**Més de 60 restaurants participaran en la campanya “Aprofitem els aliments” per prevenir el malbaratament alimentari**

* **El Departament d’Agricultura impulsa la quarta edició de la campanya, que s’allargarà fins al 30 d’octubre amb l’objectiu de sensibilitzar la ciutadania sobre la necessitat de reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris**
* **El Govern fa un reconeixement als restauradors i restauradores que impulsen el moviment Gastrorecup i, en particular, a aquells que des de fa quatre anys en són participants actius i promotors principals**
* **Aquest any també se celebrarà la 5a Marató #JoEspigolo i el Gran Dinar d’Aprofitament Alimentari per a més de 400 persones, que es farà a Vic**

El Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació impulsa la quarta edició de la campanya “[Aprofitem els aliments](https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/malbaratament-alimentari/campanyes/campanya-aprofitem-aliments/)”, que es desenvoluparà durant els mesos de setembre i octubre amb l’objectiu de conscienciar i sensibilitzar la ciutadania sobre la importància de prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament d’aliments. Aquest any, més de 60 restaurants de tot Catalunya participaran en els àpats [Gastrorecup](http://www.gastrorecup.cat), en què oferiran la millor cuina d’aprofitament. La xifra suposa un rècord de participants que posa de manifest l’èxit d’aquesta activitat gastronòmica.

“**Prevenir i reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris és una responsabilitat compartida. Cada petit gest individual per aprofitar millor el que mengem i evitar que es llencin aliments en bon estat genera un impacte positiu tant a escala local com global. Sumant esforços podem transformar la manera en què valorem els aliments i avançar cap a una consciència col·lectiva més sostenible en els àmbits ambiental, social i econòmic**”, ha manifestat el conseller d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig, durant la presentació de l’ediciód’enguany.

Aquesta quarta edició es consolida com un esdeveniment de referència en la conscienciació ciutadana, en què s’ofereixen iniciatives innovadores per reduir el malbaratament i donar valor als aliments, com ara els àpats Gastrorecup, la Marató d’Espigolades i el Gran Dinar d’Aprofitament Alimentari, que aquest any tindrà lloc a Vic. La campanya compta amb la col·laboració i la participació del sector de la restauració, la [Fundació Banc dels Aliments de Catalunya](https://www.bancdelsaliments.org/ca/), la [Plataforma Aprofitem els Aliments](https://aprofitemelsaliments.org/) i la [Fundació Espigoladors](https://espigoladors.cat/), així com altres entitats i organitzacions del sector agroalimentari, i es desenvolupa al voltant del 29 de setembre, data en què se celebra el Dia Internacional de la Conscienciació sobre les Pèrdues i el Malbaratament Alimentaris, impulsat per les Nacions Unides.

També es portaran a terme altres activitats durant les festes de la Mercè, en col·laboració amb l’Oficina Conjunta de l’Alimentació Sostenible, i en la Fira de Sant Miquel de Lleida, en què se situarà la cuina tradicional catalana com un model de referència en l’àmbit de la gastronomia sostenible.

**La cuina des del compromís**

Durant la presentació de la campanya, que ha tingut lloc al Palau Robert, s’ha fet un reconeixement als restauradors i restauradores que impulsen el moviment Gastrorecup i, especialment, a aquells que des de fa quatre anys en són participants actius i promotors principals. En concret, s’ha homenatjat la xef Ada Parellada, del restaurant Semproniana; el xef Albert Marimon, de La Cava de Tàrrega; el xef Lluc Quintana, de Can Xapes de Cornellà del Terri, i el xef Albert Guzmán, del Restaurant Albert Guzmán de la Ràpita. Amb aquest acte, s’ha volgut posar en valor la seva implicació en la lluita contra el malbaratament alimentari i el seu compromís amb la gastronomia sostenible.

També es du a terme un reconeixement a les empreses agroalimentàries que col·laboren amb la campanya proveint els restaurants d’aliments recuperats.

**Els tres eixos de la campanya**

La campanya “Aprofitem els aliments” consta de tres eixos:

1. **Àpats Gastrorecup** (del 30 de setembre al 31 d’octubre). Més de 60 restaurants gastronòmics de Catalunya se sumen a la iniciativa:

* **Barcelona**

Restaurant Semproniana (Barcelona), D’ins Activa (Barcelona), Bar Verat (Santa Coloma de Gramenet), Aula Restaurant (CETT) (Barcelona), Restaurant Aflamas (Barcelona), Cal Mingo (Barcelona), Institut Escola d’Hoteleria i Turisme de Barcelona, Can Perico (Santa Perpètua de Mogoda), Casa Amàlia 1950 (Barcelona), Xiroi (Barcelona), Ca la Nuri (Barcelona), Can Culleres (Barcelona), Mescladís Borrell (Barcelona), Mescladís Teatre Lliure Montjuïc (Barcelona), Fundació Rubricatus (el Prat de Llobregat), Porcopreto (Barcelona), La Gormanda (Barcelona), La Sosenga (Barcelona), Avenir (Barcelona), Sardineta Bistrot (Arenys de Mar), El Gat Blau (Vilafranca del Penedès), Cal Mingo (Viladecans).

* **Catalunya Central**

Via Restaurant (Vic); El Bart (Vic); Mas Monells (Sant Bartomeu del Grau); Thymus Restaurant (Manlleu); Joviat Culinary Arts (Manresa); Escola d’Hostaleria d’Osona (Tona); Somiatruites (Igualada); Nou Urbisol (Castellolí); col·lectiu Slow Food de la Catalunya Central, que compta amb la col·laboració de Can Patoi (Navarcles), Cau de l’Ateneu (Manresa), L’Obradora - Espai Agroalimentari Compartit de la Catalunya Central (Manresa), Restaurant Ígnia (Manresa), Mas de la Sala (Sallent), La Xicra (Artés), La Sardana (Manresa), Laida Restaurant (Manresa); col·lectiu CAC Collsacabra, amb Ca l’Ignasi (l’Esquirol), Hostal Collsacabra (l’Esquirol), La Fita (Tavertet), Embotits del Collsacabra (Cantonigròs), Ca l’Edu (l’Esquirol), La Cöpe (l’Esquirol), Formatges Riuadavets (l’Esquirol).

* **Tarragona i Terres de l’Ebre**

El Terrat (Tarragona), Meleta de Romer (l’Ametlla de Mar), A Cullerades (Reus), Restaurant Albert Guzmán (la Ràpita), L’Antic Molí Restaurant (Ulldecona), Restaurant Cal Faiges (Poble Nou), La Barraca (l’Ampolla).

* **Girona**

Can Roca d’Esponellà, Escola d’Hostaleria de Figueres - Institut Olivar Gran, Restaurant Can Xapes (Cornellà del Terri), Escola d’Hostaleria i Turisme de Girona, Restaurant Hostal dels Ossos (Olot), Carles Antoner (Lladó), Hotel Casamar (Palafrugell), S’ha Acabat el Bròquil (Campdevànol), Fonda Xesc (Gombrèn), Ditifet Restaurant (Girona), Institut Ramon Coll i Rodés (Lloret de Mar), Restaurant El Brot (Vilavenut), El Rebost de Can Moragues (Riudarenes), Quinze Ous Restaurant (Girona).

* **Lleida**

Xarxa de restauradors del Pallars, Braseria L’Alzina (Sant Guim de Freixenet), Atrevit (Mollerussa), Antic Forn i La Cava (Tàrrega), Xopluc Restaurant (Boldú), Restaurant el Truc (Agramunt), Fundació Coma de Meià (Vilanova de Meià), Ca l’Agneta (Cervera), No Badis (Cervera), El Cau (Almenar), Cal Xirricló (Balaguer), Restaurant Lo Ponts (Ponts).

Les empreses agroalimentàries col·laboradores de la campanya són Ametller Origen, Fundació Espigoladors, Makro, Bon Preu, Porc de Palou, Plusfresc, Talkual Foods, Borges, Montsià, Obrador Can Coll, Bonpreu Esclat, Condis, BonÀrea i Coop-era.

1. **5a Marató #JoEspigolo per l’aprofitament alimentari** (dissabte, 4 d’octubre). La Fundació Espigoladors i el Departament d’Agricultura conviden la ciutadania a viure l’experiència de participar en les espigolades simultànies que tindran a diferents localitats del territori. L’any passat es van recuperar 12.128 kg d’aliments.
2. **Gran Dinar d’Aprofitament** (diumenge, 5 d’octubre). El Gran Dinar és un àpat popular totalment gratuït per a unes 400 persones i preparat amb aliments recuperats i en perfecte estat per al consum, que enguany es fa a Vic amb la col·laboració de l’Ajuntament de Vic, la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA) i altres entitats. Els xefs del dinar seran el col·lectiu Osona Cuina. Durant la jornada també hi haurà actes per a totes les edats (tallers, activitats de cuina en directe, etc.) i, així mateix, una parada de fruites i verdures espigolades del camp, a fi de promoure el reaprofitament i la sostenibilitat.

**Espigolar per transformar**

Abans de la presentació de la campanya, ha tingut lloc la inauguració de l’exposició “Espigolar per transformar”, que té com a objectiu sensibilitzar sobre la necessitat de prevenir el malbaratament i que posa en valor la pràctica de l’espigolament i el paper clau del sector agrícola en el sistema alimentari. L’exposició, organitzada per la Fundació Espigoladors, serà itinerant i comptarà amb activitats dirigides a públics diversos.

**Més activitats**

* En el marc de la Mercè 2025, i en col·laboració amb l’Oficina Conjunta de l’Alimentació Sostenible (OCAS) i l’Ajuntament de Barcelona, s’oferiran les activitats següents:
* Dissabte, 27 de setembre a les 12.30 h: programa de ràdio *L’arca de Nogué*, sobre malbaratament alimentari i emès directament des de la fira Terra i Gust de Barcelona a Catalunya Ràdio.
* Dissabte, 27 de setembre, de 16.30 h a 18.00 h: activitat de sensibilització a l’espai fira Terra i Gust de Barcelona. Juntament amb l’OCAS, també s’organitza, el dia 10 d’octubre, de 10.00 h a 13.00 h, la jornada de dinamització de l’ecosistema d’entitats a Barcelona que treballen el malbaratament alimentari. Presentació de la guia de prevenció del malbaratament alimentari als serveis de distribució gratuïta d’aliments, al Palau Robert, de la Generalitat de Catalunya.
* En el marc de la Fira de Sant Miquel de Lleida, el 29 de setembre s’organitza una sessió de cuina en directe (*show cooking*) d’esmorzars de forquilla d’aprofitament, amb l’objectiu de donar consells i receptes bàsiques per aprofitar els aliments.

**Eix de Govern**

La campanya “Aprofitem els aliments” s’integra dins l’estratègia del Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació per a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, que, alhora, s’emmarca dins l’[Estratègia alimentària de Catalunya 2024-2028](https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/estrategia-alimentaria/), que té com a finalitat avançar cap a un model alimentari més sostenible, transformador i fonamentat en l’economia circular a Catalunya.

A més de la campanya de sensibilització “Aprofitem els aliments”, el Govern treballa en la prevenció com a eix estratègic. El Departament d’Agricultura va presentar la [Diagnosi del malbaratament alimentari a les llars de Catalunya l’any 2024: quantificació, impacte social, econòmic i ambiental](https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/Resum-Executiu-MA-Llars-2024_CREDA_IRTA.pdf). Aquest estudi indica que actualment es malbaraten de mitjana 21,56 kg/any per habitant a Catalunya, tenint en compte només el malbaratament que es produeix a les llars. Això representa una despesa de 902,85 milions d’euros en aliments. I l’impacte ambiental, en concret, va suposar l’emissió de 462.347.277 kg de CO2 equivalents. En paral·lel, el Departament també treballa en tota la cadena de producció per mitjà del Pla estratègic per a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris a Catalunya, que es presentarà a començament de 2026.