



Celebrado el diálogo "Spain & Singapore Food Nations"

Las múltiples similitudes y complementariedades entre Singapur y España en materia de alimentación y gastronomía se pusieron de manifiesto en el diálogo organizado por la Embajada de España en Singapur, y en el que participaron ICEX y el MAPA.



ALIMENTACIÓN|
CONGRESOS

HORIZONTAL| CUMBRES Y



ASIA | SINGAPUR

SINGAPUR 16.12.2020

El pasado 15 de diciembre se celebró el diálogo "Spain & Singapore Food Nations", en formato virtual, organizado por la Embajada de España en Singapur y la Cámara de Comercio española en Singapur, y cuyo objetivo era profundizar en el conocimiento mutuo sobre alimentación, gastronomía y cultura.

El diálogo fue inaugurado por el embajador de España en Singapur, Santiago Miralles, y tuvo como ponentes invitados a: la directora de Gastronomía, Alimentos y Vinos de ICEX, al director de Relaciones Internacionales de la SFA (Agencia Alimentaria de Singapur), y a los chefs Ager, Arigüen y Heman Tan, y estuvo moderado por la consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación en Singapur.

Durante las presentaciones y el debate, se pusieron de manifiesto las múltiples similitudes y complementariedades entre ambos países en materia agroalimentaria, gastronómica y cultural.

España, un gran productor y exportador agroalimentario, con una inmensa diversidad y riqueza de productos seguros y de alta calidad, puede contribuir a la seguridad alimentaria de Singapur, que importa el 90% de los alimentos que consume, y que además actúa como plataforma de reexportación a la región gracias a un régimen muy abierto de importaciones y exportaciones y a una excelente logística. El puerto de Singapur es uno de los mejores del mundo, el segundo en volumen de mercancías, y conecta 600 puertos en 120 países.

En materia gastronómica, ambos países comparten un alto componente cultural y social. Prueba de ello es el hecho de que, por un lado, la Dieta Mediterránea haya sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, y al mismo tiempo, Singapur haya presentado la candidatura para que sus "Hawker Centers" alcancen también este reconocimiento como reflejo y punto de unión de su sociedad multicultural y multiétnica. Asimismo, la gastronomía española, tal y como apuntaba el Chef Ager Arigüen, tiene entre sus

valores actuar de cohesionador social, lo que a su vez es parte del éxito de ésta en el exterior.

Por otro lado, la innovación y la tecnología aplicadas al sector agroalimentario también estuvieron presentes en el diálogo, ya que estas son elementos indispensables tanto en las fases de producción, como de comercialización, y por supuesto también en la alta cocina.

Por su parte, Singapur está apostando fuerte por el desarrollo y autorización de proteínas alternativas, convirtiéndose en el primer país del mundo que autoriza la venta de carne cultivada en laboratorio. Mientras que en España tampoco faltan ejemplos de cómo la industria alimentaria, el primer sector industrial del país, apuesta por la innovación y la incorporación de nuevas herramientas tecnológicas como el *blockchain*, que ya se aplican por ejemplo en el sector ibérico.

En definitiva, el diálogo puso de manifiesto las buenas relaciones bilaterales entre España y Singapur, y dejó las puertas abiertas a nuevas áreas de cooperación bilateral, tanto institucional como empresarial.



Invitación del evento.