivo **acelerar la transición del sector integrando impacto social, ambiental y económico en los modelos de negocio**. A través de un proceso de acompañamiento y formación, el programa apoya a profesionales que apuestan por una sostenibilidad real, desde la elección de productos, la rentabilidad o la creación de comunidad.

La construcción de esta residencia parte de una dificultad común al emprender en restauración: **no dimensionar adecuadamente los recursos y conocimientos necesarios para desarrollar proyectos viables y coherentes**. Bajo el formato de residencia, inspirado en metodologías artísticas, se ha llevado a cabo un aprendizaje inmersivo y colaborativo orientado a la construcción de conocimiento colectivo. Durante el proceso, se ha contado con **expertas que han aportado marcos teóricos** que se integran de forma práctica en cada proyecto, llevando las ideas a la duda para fortalecerlas y construirlas conjuntamente. Además, han colaborado cediendo productos o espacios durante la residencia las empresas Hola Coffee, Los Izanes, Es-imperfect, Cooperativa Viver, Colmado Singular, Infinito Delicias, Col and Col y Granjas Teco.

El acompañamiento se ha estructurado en **cuatro ejes clave de la restauración sostenible: social** (liderazgo, alianzas, hospitalidad y papel de la hostelería ante retos sociales y climáticos), **económico** (rentabilidad, forma jurídica, tecnología y planificación de la inversión), **ambiental** (prevención y medición del desperdicio, gestión en la cadena de valor y cocina de temporada y territorio) **y comunicación** (estructuración del proyecto, relato, branding y redes sociales).

Durante la presentación, se contó con **María Molina de Spainnab, Irene Ezquerro de Atelier ITD y Sara Benavente**, tres profesionales que conformaron un jurado que representara la sostenibilidad social, económica y ambiental.

En la jornada se presentaron sus cuatro proyectos, los cuales encarnan esta visión transformadora de la restauración. **Clac!, impulsado por Giorgia Frutaz en El Cabanyal (Valencia)**, propone una casa de comidas asequible en el barrio de El Cabanyal que recupera la cocina cotidiana y el formato tupper, facilitando el acceso a una alimentación saludable y fortaleciendo la huerta local desde un enfoque comunitario. **Bárbara Amor presentó BAX, desarrollada en Arenas de San Pedro, en la Sierra de Gredos (Ávila)**, una iniciativa construida desde la escucha activa del territorio para tejer alianzas entre productores y ciudadanía, reforzando la identidad, el arraigo y la dinamización económica local.

Por su parte, **Casiña, el agro-furancho promovido por Isabel Segura en la Ría de Arousa (Pontevedra)**, reinterpreta la tradición gallega desde una lógica contemporánea basada en productos de proximidad, circuitos cortos y reactivación del tejido productivo de tierra y mar. En **Sineu (Mallorca), DANTA, liderado por Nydia Rangel**, combina ultramarinos de proximidad, laboratorio de producto local y un formato nómada por la isla para redistribuir valor y fortalecer el mercado frente a dinámicas extractivas.

Las cuatro propuestas comparten una **visión común: entender la restauración no solo como actividad económica, sino como infraestructura social, cultural y territorial** capaz de generar impacto estructural y sostenido en las cadenas alimentarias y en las comunidades en las que opera.

Tras esta primera residencia, el programa **ENZIMA se posiciona como espacio de referencia para impulsar una nueva generación de proyectos gastronómicos** comprometidos con un modelo alimentario más justo, regenerativo y consciente.

Sobre la Fundación Daniel y Nina Carasso

La Fundación Daniel y Nina Carasso trabaja por un futuro en el que el arte y la alimentación contribuyan a transformar la sociedad. Son una fundación familiar, privada y sin ánimo de lucro, creada en 2010 en honor a Daniel y Nina Carasso y afiliada a la Fondation de France. Desde 2014 desarrollan su actividad también en España; esta expansión ha consolidado su identidad binacional, con presencia y acción en ambos países.

Apoyan a las personas, organizaciones e instituciones que crean, investigan o innovan en estos ámbitos, y fomentan redes de colaboración y nuevas formas de imaginar el mañana. Su misión

es contribuir a la transición hacia una sociedad más justa y sostenible y promover el diálogo entre cultura, alimentación y ciudadanía. Creen que la cooperación entre ideas, disciplinas y comunidades es la base para construir un futuro común y esperanzador.

Sobre el programa ENZIMA

El programa ENZIMA está impulsado por la Fundación Daniel y Nina Carasso, una entidad que lleva más de una década impulsando proyectos transformadores en los ámbitos de la alimentación sostenible y el arte ciudadano. Su objetivo principal es impulsar un nuevo modelo de gestión de la hostelería en España, más ético, humano y sostenible, donde la rentabilidad y el cuidado pueden (y deben) ir de la mano. En concreto, el proyecto busca acompañar a profesionales de la restauración privada que quieren implantar prácticas innovadoras en sus establecimientos y, por consiguiente, transformar el sector para hacerlo más justo, ético y consciente.

ENZIMA apuesta por procesos vivos que respeten la identidad de cada proyecto, creciendo desde dentro y generando un impacto a medio plazo. Una forma de actuar que respete los ingredientes, los territorios, los equipos y los tiempos. Que no solo alimente, sino que también cuide. Y lo hace, al igual que lo hacen las enzimas, entendiendo que lo más importante es cultivar procesos que maduren poco a poco y que crean en la sostenibilidad no como una tendencia ni una meta, sino como un camino que se debe recorrer con propósito, cuidado y compromiso. Una visión clara, con acciones y resultados, en la que se cultive la transformación como lo hacen las personas encargadas de preparar la tierra y cuidar las plantas para que produzcan frutos.

Sobre Infinito Delicias

Ubicado en el barrio de Delicias, en Madrid, Infinito es un punto de encuentro para ciudadanos de cualquier edad, artistas, cocineros, agricultores, fundaciones, asociaciones, empresas, instituciones públicas y *startups*. Un espacio abierto de pensamiento, debate y experimentación para crear nuevas formas de convivir y cooperar.

Además de vincular distintos sectores, probar nuevas formas de cooperación y actuar como motor de transformación social y cultural, Infinito Delicias también promueve un modelo de

negocio sostenible. Demuestra cómo los proyectos con fuerte impacto social y ambiental pueden ser económicamente viables y generar un cambio tanto a nivel local como global.



© 2025 Fundación Daniel y Nina Carasso