vinetur

Tarumba impulsa un programa de sustentabilidad en la gastronomía chiapaneca

El restaurante refuerza alianzas con productores y organizaciones para promover prácticas responsables y consumo consciente en el sector

martes 26 de agosto de 2025



El restaurante Tarumba, perteneciente al Grupo Farrera y ubicado en San Cristóbal de las Casas, ha presentado su nuevo Programa de Sustentabilidad este lunes, 25 de agosto, en el Balcón del Zócalo de la Ciudad de México. El evento reunió a representantes del sector gastronómico, productores chiapanecos y organizaciones sociales para dar a conocer una iniciativa que busca integrar prácticas responsables en la cocina y el servicio.

Tarumba se ha caracterizado por trabajar con ingredientes locales y por mantener una relación directa con agricultores, productores y artesanos de Chiapas. Su propuesta se basa en la utilización de productos frescos y en el respeto por las tradiciones culinarias del estado. El nuevo programa amplía este compromiso al incorporar acciones concretas para reducir desperdicios, aprovechar al máximo los ingredientes y fomentar una cadena de suministro ética.

Durante la presentación, los responsables del restaurante explicaron que el proyecto tiene como objetivo principal generar un impacto positivo tanto en el entorno natural como en las comunidades que forman parte de su red de proveedores. Para ello, Tarumba colabora con asociaciones como Tlako Proyecto, Juxta/NGO Impacto, Huellas de Cacao y Banco de Alimentos (BAMX). Cada una de estas organizaciones aporta una visión diferente sobre sostenibilidad y responsabilidad social.

Tlako Proyecto trabaja con café de altura proveniente de comunidades indígenas en las faldas del volcán Tacaná. Su modelo elimina intermediarios y promueve el comercio justo, permitiendo que los productores reciban un pago adecuado por su trabajo. Juxta/NGO Impacto agrupa a mujeres tejedoras y cocineras de los Altos de Chiapas, quienes mantienen vivas técnicas ancestrales y recetas tradicionales. Este colectivo impulsa la autonomía femenina y la preservación cultural.

Huellas de Cacao se dedica a la producción artesanal del cacao criollo chiapaneco mediante métodos agroecológicos. La iniciativa busca rescatar técnicas tradicionales y evitar procesos industriales que alteren el sabor original del cacao. Por su parte, BAMX lleva tres décadas rescatando alimentos en riesgo de desperdicio para distribuirlos entre personas vulnerables en México.

El Balcón del Zócalo fue elegido como sede para este anuncio debido a su enfoque en reinterpretar la cocina mexicana desde una perspectiva contemporánea. La unión entre Tarumba y este espacio simboliza el encuentro entre Chiapas y la capital del país, así como la posibilidad de impulsar un movimiento más amplio hacia la sostenibilidad dentro del sector gastronómico.

Los organizadores señalaron que el programa no solo pretende mejorar los procesos internos del restaurante, sino también servir como ejemplo para otros establecimientos interesados en adoptar prácticas responsables. El proyecto incluye formación continua para el personal, alianzas con productores locales y campañas para sensibilizar a los comensales sobre la importancia del consumo consciente.

Tarumba reafirma así su papel como embajador de la biodiversidad chiapaneca y promotor de un modelo gastronómico basado en el respeto por la naturaleza y las personas. La iniciativa presentada este lunes busca consolidar una red colaborativa que beneficie tanto a quienes producen los alimentos como a quienes los disfrutan en la mesa.