

EMILIO GALLEGO, SECRETARIO GENERAL DE LA CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA



“Tenemos claro que hay una base de alimentación tradicional que no sería inteligente que perdiésemos”

Durante la celebración del 31.º World Buiatrics Congress tuvo lugar una mesa redonda titulada “Omnívoros, desmontando mitos”, un espacio centrado en poner en valor al sector productor y el consumo de carne. En ella estuvo presente Emilio Gallego, de Hostelería de España, con quien hablamos para profundizar en las sinergias que se pueden desarrollar entre los sectores hostelero y veterinario.

¿Por qué es importante para el sector hostelero tener la posibilidad de intervenir en congresos técnicos como este?

Participar en el Congreso Mundial de Buiatría fue una oportunidad de comunicar el momento en el que se encuentra la hostelería de España y la importancia que tiene para nosotros la relación con la cadena de valor. Algo tan relevante como la carne es fundamental para la gastronomía española y la nuestra es una hoste-

lería que valoriza el producto, que se basa en él y también en su buena ejecución. Fue una ocasión magnífica para poder compartir inquietudes y unir fuerzas.

En concreto, ha participado en una mesa redonda sobre omnívoros. ¿Qué ha aportado la hostelería en esta temática?

Acercamos al contenido de este congreso a unas visiones más poliédricas, con distintos enfoques. En con-

creto, me centré en la necesidad de tener en cuenta que cuando nos estamos alimentando realizamos, por supuesto, un acto biológico, la necesidad humana de incorporar alimentos y bebidas, pero también llevamos a cabo una función social. En países como España, o en toda la cuenca mediterránea, disfrutar de un restaurante se suele hacer con amigos, familiares, etc. y siempre en todo tipo de celebraciones. Es algo que tenemos integrado en nuestra manera de ser; forma parte de nuestra cultura. Lo que quise compartir en esta mesa es la visión de una alimentación mucho más completa, que tiene en cuenta la parte emocional.

Cada día proliferan más las iniciativas en contra del consumo de productos de origen animal. ¿Cuál es la postura de Hostelería de España en este sentido?

Nuestras empresas siempre van a dar respuesta a lo que los clientes nos demanden; esta es la máxima en cualquier tipo de mercado. Aun así, desde Hostelería de España somos conscientes de que la hostelería traslada el paisaje al plato, de que ejerce como catalizadora de nuestra historia, cultura, tradiciones, paisajes, climas... La actividad humana lo que ha hecho ha sido ir generando ese tipo de productos, fruto de lo que nos da la naturaleza, ¿no? Por lo tanto, somos conscientes de que, aunque



aparecen nuevas tendencias, algunas de ellas muy radicales y a las que también debemos dar respuesta, tenemos claro que hay una base de alimentación tradicional que no sería inteligente que perdiésemos. En ese sentido, los locales trabajan por ofrecer un producto bien elaborado y con una buena relación calidad-precio, que en España es insuperable. Estamos comprometidos con esto y lo vamos a seguir estando.

Entre los temas que abordó en sus intervenciones, estaba la concepción actual que se tiene de la cocina. ¿Hay que entender el cocinar como un gusto?

No cocinar es una tendencia que actualmente está creciendo de una manera muy rápida. No cocinar en casa es algo que está ocurriendo, incluso, en economías más desarrolladas que la española y, sobre todo, se está arraigando de una manera muy fuerte en los jóvenes. Sin duda, cocinar forma parte de nuestra cultura, se trata de una habilidad más que tenemos en la sociedad. Perderla provocaría un empobrecimiento de la

sociedad y de nuestra cultura, y una pérdida también de nuestras tradiciones. En ese sentido, necesitamos seguir formando y comunicando a la población, especialmente a los jóvenes, la importancia de conocer el valor de los alimentos, de establecer una nutrición equilibrada, de disponer de un conocimiento en profundidad de los productos y de saber cocinar. Es necesario seguir cocinando, en mayor o menor medida; que sea una habilidad que no se pierda.

¿Qué valoración hace de su experiencia en el WBC de Madrid?

Ha sido positiva. Es necesario un trabajo conjunto de toda la cadena de valor, con la mayor integración posible. La tarea que tenemos por delante es ingente: trabajar en red. Colaborar entre todos los agentes de esta cadena es fundamental y la postura de Hostelería de España en este sentido es de compromiso, de estar ahí, porque se nos necesita.

Nosotros ya estamos trabajando en líneas de colaboración. Ayudar en todos los ámbitos que tienen que ver con la sostenibilidad y con la reduc-

► “COLABORAR ENTRE TODOS LOS AGENTES DE ESTA CADENA ES FUNDAMENTAL Y LA POSTURA DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA EN ESTE SENTIDO ES DE COMPROMISO”

ción del desperdicio alimentario y del impacto medioambiental de los procesos de cocina es algo fundamental para nuestro sector. También formamos parte de una iniciativa para promover la publicidad de aspectos no funcionales de los alimentos, es decir, que no solo se cuente qué proteínas, hidratos de carbonos, azúcares o grasas tienen los alimentos, sino también la parte emocional o cultural. En definitiva, tratamos de prestar atención a todos esos factores experienciales que más nos importan cuando consumimos estos alimentos en la hostelería. ■

LUCAS

AUTOSPIRE
MEZCLADORA AUTOPROPULSADA 12 - 24 M3

- > FRESA 200 CV ANCHURA 2M
- > CINTA DE DISTRIBUCIÓN TRASERA DERECHA E IZQUIERDA
- > 3 MODOS DE AVANCE: SILO, TRABAJO, CAMINO
- > VELOCIDAD 40 KM/H

PARA TODA LA INFORMACIÓN,
CONTACTE CON NUESTRO
REPRESENTANTE DE VENTAS:
JORDAN VARAGNE - 0033 607 647 735

WWW.LUCASG.COM CONTIGO TODOS LOS DÍAS