

EL RESTAURANTE ECLECTIC CERTIFICA SU SOSTENIBILIDAD

Eclectic es la primera empresa de Coruña en contar con el sello Biosphere Certified de reconocimiento internacional.

En 2016 Francisco Chicon y Sergio Musso iniciaron el camino de Eclectic en A Coruña, hoy en calle San Andrés 8 y desde 2019 incluidos en la Guía Michelin. El concepto nació como una moderna y acogedora casa de comidas que proponía un menú de mercado, cambiante en función de la temporada y desde la apertura vieron la necesidad de hacer una propuesta sostenible a todos los niveles.

Nunca consideraron necesario certificar su labor en torno a la sostenibilidad, porque creen que el trabajo diario “de hormigas” es aquel capaz de generar pequeñas transformaciones más allá de que sea conocido o reconocido.

En 2021 A Coruña se suma a la plataforma BIOSPHERE SUSTAINABLE siendo el primer destino de Galicia en alinear su turismo con la Agenda 2030 de Naciones Unidas. En este contexto desde Turismo se pidió la colaboración de las empresas privadas y se les invitó a sumarse a la comunidad Biosphere para con el tiempo lograr la certificación como empresa y destino. En ese momento desde Eclectic creyeron oportuno trabajar por la certificación, no tanto para ser reconocidos por el trabajo que venían realizando desde su apertura sino para contribuir a los esfuerzos que se hacen desde la administración pública y para que como sociedad podamos mostrar al mundo el entorno privilegiado en el que vivimos y cómo lo cuidamos.

Durante cerca de un año en Eclectic estuvieron recopilando información y las pruebas necesarias para demostrar que son una empresa comprometida con el desarrollo y el cuidado de la sostenibilidad. No fue un proceso fácil para una “nanopyme”, como se consideran. Atender las exigencias diarias del restaurante y estar en un proceso de certificación exigente para un equipo de cinco personas fue todo un reto. Necesitaron muchas horas después de terminar su compromiso con los clientes y días de descanso dedicados a escoger más de 40 acciones y validar con más de 90 actividades que tienen un compromiso real con la sostenibilidad para lograr la certificación con reconocimiento internacional. Eclectic se convierte así en el primer restaurante de Galicia que certifica su compromiso con los objetivos del desarrollo sostenible de la ONU

Desde Eclectic destacan la dificultad que supuso abrirse paso dentro de la plataforma ya que, como la mayoría de las certificaciones, no están pensadas para empresas extremadamente pequeñas. Por suerte la plataforma es flexible y con mucha creatividad a la hora de proponer actividades que avalaran su compromiso, lo han conseguido. De esta forma Eclectic se convierte en la primera empresa certificada con un compromiso real por la sostenibilidad del destino Coruña.

Más del 80% de la de la materia prima que Eclectic emplea es de proximidad y viene de su red de pequeños productores, agricultores, artesanos y de la lonja de A Coruña. Eclectic también cuenta con la certificación [Peixe da Lonxa Da Coruña](#) que garantiza la procedencia del pescado y marisco que llega a la mesa. Pero esto es solo la punta del iceberg de todas las acciones del restaurante en torno a la sostenibilidad que abarca 17 áreas de trabajo.

EL MODELOS DE SOSTENIBILIDAD HA DE MIRAR EL ENTORNO Y ENTRAMADO LOCAL

Desde Eclectic destacan y reivindican que no hay solo una manera de enfocar la sostenibilidad y sobre todo desde un contexto urbano. El equipo del restaurante se ha planteado en múltiples ocasiones la necesidad de contar con un huerto propio o hacer su propio pan entre otras iniciativas, pero al estar afincados en un contexto urbano y con la coyuntura actual creen que sería incoherente. Si desde el restaurante y otras empresas fueran ocupando oficios y creando un sistema de casi autosuficiencia, no habría la posibilidad de incentivar la creación de nuevas empresas.

En la última década en la provincia de Coruña hay muchos pequeños agricultores en su gran mayoría jóvenes que empiezan a retomar las huertas de sus abuelos o padres con nuevos puntos de vista como **Lúa de Dexo**, haciendo un trabajo de recuperación de semillas y trabajando sin químicos. Por otro lado, hay jóvenes panaderos como **Miguel Nogueira de Panadería Mercedes** con nuevas propuestas como su pan de grelos que complementan la tradicional o artesanos de la madera que retoman oficios en vías de extinción como **Ariel Bosla**, ebanista especializado en la restauración, reacondicionamiento y reciclaje como su destacado trabajo con madera de antiguos skates o **Ferdy** nuestro vecino, quien ha diseñado y confeccionado nuestras chaquetillas de cocina "made in Coruña". Estamos encantados con estos proyectos a tal punto que este año los apadrinamos.

Sergio mantiene que: "si tuviéramos nuestro propio huerto e hiciésemos nosotros el pan probablemente a día de hoy vosotros no conoceríais el trabajo de estos jóvenes. Es nuestra responsabilidad como empresa afincada en Coruña poner en valor y dar visibilidad a estos emprendedores para que sus proyectos prosperen y todos nos veamos beneficiados".

Paco reconoce: "en ocasiones obtener lo que se quiere y como se quiere suele ser muy lento pero creo que ese camino es más acertado y con más retorno para el entorno socioeconómico de la ciudad. Puede que sea más directo autoabastecernos pero indudablemente no es el más sostenible, ni el más responsable para con nuestro entorno"

La filosofía de Eclectic es acompañar, promover y caminar con quienes crían y cultivan de manera sostenible y ecológica sin reemplazar a nadie. Quieren contribuir a preservar empleos ancestrales. También en el restaurante siempre hay una pequeña cuota para la excelencia de lo foráneo, pues hay familias locales que viven del juego de equilibrios que supone la economía y consideran que ellos también han de ser

tenidos en cuenta. Para Eclectic, la economía circular y la visibilidad de la cadena de valor es fundamental.

LA SOSTENIBILIDAD EL CAMINO PRESENTE PARA CUIDAR EL FUTURO

El proceso de certificación ha supuesto para Eclectic un proceso de aprendizaje y destacan que los ha hecho mejores a nivel personal y empresarial. Desde el restaurante animan a que otras empresas se den de alta en la plataforma ya que están convencidos que unos de los mayores valores que podemos mostrar como destino turístico es un entramado empresarial comprometido con la sostenibilidad y el entorno.

Desde Eclectic sostienen que su certificación no es más que el punto de partida, “creer que hemos alcanzado la sostenibilidad, o somos un modelo sería autoengañosos, estamos trabajando, sorteando dificultades, con tropiezos y aciertos, en realidad ahora comienza el trabajo y hemos de trabajar por la excelencia en un ámbito que va más allá lo meramente gastronómico. Por otro lado tienen la esperanza que su certificación les ayude generar alianzas con otras empresas y para que desde la administración se les acompañe y valore esta pequeña aportación.

