

Teca Sàbat explica cómo respetar el medioambiente en la cocina: el papel de la alimentación sostenible

Teca Sàbat repasa los beneficios que tiene la innovación en el mundo gastronómico para la conservación del planeta y señala algunos productos como ejemplo de ello

La comida es en muchas ocasiones un tema de debate interesante, y más aún si el asunto gastronómico gira entorno a la procedencia de los alimentos que se consumen. Y es que, el concepto de "alimentación sostenible" del que tanto se habla actualmente, fue abordado de forma oficial a principios de los años 90. Básicamente, significa un sistema integrado de prácticas de producción de plantas y animales con aplicación a largo plazo:

Satisfacer las necesidades de las personas en cuanto a la ingestión de ciertas cantidades de alimentos y fibra.

Mejorar la calidad ambiental y la base de recursos naturales de los que depende la economía alimentaria.

Hacer un uso más eficiente de los recursos no renovables y los recursos biológicos naturales.

Mantener la viabilidad económica de las operaciones alimentarias.

Mejorar la calidad de vida de los todos aquellos seres implicados en el proceso de conseguir alimento y, en general, de la propia sociedad.

Y es que, a pesar de los años tratando este tema, los niveles de explotación siguen siendo muy elevados. La ganadería utiliza una tonelada de recursos, al igual que las producciones de aguacates y almendras por su alta demanda.

Las tendencias alimentarias van y vienen por eso cada vez la gente es más conscientes de la repercusión que tienen los hábitos alimenticios actuales.

Desde Teca Sàbat, establecimiento referente de comida para llevar y productos gourmet, con sede en Sant Cugat del Vallès, quieren aportar con su esfuerzo diario una manera de continuar ofreciendo el mejor producto alimentario y contribuir en la misma medida con el medio ambiente: "La forma en que cultivamos y comercializamos los alimentos altera el medio ambiente, esto también tiene que cambiar y convertirse en un agradecimiento en la tierra por todo lo que nos da, así como un 'cuidado' especial hacia el planeta", señalan desde esta empresa de restauración familiar.

Un ejemplo de su iniciativa es la elaboración de platos a los que se ha añadido productos como Heura (carne 100% vegetal). Este producto se realiza a través de proteína vegetal que recuerda al sabor del pollo a unos niveles tan similares que son muchas las personas que no distinguen entre los productos animales y estos primos más 'verdes'.

En esta línea, sus creadores aseguran que "la carne vegetal Heura está salvando a más de 1.100.000 pollos en 2020". Para muchos, ese es el motivo principal para dejar de comer carne o comer menos. Y es sólo uno de los muchos ejemplos de 'adaptación gastro' en el mundo alimenticio.

Algas, insectos, carne artificial, etc. Son muchas las corrientes que se han ido creando estos años y otras muchas las que se encuentran en desarrollo. La comida ecológica no se detiene en el lugar que se produce; los artesanos, los restaurantes y los fabricantes de productos alimenticios conscientes de la situación también tienen un papel que desempeñar para darlos a conocer.

En esta línea, Teca Sàbat continúa dando muestras de apoyo a proyectos de fuerte interés medioambiental y social, como el de 'Apadrina un Olivo', que fomenta el uso de un olivar abandonado como motor para el resurgir de la localidad de Oliete. También distribuyen productos de 'Chocolate & Love', artesanos del chocolate y que respetan los objetivos del fairtrade y la producción de alimentos orgánicos a la par que usan materiales respetuosos con el medio ambiente, como el papel de sus envoltorios. Un ejemplo más también sería el de English Tea Shop, que recientemente ha recibido el Queen's Award for Sustainability gracias a la trayectoria registrada con sus productos de gran calidad a la vez que han respetado el medio ambiente de manera sostenible.

"En nuestra experiencia, los productores de alimentos más sostenibles son los agricultores familiares y las empresas que tienen una conexión personal con la tierra que trabajan y los productos que crean", señalan desde Teca Sàbat, en relación a las personas que, como ellos preparan platos usando recetas familiares que se transmitieron. "Es la manera de usar los ingredientes naturales más frescos disponibles y conseguir que la tierra se mantenga saludable y productiva para las generaciones venideras que las cultiven", puntualizan.

Sobre Teca Sàbat

Es la empresa de Sant Cugat referente en productos gourmet y comida para llevar. Sus más de 40 años de experiencia en el sector de la alimentación los avala. Teca Sabbath trabaja siempre con productos de proximidad y de temporada ofreciendo el máximo nivel de calidad tanto en la cocina tradicional como en las recetas más innovadoras.

Datos de contacto:

EDEON MARKETING SL

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Sant Cugat del Vallès](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>