



España, sede del Día Mundial de Lucha contra la Desertificación y la Sequía 2022

La alimentación y la gastronomía, sectores clave para impulsar nuevos modelos que ayuden a paliar los efectos de la desertificación

- La Casa Árabe en Madrid ha acogido una jornada con expertos en gastronomía para debatir sobre el impacto de la desertificación en la alimentación, organizada por la Fundación Biodiversidad del MITECO con la colaboración del Basque Culinary Center y Casa África
- Las consecuencias de la escasez de agua podrían comprometer nuestra forma de vida tal y como la conocemos en los países desarrollados, y limitar aún más las oportunidades de aquellos en vías de desarrollo
- Nuestros estilos de vida determinan nuestra huella hídrica. Seguir dietas sostenibles y saludables, como la mediterránea, también genera beneficios en el medio ambiente

16 de junio de 2022- En el marco de la celebración del Día Mundial de Lucha contra la Desertificación y la Sequía, que se conmemora mañana, día 17 de junio, esta tarde se ha celebrado el encuentro “¿Cómo podemos contribuir desde la gastronomía a paliar la desertificación?”, organizado por la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en colaboración con el Basque Culinary Center, Casa África y Casa Árabe de Madrid. Este 2022 España ha sido escogida sede para la celebración de este día, que impulsa la Organización de las Naciones Unidas.

La jornada se ha dividido en dos partes: una mesa redonda con varios expertos que han abordado el impacto de la desertificación en la alimentación y, posteriormente, una degustación de productos de baja huella hídrica en los jardines de la Casa Árabe para sensibilizar sobre los efectos de este problema ambiental en nuestro día a día.



LA GASTRONOMÍA COMO EJE TRANSFORMADOR

La gastronomía constituye una herramienta de transformación por su poder de llegar a todas las personas. La gastronomía abarca toda la cadena de valor alimentaria asociada normalmente a los restaurantes, pero gastronomía es también cada casa de cada país del mundo. La gastronomía es representación de los territorios y de sus gentes, de su cultura, tradiciones, de su entorno y naturaleza.

Nuestros estilos de vida determinan nuestra huella hídrica. Seguir dietas sostenibles y saludables, como la mediterránea, también genera beneficios en el medio ambiente ya que la ingesta de frutas, verduras y pescado proporciona un importante ahorro de agua, si tenemos en cuenta que la carne, las grasas animales y los productos lácteos son los alimentos que más agua necesitan para su producción.

La gastronomía sostenible se basa en ingredientes y productos de temporada y contribuye a la preservación de la vida silvestre y de nuestras tradiciones culinarias, además de promover prácticas productivas y de elaboración más sostenibles. Para analizar estos datos, se ha celebrado la jornada “¿Cómo podemos contribuir desde la gastronomía a paliar la desertificación?”, que ha contado con la participación de Irene Lozano, directora general de Casa Árabe; José Segura, director general de Casa África; Blanca del Noval, chef investigadora de BCCinn y responsable del BCulinaryLAB, del Basque Culinary Center; Claudia Polo, divulgadora, emprendedora gastronómica y fundadora de Soul in the Kitchen; y Alí Habib Rundasa, cocinero de origen etíope que lleva más de 15 años en Madrid liderando dos restaurantes especializados en cocina Etíope, NURIA y HANNAN.

“A medida que la población mundial crece, aumenta la demanda de tierra para proporcionar alimentos, piensos y fibra para la ropa. Como consumidores, todos tenemos el poder de actuar, incluso a través de nuestras elecciones de alimentos y moda”, ha señalado el secretario ejecutivo de la Convención de las Naciones Unidas de Lucha contra la Desertificación, Ibrahim Thiaw, a cargo de la inauguración del evento junto con la directora de la Fundación Biodiversidad del MITECO, Elena Pita.

“Iniciativas como la que esta tarde compartimos, con la gastronomía y la sostenibilidad como protagonistas, contribuyen a la sensibilización, a la información y abundan en nuestro objetivo de implicar a la ciudadanía y a la sociedad en su



conjunto en la adopción de pequeños gestos cotidianos que, con la complicidad e implicación de todos, resultan claves para un mejor futuro del planeta", ha añadido Pita.

LA HUELLA HÍDRICA EN LA ALIMENTACIÓN

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se calcula que el 70% de la huella hídrica a nivel mundial está relacionada con la alimentación. Para producir alimentos se requieren grandes cantidades de agua, siendo la carne el producto que más litros precisa para su elaboración. La huella hídrica (HH) es un indicador medioambiental que define el volumen de agua dulce total usada para producir los bienes y servicios que habitualmente consumimos. La HH sirve para tomar conciencia del consumo de agua que necesitamos en nuestro día a día y, por tanto, se utiliza de base para conseguir una gestión más eficiente de este recurso.

El estudio *Evaluating the Water Footprint of the Mediterranean and American Diets*, publicado por el Centro de Estudios e Investigación para la Gestión de Riesgos Agrarios y Medioambientales (CEIGRAM) de la Universidad Politécnica de Madrid, asegura que seguir la dieta mediterránea es una buena opción para reducir la huella hídrica, a la vez resulta fundamental para mejorar nuestra salud. Aproximadamente el 47% de sus ingredientes son verduras y legumbres, y el 63% restante frutas, huevos, grasas y productos de origen animal, en especial pescados y mariscos, y con un uso muy moderado de margarinas, azúcares, lácteos y carnes.

China, India y Estados Unidos son los países con mayor huella hídrica del mundo, pues acaparan el 38% del consumo de agua. Por su parte, España, a pesar de ser el país más árido de la Unión Europea, ocupa el segundo puesto -por detrás de Portugal- con mayor huella hídrica de Europa, con 2.461 m³ por habitante al año, el equivalente a gastar 6.700 litros por persona y día.

Las consecuencias de la escasez de agua podrían comprometer nuestra forma de vida tal y como la conocemos en los países desarrollados, y limitar aún más las oportunidades de aquellos en vías de desarrollo.