

Comunicado de Prensa

¿Podemos salvar la agricultura tradicional y mejorar el medio ambiente en esta megalópolis a través de la comida?

La sorprendente respuesta que plantean los habitantes de Xochimilco, Business Finland, el Colegio Superior de Gastronomía, y algunas empresas que han decidido pasar a la acción.

- México es el hogar de entre 25mil y 30mil especies de plantas, se han identificado 7461 plantas “útiles”, y 2168 plantas comestibles. Además, México es segundo país del mundo en el uso de plantas medicinales, y México es considerado como uno de los países denominados “megadiversos”. Las montañas, planicies, el istmo, y los litorales, hacen que este país cuente con una diversidad de hábitats incomparable. Tomando la totalidad de especies del mundo, México es hogar del 48% de las especies de pinos y 42% de las cactáceas. 32% de los mamíferos marinos, 10% de las aves, y 10% de los reptiles son originarios de México. Los accidentes geográficos en México indujeron a través de los siglos, la formación de una riqueza cultural extraordinaria que se refleja en las interacciones de los seres humanos, las plantas, y los animales. Muchos finlandeses, al observar esta riqueza, han sentido una gran atracción y se han enamorado de la biodiversidad de México. Hoy hemos decidido unir fuerzas con todos aquellos que busquen preservar y promover el tesoro etnobotánico de México y promover la transformación de México en una potencia mundial de súper alimentos.
- Para inducir una reflexión en la ciudadanía sobre la biodiversidad alimentaria, hemos decidido trabajar con diversos actores para organizar un concurso de gastronomía moderna con inspiración prehispánica el 23 de septiembre. (<https://deliciosacomida.com>) En este concurso se persigue fomentar el uso de ingredientes de origen mexicano y se prohíbe explícitamente el uso de ciertos ingredientes que fueron introducidos por los europeos a través de los siglos. Es importante entender que no se tiene nada en contra de los alimentos introducidos a México, sin embargo, el diseño del concurso busca fomentar la creatividad gastronómica reposando en la biodiversidad alimentaria y la riqueza cultural de México. Entre los ingredientes prohibidos en el concurso están, la harina de trigo, el azúcar, las carnes de res, pollo, cerdo, cabra y oveja; y pescados no-endémicos como el salmón y la tilapia. Esto abre una reflexión muy interesante sobre los ingredientes de México: la harina de amaranto y chía, las hojas comestibles como la hierba santa o los quelites, y las plantas aromáticas como el epazote y el pápalo, el uso del pavo o guajolote, los caracoles y las ancas de rana, los pescados y mariscos de México, el pato, y otros alimentos que los mexicanos de hace siglos comían cotidianamente.
- Ustedes se preguntarán qué hace Finlandia promoviendo la biodiversidad alimentaria de un país a 10mil kilómetros de distancia. Finlandia ha descubierto que investigar y entender la comida genera un círculo virtuoso muy grande. Nuestro centro de investigación pluridisciplinario más prestigioso, conocido como VTT inició como un esfuerzo para asegurar la soberanía alimentaria de Finlandia. Rápidamente, el estudiar la comida en serio, lleva a investigar la microbiología, la bioquímica, la logística, la distribución de agua, la ecología, el clima y la climatología y la genética. Hemos identificado a grandes expertos en México que trabajan en estos temas, y pensamos que sus contribuciones merecen ser mejor conocidas. Por otro lado, además del capital humano, el capital botánico de México, puede ser un factor clave en la crisis alimentaria y nutricional que atraviesa el mundo. El amaranto, la chía, los quelites, los nopales, la hierba santa, la vainilla, y el cacao, por mencionar algunos, tienen cualidades nutricionales y nutraceuticas que vale la pena estudiar, promover y adoptar.

- Además de la cuestión de la biodiversidad alimentaria; queremos entender el efecto de la cocina doméstica en el medio ambiente. Estamos estudiando la cocina sin fuego, y trabajamos con una pequeña empresa mexicana que se llama Supra para explorar la cocina con estufas de inducción electromagnética sin combustión. Esto implica repensar el espacio de la cocina, la infraestructura de gas, y los utensilios de cocina. Para esto, otra empresa, Tramontina ha hecho investigación en el diseño y los materiales de los satenes y ollas para mejorar la propagación del calor, asegurar una mayor intensidad calorífica, y mejorar la eficiencia energética en la cocina sin fuego. Con estos actores estamos tratando de entender si es viable en México una transición de la cocina a base de fuego a la cocina a base de electricidad con cero emisiones. Esta reflexión es valiosa porque hay una cocina a base de fuego en casi cada uno de los 35 millones de hogares del país.
- En nuestro esfuerzo por entender la biodiversidad y la agricultura en la Ciudad de México, hemos dialogado profundamente con la población de Xochimilco, hemos hecho decenas de visitas de campo, y estudiado su metodología agrícola. Nos inspira mucho la posibilidad de activar una cadena de suministro de super alimentos, de Xochimilco, hacia el resto de la ciudad en un esquema de economía de proximidad, promover la limpieza de los canales de Xochimilco, y ayudar a la comunidad local en su labor de agricultura sustentable y la protección del medio ambiente. Por eso colaboramos con Xochimilco como sede del concurso gastronómico, no solo por su valor simbólico, sino por el rol que Xochimilco puede tener el futuro de la ciudad.
- Estamos muy agradecidos con la SEDEMA, la Alcaldía Xochimilco, y los habitantes de Xochimilco que nos han ayudado a entender mejor la complejidad del sistema agroalimentario de la ciudad de México. Hay mucho por hacer, y Finlandia quiere ser parte activa de la mejora del medio ambiente de México.