

## EMILIO GALLEGO, SECRETARIO XERAL DA CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA



### "Temos claro que hai unha base de alimentación tradicional que non sería intelixente perder"

Durante a celebración do 31.º World Buiatrics Congress tivo lugar unha mesa redonda titulada "Omnívoros, desmontando mitos", un espazo centrado en poñer en valor o sector produtor e o consumo de carne. Nela estivo presente Emilio Gallego, de Hostelería de España, con quen falamos para afondar nas sinerxías que se poden desenvolver entre os sectores hostaleiro e veterinario.

**Por que é importante para o sector hostaleiro ter a posibilidade de intervir en congresos técnicos coma este?**

Participar no Congreso Mundial de Buiatría foi unha oportunidade de comunicar o momento no que se atopa a hostalaría de España e a importancia que ten para nós a relación coa cadea de valor. Algo tan relevante como a carne é fundamental para a gastronomía española e a nosa é unha hostalaría que valoriza

o produto, que se basea nel e tamén na súa boa execución. Foi unha ocasión magnífica para poder compartir inquietudes e unir forzas.

**En concreto, participou nunha mesa redonda sobre omnívoros. Que achegou a hostalaría nesta temática?**

Achegamos ao contido deste congreso a unhas visións máis poliédricas, con distintos enfoques. En concreto, centreime na necesidade de ter en conta que cando nos estamos ali-

mentando realizamos, por suposto, un acto biolóxico, a necesidade humana de incorporar alimentos e bebidas, pero tamén levamos a cabo unha función social. En países como España, ou en toda a conca mediterránea, gozar dun restaurante adóitase facer con amigos, familiares, etc. e sempre en todo tipo de celebracións. É algo que temos integrado na nosa maneira de ser; forma parte da nosa cultura. O que quixen compartir nesta mesa é a visión dunha alimentación moito máis completa, que ten en conta a parte emocional.

**Cada día proliferan máis as iniciativas en contra do consumo de produtos de orixe animal. Cal é a postura de Hostelería de España neste sentido?**

As nosas empresas sempre van dar resposta ao que os clientes nos demanden; esta é a máxima en calquera tipo de mercado. Aínda así, desde Hostelería de España somos conscientes de que a Hostelería traslada a paisaxe ao prato, de que exerce como catalizadora da nosa historia, cultura, tradicións, paisaxes, climas... A actividade humana o que fixo foi ir xerando ese tipo de produtos, froito do que nos dá a natureza, non? Por tanto, somos conscientes de que, aínda que aparecen novas tendencias, algunhas delas moi radicais e ás que tamén debemos dar resposta, temos claro que hai unha



base de alimentación tradicional que non sería intelixente perder. Nese sentido, os locais traballan por ofrecer un produto ben elaborado e cunha boa relación calidade-prezo, que en España é insuperable. Estamos comprometidos con isto e ímolo a seguir estando.

**Entre os temas que abordou nas súas intervencións, estaba a concepción actual que se ten da cociña. Hai que entender o cociñar como un gusto?**

Non cociñar é unha tendencia que actualmente está a medrar dunha maneira moi rápida. Non cociñar na casa é algo que está a ocorrer, mesmo, en economías máis desenvolvidas que a española e, sobre todo, está a arraigarse dunha maneira moi forte nos mozos. Sen dúbida, cociñar forma parte da nosa cultura, trátase dunha habilidade máis que temos na sociedade. Perdela provocaría un empobrecemento da sociedade e da nosa cultura, e unha perda tamén das nosas tradicións. Nese sentido, necesitamos seguir formando e comunicando á poboación, especialmente

aos mozos, a importancia de coñecer o valor dos alimentos, de establecer unha nutrición equilibrada, de dispoñer dun coñecemento en profundidade dos produtos e de saber cociñar. É necesario seguir cociñando, en maior ou menor medida; que sexa unha habilidade que non se perda.

**Que valoración fai da súa experiencia no WBC de Madrid?**

Foi positiva. É necesario un traballo conxunto de toda a cadea de valor, coa maior integración posible. A tarefa que temos por diante é inxente: traballar en rede. Colaborar entre todos os axentes desta cadea é fundamental e a postura de Hostelería de España neste sentido é de compromiso, de estar aí, porque se nos necesita.

Nós xa estamos a traballar en liñas de colaboración. Axudar en todos os ámbitos que teñen que ver coa sustentabilidade e coa redución do desperdicio alimentario e do impacto ambiental dos procesos de cociña é algo fundamental para o noso sector. Tamén formamos parte dunha iniciativa para promover a publicidade de aspectos non funcionais dos ali-

▶ “COLABORAR ENTRE TODOS OS AXENTES DESTA CADEA É FUNDAMENTAL E A POSTURA DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA NESTE SENTIDO É DE COMPROMISO”

mentos, é dicir, que non só se conte que proteínas, hidratos de carbonos, azucres ou graxas teñen os alimentos, senón tamén a parte emocional ou cultural. En definitiva, tratamos de prestar atención a todos eses factores experienciais que máis nos importan cando consumimos estes alimentos na hostalaría. ■

**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](http://WWW.LUCASG.COM) CONTIGO TODOS LOS DÍAS