GOETHEANUM COMUNICACIÓN

 Goetheanum, Dornach, Suiza, 25 de octubre de 2022

**Pepinos torcidos, de alta calidad**

**Para Jasmin Peschke, apreciar los alimentos es un primer paso contra el desecho**

**Cada año se tiran en el mundo unos 1 300 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale a un tercio de la producción anual de alimentos en el mundo. Hay una historia detrás de cada pieza de comida, y cada pieza de comida que se tira podría alimentar a personas que no tienen que comer.**

El calor combinado con la escasez de agua y el clima extremo, así como el bloqueo de las rutas de exportación de alimentos desde Ucrania, por ejemplo, dejan claro que el suministro de alimentos no puede darse por sentado. Además de ello, cada alimento tiene su historia. «El sabor de un pepino no depende de su curvatura; y el hecho de que un pepino que no esté tan crujiente y jugoso como uno esperaría puede explicarse por la circunstancia de que, por ejemplo, el horticultor ha tenido problemas de suministrar el riego adecuado», dice Jasmin Peschke, directora de la Sección de Nutrición de la Sección de Agricultura del Goetheanum. La experta en economía familiar y nutrición conoce a varios agricultores que, a pesar un gran esfuerzo, han visto la cosecha de 2022 afectada por la sequía, y por lo tanto también ven amenazada su existencia.

El volumen de desperdicio de alimentos en todo el mundo es de unos 1 300 millones de toneladas. Esto significa que se tira un tercio de los alimentos producidos, es decir, grandes cantidades de fruta, verdura y pan no consumidos. Se calcula que hay 830 millones de personas que sufren hambre en todo el mundo. «Es un problema de distribución. Por un lado se desperdicia la abundante oferta de alimentos, y por otro lado un gran porcentaje de la población tiene muy poco para comer», se preocupa Jasmin Peschke. Y añade: «Los agricultores y horticultores no sólo son productores de productos, sino también de valores como la biodiversidad, la fertilidad del suelo, el bienestar de los animales, el paisajismo, la educación y mucho más – factores importantes para nuestra salud».

«El estallido simultáneo de crisis como las de 2022 puede hacernos conscientes de cuestiones básicas sobre los alimentos: ¿De dónde proceden, quién los ha producido, y en qué condiciones? El interés por estos asuntos y por las personas involucradas en la producción y distribución puede generar respeto por los alimentos y una actitud de responsabilidad», afirma Jasmin Peschke con motivo del Día Mundial de la Alimentación 2022.

(2341 caracteres/SJ; traducido por Michael Kranawetvogl)

**Web** www.sektion-landwirtschaft.org/es/areas-de-trabajo/departamento-de-alimentacion

**Contacto** Jasmin Peschke, nutrition@goetheanum.ch