“Todos a nivel global comemos un tipo de banana aunque hay 2.000 variedades”: los riesgos de perder nuestra rica diversidad de alimentos

Tiempo de lectura: 12 min.

Alejandra Martins

Sáb, 04/02/2023 - 07:19

Naranjas de las laderas del volcán Etna en Italia, cacao criollo de Venezuela, arroz rojo de China y maíz de las sierras de Oaxaca.

Estos y otros alimentos amenazados de extinción son mucho más que una fuente de sustento, según el periodista de la BBC Dan Saladino.

Son el producto de "la invención, la imaginación y la sabiduría de cientos de generaciones de agricultores y cocineros".

Nuestros antepasados mejoraron, adaptaron y tornaron comestibles cultivos a lo largo de miles de años. Pero esta rica diversidad se está perdiendo.

En su libro "Eating to Extinction", "Comiendo hasta la Extinción", Saladino viaja a numerosos rincones del planeta para conocer comunidades que cultivan y preparan alimentos tan únicos y tan amenazados como sus estilos de vida.

El periodista explica "la enormidad de lo que estamos perdiendo", y advierte que nuestro sistema actual altamente intensivo de producción de alimentos "está contribuyendo a la destrucción del planeta".

Dan Saladino habló con BBC Mundo sobre el tesoro de los alimentos amenazados, los riesgos de un mundo cada vez más uniforme y qué hacer para combatir la pérdida de diversidad.

También nos invita a ver nuestro próximo plato de comida con ojos totalmente nuevos.

¿Cómo empezaste a coleccionar historias de alimentos en peligro de extinción?

En 2007 comencé a trabajar en un programa de radio de la BBC sobre alimentación que se llama Food Programme, que lleva más de 40 años y se enfoca en la cultura, la ciencia y la economía de los alimentos.

Y el primer programa que hice me llevó a Sicilia. Fui allí esperando contar en tono celebratorio la cosecha de los cítricos. Mi familia viene de Sicilia y sabía que los cítricos impactaron durante miles de años la cultura, el paisaje y la identidad de la isla.

Pero al conversar con agricultores de las naranjas típicas de Sicilia me dijeron que estaban recogiendo su última cosecha, porque con la demanda de variedades importadas los agricultores a pequeña escala ya no podían continuar.

¿Fue allí donde descubriste la iniciativa que inspiró tu libro, el Arca del Sabor?

Cuando estaba en Sicilia también me invitaron a una comida en un pueblo llamado Lentini, donde todos los platos tenían como ingredientes esas naranjas tradicionales, y allí conocí a uno de los fundadores del movimiento Slow Food, que había llegado del norte de Italia.

Él me dijo que esas naranjas típicas de Sicilia que crecen en las laderas del volcán Etna serían sumadas al catálogo del Arca del Sabor. Nunca había oído hablar de eso. Es como un Arca de Noé, pero de alimentos amenazados. La lista incluye hoy más de 5.500 alimentos en peligro de extinción en unos 150 países, incluyendo muchos del continente americano.

Así fue como entré al tema de los alimentos en peligro de extinción y me enamoré de este tesoro oculto de historias.

Algo que me gustó mucho del libro es que nos haces ver los alimentos amenazados no solo como fuentes de nutrición, sino como historias de innovación y supervivencia, de habilidades perfeccionadas durante miles de años por cientos de generaciones. ¿Qué representan estos alimentos para ti?

Los alimentos son una lente increíble para comprender el mundo.

En el libro cuento, por ejemplo, la historia de cómo estos alimentos surgieron, cómo permitieron a comunidades sobrevivir en diferentes paisajes y terrenos. Y cómo la relación con esos alimentos influyó en la identidad y la cultura de esas poblaciones.

Así que veo estos alimentos y bebidas desde el punto de vista de la innovación, de la ciencia,

Una imagen conmovedora en el libro es la que relata Cary Fowler, el científico que tuvo la idea de crear el banco mundial de semillas de Svalbard, en el Ártico de Noruega. Fowler dice que muchos visitantes del banco de semillas salen llorando y te dice "esas semillas son resultado del trabajo de mis antepasados y también de tus antepasados". ¿Ves a los alimentos de esta forma casi espiritual?

Es una de mis citas favoritas en el libro. Las semillas en Svalbard han sido enviadas desde todo el mundo, y la increíble escala de esa diversidad es lo que emociona a muchos.

Esas semillas representan el esfuerzo a lo largo de 12.000 años de agricultura de personas que adaptaron esos cultivos y pasaron esas semillas de generación en generación.

Son nuestra herencia, porque hemos dependido de esa diversidad creada durante miles de años y seguimos dependiendo de ella. Pero muy pocos conocen estas historias.

Vemos en pinturas, esculturas y catedrales los mejores ejemplos de la creatividad y la visión humanas, pero también debemos mirar los alimentos en peligro de extinción de que hablo en el libro.

¿Podrías darnos una idea de cuánta diversidad hemos perdido en alimentos en el mundo actual?

Es difícil tener datos precisos. Por eso los bancos de semillas como Svalbard son una forma de medir la diversidad que aún existe.

Svalbard contiene miles de muestras por ejemplo, de arroz, maíz y muchas plantas comestibles. Tiene por ejemplo más de 200.000 muestras de trigos. Pero a los agricultores en Europa les dan una lista recomendada de solo 10 variedades de trigo que son muy similares genéticamente.

El mundo se ha vuelto dependiente de una cantidad relativamente pequeña de cultivos. Se habla básicamente de nueve cultivos principales consumidos globalmente. Y de esos, el 50% de las calorías son aportadas por apenas tres: trigo, arroz y maíz.

Al comienzo del libro hay una cita de Rachel Carson, la célebre bióloga estadounidense. Ella dice que la naturaleza ha creado una gran diversidad, pero los seres humanos siempre han tratado de simplificar esa diversidad.Y destacas que vivimos en un mundo marcado por la uniformidad.

Rachel Carson es merecidamente famosa por su trabajo pionero advirtiendo sobre el uso de pesticidas con su libro "Silent Spring". Pero era bióloga marina y reconocía la interconexión de todas las cosas.

En todo su trabajo quería transmitir a los lectores la belleza y la necesidad de toda la complejidad en la naturaleza. Los seres humanos, sin embargo, tenemos esa tendencia a simplificar la naturaleza.

Muchas personas podrían decir: "Pero mi dieta es más diversa que la de mis abuelos, yo voy al supermercado y compro alimentos de todo el mundo".

El problema es que todos estamos teniendo la misma experiencia a nivel global, comiendo el mismo tipo de sushi o de aguacate, de la misma forma que usamos la misma moda. Comemos, por ejemplo, un solo tipo de banana, Cavendish, aunque hay 2.000 variedades de banana.

¿Por qué es tan crucial preservar la diversidad y salvar los alimentos amenazados?

En la segunda mitad del siglo XX se generó esta creencia de que el problema de los alimentos se resolvió con una solución tecnológica, con nueva genética, sistemas de irrigación que usan mucha agua, insumos químicos de fertilizantes. Pero nos hemos dado cuenta ahora de que ese sistema de alimentos uniformes que hemos creado tiene un alto costo y genera muchas emisiones de gases de invernadero que impactan en el cambio climático.

Creo que debemos ser más humildes y reconocer que la ciencia y la tecnología funcionan en un nivel, pero también han creado muchos problemas. Y un primer argumento para salvar la diversidad es que tal vez en el futuro muchas soluciones, como cultivos más resistentes a enfermedades o al aumento de temperatura, puedan hallarse en la diversidad genética de alimentos que han sido cultivados por miles de años.

Mencionas además en el libro el argumento de la salud.

La ciencia más reciente de la nutrición destaca que los seres humanos evolucionamos consumiendo alimentos diversos. Necesitamos diversidad para la salud óptima de nuestra microbiota intestinal.

Y también hay tercer argumento, que para mí es igualmente válido. ¿Realmente queremos vivir en un planeta en el que la experiencia humana se vuelva cada vez más y más uniforme?

En el libro aseguras que el sistema actual de producción de alimentos está contribuyendo a la destrucción del planeta. ¿Podrías explicarnos esto?

Hubo varios cambios en agricultura en el siglo XX, por ejemplo, con la invención del proceso llamado Haber Bosch para producir fertilizantes sintéticos, o el auge de los monocultivos.

Vastas extensiones de biodiversidad se están perdiendo a medida que esa forma de agricultura se extiende por todo el planeta. Los suelos se han agotado, los acuíferos, lagos y ríos se han visto contaminados. Por eso digo que nuestro sistema de producción de alimentos actual tienen un costo muy alto.

Lo positivo, claro, es que se han evitado hambrunas mientras la población mundial se ha duplicado desde la década de los 70. Pero no podemos seguir de la misma forma. Incluso los arquitectos de la llamada Revolución Verde, como Norman Borlaug, reconocieron eso.

Borlaug dijo que este sistema muy intensivo tenía una vida útil relativamente corta y nos compraba tiempo para idear una estrategia a más largo plazo. Y creo que ahí es donde estamos ahora. Grandes mentes en agricultura y ciencia buscan crear sistemas de producción de alimentos en mayor armonía con la naturaleza, por el bien de nuestra salud y por el bien de la salud del planeta.

Veamos algunos ejemplos de alimentos amenazados en tu libro, como el maíz oloton de Oaxaca, México.

Este maíz es un ejemplo fascinante de cuán diversas son las plantas y cuán grande es la plasticidad genética de este cultivo. Cuando botánicos de otros países exploraron partes montañosas de Oaxaca desde finales de los años setenta, posiblemente antes, se encontraron con este maíz extremadamente inusual, muy alto y con raíces aéreas que goteaban como un mucus.

Este maíz ha sido cultivado durante generaciones por la comunidad Mixe, a gran altitud y en terrenos poco prometedores para la agricultura.

Solo en los últimos tres o cuatro años ha existido la tecnología para analizar la mucosidad de este maíz, y explicar que contiene bacterias que ayudan a fijar el nitrógeno del aire.

Así que este maíz muestra cómo una comunidad puede cultivar alimentos sin fertilizantes. Y la producción de fertilizantes requiere quemar grandes cantidades de combustibles fósiles.

Es una historia que deja en evidencia cómo la diversidad puede ayudar a la futura seguridad alimentaria.

En el libro hablas de la pérdida de variedades de maíz a raíz del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, TLCAN (NAFTA en inglés).

NAFTA ha estado vigente desde la década de los 90 y es un ejemplo de un tratado de comercio importante pero en cuya agenda no se incluyó a los pequeños agricultores o a los alimentos nativos.

La entrada del maíz más uniforme, el maíz dentado, de Estados Unidos, tuvo un impacto devastador en la diversidad del maíz en México.

Quién sabe qué rasgos genéticos importantes desaparecieron sin jamás ser analizados.

Por eso quiero contar estas historias, para decir que debemos dar más valor a la diversidad.

Otro ejemplo de alimento amenazado en el libro es el cacao criollo de Venezuela.

Fui a Venezuela a conocer una mujer llamada María Fernanda di Giacobbe, que realiza un trabajo pionero para rescatar este cultivo.

De Venezuela provenía el primer cacao que llegó a Europa y que cambió el paladar de gran parte del mundo.

Pero por el auge de la industria petrolera en el siglo XX se dejó de invertir en el cacao criollo, los agricultores ya no recibían buenos precios y se estaba perdiendo la diversidad genética. María Fernanda se embarcó entonces en una misión, en un

contexto de colapso económico, para revivir habilidades, tradiciones y variedades genéticas de cacao.

Ella trabaja con agricultores y ayuda a familias en todo el proceso de transformar el cacao en barras de chocolate para obtener un mayor ingreso.

Así que el reconocimiento de la diversidad puede ser un importante recurso económico.

¿Y el sabor de este chocolate es diferente?

Sí, este cacao era muy apreciado cuando llegó a Europa porque tenía un sabor más delicado, menos amargo. Hoy en día se agrega mucho azúcar en la producción de chocolate.

Pero el cacao criollo permite un producto con un perfil único, un sabor equilibrado y armonioso.

¿En qué medida el cambio climático está haciendo más urgente la necesidad de salvar los alimentos amenazados?

Una historia que cuento en el libro es la del café, y cómo en 2014 muchas plantaciones de la variedad Arábica fueron devastadas por un hongo.

Fue una lección de la fragilidad de las dos principales especies cultivadas: arábica y robusta.

La planta que podría salvar la producción mundial de café

La solución, señalan, es una mayor diversidad en los tipos de café que se cultivan. Por ejemplo, una especie en África llamada Coffea stenophylla (que tolera temperaturas más elevadas que otras especies) muestra cómo una mayor diversidad puede ayudar a enfrentar los desafíos del futuro.

En el epílogo de tu libro hablas sobre qué se puede hacer para salvar alimentos amenazados y detener la pérdida de diversidad. Y mencionas dos cosas, la primera es abordar el problema de los subsidios agrícolas. ¿Cuán grave es?

En el libro no digo que los cerca de treinta alimentos amenazados que enumero alimentarán al mundo. Pero sí digo que necesitamos múltiples sistemas agrícolas. Hay un lugar para la tecnología, pero al mismo tiempo necesitamos un sistema en el

que la diversidad pueda prosperar.

Y es extremadamente difícil que eso suceda debido a los miles de millones de dólares en subsidios agrícolas que sustentan el sistema actual y favorecen los tres cultivos dominantes que mencioné anteriormente.

Tenemos que ser más creativos e imaginativos a la hora de invertir en la producción de alimentos.

Otras historias en el libro son ejemplos de alimentos que tal vez tengan un enorme potencial, pero no se conocerá a menos que se invierta en ellos.

Un millón de especies amenazadas: el preocupante informe de la ONU sobre el impacto del ser humano en el planeta

En segundo lugar, en cuanto a soluciones, invitas a la gente a "pensar como un Hadza". ¿Podrías explicarnos esto?

La de los Hadza es la primera historia que cuento en el libro, porque ellos representan también algo de nuestra historia como humanos. Ellos son cazadores recolectores de uno de los sitios donde el Homo sapiens evolucionó en África.

Tienen una gran diversidad en su dieta, con un menú potencial de cerca de ochocientas especies de plantas y animales.

Ellos ilustran que la diversidad es crucial. Y además, sobreviven porque tienen un conocimiento íntimo de la naturaleza.

Los Hadza en Tanzania tienen un menú potencial de cerca de ochocientas especies de plantas y animales.

Claro que jamás volveremos a ser cazadores recolectores, pero creo que ellos nos pueden inspirar a forjar una conexión más fuerte con la naturaleza, a tener más conciencia de que somos extremadamente dependientes de la naturaleza.

Los Hadza entienden esto y nosotros debemos entenderlo.

¿Qué te gustaría que los lectores tengan presente la próxima vez que cocinen algo, o se sienten frente a un plato de comida?

Cualquiera que sean los ingredientes que estén usando, los invitaría a detenerse un momento y pensar que hay una historia detrás de ese ingrediente, una historia de miles y miles de años de agricultores que adaptaron ese cultivo para hacer posible que llegara a tu plato. Conocer esa historia es importante.

Los invitaría además a que en otra ocasión compren otra variedad de ese ingrediente con un aspecto y sabor diferente.

Y también los invitaría a establecer contacto con quien produce nuestros alimentos.

En el libro relato la historia de un agricultor de más de 70 años en China que cultiva una variedad de arroz rojo amenazada.

Cuando le pregunté cómo lograba vender su producto sacó su celular y me mostró cómo estaba en contacto con consumidores en Pekín a través de Wechat, que es como Whatsapp en China.

Con la tecnología moderna es posible establecer una conexión con las personas que cultivan nuestros alimentos y alentarlos a brindar más diversidad en el futuro.

Este artículo es parte de la versión digital del Hay Festival Cartagena, un encuentro de escritores y pensadores celebrado en esa ciudad colombiana del 26 al 29 de enero.

1 de febrero 2023

BBC News

https://www.bbc.com/mundo/noticias-64332708

ver PDF
Copied to clipboard