

27 de junio en la Fundación Francisco Giner de los Ríos y online

Unoconcinco, la II edición de Encuentros de la Alimentación Sostenible en España, reúne a cocineros y artistas gastronómicos

- **La chef Nani Moré y su red Chef 2030, que promueven menús saludables y sostenibles vinculados a producciones agroecológicas locales para comedores escolares y colectividades, serán los encargados de preparar la comida de la jornada.**
- **Las artistas Carla Boserman y Miranda Pérez-Hita van a realizar un RELATARIO, a modo de recetario, con los ingredientes que obtendrán a lo largo de la jornada para realizar una pieza digital que se proyectará para todos los asistentes.**
- **La programación de unoconcinco abordará temas tan actuales como la transición agroecológica y justa, el relevo generacional y el funcionamiento de la cadena alimentaria.**

Madrid, 12 de junio de 2024.- El próximo 27 de junio tendrá lugar la segunda edición de **unoconcinco**, los encuentros por la alimentación sostenible en España, impulsados por la Fundación Daniel y Nina Carasso. Una cita en la que la red Chef 2030, formada por cocineros y cocineras de colectividades motivados por crear un nuevo modelo alimentario más saludable y sostenible, serán los encargados de la comida. A la iniciativa se unirán dos artistas, Carla Boserman y Miranda Pérez-Hita, que realizarán una pieza digital a modo de recetario con los ingredientes que obtendrán a lo largo de la jornada.

De la mano de más de más de 40 expertos del sector alimentario, en la jornada se abordarán los principales retos que existen en el camino hacia un sistema alimentario más justo y ecológico. Así la **chef Nani Moré**, impulsora de la red Chef 2030 a través de su asociación Menjadors Ecològics, será la encargada del menú de todos los asistentes a la jornada y que consistirá en un plato único de salteado de verano con verduras y arroz integral, albóndigas de lentejas rojas con su propia salsa de soja y como postre un cremoso de chocolate y manzana con *crumble* de cacao y frutas.

Como arte y gastronomía van de la mano, las **artistas Carla Boserman y Miranda Pérez-Hita** van a realizar un **relatorio**, con los *ingredientes* que obtendrán a lo largo de la jornada a modo de recetario. La idea es crear una pieza digital final con todas las personas participantes que se pueda proyectar. Todo esto tendrá lugar en la Fundación Francisco Giner de los Ríos en Madrid y se podrá asistir tanto de manera presencial como online, previa inscripción gratuita en su [página web](#).



unoconcinco es un encuentro único y una oportunidad para intercambiar experiencias y generar alianzas en favor de la transición hacia la alimentación sostenible. Los expertos participantes aportarán sus conocimientos para reflexionar sobre los desafíos y proponer soluciones que permitan construir un sistema alimentario sostenible en España.

Durante la jornada, se abordarán temas clave para la transición alimentaria, como la transición agroecológica y justa, el relevo generacional y el funcionamiento de la cadena alimentaria. Además, se explorarán los instrumentos necesarios para llevar a cabo esta transición de manera efectiva, debatiendo sobre políticas públicas, la innovación, la inversión de impacto y la comunicación.

El programa

En total, el programa se compone de ocho mesas redondas formadas por profesionales del sector de la alimentación, que provienen de los diferentes eslabones de la cadena de valor: ámbito público, iniciativas privadas o provenientes de la economía social y solidaria.

Abrirá la jornada **Lucía Casani**, directora de la Fundación Daniel y Nina Carasso en España, a la que seguirá la mesa redonda de apertura "**Transición agroecológica y justa: el camino hacia la alimentación sostenible**", moderada por **Diego García-Vega**. En ella participarán **Marcos Garcés** (agricultor profesional) y **Asunción Ruíz** (SEO Birdlife).

A continuación, comenzarán tres sesiones en paralelo. En la primera "**Mucho más que alimentos: el sector primario como motor para la regeneración del mundo rural y la cohesión territorial**", participarán **Patricia Martínez** (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), **Juan Mari Totorika** (Asociación de Desarrollo Rural Urkiola), **Piero Carucci** (Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional), **Victoria de la Mora** (Ashoka), **Xosé Antón Araúxo** (Comunidad Montes de Couso) y **Neus Monllor** (Red de Espacios Test Agrarios).

Una iniciativa de:

En la segunda, **Dirk Madriles** (Red Espacios Test Agrarios), **Sebastián Villasante** (Universidad de Santiago de Compostela y Alimentta), **Daniel López** (Centro Superior de Investigaciones Científicas), **José Manuel Delgado** (Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos), **Raúl García** (WWF), **Seydou Diop** (Asociación Nueva Ciudadanía por la Interculturalidad) y **Eva Torremocha** (Fundación Daniel y Nina Carasso) debatirán sobre “**¿Cómo fomentar la transición en el sector primario? Diálogo en torno a las políticas posibles**”.

En la tercera mesa, “**Innovación colectiva para abordar los retos del sistema alimentario**”, **Moha Gerehou** (Conciencia Afro) moderará la conversación entre **Raquel Pastor** (Red2Red), **David García** (Cubo verde), **Fernando Navalón** (Red supermercados cooperativos), **Rosa Gallego** (Asociación Española de Fundaciones) y **Noelia de Santiago** (Ganaderas en Red).

Comida sostenible

La **red Chef 2030**, formada por cocineros y cocineras de colectividades que promueven menús sostenibles elaborados con alimentos frescos y de temporada en escuelas, hospitales y residencias, serán los encargados de preparar la comida de la jornada.

Tras la comida, se realizarán otras tres sesiones en paralelo. La primera “**Cadenas de valor compartido: bases para la construcción de un sistema alimentario justo y resiliente**”, será una conversación entre **Felipe Medina** (Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados), **Mikel Fernández** (Heliconia), **Paloma Nadal** (Pagesos Ecològics de Mallorca), **Paloma Sánchez** (Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas) y **Ana Etchenique** (Federación de Consumidores y Usuarios CECU), moderada por **Tomás García Azcárate** (Centro Superior de Investigaciones Científicas).

En “**Inversión de impacto y emprendimiento social en alimentación sostenible**”, participarán **Ana Maestre** (Fondo de Fundación de Impacto), **Jaume Oller** (consejero de CEPES), **Álvaro Hernández** (COFIDES), **Mariona González** (SpainNAB) y **Miquel de Paladella** (Up Social).

La tercera sesión será moderada por **Guillermo López** (Revista Salvaje), bajo el título de “Plantar, comer, contar: cómo llevar la alimentación sostenible a las nuevas audiencias”, y debatirán **Claudia Polo** (Soul in the kitchen), **Sarah Serrano** (Mate&co), **Gabriel Molina** (A Regenerar), **Carolina Uribe** (Konekta Comunicación) y **Javier Peña** (Fundación Hope!).

Por último, la sesión de cierre de la jornada “**Alimentación sostenible: ¿utopía o realidad?**”, estará conformada por **Mireia Barba** (Es-Imperfect), **Francesco Cingolani** (Infinito Delicias), **Maddi Sarasola** (Ekoalde), **Lidón Matrat** (Oficina conjunta de la Alimentación Sostenible), **Nick Sharpe** (Savory Institute) y **Eduardo de Miguel** (Fundación Global Nature).

La jornada concluirá con la entrega de las **ayudas de investigación Daniel Carasso Fellowship**, concedidas a tres investigadores para el desarrollo de sus proyectos durante dos años en centros españoles: **Marta Albo** y su estudio sobre resiliencia climática de las pesquerías a pequeña escala de las Islas Baleares, **Ujué Fresán Salvo** y su proyecto para integrar de manera pionera la salud y el impacto ambiental de la alimentación con la primera base de datos de nLCA en España; y a **Adrián González Guzmán** y su plan para la formulación de filtros que permitan la captación de gases nitrogenados de purines y su aplicación como sustratos organominerales en agricultura.

Sobre la Fundación Daniel y Nina Carasso

La Fundación Daniel y Nina Carasso trabaja para transformar el modelo de la sociedad actual en uno más ecológico, inclusivo y que permita el desarrollo en plenitud.

Se compromete en dos grandes ámbitos que son la Alimentación Sostenible, por un acceso universal a una alimentación sana, respetuosa con las personas y los ecosistemas, y el Arte Ciudadano, para el desarrollo del espíritu crítico y el refuerzo de la cohesión social.

Para ello, la Fundación presta su apoyo a proyectos en Francia y en España:

- Aportando medios económicos: subvenciones e inversiones en proyectos con alto potencial de impacto social.
- Movilizando los recursos humanos más adecuados para cada proyecto: experiencia, acompañamiento, formación, creación y dinamización de redes.
- Diseñando y desarrollando acciones: programas, eventos, publicaciones.

Para más información y entrevistas

Quum Comunicación

Saray Calvo / Antonia Canepa /Concha Pizarro
scalvo@quum.com / acanepa@quum.com /
cpizarro@quum.com
 Tel: 679 907945 / 618 620346 / 639 116 024

Fundación Daniel y Nina Carasso

Cristina Crisol
 Coordinadora de comunicación en España
cristina.crisol@fundacioncarasso.org
 Tel: 690 204 470

Una iniciativa de: