

# 7 maravillas del mundo de los alimentos

## 1. Mujeres heroicas

Casi todos los miles de millones de agricultores del mundo son gente pobre que lucha por ganarse un sustento cultivando pequeñas parcelas de tierra, pero en realidad son los verdaderos héroes que alimentan al mundo — o mejor dicho, las heroínas, puesto que generalmente son las mujeres quienes realizan la mayor parte del trabajo. Estos agricultores forman aproximadamente la mitad de los pobres del mundo, pero producen cuatro quintas partes de sus alimentos. También producen muchos más alimentos por hectárea que los agricultores ricos, más mecanizados, y poseen el más grande potencial para incrementar aún más el rendimiento de sus cultivos. Con el apoyo adecuado — incluso la posibilidad de obtener crédito — podrían aumentar las cosechas en todas partes del mundo en un 5 por ciento por año, más rápidamente que la Revolución Verde, y cuatro veces más rápido que el crecimiento de la población.



FOTO: STEEN WREN/PNUMA/TOPHAM

## 2. bosques de alimentos

En todas parte se están talando selvas de lluvia para producir tierras de labranza para el cultivo de alimentos. Pero la tierra es pobre y muy pronto se convierte en polvo. Durante siglos, los pueblos de las selvas han practicado una manera mejor — cultivando “selvas de alimentos”, sin cortar los árboles. Los miembros del pueblo lua en el norte de Tailandia, los mayas laconda de México y los pueblos chagga de Tanzania, por ejemplo, mezclan sus cultivos en la selva a diferentes alturas. La punta de los árboles más altos sigue siendo el techo del bosque, tal como ha sido siempre. Debajo de ese “techo”, los chagga cultivan 15 tipos diferentes de bananos y otros árboles frutales, luego cafetos, y luego legumbres a nivel del suelo. Como resultado, más personas pueden vivir de un metro cuadrado de su tierra que en cualquier otro lugar en Tanzania.



FOTO: PIET SABBE

## 3. de La roca

Imaginen que su tierra consiste casi totalmente de roca desnuda, y que muy poca lluvia cae sobre ella. ¿Acaso podrían convertirla en una de las tierras arables más productivas del mundo? Esto es lo que ha hecho el pueblo Dogon de Mali en África Occidental. Siete siglos atrás huyeron de unos invasores a las montañas de Dogon formadas de roca ferroginosa y granito que se elevan en los bordes del desierto de Sahara. Estas montañas sólo tenían delgadas parcelas de suelo arenoso entre la piedra desnuda. Pero cuidaron tan bien esta tierra, plantando cada metro cuadrado con cultivos seleccionados especialmente y reciclando cada gramo de residuo humano y animal, que hoy día logran cosechas que rivalizan con los agricultores y horticultores más productivos del mundo.



FOTO: TOPHAM PICTUREPOINT

## 4. UN problema profundo



FOTO: GRIMALDO RENGIFO/PNUMA/TOPHAM

Mucho de la cosecha del mundo depende de un mar gigante subterráneo invisible. El acuífero de Ogallala corre debajo de ocho Estados de los EE.UU. y originariamente contenía 200 veces la cantidad de agua del flujo anual del Río Colorado. El acuífero riega una quinta parte de las tierras regadas de EE.UU. y es vital para las cosechas del Midwest, la región central de EE.UU., que ayudan a alimentar a más de 100 países. Pero debido al uso excesivo, está agotándose gradualmente. Doce mil millones de metros cúbicos de agua por año se bombean del acuífero y muy poca es devuelta a través de precipitaciones. Una quinta parte de los agricultores que antaño solían usar el agua ya no pueden hacerlo — y se ha abandonado el riego para más de un millón de hectáreas. A las tasas actuales, se calcula que otros dos mil millones de hectáreas se habrán secado para el 2020.

## 5. ingredientes: UN CAMELLO...



FOTO: THOMAS LANG /PNUMA/TOPHAM

¿Ganas de una comilona? Pues qué les parece el plato más descomunal del mundo — camello asado relleno. Es una especie de muñeca rusa. Se empieza por hervir huevos, luego se rellena pescado con los huevos. El pescado es luego insertado en unos pollos cocidos. Los pollos se usan luego como relleno de una oveja asada. Por último, el camello se rellena con el cordero... ¡y el plato está listo para trincar! Este manjar todavía es servido muy ocasionalmente para fiestas de boda entre los pueblos beduinos nómades en Medio Oriente. Lo que sirven como postre en el desierto para terminar el banquete no está documentado.

## 6. investigando el arroz



FOTO: CHIN KI AU /PNUMA/TOPHAM

Los 3 mil millones de habitantes que dependen del maíz para su sustento tienen mucho que agradecer al Instituto Internacional de Investigación del Arroz (IRRI) en Filipinas. El IRRI — uno de una cadena de 16 centros internacionales de investigación alrededor del mundo — fue uno de los pioneros de la Revolución Verde, donde los científicos usaron técnicas convencionales de desarrollo de plantas para producir cultivos de alto rendimiento. El primero de estos tipos de maíz, llamado IR8, evitó una hambruna pronosticada para Asia en los años 1970. El Instituto ha producido muchas de tales variedades nuevas desde entonces, conserva un banco de genes de 90.000 variedades de arroz y ayudó a una Cambodia devastada por la guerra a lograr su autosuficiencia en el grano.



## 7. barro mágico



FOTO: CCICCD

No por nada se llama la Tierra a nuestro planeta. Pues la tierra es su carne, y todas las plantas y los animales sobre la Tierra — incluso nosotros — dependen de ella. Pero la tierra es muy frágil, y no tarda en desaparecer llevada por el agua y el viento si hacemos mal uso de ella. En el curso de dos décadas el mundo ha perdido unos 500 millones de toneladas de capa arable, la cantidad equivalente a la superficie total de los Estados Unidos. Una cuarta parte de la tierra cultivable del mundo — una superficie más grande que los Estados Unidos y México combinados — está gravemente afectada por tal erosión. Y alrededor de tres cuartas partes de las praderas están degradadas por haberlas usado de forma excesiva para el pastoreo.

