Gastronomía y productos ecológicos, maridaje perfecto

La producción ecológica ofrece un extenso catálogo de productos saludables de calidad garantizada que aportan un excelente punto de partida para que los profesionales de la gastronomía y la restauración puedan crear platos capaces de enamorar al primer bocado.

En los últimos años la demanda de productos ecológicos en nuestro país crece positivamente, pero aún queda un largo camino para que estos productos ocupen en nuestro mercado nacional una posición similar a la que tienen en otros países de la UE como Francia o Alemania. No existe mejor forma para acercar y promover la producción ecológica entre los consumidores que llegar a ellos a través de las propuestas gastronómicas del canal de la hostelería y la restauración. Hoy en día, los cocineros profesionales son los mejores embajadores para cualquier alimento, y sus creaciones se convierten en el mejor escaparate posible para mostrar los beneficios que aportan los **productos de calidad como base para una nutrición saludable, equilibrada y deliciosa**.

Este matrimonio entre productos ecológicos y restauración no solo facilita el conocimiento de los primeros por parte de un numeroso público, también los profesionales del canal horeca se benefician de esta unión al **contar en sus despensas con productos certificados de un sabor y calidad únicos, que aportan además un valor diferenciador a sus cartas**.

Según datos del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente, el consumo de alimentación fuera del hogar ha caído un 12,1% entre 2009 y 2012

Para los restauradores **es importante este plus de competitividad que puede aportar la producción ecológica en sus platos** en una situación como la actual, donde según datos del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente, el consumo de alimentación fuera del hogar ha caído un 12,1% entre 2009 y 2012. Pero para que las empresas hosteleras puedan aprovechar todas las ventajas de incorporar productos ecológicos a su oferta y garantizar a sus clientes tanto el origen ecológico de las materias primas utilizadas como la adecuación de los procesos de preparación, es necesario contar con una certificación que englobe todos estos aspectos. Para responder a esa necesidad **la Asociación Valor Ecológico ha creado una norma en base al reglamento europeo**.

Compromisos de la restauración ecológica

Si tomamos como ejemplo la norma de restauración ecológica propuesta por la Asociación Valor Ecológico, vemos que su sello de calidad se dirige a **establecimientos de restauración que destinan parte o la totalidad de su actividad a la elaboración de platos con ingredientes producidos bajo el método de producción ecológico**. De esta forma **un restaurante tiene diferentes opciones para adaptar su carta, y así los productos ecológicos vienen a sumar y ampliar la oferta del establecimiento** enriqueciendo la experiencia de sus clientes con nuevas recetas, siempre identificadas con el sello ecológico. Por supuesto, también existen restaurantes y chefs especializados únicamente en gastronomía ecológica que expanden aún más la oferta ecológica al alcance de los consumidores.

Este tipo de certificación, que **considera ecológicos los platos que contienen como mínimo un 95% de ingredientes ecológicos**, permite controlar no solo el origen de las materias primas, sino **también los procesos de manipulado y elaboración de estos establecimientos**. Se trata de una medida de garantía para los clientes, que genera una mayor confianza y favorece la competitividad de estos restaurantes y de la producción ecológica en general.

Promoción e Innovación

El impulso que desde diferentes asociaciones e instituciones públicas se está imprimiendo a la promoción de la producción ecológica se está

traduciendo, cada vez más, en un creciente número de iniciativas que aúnan gastronomía, turismo y cultura. Un ejemplo cercano es el de **la "I Ruta de la Tapa Ecológica de Jaén", que durante tres días el pasado mes de abril, contó con la participación de 40 bares y restaurantes de toda la provincia** que mostraron a sus clientes las posibilidades de la restauración ecológica a través de un formato tan típico como es la tapa.

Iniciativas como esta, organizada por la Diputación de Jaén y la Asociación Valor Ecológico, tienen por objeto **potenciar el contacto entre profesionales del sector horeca y productores ecológicos y despertar la curiosidad gastronómica de los consumidores por los alimentos de origen ecológico**.

Otra inicitiva que por su repercusión y buena acogida merece ser destacada es el **"Foro de la Restauración Ecológica"**, un evento ya consolidado que celebrará proximamente, en este 2013, su quinta edición. Organizado también por la Asociación Valor Ecológico, entre sus principales objetivos están el dar a conocer el proceso de certificación y su sistema de implantación, y el **poner en valor los beneficios de combinar la alimentación ecológica y la dieta mediterránea**.

Los productores ecológicos valoran cada vez más las ventajas de desarrollar nuevos formatos para comercializar sus productos

Por último no podemos olvidar el campo de la **innovación y la cooperación empresarial**, donde otra vez, la asociación entre lo ecológico y lo gastronómico sirve de catalizador de proyectos y nuevas propuestas. Los productores ecológicos valoran cada vez más las ventajas de desarrollar nuevos formatos para comercializar sus productos, y **cocineros y hosteleros, reciben con interés cualquier producto original que pueda estimular la creatividad de los chefs y despertar el interés de los comensales**.

De este afán por encontrar nuevos caminos gastronómicos, **surgen cada vez más productos innovadores**, como puede ser el caso de las **gelatinas, reducciones y mermeladas de vinos y vinagres ecológicos** presentados recientemente por una bodega cordobesa. Estos productos son fruto de la colaboración entre la iniciativa privada e instituciones públicas como el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA) o la Agencia de Innovación y Desarrollo (IDEA). Este tipo de propuestas suelen ser **presentadas a chefs de reconocido prestigio para que aporten ideas sobre los nuevos productos** y también para que los incorporen en sus menús, convirtiéndose así en prescriptores de lujo de los productos ecológicos. Estos formatos innovadores unidos a productos ecológicos fundamentales como **los Aceites de Oliva Virgen Extra, los vinos, los productos de la huerta o las carnes y pescados ecológicos, aportan una rica variedad de opciones a los profesionales** para imaginar una nueva cocina con unas características y un lenguaje propios.

La gastronomía ecológica abre un nuevo abanico de sensaciones a los amantes de la gran cocina, **recuperando sabores y texturas tradicionales** y ofreciendo a chefs y cocineros profesionales **un lienzo excepcional sobre el que dibujar nuevas joyas gastronómicas** para el delite de los paladares más exigentes.

Redacción