

El FIDA pide invertir más en el campo para mejorar los sistemas alimentarios

Invertir más en granjas rurales y en pequeñas y medianas empresas locales puede ayudar a crear sistemas alimentarios mundiales más inclusivos, justos y sostenibles, según un informe publicado hoy por el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) de la ONU, con sede en Roma

Efeagro

En el informe, titulado [*“Transformar los sistemas alimentarios para la prosperidad rural”*](#), se anima a los gobiernos a emprender acciones para mejorar estos sistemas alimentarios y apunta que *“un enfoque en la propiedad y el empleo locales aumentará las oportunidades laborales, en particular para las mujeres y los jóvenes, al tiempo que brindará a los pequeños agricultores acceso a mercados nuevos y diversos”*.

“La mayoría de las personas de las zonas rurales obtienen ingresos del trabajo en la agricultura a pequeña escala, que es una fuente vital de alimentos a nivel nacional y mundial”, se indica y se recuerda que “las granjas de hasta 2 hectáreas producen el 31 % de los [alimentos del mundo](#) en menos del 11 % de las tierras agrícolas”.

Tecnologías para los pequeños agricultores

El FIDA aconseja **incrementar el acceso de los pequeños agricultores rurales a las tecnologías** para impulsar su producción y desarrollar sistemas de precios que reflejen el coste total y real de producción, incluida la recompensa a los

agricultores por los servicios de los ecosistemas, como el mantenimiento de suelos saludables y la regulación de plagas.

También defiende **promover alimentos nutritivos accesibles y asequibles**, a través de **educación nutricional**, el **empoderamiento de las mujeres** para que tomen decisiones sobre nutrición y las políticas gubernamentales sólidas que regulen y orienten las elecciones del mercado.



El FIDA pide invertir más en el campo para mejorar los sistemas alimentarios. Varias campesinas indias mientras plantan arroz. Efeagro Archivo/ STR

Los países pueden igualmente comprometerse a reequilibrar el comercio y la gobernanza mundiales para corregir los desequilibrios de poder, ya que la actual concentración *“dentro de los sistemas alimentarios exige **repensar las regulaciones y los acuerdos comerciales** para que la población rural de los países en desarrollo pueda beneficiarse”*.

El FIDA argumenta que la **Cumbre sobre Sistemas Alimentarios** del **23 de septiembre** puede ser una buena ocasión para que los países se comprometan a emprender acciones concretas que lleven a una **verdadera transformación de los sistemas alimentarios globales**.

Obesidad y hambre

*“Vivimos en un mundo de **grandes e injustas contradicciones**. Hay **800 millones de personas que padecen hambre** y, sin embargo, **altas tasas de obesidad**. Las dietas nutritivas son caras, pero muchos pequeños agricultores son pobres”,* ha lamentado el vicepresidente adjunto del Departamento de Estrategia y Conocimientos del FIDA, **Jyotsna Puri**, en una nota.

El **FIDA** invierte en la población rural, combatiendo la pobreza y aumentando la seguridad alimentaria. Desde 1978, ha proporcionado 23.200 millones de dólares en **subvenciones y préstamos a bajo interés** a proyectos que han llegado a más de 500 millones de personas.

The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

[The World's 50 Best Restaurants](#), patrocinado por S.Pellegrino y Acqua Panna, revela hoy la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 antes de la ceremonia de entrega de premios anual, que tendrá lugar el martes [5 de octubre](#) de

2021 en Amberes, Flandes. La lista anual la elabora un jurado compuesto por más de 1000 expertos independientes del mundo de la gastronomía, entre los que se encuentran chefs internacionales de renombre, y periodistas y viajeros gastronómicos. Esta noticia se esperaba con mucha expectación desde que se reveló la última lista en 2019.

Lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 en números

- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye la entrada de 13 establecimientos de 9 países diferentes, lo que ofrece una representación global que abarca lugares como Bélgica o Tailandia.
- La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 incluye restaurantes de 22 países repartidos entre 6 continentes.
- Gracias a las dos nuevas entradas en Tokio de los restaurantes Sazenka y L'Effervescence, Japón cuenta con cinco establecimientos entre los puestos 51 y 100, la cifra más alta de cualquier país.
- Reino Unido, Francia y España le siguen con cuatro restaurantes cada uno
- 21 entradas son de Europa, 13 de Asia y 9 de América del Sur
- Las dos nuevas entradas en Perú para 2021 son los restaurantes Kjolle y Mil, cuya copropietaria es la ganadora del premio The World's Best Female Chef Award, Pía León.
- La novedad más destacada de la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 es Alchemist, en Copenhague (Dinamarca), con el nro. 58.
- San Huberto, que se encuentra en San Cassiano (Italia), es el restaurante que más puestos ha subido en la clasificación, puesto que ha mejorado en 62 posiciones

desde 2019 cuando la lista se amplió a 120 restaurantes
• **La lista incluye dos entradas de Sudáfrica: Fyn y La Colombe en Ciudad del Cabo**

Además de incluir muchos restaurantes en lugares gastronómicos conocidos, este año la lista también reconoce a los restaurantes de muchas otras partes del mundo. Willem Hiele representa a la ciudad costera belga de Koksijde en el nro. 77, mientras que La Grenouillère, en La Madelaine-sous-Montreuil (norte de Francia), vuelve a entrar en el nro. 91. La estrella gastronómica de Ciudad del Cabo también está en alza, puesto que La Colombe sube 33 puestos hasta el nro. 81, mientras que Fyn entra por primera vez en el nro. 92.

Más restaurantes asiáticos que nunca

En la lista ampliada de este año hay más establecimientos asiáticos que nunca, con cinco países representados en la lista. Los restaurantes son Nihonryori RyuGin (Tokio, nro. 51), Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73) y Sazenka (Tokio, nro. 75), La Cime (Osaka, nro. 76) y L'Effervescence (Tokio, nro. 99) en Japón; Mingles (nro. 62) en Seúl (Corea del Sur); Sorn (nro. 63), Le Du (nro. 72) y Gaa (nro. 93) en Bangkok (Tailandia); Vea (nro. 71), Belon (nro. 88) y Amber (nro. 100) en Hong Kong y Indian Accent (nro. 82) en Nueva Delhi (India). Dos restaurantes de Japón ([Luca Fantin](#) y L'Effervescence) y dos nuevos restaurantes de Tailandia (Sorn y Le Du) se incorporan a la lista de 2021.



Chef Luca Fantin



Il Ristorante Luca Fantin (Tokio, nro. 73)



The world's 50 best restaurants anuncia la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de 2021

Entradas nuevas

Además de los países asiáticos, otros seis países pueden presumir de haber entrado en la lista este año: Dinamarca (Alquimista, Copenhague, nro. 58); **Bélgica** (Willem Hiele, Koksijde, nro. 77); dos restaurantes en el Reino Unido (Brat, nro. 78, e Ikoyi, nro. 87 y ganador de **American Express One To Watch Award**, ambos en Londres); Colombia (El Chato, Bogotá, nro. 80); Francia (Le Clarence, París, nro. 84); dos también en Perú (Mil, Cusco, nro. 90 y Kjolle, Lima, nro. 95, ambos de la ganadora del **premio Best Female Chef Pía León**) y uno en Sudáfrica (Fyn, Ciudad del Cabo, nro. 92).

William Drew, director de contenido de The World's 50 Best Restaurants, afirma: «La lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100 de este año, con restaurantes en 22 países de seis continentes, reconoce más destinos distintos que nunca. Estamos encantados de que 13 nuevos restaurantes se unan a la lista por primera vez, en un momento en el que el mundo gastronómico sigue superando los enormes retos que plantea la pandemia. Estamos deseando celebrar estos premios juntos en la ceremonia de entrega de premios en Amberes, Flandes, el 5 de octubre».

The World's Best Female Chef

Pía León, la ganadora del premio The World's Best **Female Chef Award** patrocinado por [Nude Glass](#), cuenta por primera vez con dos restaurantes en la lista de establecimientos clasificados entre los puestos 51 y 100. Kjolle entra en el nro. 95 tras recibir el premio Highest New Entry Award en los premios 50 Best Restaurants 2019 de América Latina. [Mil](#), el restaurante y centro de investigación cusqueño que León dirige junto con su marido [Virgilio Martínez](#), debuta en el nro. 90.









El proceso de votación

Más de 1000 expertos internacionales del sector de la restauración y gourmets viajeros que forman parte de la Academia **The World's 50 Best Restaurants** han votado la lista **The World's 50 Best Restaurants 2021**. La Academia, paritaria en cuanto a género, comprende 26 regiones distintas de todo el mundo, cada una de las cuales cuenta con 40 miembros, entre ellos un presidente. Ningún patrocinador del evento tiene influencia en el proceso de votación.

La consultora de servicios profesionales **Deloitte** adjudica de forma independiente la lista World's 50 Best Restaurants, en la que se incluye la lista de restaurantes clasificados entre los puestos 51 y 100. Esta resolución garantiza la protección de la integridad y la autenticidad del **proceso de votación** y de las listas resultantes.



■
D.O.M.

Chef – Giovane Carneiro







Resultados

Se anunciará el ganador del premio **The World's 50 Best Restaurants 2021** en directo en una ceremonia que se celebrará en **Amberes**, Flandes, el martes 5 de octubre. Además, se transmitirá en directo en los canales de Facebook y YouTube de 50 Best. Antes de la ceremonia, el renombrado chef [Massimo Bottura](#), del antiguo restaurante nro. 1 Osteria [Francescana](#) y que forma parte del exclusivo grupo «Best of The Best», presentará una retransmisión en directo desde la alfombra roja, donde las estrellas del mundo culinario se reunirán en persona de nuevo. El anuncio de la lista y los premios individuales se podrá seguir a través de los canales de redes sociales de **50 Best**, y la retransmisión en directo comenzará a las 16:30 CET.

La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado

Una nueva forma de imaginar el helado. Este ha sido el punto clave de la quinta edición de Ge.Co., Gelato Contemporáneo, la kermesse dedicada al futuro del helado.

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

PUENTES GASTRONÓMICOS – ITALIA

CasaCiomod, la [casa del Ciomod](#) –*el chocolate artesanal de Modica*– ha sido el escenario de la kermesse, donde se han reunido del 13 al 15 de septiembre famosos heladeros y

renombradas personalidades del [mundo de la gastronomía](#). Gracias a ellos, el encuentro de tres días ha sido una interesante e importante oportunidad para repensar el futuro del helado, no sólo como un simple postre, sino también como una deliciosa forma de jugar con la textura, los **aromas** y el sabor de los **alimentos**.

Ponencias realmente fascinantes a lo largo de los tres días han confirmado que las fronteras del **helado** han avanzado a una velocidad vertiginosa. Corrado Assenza, el célebre pastelero del Caffè Sicilia (Noto), ha propuesto su propia idea de contemporaneidad jugando con maridajes poco convencionales, hechos de carencias y sabores impactantes; Loretta Fanella –**pastelera** crecida con chefs como **Ferran Adrià**, Carlo Cracco y Giorgio Pinchiorri- ha realizado tres recetas diferentes de **helados** partiendo de la misma base; Claudio Gaiaschi (propietario del Podere Santa Bianca) ha destilado el hinojo silvestre siciliano y Luca Bernardini -instructor de diseño de alimentos de relevancia internacional- ha preparado **pralinés** rellenos de **ganache** congelada y no congelada con una piel de **chocolate** y relleno de pacha de cacao (el jugo del cacao fresco).







La intervención de Pierpaolo Ruta, hijo de Franco Ruta –**conocido como el padre del chocolate**– y propietario de Dolceria Bonajuto (en Modica), sobre el pasado, el presente y el futuro del **chocolate** ha captado la atención de todos por su pasión y conocimientos.









Al final de la kermesse, Taila Semerano y Erika Quattrini (propietarias de Ciccio en Piazza, Ostuni) han sido premiadas

como las mejores **heladerías** contemporáneas de 2021. Su receta, “*Essenza*”, es un ejemplo vanguardista de técnica: basado en la famosa [almendra de Toritto](#), el **helado** es una mezcla de extracción, infusión, tostado y destilación. Así, ha obtenido el premio del jurado compuesto por Corrado Assenza, Loretta Fanella, Pierpaolo Ruta, Nicolò Vellino, Luca Bernardini, Luis Concepción Sepúlveda, y de la crítica.



La kermesse de Ge.Co.: otra forma de imaginar el helado
Los tres días de festival han estado llenos de **experiencias** interesantes, como la visita al Fattojo Bonajuto, la inusual mezcla de **mixología**, café y helado propuesta por Caffè Moak con un cóctel antes de **la cena**, la cena preparada por Carmelo Chiaramonte (en colaboración con los célebres heladeros Gianfrancesco Cutelli, Ida Di Biaggio y Giovanna Musumeci) que ha sido un perfecto y profundo homenaje a la **biodiversidad** siciliana, celebrada en un delicado juego de acidez, **temperatura**, textura e increíbles **maridajes**.

Agricultores rechazan la subida del salario mínimo porque afecta a su rentabilidad

Las organizaciones agrarias Asaja y COAG han rechazado el aumento del Salario Mínimo Interprofesional (SMI), pactado entre el Gobierno y los sindicatos, porque afecta a la “viabilidad de muchas explotaciones” agrícolas y ganaderas.

Efeagro

Asaja ha expresado su “*indignación*” por el acuerdo alcanzado entre el Gobierno y los sindicatos para la subida del Salario Mínimo Interprofesional (SMI), que ha calificado de “*otro duro golpe*” al sector agrario.

“Esta es la gota que colma el vaso en este año con fuertes incrementos de costes de luz, carburantes, fertilizantes, abonos y piensos, máxime si tenemos en cuenta que la aplicación de la nueva reforma de la Política Agraria Común (PAC) traerá aparejados importantes recortes en las ayudas”, ha asegurado la [organización](#) en un comunicado.

Asaja ha considerado que esta subida del SMI es “*absolutamente inasumible*” para buena parte de las explotaciones agrícolas y ganaderas, ya que llega en un momento de grave crisis de la rentabilidad por los bajos precios en origen y crecientes costes de producción.

El presidente de Asaja, Pedro Barato, ha destacado que, si se suma esta subida del salario mínimo con las anteriores, se incrementa cerca del 40 % el coste salarial mínimo legal.



Agricultores rechazan la subida del salario mínimo porque afecta a su rentabilidad

En opinión de la organización, como consecuencia de elevar el SMI a 965 euros se **pone en peligro la viabilidad de muchas explotaciones**, se destruirá empleo en el sector, se reducirán las oportunidades de nuevos trabajos y se corre el riesgo de generar empleo sumergido y de abandonar los cultivos con mayor necesidad de mano de obra.

Asaja también ha criticado que el Gobierno haya decidido subir el SMI en “*connivencia*” con los sindicatos, pero sin contar con el consenso de los empresarios, “los verdaderos artífices de la marcha de la economía y el empleo”.

La subida del SMI pone en “*dudosa viabilidad*” a muchas explotaciones agrarias y algunos sectores de producción, ha asegurado la organización agraria COAG.

Su responsable de Relaciones Laborales, Eduardo López, ha

señalado a Efeagro que la viabilidad de estas explotaciones se verá **“perjudicada por esta subida del 1,6 %”**, que se suma a la acumulada del 33 % que se produjo en los dos años anteriores.

López ha criticado el [aumento de los costes](#) “a todos los niveles”, incluido el de la energía, sin que los productores “puedan repercutir” ese incremento en la venta de sus productos.

*“Respetamos que los trabajadores tengan que tener un salario digno y defendemos el trabajo digno en el campo, pero debemos apelar a los gobiernos e instituciones a que tomen conciencia de la situación de las rentas de los productores, que van **perdiendo poder adquisitivo año tras año**”,* ha enfatizado el responsable de COAG.

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimienta verde
- 75 g de zanahoria

- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia
- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto
- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza
- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

Por último, añadir el tomate (cortado finamente) y hacer unos 15 minutos más. Añadir las carrilladas, 50 ml de vino tinto, 100 ml de malvasía, el tomillo, la salvia, y cubrirlo con el fondo de cerdo. Hacer a fuego muy suave hasta que estén tiernas.

Mientras, reducir la malvasía con el vino tinto restante hasta l 174 parte. Sacar la carne del estofado y limpiarla bien. Colar el caldo y juntar con la reducción de vino tinto y malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

Calentar el aceite de semillas a 70°C, apartar e introducir las vainillas en su interior abiertas a lo largo y dejar macerando unas 12 horas. Colar y reservar.

La calabaza

Cortar la calabaza en dados de un centímetro y cocinarla en el aceite de vainilla con el fuego al mínimo hasta estar al dente. Apartar.

Terminación y presentación:

Hacer los tacos de calabaza en sartén y tostar ligeramente los piñones. Cortar la carrillera y colocarla en el plato, disponer a su lado los tacos de calabaza y los piñones. Salsear y decorar con rama de tomillo y hoja de salvia.

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

Ingredientes

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo

- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (forrada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en

el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En
un
mo
rt
er
o
ma
ch
ac
ar
lo
s
aj
os
,
la
pi
mi
en
ta
,
y
la
sa
l
gr
ue
sa
ha
st
a
pu
li
r
to
ta
lm

en
te
.
Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
.
Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne

Pese a un consenso cada vez más amplio sobre la necesidad de reducir el consumo de carne para proteger la biodiversidad y el clima, los países europeos aún no están tomando medidas para impulsar ese cambio, que los más jóvenes sí parecen apoyar, según el informe *“Atlas de la Carne 2021”*.

[Efeagro](#)

El documento, elaborado conjuntamente por Friends of the Earth Europe, la fundación alemana Heinrich Böll Stiftung y la ONG Bund für Umwelt und Naturschutz (Federación para el Medioambiente y la Conservación) pasa revista al impacto de la producción y el consumo de carne, a las alternativas a ese producto y a la manera de modificar los hábitos alimenticios.

Atlas de la carne 2021

Si la tendencia actual continúa, la producción de carne aumentará en **40 millones de toneladas de aquí a 2029**, alcanzando los [366 millones de toneladas](#) anuales, indicó hoy en la rueda de prensa de presentación del informe Christine Chemnitz, de la fundación Heinrich Böll Stiftung.

El impacto sobre el medioambiente preocupa, teniendo en cuenta que la producción industrial de ganado y el cultivo de soja para fabricar piensos figuran entre los principales factores

causantes de la deforestación.

“Ningún país del mundo tiene una estrategia para reducir la producción o el consumo de carne”, lamentó Chemnitz.

El informe considera necesario reducir al menos en una cuarta parte la producción y el consumo de productos animales (carne, leche y huevos).

“No se trata de dejar de comer carne, sino de comer menos y mejor”, subrayó la misma experta.

Situación en la UE

Los patrones actuales de consumo de carne en Europa son insostenibles en términos de salud y medio ambiente, dice el informe.

Según el Atlas de la Carne 2021, la UE no ha adoptado de momento la acción política necesaria para la transición hacia un modelo de producción y consumo de carne más sostenible.

“Ni la Política Agrícola Común (PAC), ni la estrategia ‘De la Granja a la Mesa’ son suficientes para resolver el problema”, señaló por su parte en rueda de prensa Stanka Becheva, de “Friends of the Earth Europe”.

Un asunto que preocupa en particular es el **acuerdo de libre comercio con Mercosur** (Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay), firmado en 2019 pero aún no ratificado.

Ese pacto, dice el documento, *“aumentaría la producción de carne y la deforestación y la violación de derechos humanos en Sudamérica”.*

Cambio de tendencias

Hoy en día, en la UE, los españoles son los que más carne comen según el informe, seguidos de los portugueses y los alemanes, mientras que los eslovacos y los búlgaros están en

el extremo opuesto.

Hay **pocos datos fiables sobre el número de vegetarianos, veganos y flexitarianos** (vegetarianos flexibles que en ocasiones comen carne) en Europa, aunque parece que las cifras están aumentando.

En general, dice el estudio, los adultos jóvenes parecen estar dispuestos a emprender el camino del cambio hacia unas dietas más sostenibles.

Como ejemplo recoge una encuesta llevada a cabo por la Universidad de Göttingen en Alemania el pasado año entre jóvenes de 15 a 29 años, que muestra que renunciar a la carne es una tendencia.

El **70 % de los encuestados** dijo estar en contra de la producción industrial de carne en Alemania y dispuesto a pagar más por la carne procedente de animales criados según estándares de bienestar animal.

Aproximadamente el 10,4 % seguía dietas vegetarianas y un 2,3 % eran veganos.

Aunque son datos de un solo estado miembro, según Christine Chemnitz la tendencia se podría extrapolar a otros países de la UE.



Los países europeos se resisten a pasar a una dieta con menos carne. Efeagro/Luca Piergiovanni

Alternativas

La ["carne" de origen vegetal](#) se ha consolidado en los últimos años como alternativa cada vez más potente, con un destacado crecimiento de mercado, mientras que la producida en laboratorio, en la que trabajan de momento pequeñas empresas innovadoras, no se encuentra aún en los supermercados.

Los sustitutos de la carne a base de plantas son en general mucho más respetuosos con el medioambiente (su producción implica la emisión de menos de gases de efecto invernadero y requieren menos agua y tierra), dice el documento, que matiza no obstante que suelen ser **alimentos altamente procesados y que contienen muchos aditivos**.

Por su parte, la carne producida en laboratorio podría ayudar a reducir la cantidad de animales criados, pero de momento no está del todo claro si los beneficios estarán a la altura de las expectativas en materia de sostenibilidad.

Se estima que en torno a cinco millones de kilos de papas de origen local de la actual campaña quedan todavía sin vender en el Archipiélago

Asaga-Asaja Canarias

“Siempre, pero especialmente en momentos de crisis como el actual, con una cosecha propia abundante, es vital apostar por nuestros productos para que la riqueza se quede en nuestro territorio”, Ángela Delgado.

[La Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias \(ASAGA Canarias ASAJA\)](#) quiere hacer un llamamiento para animar a los consumidores a priorizar en sus compras las **papas de origen canario** frente a las producciones de Reino Unido que han comenzado a llegar al **Archipiélago**. Con este mensaje, esta organización profesional agraria busca dar salida a las existencias locales de la actual campaña y evitar así que se queden sin vender con las pérdidas de rentabilidad que generaría a los **productores** de las islas.

Cinco millones de kilos de papas de origen local

ASAGA Canarias estima que en la actualidad cerca de cinco millones de kilos de **tubérculos** permanecen en las cámaras de frío de diferentes cooperativas, tanto en Tenerife como en [Gran Canaria](#), a la espera de ser vendidos. Este volumen de producción tendrá que competir en los puntos de venta con

importaciones que, a medida que vayan aumentando su presencia en nuestros **mercados**, irán bajando de precio, complicando las ventas de la papa canaria con un precio superior debido a los elevados costes de producción que soportan los **agricultores** por producir en un territorio ultraperiférico, insular y fragmentado, que repercute negativamente en la rentabilidad y viabilidad de sus explotaciones.



Cinco millones de kilos de papas de origen local de la actual campaña quedan todavía sin vender en el Archipiélago. Foto: EuropaPress

La presidenta de ASAGA Canarias, **Ángela Delgado** subraya que *“siempre, pero más aún en estos momentos de crisis económica como el actual y cuando contamos con una abundante cosecha de papa local, es vital apostar por nuestros productos frente a los fuera, por frescura, calidad y porque comprando aquí, la riqueza se queda en nuestro territorio”*.

No obstante, cabe recordar que, desde el pasado 1 de enero de 2021, la **papa** de fuera es uno de los productos agrícolas que debe abonar a su entrada a **Canarias**, un 15% de AIEM, el

Arbitrio sobre Importaciones y Entregas de Mercancías, frente al 10% que pagaba el pasado año. Este incremento, que estará en vigor hasta 2027, fue una de las demandas de **ASAGA Canarias** al Ejecutivo Regional durante la renovación de este impuesto que funciona como un instrumento proteccionista para salvaguardar las producciones locales.

Jeong Kwan, la monja budista que enseña a salvar el planeta con su comida

Menuda, risueña y muy lejos de aparentar su edad, la monja budista Jeong Kwan está aprovechando la fama mundial que le dio el capítulo de *“Chef’s Table”* (Netflix) para salir esporádicamente del templo en el que reside en Corea del Sur y enseñar que se puede *“salvar el planeta a través de la comida”*.

Está estos días en Madrid -*invitada por el Festival Veranos de la Villa, con Corea del Sur como país invitado, y por la celebración del décimo aniversario del Centro Cultural de Corea-* cocinando ante profesionales, aficionados y periodistas platos budistas como arroz envuelto en hoja de loto, [kimchi](#) depurativo de verduras y setas shiitake estofadas con sirope de malta, con las que convenció a su padre de que no era necesario comer carne.

Efeagro

“Me comunico con la gente a través de la comida”, explica

quien se define como *“asceta y monja, no chef”* pero que ha ganado su popularidad gracias a platos que atraen a su templo a multitud de admiradores y a futuros cocineros que compaginan las enseñanzas de Kwuan con la formación en escuelas de hostelería.

No busca la fama, recalca, pero se ha animado a *“salir más hacia el mundo”* con la *“misión”* de demostrar que ***“podemos salvar el planeta a través de la comida; para eso es muy importante respetar la naturaleza y tener un pensamiento de no violencia”***

“Cuando intento cuidarme a mí misma, intento cuidar al mundo y hacerlo más puro, mi alimentación es más sostenible y más natural para hacer el mundo más sostenible”, ha expuesto quien lleva **45 años siendo vegana**, justo desde que ingresó a los 17 años en el monasterio de Baekyangsa.



Jeong Kwan *“Me comunico con la gente a través de la comida”*
Efeagro/ Chema Moya

Ataviada con su hábito gris claro y zapatillas de deporte,

Kwan dice a Efeagro que aunque al principio rechazó la oferta de Netflix, no se ha arrepentido de haber protagonizado un capítulo de la tercera temporada de "Chef's Table" porque le ha dado la oportunidad de "dar a conocer la cocina budista al mundo, lo que supone también compartir su pensamiento".

De hecho, aunque no se plantea abrir un restaurante porque *"la comida de un templo budista no es para un negocio"*, sí **le interesa profundizar en la formación culinaria, bien abriendo su propia escuela bien colaborando con las ya establecidas.**

Por el momento, la escogida por el prestigioso Culinary Institute of America como una de las 50 representantes mundiales del movimiento Plant-forward, que **reivindica el mundo vegetal frente a la proteína animal**, imparte los fundamentos en diversos foros, entre ellos universitarios.

"En una facultad que fui a dar una clase vi un cubo lleno de restos de alimentos; cociné con todo ello porque en la cocina budista no puedes desperdiciar nada, hay que aprovechar toda la energía de los seres vegetales", indica en su lucha, también, contra el ingente desperdicio alimentario que contrasta con situaciones de hambrunas y necesidad.

Otro de los pilares de sus enseñanzas es **"concienciar sobre el medioambiente y el cambio climático" a través de la comida**, lo que excluye el consumo de animales. *"No veo muy adecuado comer animales criados en jaulas, ni tampoco ejercer la violencia contra ellos (sacrificarlos) para comerlos; ni siquiera tiene mucho karma comer un animal muerto de forma natural. Hay que respetarlos"*, subraya convencida.

Advierte de que los platos que prepara para divulgar la gastronomía budista poco tienen que ver con los que consumen los monjes en sus templos. Kwan se levanta a las cuatro de la madrugada, dedica dos horas a meditar, desayuna gachas de arroz y verduras encurtidas, vuelve a la meditación y al mediodía come arroz hervido, soja, kimchi y dos tipos de

verduras cocidas y sazonadas.

Después de dedicar la tarde a sus tareas, entre ellas la agricultura, no cena. “Lo que sobra del almuerzo se destina a los monjes débiles o enfermos; como lo mínimo para tomar solo la energía suficiente para meditar, no soy avariciosa”, dice con una risa breve y discreta.

El té sí forma parte de la dieta de los monjes porque *“la comida va al cuerpo, el té despeja la mente y retiene la energía espiritual”*. Y es que, argumenta, en los templos budistas la comida busca favorecer la meditación de los ascetas.

Evitar las grasas o alimentos considerados “estimulantes” como el ajo, la cebolla, la cebolleta, el puerro y el cebollino son parte de esta filosofía culinaria, aunque más allá de los monasterios, el budismo sí contempla su consumo dentro de una alimentación natural, respetuosa con la naturaleza y la temporalidad, y en la que se descartan los procesados, los azúcares se sustituyen por siropes de frutas y los fermentados juegan un papel fundamental porque aportan energía.

“La comida es un puente entre la energía espiritual y la física, lo que consumimos afecta a la mente, por eso es importante tener un buen equilibrio en nuestra alimentación”, argumenta quien en Madrid ha disfrutado mucho con la paella.

También defiende que es importante que los cocineros profesionales conozcan el origen de los alimentos para saber cómo tratarlos, cómo darles “un valor añadido en forma de comida” a través de la creatividad. *“Pero la creatividad y el ego no pueden convivir; el ego no vale la pena, ese es mi credo”*, asevera.