

L'Ajuntament d'Alcúdia, a través de l'àrea de Turisme, ha organitzat dia 31 de març el "Fòrum d'Economia Circular".

OBERTURA DEL FÒRUM AMB ELS PARLAMENTS de Joan Gaspar Vallori, director insular de transició i ordenació turística del Consell i del regidor de turisme Josep Cladera.

Des del Consell s'ha posat de manifest la iniciativa del fòrum per l'intercanvi de coneixements i tendències de la sostenibilitat, l'economia circular.

Mallorca té ingredients per l'economia sostenible. Des del Consell es treballa amb els diversos segments i parlant d'economia sostenible s'hi veu com una oportunitat els Fons Europeus, amb un muntant de 340 milions dels quals 3 milions d'euros estan assignats a Alcúdia per rehabilitar s'Estany des Ponts i reconvertir amb un centre de piragüisme.

Des de l'Ajuntament d'Alcúdia s'ha fet una reflexió sobre l'economia circular, que no és una necessitat local sinó mundial. Reutilitzar, reciclar, per donar més vida als recursos i serveis. Per això se considerava important dedicar el fòrum a l'economia circular i de la gastronomia d'Alcúdia que té molta varietat i diversitat. Planteja si és necessari fer un plat de referència.

Alcúdia té Cultura, patrimoni i gastronomia, a més de sol i platja i muntanya, per què escollir si ho tenim tot.

La primera Taula rodona "COM DEFINIR UNA ESTRATÈGIA D'ECONOMIA CIRCULAR" amb Àngel Fernández, president del patronat de la Fundació per a l'economia Circular, Jaume Ordinas, interventor general de Garden Hotels, Loreto Gómez, docent a IE Business School i Luis Gandiaga, director de Saucer Group, moderat per Alessia Comis.

Es fa una exposició sobre el creixement poblacional mundial des del segle XV fins al SXXI i el consum dels recursos naturals i la necessitat d'abastiment de matèries primeres.

El Model econòmic que fins ara hem tengut, economia lineal, matèries primeres a la natura, produïm, consumim i tiram. La idea d'un sol ús ha de canviar, evolucionar cap a un model econòmic més sostenible.

S'ha de promoure més l'economia de proximitat, i aplicar l'Economia circular amb l'objectiu que els recursos durin més, energia preventiva, o bé reciclatge o bé la mort. El model d'economia circular és equilibri economia, societat, medi ambient.

Exemple d'empreses, com el Garden Hotels, primera cadena internacional certificada en aplicació d'economia circular, vinculada a la terra, a Mallorca dediquen ara els esforços el dediquen a implementar l'economia circular. Quan

es té una línia d'esforços ja es té una estratègia amb assessorament tècnic, i no només és dir-ho sinó demostrar-ho i fer-ho, com una constant amb compromís i veracitat. Primer proximitat km0 i després ecologia. Economia circular.

S'ha de sortir de la zona de confort, no ser còmodes sinó valents. Suposa molt d'esforç i creure en el projecte.

És difícil aconseguir les certificacions. És necessari canvis de model de negoci. Es necessita l'economia circular per poder tenir recursos el futur, donat actualment l'increment dels costos d'energia, manco de recursos. Canvis de model de negoci. Hi ha iniciatives molt interessants a nivell empresarial. Escoles, institucions i famílies tots han de participar per evolucionar cap a l'economia sostenible.

És més difícil canviar que començar des de zero. Adaptar-se té moltes dificultats. Hi ha moltes matèries que es tiren, l'important és com reutilitzar el producte que sobra. Hem de ser capaços de vigilar tot allò que consumim. Hem de prendre consciència.

Les persones són importants però també la visió de les empreses. Això va de tothom, ni de grans ni petites empreses.

En definitiva aquí hi ha un problema de coordinació, de regulació correspon a la part política, conscienciació correspon a les empreses i a les persones, i la COMUNICACIÓ, si no se diu no se sap. L'economia circular és el vehicle per a la sostenibilitat i s'ha de comunicar perquè la gent ho pugui percebre.

Aquesta és la importància de la Conscienciació i que econòmicament sigui sostenible i se pot ser més rendible.

Per als touoperadors la certificació és un valor afegit, fonamental. Però tampoc no pot ser teòrica. Dóna valor a la gestió. Hem de demostrar, els resultats de qualitat. Això donarà garantia que el projecte és adequat, i la certificació ho avala.

Les grans empreses saben que el món depèn de l'economia circular i saben que han de canviar el model.

També es posa de manifest la importància d'implicar a les Pimes i convèncer cap a on va el negoci. Hi ha molt de camí per recórrer ara mateix a Espanya el 8% és economia circular.

La formació és un altre dels problemes que té el sector turístic en general. La formació és important.

S'ha de convèncer als polítics, i als grups d'interès. L'economia circular és un vehicle per aprofitament de recursos, per la justícia social. La prioritat és la compra conscient i aplicar el sentit comú.

La segona Taula rodona "COM POSAR EN VALOR EL PRODUCTE LOCAL DISTINTIU D'UN TERRITORI" amb Maria Salinas de l'hotel LJS Ratxó i Jordi Calvache de Catering d'Calvache moderada per Elena Altemir.

A l'agricultura en el tema dels cereals hi ha una voluntat de recuperar varietats com el blat xeixa, els cítrics, les oliveres, l'ametlla mallorquina, i també que els paisatges siguin un regal, una experiència emocional.

Consolidar una marca és important, la sobrassada sen porta la medalla i tot el producte que genera el porc és base a la nostra economia.

La Cuina tradicional és la base de la xef, donant el millor d'ells mateixos. De l'experiència en el muntatge del restaurant, dels viatges fets, de l'aprenentatge diari. Constantment s'aprèn.

Hi ha els diferents tipus de cuina, més tradicional, més gastronòmica. S'ha d'intentar treballar de manera personalitzada.

La seva part del càtering és potser més turística. Se treballa amb la temporada d'estiu, treballant amb un client bàsicament internacional.

I és important adaptar-se a l'estacionalitat, al millor producte local, de cada temporada..

Els xefs es posen les piles, se senten ambaixadors. Hi ha una remesa important de cuiners amb sentit de responsabilitat, la seva feina, és passió i vocació, 18 hores fent feina, i no se pot entendre d'altra manera. Els cuiners parlen amb pagesos, ramaders, oli, vins, munten esdeveniments, això és un treball en cadena.

No som ningú si no se respecta la natura, les nostres terres. El focus és trobar el producte que més ens agrada, a través de productors locals, el màxim que permeti la natura. Amb motivació i esma es pot trobar l'èxit i s'ha d'apreciar la qualitat del producte.

I després adoptar els propis conceptes. El producte local per a la creació d'un plat s'aconsegueix després de moltes de proves amb aquest producte, fins arribar el resultat al client.

Productes molt impressionants, de temporada. La matèria primera és fonamental i després jugar i gaudir, per crear art.

Tot se donava per fet, uns 10 anys que hem tornat a revifar. S'ha fet molta de feina, reconeixement als productes que sempre han estat i no tenien el protagonisme que ara tenen, des del camp, l'agricultor la localització.

Els clients avui en dia, són més exigents, preu-qualitat, en el cas del peix i abans donàvem per fet i també hi ha hagut coses dolentes i inadequades. Com elabores el producte, el respecte a la seva preparació.

El client demana sobre el producte, la seva procedència, com ha estat cuinat. Els cuiners han de saber de tot. El client sen va amb el record i coneix l'illa i el producte. És important la col.laboració público-privada.

L'Economia sostenible demostra el que es pot fer com a xefs, amb productes potser més humils, de temporada, treballant el producte local amb innovació i el treball amb equip i de manera sostenible.

I la tercera Taula rodona "L'APOSTA D'ALCÚDIA PEL TURISME GASTRONÒMIC" amb Jaume Solé, gerent del Restaurant Miramar, Toni Llompart, propietari dels restaurants Pipper's, Muddy's i Nura, Jaume Vives CEO de Can Calco Hotels, i Nando Colom, propietari del Restaurant Bistro Mar, moderat per Margalida Socias.

La fira de la sípia està bé com a activitat gastronòmica. Però donada la temporalitat del producte, se podria fer també alguna proposta gastronòmica a la fira d'Alcúdia, com es fa en temporada baixa amb el món del turisme esportiu.

L'objectiu pot ser anar cap a la desestacionalització, no tenir en novembre la plaça d'Alcúdia buida i tancada. Per oferta turisme gastronòmic, s'ha de tenir la possibilitat de clients. Però si la major part d'establiments estan tancats és difícil aquesta oferta.

Se podria consensuar un plat o un producte de referència perquè la sípia o la llagosta són de temporada no de tot l'any. Es podrien cercar altres plats o productes de referència.

La situació actual pot fer que molts establiments tanquin per la puja de preus i l'energia i els costos de personal.

Han posat de relleu la falta de personal qualificat, i a més també la necessitat de donar oportunitats als joves, i impulsar per part del govern el model de contracte d'aprenent.

La promoció pública és molt important, i la incentivació cap al sector: Donar facilitats a nivell de millora de la fiscalitat. Evitar la burocràcia. Agilitar els tràmits i facilitar-los des de l'Ajuntament.

Es pot treballar amb paquets globals, turisme de senderisme, cultural, gastronòmic. Tot integrat.

El producte hi és, i a més és de qualitat. Falta la promoció. A pesar de tot han d'esser positius,

TANCAMENT DEL FÒRUM AMB ELS PARLAMENTS de la Batlessa d'Alcúdia Bàrbara Rebassa i el Director Gerent d'Estratègia turística de les Illes Balears, Francesc Mateu.

Des de l'Ajuntament s'apunta que la importància del sector turístic genera aquest fòrum per impulsar un espai de trobada i de reflexió sobre l'economia circular, com posar en valor el producte local km0.

S'han de cercar sinergies comunes i s'ha de potenciar Alcúdia com a destinació segura i sostenible, amb una aposta de cooperació públic-privat, públic-públic. Ha fet referència als ODS, a les línies per la reactivació turística donades per la carta europea de turisme sostenible. i Alcúdia ha d'apostar créixer en valor i no tant en volum. Parlam d'un turisme modern i innovador, compatible amb la conservació de l'entorn.

Es treballa per a promoure un canvi de model de residus actual per una vertadera economia circular. Amb propostes sobre el disseny de productes més sostenibles, la reducció de residus. Cap a una economia neutra en carboni.

S'ha de treballar junts, i ha destacat que el futur ve carregat de reptes i l'economia circular és el present però si o sí és el futur.

Una darrera reflexió és la importància de donar visibilitat a l'economia circular, què significa i donar-la a conèixer. S'ha de treballar amb les tres "R", i és un bon moment per introduir economia circular.

Des del Govern, és dóna les gràcies a l'ajuntament d'Alcúdia la circularitat ho repetim, un dels grans reptes que tenim és la part pedagògica, s'ha de comunicar molt.

La circularitat és molt important que la facem arribar, la comuniquem l'hem de formar i compartir els treballadors i treballadores entenguin que hi ha una forma de fer feina.

Una transformació i millora del model turístic.

S'ha parlat de nous productes envoltant a la idea de qualitat que és essencial i se fonamenta amb les persones.

Productors són clau a tota aquesta cadena d'interessos, i fer esment als distribuïdors, igualment importants per poder gaudir del producte local i tant important a la cadena d'interessos.

L'estacionalització, l'economia circular és diversificació econòmica, promoure altres sectors, reducció de consum i residus. L'eficiència en el consum pot generar moltes oportunitats econòmiques.

La importància de ser valents, per fer una passa endavant amb l'economia circular, amb el consum del producte local, tant des de la perspectiva personal i professional per fer realitat aquest somni d'economia circular.

Es va poder seguir en directe a través del canal de youtube de l'Auditori d'Alcúdia <https://youtu.be/TIWVCzkcryc>.

El teniu a retransmissions especials 31.03.22, el vos podeu descarregar o reproduir a programes www.alcudiaradio.com