

# IDEAS CLAVE DE LA VISITA A ITALIA PARA CONOCER LAS MEJORES EXPERIENCIAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

5 intensos días de visitas a diferentes experiencias de restauración colectiva en Italia, han servido para tener una imagen general de las piezas clave que hacen que los comedores colectivos sean cercanos, sanos y justos.

Hemos constatado que la alimentación, y en concreto la restauración colectiva es una cadena, donde si todos los eslabones encajan, el resultado puede ser muy bueno, pero si en algún momento alguna pieza falla, toda la armonía y el encaje desaparece.

El **sector primario** es vital en el inicio de esta cadena, **sin agricultura no hay alimentación**, por lo que pese a que el sector puede mejorar su situación, se parte de una capacidad productiva la cual es clave para estar presente en la restauración colectiva. El compromiso y la visión de las personas productoras que hemos conocido hacen que, todo este ciclo tenga una fase inicial muy concienciada con el medioambiente, la salud y la justicia social.

**Las personas que trabajan en los fogones** (cocineros/as), sin la pasión que hemos visto, sería difícil tener una restauración colectiva sana y de calidad. La elaboración de la comida es clave para dar valor a este ámbito, reconociendo mucho la gran labor de estas personas. Su formación y su continua mejora, es una de las ideas claves que nos llevamos.

Todas estas piezas, siempre impulsadas por **agentes sociales y familias**, las cuales, son motor de cambio, de una restauración colectiva industrializada, a una restauración de calidad sostenible y sana. Hemos conocido la influencia de las familias, y su poder de incidencia y cambio (otra gran idea que nos llevamos). En este impulso o motor social, hemos conocido otra forma de influencia, como es **foodinsider.it**. Interesante idea la cual puede ser exportable al País Vasco, para que un **“observatorio”** condicione las políticas públicas.

La labor de **AIAB y FIRAB**, en sus funciones de articulación del sector primario, y de investigar e incidir para la alimentación sana y cercana este en las mesas italianas.

Otra pieza clave, es la **voluntad política** de apostar por una restauración colectiva sana, y sostenible. Las administraciones locales que hemos conocido, con más o menos intensidad, han apostado por unas políticas públicas alimentarias orientadas a la salud y a la sostenibilidad. Esta pieza nos parece clave, ya que en País Vasco, esta voluntad es inexistente.

## Resumiendo

### Nos llevamos estas palabras e ideas en nuestra maleta:

**Compromiso:** El que hemos conocido por parte de las diferentes partes de la cadena alimentaria de la restauración colectiva. Agricultores/as, Organizaciones sociales, Familias, y cocineros/as. Sin este compromiso nada sería posible.

**Pasión:** Todos los agentes que hemos conocido le ponen pasión a su trabajo, clave para que todo funcione.

**Voluntad:** La voluntad política de las administraciones, hace que todo el mecanismo funcione, hacia una alimentación sana, cercana, justa y sostenible.

**Trabajo en equipo:** Hemos visto ejemplos donde el trabajo en equipo, es la clave del éxito (Hospital Sant’Orsola) en empuje en grupo hacia un objetivo es un seguro del éxito.

**Calidez:** Nos hemos sentido muy muy bien acogidos/as como en casa!! Ha sido un placer conocer a todas las personas que nos han dado su tiempo en esta gira.

Queremos agradecer en especial a **Paola y Alba**, por su excelente coordinación de la gira, y por transmitirnos que poco a poco, con paciencia y mucho trabajo el cambio es posible. También agradecer a Claudia Paltrineiri, por su cobertura en su web, y por compartir toda su formación con el grupo. A los alojamientos donde hemos estado, que nos han tratado como “en casa”, y a todos/as y cada una de las personas que han invertido su tiempo en transmitirnos sus ideas.