**San Diego recibe a 31ThirtyOne:**

**El nuevo restaurante del chef Drew Deckman que redefine la sostenibilidad urbana**

San Diego, California se ha convertido en el epicentro para la gastronomía sustentable la cual se caracteriza por priorizar ingredientes locales, de temporada y producidos de forma ética. Un destacado embajador que ha puesto en la cúspide este concepto revolucionario es el renombrando chef **Drew Deckman**.

El chef Drew Deckman es un reconocido defensor internacional de sistemas alimentarios sostenibles y equitativos. Ha utilizado su plataforma para promover la gestión ambiental en ambos lados de la frontera Cali-Baja a través de sus restaurantes, incluidos **Deckman’s en el Mogor** y **Conchas de Piedra** en el Valle de Guadalupe, Baja California, galardonados por la guía MICHELIN con una estrella y una [estrella verde](https://guide.michelin.com/en/article/features/what-is-a-michelin-green-star).

Los restaurantes de Deckman en Baja California implementan medidas de sostenibilidad como parrillas de leña para eliminar el uso de gas, 13 tipos de composta para devolver nutrientes al suelo y sistemas de filtración de agua internos para eliminar botellas de un solo uso. Pacas de heno móviles sirven como muros estacionales para adaptarse de manera sostenible a las condiciones climáticas cambiantes, mientras que los menús, guiados por las cosechas, dependen de múltiples granjas dedicadas y seis temporadas de cultivo. La gestión holística del ganado regenera las tierras agrícolas de Deckman, y el chef ha transformado las prácticas locales de pesca al aceptar todo tipo de capturas, sin importar su complejidad, en sus cocinas.

Hoy la sostenibilidad ha rendido frutos en las elecciones de los comensales es por esto, que las creatividad y conocimientos del chef se han tenido que ver replicadas en nuevos y asombrosos conceptos. Inaugurado en agosto de 2024, **31ThirtyOne** en **San Diego** es su estudio viviente de sostenibilidad urbana. Integra prácticas perfeccionadas en Baja y destina el 1% de sus ingresos mensuales a apoyar la agricultura regenerativa a través de Zero Foodprint. Con 31ThirtyOne, Deckman trabaja activamente en la creación de un nuevo programa piloto para restaurantes locales en 2025, que permitirá a varios conceptos vecinos convertir desechos en composta y vidrio en arena de sílice para usos como el control de la erosión. Además, 31ThirtyOne obtiene ingredientes de su granja, actualmente en etapa inicial de producción, y colabora con una red de productores locales.

Más allá de la cocina, el liderazgo de Deckman se extiende a roles en la junta de la Sustainable Seafood Foundation y a asociaciones con organizaciones como Seafood Watch del Acuario de la Bahía de Monterey, Meals on Wheels y WWF. A través de estas colaboraciones, establece un estándar de oro para la mitigación del cambio climático y las prácticas empresariales sostenibles en la industria restaurantera.

Además de sus esfuerzos ambientales, el chef Deckman es un defensor activo de la equidad y la inclusión. Su docuserie *Ingrediente México* en Amazon Prime celebra los ingredientes indígenas y a los artesanos detrás de ellos, destacando voces subrepresentadas y fomentando una mayor apreciación del patrimonio culinario global. Su trabajo con Slow Food International y ONG como Smart Fish ejemplifica su dedicación a crear oportunidades equitativas para productores y trabajadores.

La dedicación inquebrantable del chef Drew Deckman a la sostenibilidad, la equidad y las prácticas innovadoras transforma la industria, moldeando un futuro más justo y sostenible para productores, trabajadores y consumidores tanto en México como en Estados Unidos.

Para comunicados de prensa e información sobre San Diego, haz clic [**aquí**](https://www.sandiego.org/press/press-releases.aspx)

Para descargar imágenes, haz clic [**aquí.**](https://cocentraloffice.sharepoint.com/%3Af%3A/s/ACG-Tourism/Em6NsYgKfHBJpd0jaKv8upEBGH2ZtFlWTg7DFW3wwEltQw?e=feOk37)