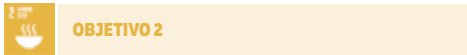




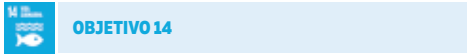
ÁNGEL LEÓN GONZÁLEZ

Restaurante Aponiente. 2 estrellas Michelin

OBJETIVOS



OBJETIVO 2

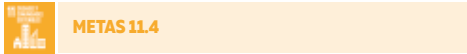


OBJETIVO 14

METAS



METAS 2.1



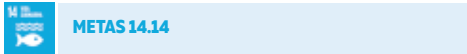
METAS 11.4



METAS 12.2, 12.3



METAS 13.3



METAS 14.14



METAS 15.5, 15.9

www.aponiente.com/es/

Gastronomía como altavoz para la biodiversidad

Formamos parte de un complejo sistema que se debilita por momentos. Cada agresión que infligimos a la biosfera provoca un impacto que genera un menoscabo al capital natural que permite que sigamos respirando oxígeno, bebiendo agua potable, alimentándonos de pescado, marisco, crustáceos, carne, fruta, verdura, hortalizas...cultivando la tierra, regando campos o aprovechando las mareas para obtener recursos de manera ordenada y sostenible.

Los servicios que proveen los ecosistemas en los que vivimos resultan fundamentales para permitir, entre otras cosas, que los humanos sigamos viviendo en el generoso planeta azul que nos acoge y da de comer. Por eso considero tan importante que se lleven realmente a cabo todos y cada uno de los postulados que adoptó la Asamblea General de la ONU aprobando la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, un plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad que ha de ser cumplido a rajatabla para lograr la ansiada erradicación del hambre y la pobreza, reducir las desigualdades, alcanzar una producción y consumo responsables o devolverle la vida a los manoseados ecosistemas y la vapuleada vida submarina.

Los datos con los que trabaja el World Wildlife Fund (WWF) son aterradores: mientras 800 millones de personas dependen de la pesca para su sustento, el 58% de las poblaciones mundiales de peces están plenamente explotadas, el 31% sobreexplotadas, y en el Mar Mediterráneo sobreexplotamos la friolera del 90% de las poblaciones estudiadas. Y este despropósito supone que el 40% de las capturas mundiales sean no deseadas. El tristemente famoso (y aun

ERRADICACIÓN DE HAMBRE Y POBREZA/CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS/BIODIVERSIDAD/CAMBIO CLIMÁTICO/GASTRONOMÍA/INNOVACIÓN/MAR

no bien ponderado) problema de los descartes de pesca: la destrucción de millones de toneladas de pescados humildes que, por falta de glamour y desconocimiento, tiramos por la borda, en un ejercicio de irresponsabilidad hacia nuestro patrimonio natural y hacia las 795 millones de personas que pasan hambre en el mundo, según el informe 'El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2015', de la Organización para las Naciones Unidas.

La mayoría de estas personas (no son cifras, sino humanos) viven en países en desarrollo, en total 779,9 millones; otros 14,7 millones de personas residen en los denominados en el informe países desarrollados. Además, la mortalidad provocada por los conflictos derivados de la inseguridad alimentaria y la hambruna en ocasiones supera las muertes causadas por la propia violencia, según el informe. Pues bien, mientras esto ocurre, la experta Mathilde Iweins, de la Food and Agriculture Organization (FAO), alerta de que un tercio de los alimentos que producimos en el mundo cada año acaba perdiéndose o en la basura.

Cada cambio de uso de suelo, cada vertido a cauce público, cada acuífero contaminado, cada tonelada de CO₂ que emitimos de más, cada trasallo ilegal en la entrada de un caño de mareas y cada arrastre en los fondos protegidos que elimina praderas de fanerógamas marinas y destruye hábitats en los que se reproducen, desovan y crían especies que después consumimos supone una nueva cicatriz en el planeta y una pérdida irreparable de biodiversidad que cercena el normal funcionamiento de la cadena trófica.



• UN Photo/Martine Perret.

Según datos de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), actualmente hay descritas más de 1.729.000 especies, la mayoría insectos, microorganismos y especies marinas, aunque se calcula que puede haber 10 millones. Sólo llevamos 4 millones de años en la Tierra y algunos científicos afirman que hemos provocado un impacto global de tal magnitud que hemos entrado en una nueva era geológica.

Bienvenidos al Antropoceno, la Edad del Hombre; esa en la que una única especie está provocando la sexta gran extinción masiva de especies que ha tenido lugar desde el origen de la Tierra. La clave está en que las cinco previas fueron causadas por fenómenos naturales, ya fueran meteoritos, supervulcanes o la explosión de una supernova. Y la actual es obra nuestra.

Si no fuera suficiente motivo de preocupación el desequilibrio en cascada que provoca en el ecosistema la desaparición de una especie, pensemos egoístamente que estamos eliminando oportunidades para que la ciencia de respuesta a los desafíos que plantea nuestro futuro común: en los 8'27 millones de especies que aún no conocemos encontraríamos nuevas vacunas y medicamentos, insumos o soluciones a problemas que aún no se han producido pero que, sin duda, llegarán.

Mientras esto ocurre ante nuestros ojos, seguimos consumiendo de forma superflua, llenando contenedores con productos de usar y tirar, asistiendo embelesados a grandes cumbres-espectáculo de cambio climático que no afrontan la raíz del problema y tolerando

impasibles la indecencia de quienes –teniendo esa encomienda- no trabajan por lo que de verdad importa.

Ojalá tuviera la capacidad para darle la vuelta a esta dramática tortilla, pero se me antoja difícil porque sólo soy cocinero. Pero sí soy un firme convencido de que los cocineros, desde nuestros fogones, podemos liderar el cambio hacia un consumo responsable de pescados y mariscos. Por eso dejé atrás los seductores focos de la metrópoli para sumergir mi cocina bajo el mar, el fango y la sal, apostando por el origen de la vida. Invertí todo lo que he conseguido hasta ahora para transformar las abandonadas salinas, las olvidadas marismas y mi vapuleado mar. Y aquí estoy, en el que fuera el mayor molino de mareas del sur de Europa, durante décadas abandonado, que gracias a la gastronomía hoy da brillo a una nueva realidad social, cultural y ambiental.

En dos décadas de esfuerzo e investigación, desde mi humilde posición he demostrado una línea propia de innovar desde Andalucía; los proyectos de investigación que llevo a cabo con Universidades y Centros de Investigación constituyen la base de mi concepto. Que no es otro que el de experimentar con las propiedades físico-químicas y organolépticas de la materia, estudiar el ecosistema marino y dar uso a pescados de descarte que pueden hacer de la gastronomía altavoz para la biodiversidad. Desde El Puerto de Santa María, un municipio pesquero de Cádiz, hemos descubierto nuevos alimentos para el ser humano, devolvemos la dignidad al

pescado de descarte convirtiéndolo en piezas únicas y demostrando a la sociedad que toda vida merece respeto, tratando de que la muerte de un pez sirva para llenar estómagos y crear conciencia.

Sigamos trabajando por un modelo de gastronomía que transforme la realidad y dignifique nuestra sociedad.

Como cocinero, el menú sostenible que comparto con WWF y que te recomiendo es:

- Nunca usar especies sobreexplotadas.
- No comprar pescado o mariscos fuera de los canales legales de comercialización.
- Diversificar las especies de tu menú.
- Incluir especies locales, asegurándote que estén en buen estado de conservación.
- Reducir los desperdicios y reutilizar la materia prima para hacer caldos, embutidos marinos, potenciar sabores y... ¡soñar!