



El año pasado (2019), a través de Jordi Domingo de la *Fundación Global Nature* descubrimos la existencia del *Catàleg Valencià de Varietats Tradicionals d'Interés Agrari*. Supimos que este catálogo era el producto de un trabajo y un esfuerzo que se estaba haciendo desde el *Servicio de Producción Ecológica de Carcaixent de la GVA* donde se estaba intentando recuperar las variedades tradicionales de la Comunidad Valenciana; y que así en la propia estación existía un banco de conservación de semillas de estas variedades, muchas olvidadas, donde diferentes agricultores podían intercambiar y disponer de estas semillas.

Conocimos la estación y allí mismo nos explicaron su inquietud: no se podía cerrar el círculo si no existía una demanda de dichas variedades. Comprendimos que *Casa Montaña*, como restaurante, podía jugar un papel fundamental para conservar nuestro patrimonio gastronómico.

Es así que decidimos empezar con nuestro proyecto al que llamamos "**Vuelta a las Raíces**" y nos pusimos a trabajar a dos velocidades.

Por un lado, incluyendo el proyecto en nuestra participación en el *Valencia Culinary Festival*, desarrollando dos cenas con productores y consumidores:

- "Cenas con Productores"
- "Saboreando nuestro Patrimonio Gastronómico"

Y además, organizando dos tertulias en torno a este tema:

- La primera en el 2019, relacionando la influencia de los diferentes agentes (agricultores, la Administración, la restauración, los profesionales de la información, y otras asociaciones) en cuanto a los productos de proximidad, tradicionales y de nuestra "tierra".
- La segunda en el 2020, titulada "Cocinando por el cambio climático, retos para el ~~future~~ presente", abordando nuestra contribución como restaurante y sociedad civil a mitigar el cambio climático a través de la alimentación, brindando el apoyo

al sector agroalimentario para su adaptación a esta “variabilidad” del clima desde el consumo particular y el de la restauración.

Por otro lado, trabajamos incorporando estas variedades “olvidadas” paulatinamente a nuestra carta, generando así un nicho de mercado para estas “especies en peligro de extinción” y una demanda que asegure su cultivo y recuperación.

Entendemos que para la preservación a largo plazo es tan necesario el cultivo de las variedades, como proporcionarles una salida en el mercado. El objetivo es hacer posible la sostenibilidad del cultivo y de la producción de las semillas recuperadas pese al paso del tiempo; así nuestras variedades autóctonas no volverán a caer en el olvido.

Por nuestra parte, hemos incluido el logotipo de “**Vuelta a las Raíces**” en todos aquellos platos que elaboramos con la materia prima obtenida de los productores que trabajan con el *Catàleg Valencià*. Es un modo de dar a conocer la existencia de este proyecto y las asociaciones que lo están promoviendo (el *Servicio de Producción Ecológica de Carcaixent de la GVA*, la *Fundación Global Nature* y los productores locales). Se promueve la



sensibilización ciudadana para preservar el mayor número posible de variedades y la toma de conciencia de lo amplio que es nuestro patrimonio gastronómico; pese a que habitualmente se consume un espectro muy limitado de productos. Esto en parte sucede por el desconocimiento de la existencia de dichas variedades y por otro lado, por la inaccesibilidad, para los consumidores, por falta de producción y expansión del producto.

En cuanto a los 10 Principios del Pacto Mundial de Naciones Unidas, este proyecto se encuentra firmemente vinculado al bloque de Medioambiente. A través del mismo, y



mediante el compromiso que *Casa Montaña* ha asumido respecto de la protección del ecosistema:

- Respetamos el ciclo natural de producción, favorecemos la actividad agrícola local y por lo tanto la economía local.
- Conservamos la biodiversidad agrícola autóctona y apoyamos al consumo local de pequeños agricultores.
- Disminuimos las emisiones de CO<sub>2</sub> al reducir los desplazamientos, el gasto energético y la contaminación que conlleva el transporte de alimentos y la fabricación de productos químicos.
- Generamos menos residuos por la menor cantidad de embalaje requerido.
- Participamos además en la promoción de la alimentación saludable, ya que los productos de cadena corta llevan menos aditivos y están en su punto óptimo de maduración al recolectarse a tiempo, considerando que no tardará en llegar a su consumidor final. Hablamos de productos más frescos, que conservan sus nutrientes y propiedades organolépticas.
- Mantenemos un impacto a nivel social, a través de los eventos, las cenas y la propia carta del restaurante.

A su vez, integramos los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:

- **02.** Hambre cero, apoyando a los agricultores y mercados locales.
- **03.** Salud y bienestar, promoviendo el consumo de productos frescos y de temporada (sin conservantes).
- **08.** Trabajo decente y crecimiento económico, apoyando a la economía local.
- **11.** Ciudades y comunidades sostenibles, a través del esfuerzo por proteger y salvaguardar el patrimonio natural.
- **12.** Producción y consumo responsables, sensibilizando a nuestros trabajadores, clientes y proveedores.
- **13.** Acción por el clima, reduciendo nuestra huella de carbono y residuos; conservando la biodiversidad.
- **14.** Vida submarina, reduciendo nuestra huella de carbono y residuos.



**casamontaña**

DESDE 1836

- **15.** Vida de ecosistemas terrestres, frenando la pérdida de la diversidad biológica y protegiendo las especies amenazadas.