

OPINIÓN

Juan
Barbacid
Escritor
gastronómico



Gastronomía y agricultura

Dicen los que saben del medio rural que la agricultura es la base de la alimentación y que la importancia de la alimentación está fuera de toda duda por lo que también debería estarlo el carácter estratégico de la agricultura. El mundo afronta un reto alimentario colosal: duplicar prácticamente la producción de alimentos en los próximos 50 años con enormes restricciones en el uso del suelo, del agua, de la energía y del resto de los recursos. Es la innovación tecnológica la que ha permitido afrontar el continuo reto alimentario y lo que permitirá afrontarlo nuevamente.

Aunque resulte paradójico, permítanme que en esta breve columna gastronómica reflexionemos sobre la agricultura pues sin ella no hay alimentos y, por supuesto, y ni de lejos, gastronomía. No sobran alimentos, faltan. Los cereales son la base de la alimentación, consumidos directamente, en forma de pan, pasta o transformados en carne. Si se distribuyera de forma totalmente equitativa y el mundo fuera perfecto, tocaríamos a 360 kg. de cereales por habitante, que es justo lo necesario para cubrir las necesidades. Pero como ni existe la completa equidad, ni el mundo es perfecto esto no ocurre. La cuenta no sale y no llega para todos. Porque no sólo se trata de alimentarse sino de nutrirse, que es más exigente y complicado.

Las organizaciones agrarias y los ingenieros agrónomos reflexionan estos días en Cajalón sobre esto y más cuestiones interesantes. Vayan y escuchen, hay buenos ponentes que hablan mucho y bien sobre el asunto.

JORNADAS MICOLÓGICAS EN SAN MARTÍN DE LA VIRGEN DEL MONCAYO

Este fin de semana continúan las