

Preservando la Diversidad Alimentaria: Un Tesoro para Nuestro Futuro



Alejandra Toloza

Chef experta en alimentación plant based
 Directora académica de incubaveg primera academia basada en plant
 CEO Congreso Chile plant based LATAM
 Campeona nacional en gastronomía plant based 2 lugar en América

En un mundo cada vez más globalizado, la protección de la biodiversidad alimentaria se vuelve esencial para garantizar la seguridad y la variedad en nuestra dieta. La biodiversidad alimentaria se refiere a la variedad de especies de plantas, animales y microorganismos que usamos para alimentarnos. Sin embargo, muchas de estas especies están en peligro debido a la agricultura intensiva, la pérdida de hábitats y el cambio climático.

Mantener esta diversidad no solo enriquece nuestra cultura y tradiciones culinarias, sino que también fortalece la resiliencia de los sistemas alimentarios frente a plagas, enfermedades y cambios ambientales. Es fundamental apoyar prácticas agrícolas sostenibles, conservar semillas tradicionales y promover el consumo de alimentos locales y diversos.

Cada uno de nosotros puede contribuir a esta causa eligiendo productos de origen responsable, apoyando a agricultores que practican la agricultura ecológica y participando en programas de conservación. La protección de la biodiversidad alimentaria es una tarea colectiva que asegura un futuro más saludable y sostenible para todos.

Los chefs tenemos un papel muy importante en la potenciación de la biodiversidad alimentaria, ya que nosotros podemos incorporar ingredientes

tradicionales y autóctonos en los menús: Utilizar en tus recetas frutas, verduras, cereales y legumbres de variedades locales y antiguas ayuda a darles valor y a mantener vivas esas especies.

Innovar con recetas que destaquen la diversidad: Crear platos que resalten diferentes sabores, texturas y colores de varias especies vegetales, mostrando la riqueza que ofrece la biodiversidad.

Educar a los comensales: Contar la historia y la importancia de los ingredientes que utilizas, promoviendo el conocimiento y el interés por variedades en peligro de desaparición.

Colaborar con productores locales: Trabajar con agricultores que cultivan variedades tradicionales, fomentando un circuito corto y sostenible que apoye la conservación de esas especies.

Promover prácticas sostenibles en la cocina: Reducir el desperdicio, usar semillas de variedades tradicionales para futuras plantaciones y adoptar técnicas que respeten la biodiversidad del entorno.

Participar en campañas y eventos de sensibilización: Organizar o apoyar ferias, talleres o menús temáticos que destaquen la importancia de la biodiversidad alimentaria. Al hacer esto, los chefs no solo enriquecemos la experiencia gastronómica, sino que también contribuiremos a la conservación de la biodiversidad, promoviendo un sistema

alimentario más diverso, saludable y sostenible.

DATOS IMPORTANTES A CONSIDERAR EN LA GASTRONOMÍA

Estadísticas actuales

- De las 6.000 especies vegetales cultivadas para alimentos, menos de 200 contribuyen de forma significativa a la producción alimentaria global.
- Solo 9 especies representan el 66% de la producción total mundial de cultivos, según la FAO.
- En el caso de peces y mariscos, también se da una concentración alta: unas pocas especies dominan el consumo mundial.

Tendencias a futuro (próximos 10-20 años)

Aumento del interés en cultivos autóctonos y olvidados (como el amaranto, la quinua, el mijo o el tarwi).

Mayor inversión en bancos de semillas, agricultura regenerativa y prácticas agroecológicas.

Proyecciones de crecimiento:

Se estima que la demanda de sistemas agrícolas diversos crecerá entre un 20% y 40% para 2040, especialmente en regiones afectadas por el cambio climático.

¡Cada plato puede ser un acto de preservación y celebración de la naturaleza!