

150 years



Nota de prensa

Ada Parellada: “Restaurantes, consumidores e industria debemos adquirir conciencia del valor real de los alimentos para reducir el despilfarro”

- **Durante el Opening de Creator Space™ tour Barcelona, con el que BASF celebra su 150 aniversario, y que gira en torno al consumo responsable de alimentos**
- **La chef del restaurante Semproniana y divulgadora gastronómica ha diseñado un menú basado en productos que habitualmente se desaprovechan o rechazan**

La chef del restaurante Semproniana y divulgadora gastronómica, Ada Parellada ha manifestado durante el Opening de Creator Space tour Barcelona que “restaurantes, consumidores e industria debemos adquirir conciencia del valor real de los alimentos para reducir el despilfarro”. Para ello, es fundamental “que consumidores y profesionales conozcan la forma de tratar cada tipo de alimento durante los tres momentos por los que pasa: la compra, el cocinado y la conservación”. Parellada ha reivindicado también que es fundamental recuperar la costumbre de planificar menús semanales para ser consumidores más conscientes y responsables.

Creator Space tour de BASF, que se celebra en Barcelona del 26 al 30 de octubre, está abordando el consumo responsable de alimentos. Para ello, la compañía ha cuidado al detalle todos los elementos que rodean la organización del encuentro, con el fin de generar reflexión sobre la temática tratada también desde los sentidos y el placer gastronómico.

Para esta ocasión, la chef ha diseñado un menú basado en alimentos que no tienen cabida en nuestra vida cotidiana porque se

27.10.2015
Noèlia Mejjide Fernández
Móvil: 607 579 537
noelia.mejjide-fernandez@basf.com

Alberto Valle
Móvil: 630 009 027
avalle@atrevia.com

Vicky Rico
Móvil: 654 953 819
vrico@atrevia.com

BASF Española S.L
Can Ràbia 3 – 08017 Barcelona
Teléfono: +34 93 496 40 45
Fax: +34 496 41 00
<http://www.basf.com>
https://twitter.com/basf_es
prensa@basf.com

desaprovechan o rechazan por razones culturales, hábitos de consumo interiorizados, su aspecto o estado de madurez. Algunos de los platos que se han podido degustar hoy están hechos a partir de partes de alimentos que habitualmente se rechazan: chips de pieles de patata, snacks de espinas de anchoa, tortilla de las hojas verdes de escarola, que tienen un importante valor nutricional y gastronómico, o mermeladas realizadas a partir de la fruta que no se utiliza por no tener valor comercial debido a su aspecto o madurez (Im-perfect de www.espigoladors.cat).

El 7% de los alimentos adquiridos acaba en la basura

Mientras que más de 900 millones de personas en el mundo corren riesgo de desnutrición, según la FAO, un tercio de los alimentos producidos a escala mundial, 1.300 millones de toneladas, acaban en la basura cada año. Según la Agencia de Residuos de Catalunya, en los hogares, restaurantes y comercios catalanes, el 7% de los alimentos adquiridos acaba en la basura, es decir, 34,9 Kg por persona y año. Esta cantidad permitiría alimentar a más de medio millón de personas durante un año. El 58% del desperdicio de alimentos se produce en el hogar (151.800 toneladas), por encima de la media española, que registra un 42%.

Enfoque participativo y pluridisciplinar

Desde un enfoque participativo y pluridisciplinar, representantes de toda la cadena de valor, incluidos clientes, proveedores, empleados, científicos, Administración, ONGs y otros colectivos ciudadanos, trabajan conjuntamente para diseñar propuestas creativas que den respuesta a tres retos concretos en torno al tema central de Creator Space tour Barcelona: promover la adopción de una dieta saludable y sostenible entre la población española, incrementar la eficiencia de los recursos hídricos del sector agropecuario español y reducir el despilfarro alimentario y optimizar la gestión de los residuos alimentarios.

Acerca de Creator Space™

Durante 2015, BASF ha desarrollado un programa de actividades y eventos en todo el mundo para celebrar su 150 aniversario, con el objetivo de fomentar la creación conjunta, mediante las ideas, la colaboración y la energía de sus colaboradores y clientes, así como de investigadores y otros miembros de la comunidad, que se centra en los temas de energía inteligente, alimentación y vida urbana. Creator Space tour, que llega ahora a Barcelona, ya ha pasado por otras cuatro ciudades del mundo: Bombay (India), Shanghái (China), Nueva York y São Paulo (Brasil) y culminará en noviembre Ludwigshafen (Alemania), casa matriz de BASF. Para invitar a toda la sociedad ha puesto en marcha la Creator Space online, una plataforma de Internet colaborativa en la que cualquier persona de cualquier parte del mundo puede participar en el debate global. Más información en: www.creator-space.basf.com

Acerca de BASF

En BASF, creamos química. Y llevamos 150 años haciéndolo. Nuestra cartera va desde productos químicos, plásticos, productos de acabado y productos de protección de cultivos hasta petróleo y gas natural. Como principal empresa química del mundo, combinamos el éxito económico con la protección del medio ambiente y la responsabilidad social. A través de la ciencia y la innovación, hacemos posible que nuestros clientes de prácticamente todos los sectores puedan satisfacer las necesidades actuales y futuras de la sociedad. Nuestros productos y soluciones contribuyen a la conservación de recursos, a garantizar la nutrición y a mejorar la calidad de vida. Hemos resumido esta contribución a la sociedad en nuestro objeto social: Creamos química para un futuro sostenible. BASF registró unas ventas de aproximadamente 74.000 millones de euros en 2014 y a cierre del ejercicio contaba con más de 113.000 colaboradores. Las acciones de BASF cotizan en las bolsas de Fráncfort (BAS), Londres (BFA) y Zúrich (AN). Para más información sobre BASF, consulte nuestro sitio web www.basf.com.