



SECCIONES

EL

MI SUSCRIPCIÓN

INTERMEDIOS

MIS NOTICIAS

VIDA | CIENCIA EDUCACIÓN VIAJAR MEDIO AMBIENTE MUJERES RELIGIÓN MASCOTAS



¿Son los insectos la comida del futuro?

El estado del medio ambiente afectaría la alimentación. FOTO: iStock

La alimentación podría cambiar drásticamente por los efectos del cambio climático en los cultivos.

RELACIONADOS: CAMBIO CLIMÁTICO | ALIMENTACIÓN | MEDIO AMBIENTE | DIETA | FAO



Se EFE 21 de junio 2023, 12:00 A. M.

Compartir



Seguir Medio Ambiente



Comentar

La cadena alimentaria, especialmente en el mundo globalizado y de sobrexplotación del campo y el mar, **deja tras de sí una enorme huella de carbono y pobreza hídrica que agudiza un cambio climático** que quizá pueda atenuarse comiendo de forma más sostenible.

Así lo defendieron cocineros y científicos en un encuentro previo al Science & Cooking World Congress (SCWC) que se celebrará en la ciudad española de Barcelona (noreste), en el que la organización quiere presentar un decálogo de buenas prácticas para cocineros, amantes de la cocina y actores de la cadena alimentaria en general, según explicó el responsable del evento y divulgador gastronómico Pere Castells este martes.



Los siete tipos de descanso que el cuerpo necesita para equilibrarse

🔗 ¿La música influye en pérdida de peso o en ingesta de alimentos? Esto dicen estudios

🔗 La ONU adopta un histórico tratado para proteger los océanos

Temas relacionados

INCENDIO JUN 16

Incendio en Mosquera está controlado en un 85 por ciento



NYT-NEWS JUN 15

SUSCRIPTORES 📄 El Gran Cañón en crisis, está perdiendo su caudaloso Río Colorado



Reciba noticias de [EL TIEMPO](#) desde [GoogleNews](#)

¿Cómo afectará el cambio climático a la gastronomía?, ¿son los insectos y las algas los alimentos del futuro?, ¿hemos de volver a la cocina tradicional? Estas han sido algunas de las preguntas que intentaron resolver el chef chileno y experto en divulgación científica Heinz Wurth; el coordinador de I+D y Medio Ambiente en Aponiente, Juan Martín Bermúdez; y el experto en sostenibilidad y gestión de residuos Oriol Vilaseca.

Este último apuntó que según la FAO, **la crisis de acceso a la alimentación** es el cuarto riesgo global en la percepción de la ciudadanía en 2023 porque cada vez existen más personas pasando hambre y cada vez los alimentos resultan más inaccesibles por el encarecimiento del transporte y la falta de recursos hídricos para su cultivo, entre otras muchas causas.

(Vea también: [El hombre detrás de la parrilla que se volvió sinónimo global de asado argentino](#))



Cada vez más, los alimentos suben su precio.

📷 Foto: iStock



Más insectos y algas, y menos carne

Según la FAO, 30 000 especies están en peligro de extinción como resultado de la crisis climática, algunas de ellas comestibles. Además, los productos animales producen entre 10 y 50 veces más gases de efecto invernadero que los vegetales. También la sobrexplotación del mar provocará cada vez más vedas de algunos pescados.

(Siga leyendo: [Aplican Inteligencia Artificial para predecir el riesgo de sufrir de Alzheimer](#))

Sin olvidar que se advierte que algunos vegetales y cereales exigirán tanta agua para su cultivo que dejarán de ser rentables. Entonces, ¿qué podemos comer? El chef Wurth reflexionó sobre la oportunidad de introducir en la gastronomía animales de reproducción poco contaminante como los insectos, si bien reconoció que aunque en Asia y México tengan cada vez más aceptación, "a buena parte del mundo occidental les dan asco". "Cómo cocinar los insectos de forma atractiva y apetitosa es sin duda un reto que muchos tenemos y tendremos por delante, pues comer es un acto cultural y que busca el placer", señaló.

Por su parte, Bermúdez recordó el trabajo de innovación y gastronomía que lleva a cabo el restaurante gaditano Aponiente (sur de España) desde hace años para ofrecer productos sostenibles y de nutrientes hasta ahora poco utilizados del mar en su carta. **"Debemos empoderar a las cocinas para que exijan una forma de producción de pesca, ganadería o cultivo sostenible, y rechace lo insostenible"**, añadió.

Bermúdez indicó las posibilidades que ofrece la ciencia y la naturaleza para conseguir proteínas de bajo coste ambiental y, en ese sentido, **usar proteína de bajo coste ambiental como el plancton que el chef de Aponiente, Ángel León**, usa en lugar de utilizar grandes pescados sobreexplotados como el mero o el rodaballo. También Evarist March, colaborador botánico del Celler de Can Roca, remarcó el papel que adquirirán nuevas plantas y vegetales en el futuro de la dieta, eso sí, alimentos capaces de crecer y cultivarse con las nuevas temperaturas.

Conoce los beneficios y usos de la soy...



- 🔗 [Tratamientos naturales para combatir y prevenir la piel grasa](#)
- 🔗 ['Da miedo ver el resultado tras dos semanas': experimento sobre comida ultraprocesa](#)
- 🔗 [Estos son 5 alimentos que puede estar preparando mal](#)





Usar productos más naturales es clave.

Foto: iStock

MENOS VARIEDAD, PERO DE PROXIMIDAD

Los cocineros y científicos se mostraron de acuerdo en que los alimentos de temporada y de kilómetro cero, esto es, de cercanía, son una de las premisas básicas de la **nueva alimentación consciente por la crisis ambiental y de suministro**. Según Oriol Vilaseca, consultor alimentario y medioambiental, la producción de fresas de Doñana (sur de España) se reducirá en un 80 % en el horizonte 2050 por el cambio climático y los patrones de la lluvia variantes.

"Pues quizá es que no debemos comer fresas todo el año, ni echar aguacate a las ensaladas cuando en el Mediterráneo no estaban en la receta original, por ejemplo", destacó el experto.

Envíe sus comentarios y sugerencias a malelopezpl@eltiempo.com

Más noticias en EL TIEMPO

- 🔗 Cerveza preparada con insectos, se llama La Grilla y es mexicana
- 🔗 ¿Cuáles son las señales para identificar si consume azúcar en exceso?
- 🔗 No hay dieta que valga: Barranquilla realiza primer festival del frito
- 🔗 Prediabetes: los síntomas que puede estar pasando por alto de esta enfermedad
- 🔗 ¿Qué tan seguro es consumir la semilla del aguacate?

Se EFE 21 de junio 2023, 12:00 A. M.

[Comentar](#) [Guardar](#) [Reportar](#) [Portada](#)

EL TIEMPO DESCARGA LA APP EL TIEMPO
Personaliza, descubre e informate.

