

# SABORES DE BOSQUES SOSTENIBLES

EL VALOR DE LOS PRODUCTOS SILVESTRES EN LA ALTA GASTRONOMÍA

**E**l bosque nos proporciona una gran variedad de frutos y alimentos que son un placer para el paladar.

Setas, hongos, trufas, piñones, castañas, frutas del bosque, miel, plantas aromáticas, hasta el cerdo ibérico criado en dehesas, son productos silvestres que están presentes en nuestras cocinas.

Como organización profesional sin ánimo de lucro y de ámbito internacional, desde PEFC España se promueve la gestión sostenible de los bosques y sus productos. Y lo hace difundiendo el valor de la certificación forestal, que es una herramienta imprescindible para la conservación de los bosques, el desarrollo del medio rural y la mejora de la competitividad de los productos forestales en los nuevos mercados.

La certificación consta de dos procesos independientes que están enlazados entre sí: la certificación de los bosques, en los que se asegura la sostenibilidad de su gestión, y la certificación de la trazabilidad de los productos maderables y no maderables, desde que salen del bosque hasta llegar al comprador o consumidor final. Entre los productos no maderables destacan los de origen silvestre, que protagonizan el Proyecto "Sabores de Bosques Sostenibles". Este Proyecto tiene como objetivo promover los productos certificados PEFC en el sector alimentario, desde los propietarios y los gestores forestales hasta los productores, los distribuidores, los restauradores y los consumidores.

Actualmente, el tejido empresarial asociado a la producción y distribución de estos productos silvestres



Jamón Ibérico de dehesas sostenibles, el primer producto alimentario en obtener la certificación PEFC



se caracteriza por su alta fragmentación. A fin de mejorar el posicionamiento de este sector y potenciar la comercialización de estos productos, desde PEFC se promueve la implantación de herramientas de mercado como la certificación forestal. La certificación PEFC garantiza la trazabilidad de los productos, y constituye un elemento diferenciador que aporta valor añadido a fabricantes, distribuidores y restauradores. Además, contribuye a dar visibilidad al origen naturalmente sostenible de estos productos y al papel clave del sector alimentario de origen forestal en el desarrollo del mundo rural, la conservación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático.

Recientemente han realizado un estudio sobre la acogida de productos silvestres con certificación forestal en el sector de la alta restaura-



La chef Charo Val impartiendo un curso en la Escuela de Hostelería de Pravia

ción -basado en una encuesta a algunos de los principales prescriptores del segmento gourmet- y éste indica que un 81,6% de los grandes chefs españoles cree que sus clientes valorarían la presencia de productos silvestres de origen sostenible en sus creaciones. Los encuestados creen, asimismo, que la certificación ofrece garantías de trazabilidad al consumidor y mejora la comercialización de los productos silvestres en España. El consumidor de productos gourmet considera que el etiquetado de gestión forestal sostenible PEFC resume



los valores sociales y ambientales que caracterizan a una sociedad moderna y supone un mensaje muy positivo para acompañar un producto.

Con el Proyecto "Sabores de Bosques Sostenibles" quieren difundir los beneficios ambientales, sociales y económicos que supone la certificación PEFC en los productos alimentarios de origen forestal. Para ello han elaborado la Guía y el Estudio "Sabores de Bosques Sostenibles" y próximamente publicarán una serie de vídeos divulgativos en su canal específico de Youtube. Con la colaboración de la chef Charo Val, están organizando diferentes show-cooking por todo el territorio nacional y publicarán un libro de recetas elaboradas por la chef con los productos silvestres certificados como ingredientes principales.

En el marco de la cocina sostenible, promueven también el uso de soluciones ambientales que fomentan la sostenibilidad en el sector alimentario, como el packaging realizado con papel o cartón certificado o reciclado, la madera utilizada en las barricas de vino, el corcho para la fabricación de tapones o los pellets como energía ecológica para las cocinas y restaurantes, todos ellos materiales que, a través de su distinción con el sello PEFC, garantizan que provienen de bosques gestionados de forma sostenible.

Para más información sobre el Proyecto "Sabores de Bosques Sostenibles", el ecoetiquetado de productos silvestres y la cocina sostenible:

PEFC España. Teléf. 91 591 00 88

pefc@pefc.es www.pefc.es