

10 alimentos que están en peligro de extinción. ¿Te imaginas sin el chocolate?

El Ciudadano · 10 de diciembre de 2015



¿Sabes que hay un elevado número de alimentos que comemos día tras día y que podrían llegar a agotarse en un tiempo? La fundación Slow Food ha enumerado el listado de productos que están en peligro de extinción y que podríamos dejar de consumir dentro de unos años.

Chocolate

Un estudio del Centro Internacional de Agricultura Tropical publicado hace unos años aseguraba que en el año 2050 el chocolate podría convertirse en un bien de lujo y de difícil accesibilidad por culpa del cambio climático.

Ghana y Costa de Marfil, países encargados de más de la mitad del cacao producido en todo el mundo, podrían verse abocados a una sequía extrema que les impediría cultivar esta planta.

Desde la fundación Bill y Melinda Gates han asegurado que, además, de la escasez y el cambio climático, uno de los problemas es el aumento de la demanda. En China, el consumo ha aumentado de 40.000 a 70.000 toneladas en sólo cuatro años, cifras que se repiten en países muy poblados como India.

¿Te imaginas un futuro sin chocolate? Pues empieza a hacerlo porque en 2030 podríamos empezar a notarlo...



Plátanos

Un grupo de científicos de la Universidad de Wageningen (Países Bajos) ha alertado de la presencia de un hongo que altera el sistema vascular del plátano, provocando que se marchite de forma rápida y que se convierta en una fruta de color marrón debido a la falta de agua, algo que termina provoca deshidratación y una muerte veloz de dicha planta.

Zonas amplias donde se cultiva el plátano como el sur de Asia, África, Oriente Medio o Australia ya han sufrido las repercusiones del ‘mal de Panamá’, el patógeno que casi lleva a la extinción al plátano en la década de los 60’.

El principal peligro en la actualidad es que pueda llegar a América del Sur (donde se estarían produciendo algunos problemas), encargada de producir el 82% de los plátanos Cavendish, una de las más conocidas del mundo. ¡Siempre nos quedará Canarias!



Atún rojo

Desde hace casi una década, el atún rojo se considera uno de los principales pescados que se encuentran en peligro de extinción. El desarrollo descontrolado de las compañías

pesqueras en el Mediterráneo ha provocado que esta especie escasee cada vez más en esas aguas.

Pese a la firme intención de la Unión Europea y de los estados miembros de limitar su explotación, la población de atún rojo en el mundo ha caído en más de un 50% por culpa de la pesca ilegal al margen de las recomendaciones de organizaciones como WWF (Fondo Mundial para la Naturaleza).

En España, concretamente, el atún de Barbate está entre las especies con mayor riesgo de desaparecer si no se controla un sistema sostenible de pesca y conservación.

Mejillones

Un estudio publicado por la revista canadiense Nature Climate Change advierte de que el pescado y el marisco caigan exponencialmente en su tamaño y peso entre un 14 y un 24% en el año 2050. ¿El motivo? El calentamiento global de los aguas ha provocado un descenso del oxígeno y con ello un consecuente riesgo de desaparecer.

Desde la ONU aseguran que hay especies más vulnerables, entre ellas, los mejillones, que como consecuencia de la acidificación de las aguas (derivando en una absorción elevada de CO_2), tienen serias dificultades para sobrevivir debido a que sus conchas no se desarrollan de forma correcta.

Esta situación también se repite en las ostras y las vieiras, por ejemplo.

Arroz

En el año 2010, la revista Proceedings of National Academy of Sciences (PNAS) puso encima de la mesa el problema a corto plazo para que los grandes cultivos del arroz no se vieran afectados por el aumento de las temperaturas y el efecto invernadero.

Estos dos grandes problemas han provocado en los últimos años un descenso de la producción de entre un 10 y un 20%, una situación que podría empeorar drásticamente en los diez o 20 años que se avecinan.

El arroz es uno de los alimentos básicos en nuestra dieta y en la de más de 3.000 personas, algo que ha llevado a los científicos a proponer soluciones como arroz

transgénico o nuevos métodos agrícolas para cultivarlo.

En nuestro país, el arroz sénia, típico de Valencia para elaborar la paella, recupera poco a poco su denominación después de estar un gran número de años en “zona de peligro”.

Manzanas

La ‘malus sieversii’, la manzana originaria que crece en Kazajistán y ‘padre’ de todas las variedades en el mundo, también se encuentra en peligro de extinción. Una asociación francesa avisó en el año 2012 de la “alta posibilidad” que esta fruta terminara por desaparecer.

El aviso de Alma generó una gran alarma entre los medios de comunicación locales provocada por la “urbanización salvaje” y la “deforestación”. El fruto, renombrado como ‘la manzana con la que tentó Eva a Adán, resistió a las enfermedades y a los pesticidas pero la acción humana podría ser devastadora para esta fruta.

Miel

En los últimos años, varios estudios han reivindicado la necesidad de proteger a las abejas para evitar su desaparición. “Cuatro especies se han extinguido en Europa y la tendencia señala que se pueden producir situaciones similares en América del Norte y China”, asegura la Universidad de Reading.

En Estados Unidos, la situación es crítica, ya que el pasado 2014 se anunció la destrucción de más del 50% de la cabaña apícola repartida por el país. ¿Cuáles son los responsables de esa crónica de una muerte anunciada? El cambio climático, la globalización o incluso el uso de pesticidas y monocultivos han provocado un descenso de la producción de miel que podría notarse de aquí a unos años.

Cerveza

Sí, la cerveza también se enfrenta en un periodo cercano a un futuro un tanto incierto. Los evidentes problemas de agua a los que se enfrenta el mundo en las próximas décadas podrían complicar el cultivo del lúpulo, ingrediente especial para elaborar esta bebida alcohólica.

El lúpulo es una planta un tanto delicada, ya que necesita inviernos fríos y veranos cálidos, algo que es difícil de conseguir en muchas partes del mundo. Un grupo de científicos se puso manos a la obra para encontrar alguna variedad resistente al calor (el cambio climático lo va a hacer necesario) y con nuevos métodos de riego.

No, la bajada del lúpulo no es lo único que influye en el riesgo del descenso en la producción de cerveza, situación que también afecta a la cebada malteada. Como en el caso del chocolate, a menor oferta, mayor precio de venta. ¿Te imaginas la cerveza como un bien de lujo?

Vino

Antes de que la gran mayoría de investigaciones climáticas arrojaran un posible calentamiento global, los vitivinicultores empezaron a notar una serie de cambios drásticos en el comportamiento de la uva. ¿Qué ocurría? Que solían madurar unas semanas antes de lo que estaba previsto.

Para evitar este comportamiento de la fruta, algunas regiones francesas como Champagne han desarrollado uvas más resistentes al calor o incluso su traslado a las zonas más frías. En otras zonas del país vecino como Burdeos, los productores ven un futuro negro a sus producciones. “El Cabernet y el Merlot peligran por el clima”, aseguran. ¿Y en España? No es tan drástica la cosa pero hay algunas especies en extinción...

Café

¿Está el café en peligro de extinción? Un estudio de la revista de ciencia PLOS One aseguró que la planta silvestre de café Arábica, una de las más importantes, podría llegar a extinguirse hacia el año 2080. ¿Por qué? Los resultados aseguraron que el calentamiento global se encargaría de reducir entre un 65 y un 100% las ciudades que tienen “condiciones bioclimáticamente adecuadas” para el crecimiento del café.

Otro estudio publicado en Brasil apunta en esa misma línea aunque de forma mucho más prematura, ya que en el año 2050 los productores de México y América Central podrían haber perdido más de un tercer de los terrenos dedicados para cultivar café.

Vía: <http://difundir.org/>

Fuente: El Ciudadano