

# Día de la Gastronomía Sostenible

gastronomía sostenible

El 18 de junio se celebra el *Día de la Gastronomía Sostenible*, promulgado por la ONU en el año 2016, tomando en cuenta la propuesta efectuada por la *Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA)*.

El objetivo es crear conciencia para adquirir nuevos hábitos alimenticios que contribuyan no sólo al bienestar de la población mundial, sino también a la protección y preservación de los recursos que provienen de la tierra, para vivir en un planeta más sostenible.

## ¿En qué consiste la gastronomía sostenible o sustentable?

El término de **gastronomía sostenible o sustentable** fue establecido por la *Organización de las Naciones Unidas*, para darle apertura a todo lo relacionado a la diversidad natural para el consumo de alimentos que no tengan un impacto negativo sobre el medio ambiente y que ayude a cuidar al planeta.

Para que se generen las condiciones necesarias de un mundo verdaderamente sostenible, hacen falta mejoras y cambios relacionados con el ambiente, lo social y lo económico.

En tal sentido, será necesario una mejor manera de producir los alimentos, una transformación de la manera de pensar de la sociedad en general y un compromiso global de minimizar el impacto negativo que el consumo humano ha ocasionado sobre los recursos naturales que le proporcionan el sustento.

De acuerdo a la *Organización de las Naciones Unidas (ONU)*, los principios en los que se basa la agricultura y la alimentación sostenible son los siguientes:

- Mejorar la eficacia en el uso, conservación, protección y mejora de los recursos naturales, como elemento clave para la sostenibilidad de la agricultura.
- Proteger y mejorar los medios de vida rurales para la equidad y el bienestar social.
- Reforzar la resiliencia de las personas, comunidades y ecosistemas para una agricultura sostenible.
- Aplicar mecanismos de gobernanza responsables y eficaces para la sostenibilidad de la alimentación y la agricultura.

## Ventajas de una gastronomía sostenible

En los momentos difíciles que está atravesando nuestro planeta debido a la pandemia mundial por COVID-19, cambios climáticos, contaminación ambiental, desempleo y otras vicisitudes, urge un cambio de visión y conciencia de todos los seres humanos, pensando en un futuro mejor para nuestros hijos.

Pensar en un mejor porvenir para todos no tiene que ser una quimera, si nos avocamos en el presente a realizar las debidas transformaciones que el planeta nos está reclamando.

La gastronomía sostenible puede ser una salida positiva, contribuyendo a la protección y conservación de la biodiversidad, así como la posibilidad de que no se degraden los ecosistemas.

Otra de las **ventajas proporcionadas por la gastronomía sostenible**, radica en la salud y la buena nutrición para millones de personas en todo el mundo, las cuales se alimentan a base de productos químicos y procesados que, a la larga, son los causantes de tantas enfermedades y muertes.

De esta manera se contribuirá al logro de los objetivos del desarrollo sostenible contemplados en la **Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**, donde se estima la disminución de los niveles de desnutrición mediante el incremento de la productividad agrícola y la producción alimentaria sostenible, sobre todo, en los países más pobres. En este sentido, todas las naciones del mundo deben aunar esfuerzos, para que la gastronomía sostenible sea una realidad futura.

## **Etiquetar los alimentos teniendo en cuenta su lugar de origen**

Una idea de gran beneficio social y económico en las áreas rurales de muchos países consiste en etiquetar los alimentos de acuerdo a su lugar de origen, contribuyendo al desarrollo sostenible planteado por la **ONU** en su Agenda para el año 2030.

Los productos que son etiquetados provienen de distintas regiones del mundo, los cuales gozan de reconocimiento por su excelente calidad. Organismos como la **FAO** y el **Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo** elaboraron el estudio denominado “**Fortalecer sistemas alimentarios sostenibles mediante indicaciones geográficas**”, analizando el impacto económico de algunos rubros alimentarios de acuerdo a su país de origen, entre los que destacan:

- El café colombiano.
- El café Kona de los Estados Unidos.
- El té Darjeeling de India.
- El queso Manchego de España.
- El queso Tête de Moine de Suiza.
- El col Futog de Serbia.
- El Vino Vale Dos Vinhedos de Brasil.

- La pimienta Penja de Camerún.

Registrar y etiquetar estos productos representa un gran logro, para que los productores tanto del sector público como del privado lleguen a mejores acuerdos de cooperación en la cadena de producción, distribución, comercialización y certificación de estos rubros alimenticios.

## ¿Qué se está haciendo por la Gastronomía Sostenible?

En contribución a la gastronomía para el Desarrollo Sostenible, organismos internacionales como la *Asamblea General de la ONU*, la *Organización de Alimentos y Agricultura (FAO)* y la *Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)* han implementado las siguientes iniciativas:

- **Red de Ciudades Creativas:** esta iniciativa impulsada en el año 2004 promueve la selección de ciudades creativas en el ámbito gastronómico, para compartir experiencias y desarrollar colaboraciones en materia de gastronomía sostenible.
- **Promoción de utilización de energía limpia en restaurantes y expendios de alimentos:** gas, electricidad, gas natural.
- **Muestras, exposiciones culturales de alimentos y otros eventos:** para dar a conocer al público los beneficios de la gastronomía sostenible.
- **Promoción de secciones con contenido informativo:** La **FAO** promueve dietas ecológicas, guías alimentarias y la sección “*El cultivo tradicional del mes*” en su página web oficial.

## ¿Como celebrar el Día de la Gastronomía Sostenible?

Aunque la celebración de esta efeméride es reciente, representa un avance para los objetivos del desarrollo sostenible que plantea la **ONU** en la *Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible*, orientado a disminuir los índices de hambre y pobreza en el mundo, además de contribuir con una vida más armoniosa y equilibrada con el medio ambiente.

Todos podemos contribuir con la gastronomía sostenible en nuestra localidad, mediante la promoción de hábitos alimentarios y culinarios acordes con el medio ambiente, apoyando las tradiciones locales. Mencionamos a continuación algunas acciones encaminadas a fomentar la gastronomía sostenible:

- Adquiere productos de temporada.
- Compra productos locales, mejor que importados.

- Adquiere productos a granel y evita los envasados, en la medida de lo posible.
- Utiliza más vegetales en la preparación de las comidas y disminuye el consumo de carne.
- No desperdices los alimentos, planificando tus compras.
- Reutiliza las semillas de las frutas y vegetales para elaborar tu propio huerto.
- No malgastes el agua que utilizas en la preparación de los alimentos.
- Contribuye con el reciclaje, evitando adquirir productos con envases de plástico.

#### Referencia

[? Día de la Gastronomía Sostenible](#)