

El Observatorio de la Integridad y el Legado Gastronómico del Mediterráneo

El Mediterráneo no es solo un mar; es una despensa viva, una historia compartida y una filosofía de vida que hoy, más que nunca, exige protección y rigor. En un panorama internacional saturado de listas efímeras y tendencias globales homogeneizadas, surge una iniciativa dispuesta a marcar un antes y un después en la región: la Asociación Ruta Mare Nostrum (rutamarenostrium.org).

Al frente de este ambicioso proyecto se encuentra su Presidente, Don Beto Navarro (@bybetonavarro), reconocido crítico gastronómico, director de catasdearte.es y una de las voces con mayor autoridad técnica en el análisis de la alta cocina actual. Conversamos con él para desgranar los cimientos de este movimiento que busca redefinir la excelencia culinaria, el patrimonio y la sostenibilidad en el entorno del Mare Nostrum. ¿Es una guía? ¿Un sello de calidad? Dejemos que su presidente nos lo cuente.

La Entrevista

Pregunta 1: *Don Beto, para quienes escuchan este nombre por primera vez, ¿qué es exactamente la Ruta Mare Nostrum y cómo nace la idea?*

Beto Navarro: La Ruta Mare Nostrum no es un simple trazado geográfico, es una comunidad, un ecosistema vivo que conecta la cultura, la despensa y la excelencia gastronómica de los pueblos unidos por el Mediterráneo. Nace de la necesidad de proteger, divulgar y elevar el patrimonio alimentario de esta región. Queremos ser el puente entre los productores que miman la tierra y el mar, los cocineros que transforman ese producto con maestría, y el comensal que busca una experiencia con alma e identidad. No es solo mirar al pasado con nostalgia, sino proyectar la cultura mediterránea hacia el futuro de la alta gastronomía global.

Pregunta 2: *Existe una duda habitual al abordar este tipo de proyectos... ¿Es la Ruta Mare Nostrum una guía gastronómica al uso?*

Beto Navarro: Rotundamente no. No somos una guía comercial ni un listado estático de establecimientos. Nos definimos, en esencia, como un observatorio de

integridad gastronómica, firmemente alineado con el Pacto del Mediterráneo 2025 de la Unión Europea.

Nuestra labor se rige por los estrictos criterios contenidos en nuestra base estatutaria y fundacional, respaldados por el Consejo de los 30: un comité de mentes preclaras de nuestro entorno gastronómico, profesionales de perfil altamente influyente en sus respectivas especialidades que hemos logrado consolidar.

A este engranaje se suman nuestros Embajadores Custodios de honor y de patrimonio, junto a los Embajadores Honoríficos nacionales e internacionales fundacionales. Toda esta red ha sido seleccionada de manera sumamente rigurosa. En lo particular, me siento muy contento y profundamente bien acompañado al ver reunidos a tantos grandes referentes del mundo culinario, tanto a nivel nacional como global, remando en la misma dirección.

Pregunta 3: *Hablando de evaluación, ¿a qué principios o criterios metodológicos está alineada la Asociación?*

Beto Navarro: Nuestros criterios se basan en la honestidad, la autenticidad y el rigor técnico. Aplicamos una metodología de crítica gastronómica al más alto nivel, inspirada en los estándares de los grandes templos culinarios del mundo —aquellos que marcan el ritmo en las listas y galardones más prestigiosos del planeta—. Nos fijamos en tres pilares fundamentales:

Identidad y Territorio: El plato debe hablar del Mediterráneo. Valoramos la estacionalidad absoluta y el kilómetro cero real.

Técnica y Vanguardia Consentida: La innovación debe estar siempre al servicio del sabor y del respeto al producto, no del ego del cocinero.

Sostenibilidad Humana y Medioambiental: Evaluamos el impacto ecológico de la propuesta y el compromiso ético con los productores locales.

Pregunta 4: *¿Cuál es el alcance real de la Ruta? ¿Hablamos de un proyecto local o de una red internacional?*

Beto Navarro: El Mediterráneo no entiende de fronteras políticas, y la Ruta Mare Nostrum tampoco. Nuestro alcance es internacional y transversal. Abarca desde las costas de la Península Ibérica hasta el corazón del Mediterráneo oriental, integrando las diferentes culturas que comparten este mar. Pero además, el alcance es conceptual: no nos limitamos a la alta cocina de mantel largo. Nuestro paraguas

cubre a productores artesanales, bodegas singulares,almazaras históricas y proyectos de investigación marina. Todo aquel que aporte valor real a la cadena gastronómica mediterránea tiene cabida en nuestro radar.

Pregunta 5: *Para terminar, ¿en qué se sustenta el proyecto para mantener su independencia crítica?*

Beto Navarro: Nuestro principal sustento es moral e intelectual, y en este último aspecto quiero destacar un hito fundamental para la asociación: he tomado la decisión personal de ceder a rutamarenostrum.org todo mi patrimonio intelectual. Hablamos de un corpus de trabajo consolidado a lo largo de casi 15 años de crítica gastronómica nacional e internacional. Esta cesión incluye mi archivo de escritura gastronómica, así como el contenido fotográfico y audiovisual digital que he generado y que representa, hoy por hoy, la historia viva de las mejores cocinas del Mediterráneo y del mundo. Asimismo, he puesto a disposición del proyecto mis manuscritos e investigaciones más profundas. Entre ellos, destaca mi trabajo editorial sobre la cocina conceptual sugerente titulado *El arte también se come*—una investigación realizada junto a la historiadora del arte Rosa Sebastián, donde unimos lo mejor del arte pictórico impresionista europeo con la gastronomía—, además de toda mi investigación especializada sobre los arroces del mediterráneo derivada del Máster Cuiner Arrocer. Este bagaje es el verdadero pilar de conocimiento que nos permite mantener una independencia crítica absoluta. El proyecto se financia de forma transparente a través de las cuotas de sus asociados y colaboraciones institucionales que busquen potenciar el turismo cultural real, garantizando que el valor de nuestro sello resida siempre en la rigurosidad y en el valor incalculable de nuestro criterio.

Conclusiones: El Manifiesto del Mediterráneo Futuro

La conversación con Beto Navarro deja claro que la Asociación Ruta Mare Nostrum no ha nacido para ser un testigo pasivo del panorama culinario, sino un actor transformador.

Un blindaje institucional: Al alinearse con las directrices europeas y proteger el sector bajo la figura de un observatorio de integridad, el proyecto trasciende la recomendación hostelera para convertirse en un órgano de arbitraje y defensa cultural.

Un legado con base científica e histórica: La histórica cesión del patrimonio de Navarro dota a la plataforma de un trasfondo documental sin precedentes, donde el arte pictórico y la especialización técnica (como sus reconocidos estudios sobre el arroz) marcan la pauta del análisis.

Fuerza colectiva global: El respaldo del Consejo de los 30 y su red de embajadores e investigadores confirma que la excelencia mediterránea se defiende en equipo. La Ruta Mare Nostrum es, en última instancia, un acto de justicia histórica con nuestra despesa. Bajo la presidencia de Beto Navarro, el proyecto no solo traza un mapa de dónde venimos, sino que diseña el único camino ético y estético posible para la gastronomía mediterránea del mañana. Un camino donde el arte, la tradición y la integridad culinaria se sientan, por fin, a la misma mesa.

Para más información sobre la asociación, sus miembros y manifiestos, visite rutamarenostrum.org o siga la actualidad del proyecto en @ruta_marenostrum y @bybetonavarro.

ESCRITO POR: REDACCIÓN DE CATASDEARTE.ES