

BARCELONESES GLOBALES



Gema Olivar Pascual

Abogada general y miembro del consejo de dirección del Grup PwC Suiza



Barcelona Global

www.barcelonaglobal.org

Reflexión desde Zurich: Barcelona somos todos

¿Qué podemos aprender de la responsabilidad colectiva en Zurich?

Los ciudadanos están de acuerdo en saber que los responsables de la prosperidad de la ciudad son ellos

■ Zurich es una de las ciudades más prósperas del mundo, y Zurich funciona. No se lo debe solo a dimensiones fácticas como la educación, la salud pública o el consenso político. Se trata de la actitud de sus ciudadanos. En Zurich no todos los ciudadanos están de acuerdo con todo, pero lo están en saber que ellos son responsables de la prosperidad de la ciudad. Una prosperidad que tiene su motor en la profunda responsabilidad colectiva de sus ciudadanos. A modo de ejemplo: En el 2012 un 65% de los ciudadanos rechazaron por voto universal incrementar el número de días de vacaciones que corresponden por ley a ca-

da trabajador; en el 2022 dijeron sí al aumento del tipo aplicable de IVA para financiar las pensiones. La primera decisión se tomó porque un incremento debilitaría la salud financiera de muchas pymes; la segunda, porque, a pesar del impacto negativo inmediato, se consideró que era la decisión responsable para las generaciones venideras. La responsabilidad colectiva, a diferencia de la individual, no tiene nada que ver con víctimas o culpables, y tampoco con filantropía o egoísmo. Responsabilidad colectiva es la base sobre la que una ciudad y un estado construyen y modelan su presente y su futuro.

¿Cómo se podría trasladar esa experiencia a Barcelona?

Necesitamos concienciarnos de que las cosas ni cambian, ni mejoran ni prosperan por sí mismas

■ Barcelona es una gran ciudad con ciudadanos responsables, cada uno por sí mismo. Tiene tradición como lugar de emprendedores con iniciativa individual. Ello ha construido nuestra ciudad y le ha dado esplendor en muchas épocas. Pero hoy, como colectivo, nos falta la conciencia de responsabilidad colectiva necesaria para afianzar el progreso de la ciudad. Las autoridades y los actores sociales, pero sobre todo nuestro sistema educativo, necesitan aunar fuerzas –más allá de las ideologías políticas– en educar a los ciudadanos en la asunción de responsabilidad colectiva. Responsabilidad colectiva significa tomar y

aceptar decisiones que no necesariamente confluyen con los intereses individuales. Una ciudad no prospera si cada uno de sus ciudadanos –o cada grupo de ciudadanos con intereses individuales– concentra sus esfuerzos en lo que es mío, pero desatiende dramáticamente lo que es nuestro. Los barceloneses no somos como individuos ni mejores ni peores que los zuriqueses. Pero necesitamos concienciarnos de que las cosas ni cambian, ni mejoran ni prosperan por sí mismas: las cambiamos todos, cada uno con nuestra contribución. Mantener Barcelona como la gran ciudad que es, es tarea de todos, no de “los otros”.

Gastronomic Forum Barcelona pone el foco en las asignaturas pendientes

Un centenar de chefs pasarán por el certamen que arranca hoy y que abordará el compromiso social

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

En la mayoría de los congresos de gastronomía lo más importante se cuece en el auditorio principal, donde transcurren las ponencias de los chefs consagrados. Son clases magistrales como las que atraerán a buena parte del público del Gastronomic Forum, que arranca hoy y que hasta el miércoles ofrece una programación variada y cargada de contenido, con el compromiso social, medioambiental y otras asignaturas pendientes del sector como eje.

Por el escenario del palacio 8 del recinto de Montjuïc pasarán figuras tan reconocidas como Quique Dacosta (esta tarde a las 16 horas), Joan Roca (a las 18 horas), Nandu Jubany (mañana a las 16.15 horas), Paco Pérez (a las 17 horas), los hermanos Torres (miércoles a las 17.30 h) o el equipo de Disfrutar, esa misma tarde a las 18.15 h. Nombres como los de Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle, Víctor Quintillà, Jordi Vilà, son solo algunos de los que componen el extenso cartel de protagonistas de un encuentro en el que los asistentes han de estar atentos para no perderse la múltiples actividades que abarcan todo tipo de temáticas vinculadas a la restauración.

Hoy la sala tendrá un peso importante, con charlas como la



Joan Roca, uno de los ponentes de hoy, en la presentación del certamen el pasado mes

que reunirá a Pere Monje (Via Veneto), Lluís Garcia (El Bulli Foundation), Joserra Calvo (Mugaritz) y Marian Reguera (Taberna Verdejo) para debatir sobre el servicio contemporáneo años después de la revolución que impulsó Juli Soler en su modo de entender la sala, o la que llevará por título *El cliente escoge y paga, pero no siempre tiene la razón*.

En esta primera jornada también tendrán protagonismo el sector del queso y su evolución, la cocina y la despensa del Baix Llobregat, representada por Susana Aragón, chef del Cèntric Gastro (El Prat), la gastronomía de Osona Cuina, la pastelería de

Los valores y la cocina emergente

■ El premio Cuiner Gastronomic Forum Barcelona, que se anunciará el miércoles por la tarde, destaca el trabajo de cocineros y cocineras emergentes que ofrecen propuestas culinarias de calidad, apuestan por una despensa de proximidad y una cocina sostenible, cuyos valores difunden. Los seis candidatos a este premio, que fueron preseleccionados por un jurado especializado, cocinarán en

directo un plato representativo de su trabajo. Se trata de un certamen convocado por Gastronomic Forum y *La Vanguardia*, que en esta edición cuenta como aspirantes con Fran Agudo (Montbar, Barcelona), Adrià Bou (Terram, Girona), Vicky Maccarona y Jaume Marambio (Alapar, Barcelona), Manu Núñez y Carles Ramon (Besta, Barcelona) y Lluç Quintana (Can Xapes, Girona).

Oriol Balaguer o de La Patisserie Barcelona, de Josep Maria Rodríguez y Ana Jarquín, entre muchas otras temáticas que se abordarán en diferentes formatos.

En este arranque del congreso se celebrará también la séptima edición del The Best Dessert que organiza Espai Sucre. Y esta misma tarde, en que un jurado con figuras del mundo dulce como Jordi Roca, Oriol Balaguer, Jordi Butron, Cavi Donay, Miquel Guarro y Ricardo Maíz elegirá el mejor postre, se anunciarán también los premios a la innovación de Innoforum, mientras que mañana se darán a

En el espacio Fòrum Lab se sucederán debates, talleres y mesas redondas de diversas temáticas

conocer los ganadores de los premios Mercader, y el miércoles, último día del congreso, el Cuiner 2022 Gastronomic Forum, elegido a partir de las votaciones de los lectores a través de *La Vanguardia*.

El Mejor Panettone o el Plato Favorito de los Catalanes serán otros de los concursos que acogerá el encuentro, que a su vez cuenta con otros certámenes invitados. Citas como el We're Smart Award Show, la tercera edición del Science & Cooking World Congress, organizado por la Universitat de Barcelona o el Foodture, coorganizado por Barcelona centre de Disseny y Plat Institute.

Tras el éxito en las anteriores ediciones, el Gastronomic Forum dedicará también un espacio al Fòrum Lab, donde se sucederán debates, talleres y mesas redondas, y habrá un amplio espacio expositivo con productos gastronómicos, equipamiento y maquinaria para la hostelería, menaje, utensilios y textil o tecnología y software.●