

El proyecto que estoy dando forma pretende ser desarrollado a través de la gastronomía (soy cocinero) y tiene como objetivos:

conservación, recuperación, fortalecimiento, acercamiento y difusión de:

oLa propia Gastronomía como hilo conductor.

oLa naturaleza y la biodiversidad que vertebran la Gastronomía.

oLas variedades de semillas que por motivos del sistema de mercado han sido suprimidas/marginadas.

o Una alimentación saludable como mejora de la calidad de vida.

oTodos los conocimientos que se recopilen y se desarrollen.

Para ello se basará en frenar y revertir:

1) Hambre.

2) Desertización.

3) Desaprovechamiento de los recursos naturales.

4) Reducción de la biodiversidad.

5) Despoblamiento de zonas rurales.

usando mecanismos adecuados y adaptados (búsqueda, estudio, preparación) para el aprovechamiento sostenible y recuperación del suelo inerte mediante la práctica de diversas técnicas agrícolas, especies silvestres promisorias y cultivos autóctonos tanto actuales como ya en desuso.

Contando como agentes protagonistas:

oAgricultores/as

oCooperativas

oPescadores/as

oArtesanos/as

oCocineros/as

oRestaurantes

oNutricionistas

oBotánicos

oRecetarios

oMercados de abastos

oPeriodistas y librerías gastronómicas

oConventos y monasterios (conocimientos, recetas)

oAgentes/estructuras estatales

Apoyándose en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y en el manifiesto de la I Conferencia Internacional de la Cocina (no añadido aquí por la concreción requerida)