

La crisis alimentaria mundial podría cambiar lo que comemos

Vivimos en un mundo global y nuestros alimentos no provienen necesariamente de lugares cercanos a nuestros hogares. La pandemia de COVID-19 ha dejado al descubierto grietas en nuestros sistemas de envío y transporte que aún hoy causan dolores de cabeza. La situación se agrava aún más por los precios del crudo y los fenómenos meteorológicos extremos que han provocado sequías, inundaciones y otras catástrofes naturales sin precedentes que alteran el bienestar de la cadena alimentaria.

Y hay más razones por las que los precios de los productos son tan altos en estos momentos. Dan Bebber, profesor asociado del Departamento de Biociencias de la Universidad de Exeter (Reino Unido), explicó:

“Los precios de la energía están subiendo, y como la producción de fertilizantes requiere energía, los agricultores tienen que gastar más dinero en ellos (y en el funcionamiento de sus granjas) y por eso suben los precios de los alimentos”.

Y añadió sobre el actual conflicto en Europa: “Además, tanto Rusia como Ucrania son importantes exportadores de trigo. Si existe el riesgo de que se reduzcan las exportaciones, los especuladores de materias primas compran futuros de cereales y esto hace subir los precios. La situación empeora cuando otros gobiernos cierran las exportaciones para proteger el suministro interno”.

Según Richard Lackey, presidente y fundador del Banco Mundial de Alimentos, incluso sin la guerra en Ucrania, los precios de los alimentos estaban empezando a subir.

“Gran parte de esto está impulsado por el exceso de impresión de dinero de las naciones y las tendencias inflacionarias resultantes que alcanzan récords”, dijo a Metro. “Esto no desaparecerá rápidamente, y los pobres serán los que más sufran”.

La crisis de larga duración también podría cambiar lo que comemos. Los expertos creen que es probable que los alimentos alternativos, los granos ancestrales, los insectos y otros se incorporen a la mezcla de productos de consumo a medida que la gente busque nuevas formas de resolver el hambre.

“Aunque la mayoría de las proteínas alternativas son sustitutos agradables para quienes pueden pagarlas, parece que cuanto más cerca de la naturaleza podamos estar, más escalable será la solución. Los insectos, como los grillos y gusanos productores de proteínas, llegarán sin duda a las estanterías de las tiendas, pero también los granos menos utilizados, como el sorgo, que tienen un extraordinario contenido de proteínas y tallos que pueden sustituir a la caña de azúcar”, afirma Lackey.

Pero, ¿cómo sobrevivir a la situación? El experto cree que lo que más puede ayudar a las personas y a las familias es empezar a cultivar algunos de sus alimentos. Cosas como los brotes tienen un gran valor nutricional y pueden cultivarse en el interior.

“Para la gente que tiene una pequeña zona de jardín, considere la posibilidad de una zona de todo tiempo (cubierta/invernadero) o el uso de cubos y otras soluciones sobre el suelo para cultivar cosas como patatas, judías y verduras de hoja verde. La mayoría de la gente descubre que esta práctica también aporta un beneficio adicional de bienestar emocional y una sensación de resiliencia”, concluye Lackey.

EFE