

Conectar y conservar

Carmen Ángel-Marton^{1*}

¹Cofundadora de Grupo Carmen y fundadora Fundación Corazones y Fogones, Colombia.

*Correo-e: aejecutiva@carmenrestaurante.co

Recibido: 29/ago/2025 Aceptado: 01/dic/2025 // <https://doi.org/10.32870/rayca.v1.137>

La experiencia del Grupo Carmen, conformado por varios restaurantes en Medellín y Cartagena, ejemplifica una visión gastronómica basada en la biodiversidad colombiana, la sostenibilidad y la conexión con los territorios. Este enfoque articula cocina, bar y un laboratorio biogastronómico (BioLab), donde se exploran sabores locales mediante técnicas como la fermentación, promoviendo una interacción creativa entre ciencia, naturaleza y cultura alimentaria. Lejos de una lógica corporativa, la práctica culinaria se concibe como un ejercicio de responsabilidad ética, ambiental y social.

La reducción de la huella de carbono es uno de los ejes centrales de esta propuesta, la cual se implementa, por ejemplo, mediante el uso exclusivo de vajillas artesanales nacionales, destilados ancestrales y vinos de frutas locales. Desde 2019, los restaurantes están certificados como carbono neutro bajo el programa Zero Foodprint, gracias a una estrategia que incluye la reutilización de residuos de cocina y bar, procesos de fermentación, compostaje y alianzas con iniciativas de reciclaje de vidrio lideradas por mujeres. Esta visión permite un aprovechamiento integral de los recursos, al tiempo que impulsa la economía circular y fortalece el vínculo con productores locales.

La reflexión se extiende al sistema alimentario en su conjunto, subrayando su complejidad desde la siembra hasta el consumo, ya que el alimento es comprendido como una expresión de la vida y como una construcción colectiva donde intervienen factores climáticos, sociales, culturales y económicos. Por

ello, se señala la importancia de visibilizar los oficios rurales y de reconocer el papel fundamental de quienes cultivan, recolectan y transforman los alimentos. Con ese propósito, fundaciones como Corazones y Fogones, promueven procesos comunitarios exitosos en los que se articulan mujeres, saberes tradicionales y prácticas agrícolas sostenibles.

El ejercicio gastronómico se concibe también como una plataforma en la que se aboga por el uso de ingredientes locales como el amaranto o la almendra costeña, las cuales representan tanto una oportunidad nutricional como una afirmación de la identidad biocultural. También, propone que conservar implica usar, y que la biodiversidad solo puede preservarse si se integra activamente en las prácticas culinarias. Finalmente, se reivindica la cocina como un espacio para la dignificación del agricultor y la transmisión del conocimiento, reconociendo que sin campo no hay cocina, y que la gastronomía, como parte viva de la cultura, es clave en la transición hacia sistemas alimentarios más justos, resilientes y sostenibles.

Palabras clave: biodiversidad, sostenibilidad, gastronomía, cultura alimentaria, economía circular.

Referencias

Singh, R. (2021). Interventions required in food system for better health outcome. *Advances in Obesity, Weight Management & Control*, 11(1), 13-20. <https://doi.org/10.15406/aowmc.2021.11.00330>

Zero Footprint. (2025). Member Directory. Zero Foodprint. <https://www.zerofoodprint.org/member-directory>