

9 giugno 2021

Comunicato Stampa

LA GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA GASTRONOMIA SOSTENIBILE E L'IMPEGNO DEI PAESI DEL CENTROAMERICA



•La celebrazione della Giornata Internazionale della Gastronomia Sostenibile riconosce la gastronomia come espressione della diversità naturale e culturale del mondo, sottolineando quanto sia importante consumare ingredienti e alimenti di stagione e contribuendo alla preservazione dell'ambiente e delle tradizioni culinarie

•Belize, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panama e Repubblica Dominicana, i paesi che formano CATA, Agenzia di promozione turistica dell'America Centrale, sono sempre più impegnati nel promuovere un'agronomia sostenibile attraverso un lavoro che coinvolge i produttori locali e l'utilizzo di prodotti a chilometro 0

Il cibo è, senza dubbio, uno dei principali motivi di interesse di un viaggio e un elemento che contribuisce a definire l'identità di un Paese, in grado di trasformare il soggiorno in una vera e propria esperienza. La chiave per una buona gastronomia locale si basa nel proporre specialità culinarie con alimenti e prodotti locali e, sotto questa scia, si sta facendo strada la gastronomia sostenibile, che sta diventando sempre più rilevante in quanto focalizza la massima attenzione alla catena del valore della gastronomia stessa, del cibo e del turismo sostenibile. Una catena che crea migliaia di posti di lavoro, promuove l'innovazione e genera economie più sostenibili a beneficio delle persone.

Per questo motivo, dal 2016, **il 18 giugno si celebra la Giornata Internazionale della Gastronomia Sostenibile**, una data proclamata dalle Nazioni Unite (ONU) al fine di promuovere nuove e migliori abitudini alimentari nel mondo. Lo scopo è rispettare gli [Obiettivi di Sviluppo Sostenibile](#) fissati nell'Agenda 2030, in quanto la gastronomia svolge un ruolo fondamentale nello sviluppo sostenibile: promuove lo sviluppo agricolo, la sicurezza alimentare, l'alimentazione, la produzione sostenibile di cibo, il consumo responsabile e la conservazione della biodiversità.

In termini di gastronomia sostenibile, il CATA ne è un chiaro esempio. Gli otto paesi insieme vantano un ricco mix di cucine, frutto della ricchezza di etnie e culture: indigene, africane e spagnole, che garantiscono un'esperienza a 360° e aiutano a conoscere meglio la storia delle singole destinazioni. Ecco alcuni esempi di pratiche create seguendo i principi della sostenibilità gastronomica:

Belize

Il Belize mira a consolidarsi come una delle mete più responsabili. Il Paese, infatti, ha avviato nuove pratiche all'interno della propria offerta gastronomica in un'ottica più sostenibile per adattarsi alle esigenze dei turisti, alla continua ricerca di mete più rispettose dell'ambiente.

Alcune di queste misure includono la **sostituzione della plastica monouso con utensili a base di metallo** e l'introduzione del sistema "**dalla fattoria alla tavola**", un'iniziativa che permette ad alberghi e ristoranti di coltivare nel proprio giardino i prodotti che andranno poi a utilizzare in cucina mentre i turisti avranno la possibilità di vivere nuove esperienze, per esempio, partecipando alle vendemmie e scegliendo i prodotti che assaggeranno.

Un'altra pratica che il Belize ha attuato dal 2016 è il programma "[Fish Right, Eat Right](#)", che **promuove la pesca sostenibile e combatte quella illegale**. Gli stabilimenti e i pescatori che decidono di aderire a queste buone azioni saranno ricompensati tramite attività di promozione.

Panama

La sostenibilità nelle cucine è un argomento in forte espansione a Panama. Gli chef panamensi sono sempre più impegnati nella **promozione dello sviluppo agricolo**, nella **tutela della biodiversità e della cultura** ed è per questo motivo che lavorano con produttori locali riducendo al minimo gli sprechi.

Panama, infatti, ha promosso il movimento "[Iberoamerica to eat, Iberoamerica to take](#)", una piattaforma impegnata nello **sviluppo sostenibile attraverso una gastronomia creativa basata sulla fiducia e sulla qualità**. Questo movimento mira alla cooperazione americano latina per il rilancio e la sostenibilità della gastronomia, del cibo e del turismo di fronte alle conseguenze del COVID-19.

Repubblica Dominicana

Nel caso della Repubblica Dominicana, il paese, grazie alle condizioni topografiche e climatologiche chiave, è in grado di sviluppare un modello di agricoltura sostenibile con i **migliori standard nutrizionali**, così come di **conservazione della biodiversità**.

La Repubblica Dominicana è impegnata nel recupero di ricette ancestrali dominicane che fanno parte dell'identità culturale del paese stesso attraverso l'utilizzo di ingredienti tipici del luogo. Ne è un esempio lo chef Carlos Estévez con il suo progetto La [Perla del Sur](#) a Barahona, dove lavora con produttori agricoli, cooperative e orti individuali della zona.

Costa Rica

Il rispetto per l'ambiente fa parte del DNA del Paese che ha fatto di "Pura Vida" una filosofia, il Costa Rica. Il suo impegno e determinazione nel conservare e valorizzare la biodiversità del Paese, così come le politiche di sostenibilità e l'intenso lavoro didattico, hanno reso questo paradiso centroamericano un autentico **santuario sostenibile**, ideale per coloro che privilegiano l'eco-consapevolezza. Spicca, infatti, il suo impegno nel turismo, con pratiche focalizzate alla minimizzazione dell'impatto ambientale come la riduzione degli spostamenti in auto, insegnare come vengono raccolti i prodotti naturali o portare alla scoperta della flora e della fauna del luogo.

Il paese ha avviato anche un [Piano Nazionale per la Gastronomia Costaricana Sostenibile e Salutare](#) della Costa Rica Gastronomy Foundation (FUCOGA), una proposta della società civile che mira a salvaguardare le tradizioni culinarie locali, utilizzando ingredienti nazionali. Questa iniziativa è stata premiata nell'ambito di Fitur 2021 con il premio Excelencias 2020.

CATA - Central America Tourism Agency

Il Centro America, con il suo istmo, si trova nel cuore del continente americano, unendo il Nord e il Sud America. Con i suoi 57 milioni di abitanti, dislocati su una superficie totale di 570.948 chilometri quadrati, è composto da sette paesi: Belize, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua e Panama, ai quali si aggiunge la Repubblica Dominicana. L'America Centrale occupa solo il 2% della superficie del pianeta, ma ospita ben il 12% della biodiversità mondiale, contando oltre 550 riserve naturali e il più grande sistema di barriere coralline dell'emisfero nord, il secondo più grande del mondo.

In questo ponte naturale, abbracciato dalle acque dell'Oceano Pacifico e dell'Oceano Atlantico, non spiccano solo la flora e la fauna, ma anche una grande fusione di numerose culture, etnie, lingue e tradizioni. Sono più di 25 i popoli indigeni che abitano il Centro America e che ancora oggi tramandano antichi usi e costumi, danze tradizionali, culture diverse, e che nei secoli hanno lasciato all'America Centrale imponenti edifici coloniali, misteriosi siti Maya e antichissime rovine, per un totale di 18 siti dichiarati patrimonio dell'umanità.

Per conoscerle a fondo il territorio, l'ideale è intraprendere un viaggio multi-destinazione alla scoperta dei segreti e delle meraviglie di ciascuno degli otto paesi: un'avventura che offre una combinazione incredibile di attrazioni, cultura, natura, avventura e servizi. Ogni viaggiatore potrà vivere un'esperienza di viaggio indimenticabile attraverso l'intera America Centrale grazie alla grande interconnettività tra i diversi paesi, resa possibile da 47 porti marittimi e 29 aeroporti che garantiscono un flusso continuo di merci e passeggeri nell'intera regione.

Contatti:

Ufficio Stampa CATA in Italia

PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Gloria Peccini

gloria.peccini@prgoup.it – mobile + 39 335 27 62 16

Giulia Boniello

eva.barri@prgoup.it - mobile + 39 348 331 85 02