

Dossier de prensa



Sembrando el futuro

BBVA



EL CELLAR DE CAN ROCA



"Sembrando el futuro":

un nuevo paso en el camino hacia una vida más sostenible con BBVA y El Celler de Can Roca

BBVA y El Celler de Can Roca trabajan desde 2013 con el objetivo de crear iniciativas que generen un impacto positivo e impulsen el equilibrio económico, social y medioambiental.

Ante su inquietud conjunta por acompañar a las personas en su evolución hacia una vida sostenible, ambas entidades han materializado esta vocación en iniciativas como 'Gastronomía sostenible', que aporta herramientas concretas para esta transición verde. A lo largo de este camino, BBVA y El Celler de Can Roca han comprendido cómo la alimentación se sitúa como una poderosa palanca para contribuir a la preservación del medioambiente y su diversidad.

Por todo ello, ambos han emprendido una nueva aventura conjunta ("Sembrando el futuro") para concienciar sobre cómo la apuesta por una gastronomía consciente, responsable y sostenible hoy puede ser la semilla que asegure nuestro bienestar mañana.

"Sembrando el futuro" lanza una reflexión sobre la importancia de la preservación de la biodiversidad para asegurar un futuro sostenible y lleno de oportunidades para todos.



El peligro de la **pérdida de** *Biodiversidad*

La biodiversidad es una de nuestras principales aliadas en el compromiso con un futuro más sostenible e inclusivo. Una naturaleza rica y funcional, con los adecuados niveles de biodiversidad, es imprescindible para asegurar la salud de la humanidad. Además de salvaguardar la seguridad alimentaria mundial, según apunta FAO, la biodiversidad contribuye al sustento de las dietas saludables y nutritivas, mejora los medios de subsistencia rurales y refuerza la resiliencia de las personas y comunidades.

Paradójicamente, el sistema alimentario global es el principal impulsor de la pérdida de biodiversidad. Además de suponer una amenaza para 24.000 de las 28.000 especies (es decir, el 86%) en riesgo de extinción¹, contribuye a sobreexplotar unos recursos naturales cada vez más escasos, como el agua, los bosques y la tierra². También aglutina el 29% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero³, lo que incrementa de forma significativa el cambio climático.

Esta situación también afecta, por tanto, a la riqueza de nuestra dieta. Algunos expertos calculan que, en el último siglo, el 75% de las variedades agrícolas han desaparecido y, actualmente, solo nueve cultivos representan el 66% del total de la producción global⁴.

Así, esta tendencia pone en riesgo nuestra memoria gastronómica.

España es uno de los países con mayor diversidad biológica y cultivada de la Unión Europea. La península ibérica forma parte del centro de origen y diversidad de algunos de los cultivos más importantes para la Humanidad. La Cuenca Mediterránea está considerada globalmente un punto caliente de diversidad vegetal (hotspot)⁶.

37,7%

A nivel mundial, la agricultura representa más de un tercio de la superficie.

75%

Se estima que durante el siglo XX más de tres cuartos de la diversidad genética de nuestros cultivos desapareció.

350

Aunque hay miles de especies de plantas contribuyen a la seguridad alimentaria y la agricultura sostenible, solo alrededor de 350 plantas cultivadas desempeñan un papel crucial en la alimentación y la agricultura a nivel mundial⁵.

3

De hecho, solo 3 especies de cultivo representan el 48% del consumo diario medio de calorías: trigo, arroz y maíz

¹ "Impactos del sistema alimentario en la pérdida de biodiversidad" Chatham House, en colaboración con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la organización Compassion in World Farming (Compasión en la agricultura mundial).

² Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES)

³ Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) Special Report on Climate

⁴ El estado de la biodiversidad para la alimentación y la agricultura en el mundo, FAO

⁵ Ulian T, Diazgranados M, Pironon S, et al. Unlocking plant resources to support food security and promote sustainable agriculture. Plants, People, Planet. 2020

⁶ Myres N, Mittermeier R, Mittermeier C, Fonseca G & Kent J (2000) Biodiversity hotspots for conservation priorities

La diversidad de cultivos (la variación entre especies de cultivos, sus variedades y / o plantas individuales) sustenta la productividad, la resiliencia y la capacidad de adaptación de los sistemas agrícolas.



La **biodiversidad:**

Ayuda a erradicar la *pobreza*

Proporciona acceso seguro al *agua*

Es indispensable para la *seguridad alimentaria*

Es importante para la *salud humana*

Es fuente de *conocimiento tradicional*

Ayuda en la lucha contra el *cambio climático*

Es un motor de *desarrollo económico*

"Sembrando el futuro":

la importancia de una alimentación consciente, responsable y sostenible

En este contexto, BBVA y El Celler de Can Roca lanzan "Sembrando el futuro", un proyecto para reflexionar la importancia de la preservación de la biodiversidad y concienciar sobre la necesidad de adoptar hábitos alimentarios responsables a través de una gastronomía saludable, de cercanía, de calidad y local.

Una aventura -culminada en un formato documental- que entidades han emprendido para profundizar en el riesgo de extinción de los recursos naturales y la erosión genética de nuestros cultivos. Y, al mismo tiempo, un viaje para ahondar en cómo esta situación amenaza, paralelamente, a la pérdida de nuestros sabores, nuestra memoria gastronómica y nuestra cultura.



La cocina es una herramienta de transformación que puede crear conciencia y apela a la sostenibilidad. Ésta es una reflexión sobre "las sombras de la alimentación" y cómo conviven con algunas de las cuestiones medioambientales más acuciantes.

La biodiversidad es una de nuestras principales aliadas en el reto en la transición hacia una vida más sostenible. Sin embargo, su pérdida amenaza el medioambiente, la inclusión social y, por supuesto, nuestro acervo cultural.

La apuesta por la gastronomía *sostenible:*

un eje de acción
de la estrategia
conjunta de BBVA
y El Celler de
Can Roca

BBVA y El Celler de Can Roca llevan años trabajando para ayudar a las personas en la transición hacia una vida sostenible. Recientemente, y obedeciendo a la necesidad de una sociedad que demandaba nuevas formas de consumo, lanzaron el proyecto 'Gastronomía Sostenible'.

Esta iniciativa ofrece herramientas a los consumidores, apoya a los productores locales y fomenta hábitos saludables a partir de una alimentación sana, acercando las propiedades de cada producto de temporada a cualquier persona y proporcionando sugerencias culinarias pero también beneficiosas para la salud.

Estos son algunos de los hitos de este camino iniciado para cuidar de los productores, cuidar de nuestra salud y cuidar de la salud de nuestro planeta:

Gastronomía

Sostenible

aporta un ejemplo de ingredientes de temporada, cuenta la historia de ese producto y de sus productores y propone una receta para sacarle el mayor partido.



PREMIOS BBVA

Mejores Productores

Sostenibles

EN ESPAÑA

unos galardones para visibilizar iniciativas de producción agroalimentaria sostenible que sirvan de inspiración y, de esta forma, contribuir a una recuperación económica verde.

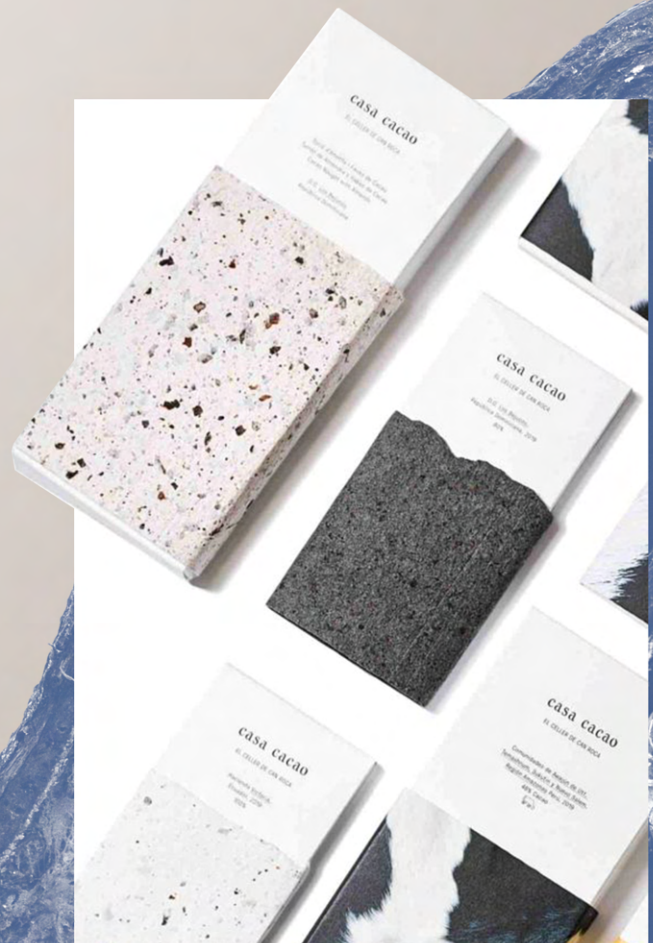
Ropa *Recicla*

un paso más en el compromiso conjunto de BBVA y El Celler con la sostenibilidad, el reciclaje y la economía circular. Gracias a este proyecto, los trabajadores del espacio gastronómico visten uniformes desarrollados a partir de plástico reciclado, de los residuos generados en el propio restaurante.



Casa *Cacao*

Colaboraciones con comunidades indígenas en América Latina para el desarrollo y recuperación de cultivos de cacao.





Estas iniciativas permiten sensibilizar sobre la importancia de la alimentación y la cocina saludable, y lo necesarios que son esos pequeños productores de cercanía que miman el producto cuidando a la vez del planeta con una explotación sostenible y responsable de sus recursos.

Más de *100*

productos de temporada
puestos en valor

Más de *100*

colaboraciones
con productores
locales

Cerca de *2 mill.*

de visualizaciones de los
contenidos generados por
Gastronomía Sostenible



La sostenibilidad,

como pilar estratégico
de BBVA para construir
un futuro más *verde*
e inclusivo

Consciente de que las instituciones financieras son agentes dinamizadores de los desafíos que plantea el cambio climático, BBVA cuenta con una aproximación integral a los retos del desarrollo sostenible. Su estrategia en este ámbito se enmarca el Compromiso 2025 de la entidad, basado en tres pilares:

1

Somos una entidad pionera en la financiación proyectos sostenibles para impulsar la producción ecológica en España

2

Gestionar los riesgos medioambientales y sociales para minimizar su impacto negativo directo e indirecto.

3

Involucrar a todos los grupos de interés para promover de forma colectiva una mayor contribución de la industria financiera al desarrollo sostenible.

BBVA tiene una larga trayectoria en *sostenibilidad*

- 2004** Adopción de los Principios de Ecuador
- 2007** Creación de la Fundación Microfinanzas BBVA
- 2008** Política de Responsabilidad Social Corporativa de BBVA
- 2005** Firma de los Principios de los Bonos Verdes
- 2018** BBVA, primer banco español en emitir un bono verde.

Compromiso de Katowice - *alineación de la cartera de créditos con el Acuerdo de París*

Compromiso 2025 de BBVA: *movilización de 100.000 millones de euros en financiación sostenible*
- 2019** BBVA incorpora la sostenibilidad como prioridad estratégica

Firma de los Principios de la Banca Responsable
- 2020** Lanzamiento de la Política de Sostenibilidad

Publicación del Informe TCFD

Neutralidad de carbono en los alcances 1 y 2 y emisiones de viajes a partir de 2020
- 2021** BBVA, seleccionado banco más sostenible de Europa y segundo del mundo, según el Dow Jones Sustainability Index

Compromiso de eliminación progresiva del carbón en sus carteras de crédito

Compromiso de ser neutro en emisiones de carbono en 2050

BBVA duplica su objetivo de movilización de financiación sostenible hasta los 200.000 millones de euros

Social
23%



El futuro de las finanzas es financiar el futuro. Por eso, BBVA tiene un sólido compromiso a la hora de apoyar las iniciativas de sostenibilidad, en general, y movilizar recursos en apoyo de la biodiversidad, en particular:

Verde
77%

Financiación sostenible de BBVA por tipo de producto desde 2018 hasta el 31 de marzo de 2021



Somos una entidad pionera en la financiación proyectos sostenibles para impulsar la producción ecológica en España



Hemos apoyado en Argentina el lanzamiento del primer Manual de Sistemas Productivos Sostenibles para la agricultura del país



Hemos emitido el primer bono sostenible en el mercado uruguayo

Nuestra Fundación **Microfinanzas BBVA** lidera la financiación al desarrollo (solo detrás de la Fundación Gate); y ayuda a los más vulnerables a afrontar el cambio climático (ofreciendo soluciones específicas para promover una agricultura más ecológica y el uso de energías renovables).

Descubre algunas de estas inspiradoras historias:



*Ninfa
Herrera*

ha convertido su negocio en un escaparate donde comparte con orgullo la sabiduría de su comunidad indígena, guardiana de la vida amazónica.



*Angelica
Vallsuena*

progresó gracias al programa de Bancamía 'MEbA', que promueve medidas para mejorar la resiliencia de la población rural y su adaptación al cambio climático.



*Roberto
Gómez*

cultiva y vende sus productos y organiza visitas turísticas a su finca, siguiendo la tendencia del turismo sostenible.



*Leonel
Evangelista*

el emprendedor que ha sido atendido por la entidad dominicana de la Fundación Microfinanzas BBVA junto a otros 1.500 productores de cacao orgánico.

BBVA y El Celler de Can Roca:

una alianza basada
en *valores*

La alianza BBVA - El Celler de Can Roca nace en 2013 basada en unos valores compartidos por ambas entidades: responsabilidad, innovación, compromiso, globalidad, búsqueda de la excelencia y espíritu de superación.

Estas notas comunes, alineadas con el propósito de creación de oportunidades para todos en esta nueva era de la entidad financiera, son la base de un proyecto conjunto donde la gastronomía, la sostenibilidad, la formación y el eje social tienen un papel fundamental.

Ambos socios han emprendido una apasionante aventura que les ha llevado, entre otros logros a:



Tres giras internacionales en 2014, 2015 y 2016, con 39.000 kms recorridos y 16 países visitados.

Una gira nacional en 2017 y 2018 recorriendo España en un tour por diversas comunidades autónomas.

La publicación del libro 'Raíces', dando a conocer productos locales y pequeños productores de diferentes regiones españolas.

Realización del menú para los jefes de Estado de la Cumbre del Clima de Madrid en 2019.

Impulso del programa de Becas BBVA, por el que jóvenes de todo el mundo se han formado como stagiers en los fogones de El Celler de Can Roca.

Un documental de investigación que profundiza en las alteraciones del gusto, "El sentido del cacao".

Lanzamiento en junio de 2020 de "Gastronomía Sostenible", una iniciativa para promocionar la cocina saludable que ha dado visibilidad a más de 64 empresas y productores de toda España comprometidos con la producción y el consumo responsables. En octubre de ese mismo año, se lanzó la primera edición de los premios a los mejores ganaderos, agricultores y productores de alimentos en España (se inscribieron más de 60 candidatos); y, mayo 2021, la segunda edición (con cerca de 200 inscritos).

El desarrollo de 'Ropa Recicla', una apuesta por la economía circular por el que los hermanos Roca y su equipo visten un uniforme realizado a partir de material reciclado.



Sobre BBVA

BBVA es un grupo financiero global fundado en 1857 con una visión centrada en el cliente. Tiene una posición de liderazgo en el mercado español, es la mayor institución financiera de México y cuenta con franquicias líder en América del Sur. Además, es el primer accionista de Garanti BBVA, en Turquía, y posee un importante negocio de banca de inversión, transaccional y de mercados de capital en EE.UU. Su propósito es poner al alcance de todos las oportunidades de esta nueva era. Este propósito está centrado en las necesidades reales de los clientes: proporcionar las mejores soluciones y ayudarles a tomar las mejores decisiones financieras, a través de una experiencia fácil y conveniente. La entidad se asienta en unos sólidos valores: el cliente es lo primero, pensamos en grande y somos un solo equipo. Su modelo de banca responsable aspira a lograr una sociedad más inclusiva y sostenible.



Sobre **El Celler de Can Roca**

El Celler de Can Roca es un restaurante de cocina libre, con un profundo sentido de la hospitalidad heredado de las generaciones pasadas de la familia, dedicadas a dar de comer a la gente. Tradición en balance perfecto con la creatividad, la innovación, la técnica y la sostenibilidad. Una cocina conectada a la tierra como despensa y como hábitat, en contacto con los productores locales que han crecido junto a ellos y que atisba un mundo que quiere ser humano, genuino y sensible.

En 1998, el hermano menor, Jordi, se incorporó a la cocina de El Celler. El compromiso de El Celler de Can Roca con la cocina y con la innovación, además de su vinculación con el academicismo, ha derivado en una defensa del diálogo permanente con los productores y con los científicos, al diálogo total.



BBVA



EL CELLER DE CAN ROCA

Descubre más en

www.bbva.com



[@cellerrocabbva](https://www.instagram.com/cellerrocabbva)

Contacto de prensa

LLORENTE Y CUENCA

Andrea Muñoz

amunoz@llorenteycuenca.com

+34 91 563 77 22

BBVA

Corporate Communications BBVA

comunicacion.corporativa@bbva.com

+34 617 30 87 82