

## **Despesques 2024 "avisa a navegantes y remueve conciencias"**

### **Cultura, arte y naturaleza abrazan a la gastronomía para hacer feliz, y mejorar la sociedad**

Este domingo ha concluido en Cádiz el 4º Foro Mundial de Gastronomía Sostenible promovido por el cocinero Ángel León. Durante tres días, del 19 al 21 de abril, más de 70 chefs españoles e internacionales, incluyendo algunas de las figuras más destacadas de la gastronomía mundial, se han reunido en El Puerto de Santa María, Cádiz, Andalucía. El encuentro ha servido para seguir avanzando en un movimiento de cocineros que miran a la Naturaleza, para evolucionar en la idea de que la gastronomía puede ser una fuerza transformadora para la conservación y herramienta clave para "nuestra" propia supervivencia.

"Creo que es importante que nos reunamos, que dejemos fuera los egos y escuchemos a los que saben lo que está pasando y lo que puede pasar. Para mí esto es un regalo, creo que no hay dinero en el mundo para pagar tanto talento como el que ha habido aquí estos días, y sobre todo, agradezco mucho a mis colegas que se vengan a Cadiz, salgan de su zona de confort y, en un ambiente de hermandad, se sumerjan para dejarse llevar por la marea de la realidad", señaló Ángel León.

En esta edición, los chefs comenzaron la experiencia en el Parque Natural Bahía de Cádiz para descubrir que el marisco y el pescado de la marisma tiene unas características únicas, más aún cuando se cuece, se cocina y se fríe recién sacado del estero. Tras la pureza experiencial y gastronómica de la marisma, lo programado era poner rumbo a Wakana, en el Parque Natural de Los Alcornocales, pero el fuerte temporal de levante obligó a recalcular la ruta y El Puerto de Santa María se convirtió en la sede del programa en su totalidad. La filosofía del encuentro y el contenido no cambió -solo la ubicación-, siendo el Molino de Mareas El Caño y el Monasterio de la Victoria el mejor escenario para escuchar, aprender y seguir trabajando en un compromiso real.

Tras la cálida bienvenida de Ángel León, el conocido humorista, presentador y actor Manu Sánchez asumió el papel de maestro de ceremonias. Con una presentación llena de complicidad, emoción y positividad, Sánchez descorchó un programa de interpretaciones gastronómicas, científicas y artísticas que han convertido por unos días a Cádiz en la embajada de la naturaleza, la historia, la cultura y la gastronomía de Andalucía.

Despesques 2024 ha reunido a los chefs con expertos, humanistas y científicos, reafirmando el compromiso de la comunidad gastronómica con la sostenibilidad, la innovación y la responsabilidad social. Los ponentes han compartido su profunda preocupación por la situación actual, pero también han transmitido un mensaje de optimismo, subrayando que un cambio en los hábitos genera mejoras significativas para todos.

A lo largo de estos días se ha hablado de compañerismo, esfuerzo, trabajo, compromiso, solidaridad,

generosidad, enfatizando en la importancia de trabajar juntos para alcanzar objetivos comunes. El reconocido periodista Iñaki Gabilondo habló de la importancia de tomar decisiones conscientes en un mundo cambiante, recordando que perseguir todos los estímulos y ofertas de la presente sociedad conduce a la histeria, "Como dijo Mafalda, la gran filósofa, la vida moderna tiene más de moderna que de vida: hoy es imprescindible lo que más nos cuesta: optar, elegir; algo que implica algo más difícil todavía, descartar".

La escritora y divulgadora, Elsa Punset, abordó la gestión de tiempos extraordinarios, ofreciendo estrategias para adaptarse al cambio y gestionar la ansiedad de manera efectiva. Punset alentó "a aprovechar la oportunidad actual para transformar nuestras vidas y el mundo que nos rodea". Por su parte, el escritor y periodista británico John Carlin desgranó la labor de conciliación que realizó Nelson Mandela, compartiendo anécdotas personales con el líder icónico y demostrando que hoy, como ayer, es más inteligente unir puentes que derribarlos, ceder y alcanzar acuerdos para evitar conflictos, en alusión a la actual polarización política y social.

El profesor Manuel Maqueda, reconocido internacionalmente por su enfoque en restaurar el equilibrio de los sistemas vivos y revertir el cambio climático, ofreció una ponencia esclarecedora sobre los fundamentos de la sostenibilidad, la economía circular y regenerativa, "aquella que genera valor sin extraer nada ni generar residuos". Además, brindó información práctica sobre la implementación del pensamiento regenerativo en la vida cotidiana y en las empresas. "No hay que hacer cosas nuevas, hay que cambiar la manera de hacer las cosas, lo que supone cambiar la forma de pensar".

En el taller posterior, Maqueda invitó a los chefs a dismantelar la bonhomía de los plásticos de un solo uso; abordaron verdades, mitos, falsas soluciones, oportunidades y, sobre todo, su impacto en la salud, con soluciones prácticas para reducir su uso en cocinas y hogares. El taller de plásticos removi6 a los cocineros de sus asientos, que intervinieron en numerosas ocasiones solicitando ayuda para eliminar los plásticos de un solo uso. Maqueda respondía que "la única solución es hackear el sistema e instalar un nuevo sistema operativo". El elenco de ponentes se completó con Sonia Diez, maestra y psic6loga, quien destac6 la importancia de la educaci6n en la sostenibilidad y el impacto ambiental.

La gastronomía no ha sido el único, aunque sí uno de los platos fuertes de Despesques 2024, presentando una amplia exhibición de productos locales de Cádiz y Andalucía. Reconocidos chefs internacionales, nacionales y locales ofrecieron una variedad de delicias gastronómicas, desde los guisos caseros de las mujeres de Barbate hasta el ilustre atún rojo de almadraba de Petaca Chico en la comida 'Mares que Saben', las soberbias lubinas de Esteros Lubimar, los sabores de la sierra de Cádiz o la huerta de Sanlúcar y Conil, y los jereces de Osborne. Además, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar la innovadora hamburguesa Flashburg de Albert Adriá.

Muchos colaboradores han querido sumar en el encuentro creando momentos especiales para los asistentes, como el concurso de tiraje de cerveza de Estrella Galicia, el brindis de Moët & Chandon, la degustación de pizzas de Grosso Napoletano, y una cena "no gala" patrocinada por el Patronato Provincial de Turismo de la Diputación de Cádiz.

La música ha sido otro de los grandes ingredientes para cocinar Despesques 2024. Por el encuentro

han pasado artistas de la talla del guitarrista, compositor y director artístico, Pepe del Morao, el pianista lebrijano Dorantes, el jazz flamenco que conquistó a Paco de Lucía, el dominicano Lucas Feliz, la violinista miembro de la orquesta nacional Mar Rodríguez, la cantante y compositora de Jazz, Alana Sinkey, el grupo de Chicago compuesto por ocho hermanos y otros tantos instrumentos, Hypnotic Brass Ensemble, los andaluces de Mala Manera y el Dj malagueño La Vida de Jaime.

Aparte de la utilización de productos de la provincia de Cádiz en un 99%, el compromiso de Despesques con la sostenibilidad se ha puesto en práctica con el uso de materiales sostenibles, reduciendo al mínimo las impresiones físicas. Asimismo, muchos de los soportes eran digitales, como el fotocall o el espacio web con la información útil para los invitados, disponible mediante un QR en una pulsera de piel natural sin tratamiento, con tintes ecológicos y fabricada en España para un circuito corto.

Preguntado acerca de para qué sirve Despesques, el cocinero vasco Sacha Hormaechea respondió, "para ser otra vez humanos, para ser gentes. Para que demos que cuando todo se complica tu gente te rodea y hace que sea mejor. Para que volvamos a tocarnos, a abrazarnos, a discutirnos, y seguro que lo que ha pasado aquí hace que todos queramos ser mejor mañana. Despesques es un aprendizaje muy claro de que tenemos que escuchar más, nos viene muy bien escuchar, estamos en un mundo en el que nosotros tenemos la voz, pero no escuchamos, y está muy bien".

#### Compañeros de viaje

Despesques 2024 ha contado con financiación de la Diputación de Cádiz, y el patrocinio de la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, Makro: Distribución Mayorista como proveedor oficial del evento, Osborne, Mötet & Chandon, Almadraba de Petaca Chico, Kampaoh, Esteros Lubimar, Alimentias, TGT Quesos y Estrella Galicia.

Colaboran Carpas Maho, principal fabricante de carpas tensadas y arquitectura efímera a nivel nacional, Espresso Lavazza, la Cámara oficial de Comercio, Industria, Servicio y Navegación de Ceuta, Electrolux Professional, Canela&Clavo, Mibrasa The Craftmen of Fire!, Triticum, Klimer, soluciones de emplatados y menaje de hostelería, Wakana, Salarte, Solera Motor, Grosso Napoletano y el Patronato provincial de Turismo de Cádiz.

#### **Datos de contacto:**

Mara Escassi  
Despesques  
667641746

Nota de prensa publicada en: [Cádiz](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>