GOETHEANUM COMUNICACIÓN

 Goetheanum, Dornach, Suiza, 25 de enero de 2022

**Calidad alimentaria, saboreable y medible**

**La contribución de la agricultura biodinámica para la nutrición y el clima**

**La agricultura biodinámica produce alimentos de gran calidad nutricional. Los estudios demuestran que, más allá de factores subjetivos como el sabor, la calidad también puede medirse por factores objetivos. La Sección de Agricultura en el Goetheanum aborda la calidad de los alimentos de la agricultura biodinámica en una conferencia en línea.**

«Determinar la calidad de los alimentos es un campo muy amplio», dice Jasmin Peschke, doctora en ecotrofología y directora del Departamiento de Nutrición de la Sección de Agricultura del Goetheanum. «La agricultura biodinámica es un método que respeta las condiciones locales». Por ejemplo, las plantas se cultivan con métodos adaptados al lugar; esto requiere que los agricultores sean flexibles en la explotación del suelo y de los recursos de la granja. Bajo estas condiciones, «las plantas desarrollan una mayor resistencia en comparación con el cultivo convencional, lo que puede comprobarse en los niveles más altos de polifenoles y más bajos de nitratos.»

Estas características vitales tienen un efecto positivo en la salud: «Si el microbioma humano recibe una variedad de estímulos, puede construir un espectro correspondientemente amplio, que refuerza el sistema inmunitario humano», afirma Jasmin Peschke. Se refiere a un estudio de Daniel Kusche, coordinador de la agricultura biodinámica en la Universidad de Kassel (Alemania), que encontró una menor probabilidad de alergias en los niños que tomaban leche de vaca producida en una granja biodinámica en Alemania.

La agricultura biodinámica mejora la calidad del suelo; el contenido de humus y la diversidad del suelo aumentan con el tiempo y, por tanto, la tierra retiene una cantidad de dióxido de carbono superior a la media. «Esto también tiene un efecto positivo sobre el cambio climático», señala Lin Bautze, asistente de investigación en la Sección de Agricultura.

«Es importante que desde la infancia se establezca una relación atenta con el origen de los alimentos. Es una primera medida contra enfermedades de la civilización como la obesidad y la diabetes», dice Jasmin Peschke. Y Lin Bautze comenta el ejemplo de cómo los alumnos de una Escuela Waldorf en Mbagathi (Kenia) con huerto escolar biodinámico superaron la malnutrición y desnutrición: «Entre otras cosas, el efecto positivo se pudo comprobar en el crecimiento y la salud de los niños.» Y añade que «de paso, los niños aprenden a cultivar alimentos según las condiciones locales».

(2455 caracteres/SJ; traducido por Michael Kranawetvogl)

**Conferencia** Calidad biodinámica, del 2 al 5 de febrero de 2022
**Web** www.agriculture-conference.org/es/2022

**Estudios** www.sektion-landwirtschaft.org/es/areas-de-trabajo/investigacion
| (en alemán:) www.lebendigeerde.de/fileadmin/lebendigeerde/pdf/2021/Forschung\_2021-5.pdf

**Video** La calidad biodinámica: ¿existe realmente?,
a partir del 28 de febrero de 2022 en goetheanum.tv

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