

Fecha 21.06.2023	Sección Normal	Página 3
---------------------	-------------------	-------------

# Cambiar de dieta será tan bueno como reciclar

EFE

La cadena alimentaria, especialmente en el mundo globalizado y de sobreexplotación del campo y el mar, deja tras de sí una enorme huella de carbono y pobreza hídrica que agudiza un cambio climático que quizá pueda atenuarse comiendo de forma mucho más sostenible.

Así lo defendieron cocineros y científicos en un encuentro previo al Science & Cooking World Congress (SCWC) que se celebrará en la ciudad española de Barcelona, en el que la organización quiere presentar un decálogo de buenas prácticas para cocineros, amantes de la cocina y actores de la cadena alimentaria en general, según explicó el responsable del evento y divulgador gastronómico Pere Castells este martes.

¿Cómo afectará el cambio climático a la gastronomía?, ¿son los insectos y las algas los alimentos del futuro?, ¿hemos de volver a la cocina tradicional?

Estas han sido algunas de las preguntas que intentaron resolver el chef chileno y experto en divulgación científica Heinz Wurth; el coordinador de I+D y Medio Ambiente en Aponiente, Juan Martín Bermúdez; y el experto en sostenibilidad y gestión de residuos Oriol Vilaseca.

Este último apuntó que según la FAO, la crisis de acceso a la alimentación es el cuarto riesgo global en la percepción de la ciudadanía en 2023 porque cada vez existen más personas pasando hambre y cada vez los alimentos resultan más inaccesibles por el encarecimiento del transporte y la falta de recursos hídricos para su cultivo, entre otras muchas causas.

En la lucha contra el cambio climático, los expertos aseguran que todo tipo de acciones contarán suficientemente



PEXELS



Página 1 de 1  
\$ 9750.00  
Tam: 195 cm2