

Comunitat Valenciana



Objetivos de Desarrollo Sostenible

Victoria Salinas
VALÈNCIA2 HAMBRE
CEROFOTOS DE
GERMÁN CABALLERO

■ Hace 12.000 años el ser humano dejó de ser recolector y cazador para convertirse en agricultor. Empezaba una nueva era en la que por primera vez el ser humano era capaz de gestionar su alimento. Desde entonces y pese a la superpoblación del planeta, la humanidad ha ganado «por goleada» la carrera y ha sido capaz de producir alimentos suficientes. Y, aún así, sigue habiendo hambre en el mundo: 820 millones de personas están subalimentadas según las últimas estimaciones y las cifras van en aumento.

El porqué de esta aparente paradoja y qué mecanismos se están articulando desde las grandes organizaciones internacionales y desde las pequeñas acciones individuales para revertirlo, fueron los ejes principales que se abordaron en el Desayuno Informativo organizado por Levante-EMV dentro de su campaña para dar a conocer los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible 2015-2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) que se está llevando a cabo gracias al apoyo global de Facsa y Caixa Popular. En la difusión del objetivo número 2 ha colaborado la empresa de restauración colectiva valenciana Irco.

Coincidiendo con la celebración en València del Día Mundial de la Alimentación, Levante-EMV pudo contar con testigos de excepción para abordar este objetivo número 2 del hambre cero: la presidenta saliente de la Asamblea General de Naciones Unidas, poeta y exministra de Defensa ecuatoriana, M^a Fernanda Espinosa y Enrique Yeves, director de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO España; además de Vicente Domingo, director del Centro Mundial para la Alimentación Urbana Sostenible, Cemas, radicado en València.

Completaban la mesa la responsable de Calidad de Irco, María Guillén; la propietaria del restaurante La Finca de Elx con una estrella Michelin y embajadora del proyecto Restaurantes contra el hambre, Susi Díaz y Jorge Cavero, director de la ONG valenciana Cerai, que desde hace 25 años trabaja por el desarrollo rural, la agrobiodiversidad y la soberanía alimentaria. Por parte de Levante-EMV, recibieron a los intervinientes el consejero delegado de Prensa Ibérica en la C. Valenciana, Juan Antonio López Ruiz de Zuazo, y el director de Relaciones Institucionales de Prensa Valenciana, Julio Monreal.

Desde su experiencia en la ONU, Espinosa y Yeves pusieron en contexto qué está pasando en el mundo y cuál era la fotografía de la consecución de estos «ambiciosos» objetivos cuatro años después de



Los intervinientes en el desayuno. De izqda. a derecha: Enrique Yeves, J. A. López Ruiz de Zuazo, Susi Díaz, Jorge Cavero, María Guillén, M^a Teresa Espinosa, Vicente Domingo y Julio Monreal.

Pasar de las iniciativas globales a las locales y de producir mucho en monocultivos a devolver el poder a los pequeños productores y fomentar la agrobiodiversidad. Las estrategias para conseguir el Hambre 0, el objetivo número dos de la agenda 2030 de la ONU han cambiado pero siguen necesitando del empuje de todos para hacerse realidad

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

El drama de pasar hambre en un mundo que tira comida

► La presidenta saliente de la Asamblea de las Naciones Unidas y el director de FAO España dan las claves de por qué sigue creciendo el número de personas malnutridas en el mundo: 821 millones

aprobarse. «Hemos avanzado mucho en temas de salud pública, de control de las pandemias y en reducción de la pobreza extrema», aseguró Espinosa que, sin embargo desgranó que se había retrocedido en biodiversidad, en contener el cambio climático, en la contaminación de los mares y el manejo de los desechos, en la discriminación de la mujer y en atenuar la brecha de las desigualdades.

Para la diplomática, el hambre en el mundo no era la enfermedad en sí del planeta sino el síntoma de que algo estaba pasando, como lo es la fiebre. «Tenemos la tecnología para producir pero, paradójica-

Se produce más alimento del necesario pero la crisis, el cambio climático y los conflictos complican un acceso igualitario

mente, el hambre está subiendo y éticamente no es aceptable». Para ella, el porqué venía de la mano de la falta de políticas nacionales claras y de cuestiones combinadas como los conflictos armados y las consecuencias sobre la agricultura del cambio climático. «Allá donde hay pobreza y desigualdades va a haber hambre» apuntó, recordando los 1,2 millones de personas que están malnutridas en la propia ciudad de Nueva York. «No hace falta irse a Ghana».

Una tormenta perfecta

Desde FAO España, su director Enrique Yeves ahondó en esta radio-

grafía de los motivos del hambre en el mundo: «Cuando ya parecía que era muy real» acabar con el hambre en el mundo, «una tormenta perfecta», había vuelto a hacer subir las cifras y pintaba un futuro nada halagüeño, tormenta que para Yeves se componía de tres elementos: los conflictos bélicos, porque allí donde se está en guerra hay dificultad de acceso a la comida; el influjo «brutal» del cambio climático, porque los pequeños agricultores autosuficientes eran muy vulnerables a los grandes cambios como sequías o inundaciones y la crisis económica como guinda del pastel.

«En Brasil, Lula da Silva aplicó

Patrocinado por



Con la colaboración de



políticas y sacó de la pobreza extrema a 40 millones de personas y hay otros países que quieren hacerlo pero no tiene recursos y las crisis los empobrecen más», explicó.

Aprendizaje

En estos años de lucha contra el hambre en el mundo, Yeves aseguró que organizaciones como la FAO habían aprendido y las iniciativas como la «revolución verde» de los años 60 y 70 para aumentar drásticamente los rendimientos agrícolas basados en monocultivos intensivos «no son la solución» ya que «sí acabaron con las grandes hambrunas de Asia pero a un costo ambiental brutal».

Las soluciones se estaban buscando ahora, precisamente, dando un giro de 180 grados: en la agrobiodiversidad, poniendo por delante la soberanía alimentaria y dando herramientas a los productores locales para mantener sus cultivos y hacerlos resilientes. Ir de abajo hacia arriba para convertir «las soluciones locales en globales», tal como apuntó Vicente Domingo, del Centro Mundial para la Alimentación Urbana Sostenible, Cemas. Para Domingo, las ciudades iban a tener además un papel fundamental en este tejido interconectado que según Espinosa había que empezar a engranar «en todas las escalas, desde la comunidad, a la ciudad, el país, la región y la ONU».

En ese redescubrir de lo que se podía hacer de abajo hacia arriba, «las ciudades son puntos importantes porque comparten conocimiento» y suponían un espacio de interacción indispensable, en una suerte de «sistema solar» en el que todo estaba interconectado.

«Los alcaldes y alcaldesas deben trasladar ese mensaje: 'aunque no me vote, compre bien', porque así se estará mejorando a usted, pero también a su familia, a su ciudad, a los pequeños productores entre los que la mujer tiene un papel importante, aportará equilibrio al sistema y ahorrará a la sanidad en un futuro», apuntó Domingo. El director del Cemas abría así otra de las cuestiones fundamentales del objetivo 2 de la ONU, que la alimentación sea suficiente pero también nutritiva porque a la paradoja de sobreproducir alimentos mientras 821 millones de personas pasaban hambre se unía una segunda: «además de alimentarlos de forma suficiente hay que hacerlo bien», porque el fenómeno global de la obesidad estaba asomando y no solo en los países ricos, según apuntó Yeves, de FAO España.

Fomentar la agrobiodiversidad

Y aquí, la biodiversidad volvía a tener un papel relevante. «Simplificar la dieta es uno de los mayores atentados contra la salud pública», razonó la presidenta de la Asamblea de las Naciones Unidas.

Desde la ONG valenciana Cerai que promulga, precisamente, la recuperación de la producción local y la agrobiodiversidad, su director Jorge



Un momento de la mesa de debate sobre el objetivo número 2 de los ODS, Hambre cero.

Consejos para una alimentación sostenible

► Los integrantes de la mesa aportaron consejos sencillos para colaborar en conseguir una alimentación sostenible.

- 1 Mirar el etiquetado.** Y no solo para intentar desentrañar si el alimento es más o menos saludable sino para ser conscientes de su procedencia y de la huella de carbono que ha dejado ese producto cultivado en la otra parte del mundo para que nosotros tengamos una fruta fuera de temporada.
- 2 Revisar el empaquetado.** Intentar prescindir de aquellos productos sobreempaquetados.
- 3 Reciclar, también la comida.** Además de los dese-

chos no alimentarios, recuperar esas recetas de aprovechamiento de las abuelas y ser conscientes de la cantidad de comida que se desperdicia. No comprar más de lo que se necesita

- 4 Educación nutricional en la familia.** Apostar por los alimentos frescos, sobre todo frutas y verduras, además de temporada y aumentar el consumo de legumbres.

- 5 Implicación política.** Mirar los programas de los partidos políticos y buscar aquellos que apuesten por la alimentación sostenible y por el cumplimiento real de los compromisos solidarios con las ONG.

ge Cervero recordó que todavía el 80% de la alimentación mundial estaba sustentada en pequeños productores, para los que había que buscar modelos económicos sostenibles. «Las poblaciones deben poder decidir su modelo de alimentación para poder generar seguridad alimentaria», apuntó, recordando que el objetivo es que pudieran tener una «vida buena sin tener que emigrar» a las ciudades provocando una pérdida irremediable del conocimiento de la biodiversidad.

En este tejer de abajo hacia arriba, y de tener presente que todos, desde su entorno, podían hacer algo para luchar contra el hambre en el mundo, María Guillén expuso el trabajo que se hacía desde la fir-

ma Irco que se ocupa a diario de los menús de 60.000 personas en colegios, empresas y residencias. «Somos actores principales al final de

la cadena», comentó, además con mayoría de presencia en un grupo poblacional «muy sensible» como son los escolares. «Buscamos que los menús sean saludables, seguros, sostenibles, sociales y satisfactorios y añadiría que también conscientes», apuntó Guillén recordando compromisos de la firma como el bienestar animal, el fomento de la pesca sostenible o recuperar las recetas de la dieta mediterránea y el amor por los productos frescos.

También la cocinera galardonada con una estrella Michelin Susi Díaz incidió en la necesidad de «aportar nuestro granito de arena para seguir tejiendo esa gran red contra el hambre» y puso como ejemplo la iniciativa de la que es embajadora para Acción contra el Hambre, Restaurantes contra el Hambre, que implica a 1.800 establecimientos (163 en la C. Valenciana) y que ya ha logrado recaudar 1.200.000 euros.

«Es una iniciativa bonita porque pasamos de ser buenos restaurantes a restaurantes buenos», explicó Díaz poniendo el acento en que se conseguía «hacerlo fácil» para que la gente colaborara. «La gente tiene voluntad pero no sabe el camino, necesitan ayuda para ser solidarios».

En estos restaurantes «buenos», uno de los platos más demandados era, además, solidario y cada vez que se pedía, se destinaba una parte a la ONG. «Hay que pedir a las entidades públicas que se impliquen pero también que echen mano de las empresas privadas en este empezar desde abajo» a luchar contra el hambre, porque, al final, es cuestión de todos tener «conciencia sobre la comida» y colaborar, por ejemplo, comprando productos de proximidad. Porque todo ayuda en la lucha por conseguir una alimentación más sostenible, más saludable y más accesible.

LOS EXPERTOS

M^a Fernanda Espinosa

Expresidenta de la Asamblea de la ONU

« Los efectos

sobre la salud pública de la diversificación de la dieta son gigantescos»



Enrique Yeves

Director FAO España

« No es suficiente

con alimentar, hay que hacerlo bien porque la obesidad es un fenómeno global»



Vicente Domingo

Director Cemas

« Si cada uno

desde su posición no piensa más allá de 15 años está cometiendo un error grave»



María Guillén

Responsable de Calidad de Irco

« La educación

es una parte fundamental para fomentar la alimentación sostenible»



Jorge Cervero

Director ONG Cerai

« La agricultura diversa, que da

de comer al 80% de la población, está desapareciendo y cada vez más rápido»



Susi Díaz

Propietaria Rte. La Finca

« Hay que pedir a las entidades

públicas que se impliquen y que aprovechen el tirón de las entidades privadas»

