vinetur

Torres Brandy Zero Challenge reúne a finalistas de 11 países en Barcelona

El certamen internacional busca promover proyectos sostenibles en la restauración, con un premio de 30.000 euros para el ganador

lunes 10 de marzo de 2025



Torres Brandy ha anunciado los once finalistas locales de la tercera edición del Torres Brandy Zero Challenge, un certamen internacional que busca promover proyectos sostenibles en bares y restaurantes. La final mundial se celebrará en Barcelona del 25

al 27 de marzo, donde los representantes de 11 países presentarán sus iniciativas.

Desde España, Ángel Pérez, gerente del grupo familiar El Pòsit, ha sido seleccionado por su enfoque en la sostenibilidad. Su proyecto consiste en instalar una compostadora en su cocina central para convertir los desechos orgánicos en compost, que luego se utilizará en los viñedos y campos de olivo de los que obtienen sus vinos y aceite.

En el Reino Unido, Chris Tanner, fundador de Dram and Cav, colabora con start-ups biotecnológicas como 'Natural Negative' para introducir 'PHA', un bioplástico fermentado naturalmente que se descompone en seis meses sin dejar residuos tóxicos. Tanner busca expandir esta iniciativa para generar un impacto positivo en el sector.

En Estados Unidos, Lauren Pellecchia, mixóloga y consultora de cócteles, ha impresionado al jurado con su proyecto de reciclaje de vidrio. Al encontrar una trituradora de vidrio abandonada en el Merchant Club en Loveland, Ohio, Pellecchia se dio cuenta de la falta de opciones de reciclaje en su área. Tras hablar con agricultores locales, grupos de jardinería y artistas, descubrió un gran interés en reutilizar el vidrio para el drenaje de agua, propuestas artísticas y otras aplicaciones creativas.

Desde Canadá, Lacey-Jane Roberts, bartender principal de Published on Main, ha presentado un proyecto comunitario que busca conectar a las personas a través del aprendizaje compartido. Su objetivo es dotar a los bartenders de habilidades para minimizar los residuos y promover la sostenibilidad en el sector.

En México, Gerardo Vázquez Lugo, de Nicos, está abordando la crisis de residuos en la Ciudad de México con el primer sistema de residuos cero del país. Su iniciativa transforma los residuos de alimentos en compost y productos agrícolas destinados a familias locales. Actualmente recicla 2.600 kg de materiales al año y promueve la conservación del agua, con el objetivo de expandir este reciclaje para fomentar la sostenibilidad en toda la industria para 2025.

En Italia, Giovanni Onori, encargado del bar del Hotel Bulgari de Roma, ha desarrollado un proyecto basado en cuatro principios: reciclar los residuos orgánicos de la cocina y el bar para convertirlos en abono, instalar paneles fotovoltaicos en los bares de las terrazas para generar energía limpia, reutilizar manteles y posavasos en mantas para

Save the Children y para los refugios de personas sin hogar, y cultivar hierbas aromáticas para uso propio.

En Rumanía, Adrian Epure, propietario y barman de Bindu Bistro, un bistró vegetariano y vegano en Iaşi, ha presentado un proyecto centrado en los posos de café. Su objetivo es recolectarlos y transformarlos en productos ecológicos como vasos y platos de bioplástico, biocombustible en forma de briquetas, fertilizante natural para la agricultura local y cosméticos. Esta iniciativa no solo reduce los residuos, sino que también crea recursos valiosos para la comunidad.

En Finlandia, Mika Ammunét, propietario del Bar Mate en Helsinki, ha lanzado 'Mate Hospitality', un proyecto que busca fomentar una cultura de trabajo más dinámica y centrada en las personas dentro de la industria hotelera. Esta iniciativa tiene como objetivo mejorar los sistemas operativos, permitiendo que los empleados prosperen y asegurando que la empresa se adapte a las necesidades de su equipo.

Daniel Pappa, de SVANEN en Oslo, Noruega, ha iniciado 'D.G.Æ.', un proyecto que busca reducir los residuos mediante la reutilización de productos agrícolas excedentes o dañados para elaborar sirope, refrescos y licores, entre otras bebidas. Este enfoque apoya a los agricultores locales, disminuye los costes, reduce los envases de plástico y minimiza las emisiones de carbono asociadas con los productos importados.

Desde China, Tommy Wong, gerente del Bulgari Hotel Beijing, se está enfocando en una campaña de recaudación de fondos para crear conciencia sobre el apoyo a la salud mental en la industria de bares. Esta iniciativa no solo recaudará dinero, sino que también creará puestos de trabajo que prioricen la inclusión social, proporcionando oportunidades a tiempo parcial para personas con discapacidad. Los fondos recaudados se utilizarán para ofrecer horas de asesoramiento gratuitas a quienes lo necesiten, garantizando el acceso inmediato a la ayuda. Además, este movimiento busca promover una cultura de inclusión y apoyo dentro de la industria.

Desde Corea del Sur, Jaehyung Jung ha desarrollado un proyecto que reutiliza los posos de café para crear productos como licor de café, sirope y posavasos. Considerando que se producen millones de toneladas de posos de café en todo el mundo, su iniciativa los transforma en diseños elegantes y de calidad, promoviendo la sostenibilidad.

La final del Torres Brandy Zero Challenge reunirá a los finalistas locales de los 11 países participantes. Cada uno presentará su proyecto sostenible con el que busca mejorar el sector de la restauración y reducir su impacto socioambiental. Los proyectos serán evaluados por un panel de expertos internacionales, entre los que se encuentran Glòria Font Basté, doctora y arquitecta técnica; José Luis Gallego, consultor de sostenibilidad; Christian Visalli, Spirits Global Managing Director de Torres Brandy, y el ganador de la segunda edición del concurso, Alberto del Toro. Evaluarán a los finalistas desde cuatro perspectivas: la idea, la sostenibilidad, el plan de negocio y su crecimiento futuro. El ganador recibirá 30.000 euros para hacer realidad su visión en su establecimiento.

Torres Brandy Zero Challenge nació con el objetivo de impulsar el compromiso medioambiental en el sector de la restauración y concienciar sobre la necesidad de actuar contra el cambio climático, tal y como Familia Torres lleva haciendo en el sector vitivinícola desde hace más de 15 años. Impulsado por Torres Brandy, este certamen internacional ha ampliado su alcance en 2025, con un mayor número de países participantes y una mayor diversidad de proyectos. Además de bares y coctelerías, la convocatoria se ha abierto a proyectos de restauración en general. Las propuestas deben abordar problemas socioambientales concretos y tener un impacto medible relacionado con la reducción de emisiones de CO_2 o de residuos, el reciclaje de materiales o la inclusión social, entre otros aspectos.