Gastronomía sostenible

Luis Antonio de la Nuez Morillo
Universidad APEC (Unapec)
https://orcid.org/0009-0008-8835-276X
luisdelanuezm@gmail.com

Resumen

La gastronomía sostenible emerge como un imperativo global que no solo se enfoca en la preparación de alimentos, sino que también abraza prácticas responsables hacia el medio ambiente y promueve el crecimiento económico nacional. Cabe destacar que la integración de principios de sostenibilidad en la gastronomía no solo refuerza la identidad culinaria y la economía local, sino que además contribuye al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. En República Dominicana, la gastronomía sostenible gana terreno como una estrategia clave para respaldar la producción local, reducir el impacto ambiental y fortalecer la industria alimentaria. Tanto el sector público como el privado implementan programas y proyectos destinados a fomentar prácticas sostenibles, promover el consumo de productos locales y adoptar técnicas culinarias innovadoras que minimicen el desperdicio de alimentos. Eso representa un catalizador esencial para el desarrollo turístico, económico y medioambiental del país.

La colaboración entre los organismos gubernamentales, junto con esfuerzos de sensibilización y capacitación dirigidos a productores de todos los sectores, demuestra un compromiso multifacético con la gastronomía sostenible. Eso se refleja en la creación de nuevas rutas gastronómicas, el apoyo a la producción ecoamigable y la difusión de prácticas culinarias responsables. Además, se destacan las recomendaciones prácticas como el cultivo doméstico de hierbas y verduras y la compra de alimentos de temporada; las que no solo promueven la sostenibilidad, sino que también fortalecen las economías locales.

Palabras claves

Gastronomía, sostenibilidad, gastronomía sostenible.

Abstract

Sustainable gastronomy emerges as a global imperative that not only focuses on food preparation, but also embraces environmentally responsible practices and promotes national economic growth. It should be noted that the integration of sustainability principles in gastronomy not only reinforces the culinary identity and the local economy, but also contributes to the fulfillment of the Sustainable Development Goals. In the Dominican Republic, sustainable

gastronomy is gaining ground as a key strategy to support local production, reduce environmental impact and strengthen the food industry. Both the public and private sectors implement programs and projects aimed at encouraging sustainable practices, promoting the consumption of local products, and adopting innovative culinary techniques that minimize food waste. This represents an essential catalyst for the country's tourism, economic and environmental development.

Collaboration between government agencies, along with awareness-raising and training efforts targeting producers across all sectors, demonstrates a multifaceted commitment to sustainable gastronomy. This is reflected in the creation of new gastronomic routes, support for eco-friendly production and the dissemination of responsible culinary practices. In addition, practical recommendations such as the home cultivation of herbs and vegetables and the purchase of seasonal foods are highlighted; those that not only promote sustainability, but also strengthen local economies.

Keywords

Gastronomy, sustainability, sustainable gastronomy

Introducción

La gastronomía sostenible representa una evolución sin parangón en la forma en que comprendemos y practicamos la cocina. Al fusionar el arte culinario con el compromiso ambiental y social, este enfoque busca asegurar que nuestras tradiciones alimentarias no solo sean platos para el deleite de los paladares, sino que también preserven los recursos naturales para las generaciones futuras. En un contexto global donde la sostenibilidad se ha convertido en una prioridad, la gastronomía sostenible se erige como un pilar fundamental para alcanzar un equilibrio entre la producción alimentaria, el respeto por la biodiversidad y la promoción de estilos de vida saludables. Este artículo explorará los principios, prácticas y beneficios asociados con la gastronomía sostenible, al tiempo que destacará su impacto en la conservación ambiental y el bienestar humano.

Gastronomía sostenible

La gastronomía es arte y técnica, pero principalmente es parte intrínseca de la cultura de un país. Es totalmente antropocéntrica, ya que gira alrededor del ser humano y su alimentación. Está influenciada por factores como la historia, la geografía, el clima, la economía y los recursos naturales. Cada cultura tiene su esencia culinaria con platos y bebidas típicos que reflejan su identidad y tradiciones. En los últimos años, la cocina criolla ha adquirido gran trascendencia a nivel global y se ha convertido en una industria importante para las naciones, en términos turísticos y económicos.

Por otro lado, la sostenibilidad implica un compromiso con acciones a favor del planeta Tierra y aboga por el equilibrio entre las necesidades económicas, sociales y ambientales, tanto de las actuales como de las futuras generaciones. En consecuencia, requiere

que los recursos naturales se gestionen de manera responsable, que se priorice el uso de energía renovable para reducir la huella de carbono y que se proteja la biodiversidad a través de programas para el manejo adecuado de los residuos sólidos, entre otras acciones de preservación planetaria.

En la actualidad, la gastronomía sostenible es una necesidad que abarca elementos interconectados que superan la propia preparación de los alimentos, por lo que para entenderla se deben conocer los principios fundamentales que la constituyen. Asimismo, se ha convertido en sinónimo de posteridad, ya que se adopta como doctrina de vida que busca la explotación de los alimentos desde el origen hasta el consumo y reaprovechamiento final. Además, propicia el respeto a la diversidad cultural, a la calidad de vida, a la alimentación saludable y a la reducción de la alimentación con base en productos químicamente procesados.

En el ámbito internacional, en diciembre de 2016 la Organización de las Naciones Unidas (ONU) designó el Dia Mundial de la Gastronomía Sostenible, con lo que se globalizó su rol preponderante en el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el propósito de reducir el desperdicio de alimentos, asegurar la alimentación de las futuras generaciones, incentivar el consumo de productos locales, promover una economía circular y reducir los gases de efecto invernadero con su consiguiente daño a la biósfera.

En ese mismo orden, la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) promueve que los procesos de siembra, transporte, consumo y reaprovechamiento de los alimentos se realicen bajo prácticas de preservación medioambiental. Un hito notable que contribuyó a popularizar internacionalmente la gastronomía sostenible fue la pandemia del covid-19, ya que esa crisis sanitaria trajo consigo nuevas exigencias para la producción y el consumo de alimentos saludables.

Las gastronomía sostenible se concibe como un modelo que impulsa el consumo responsable.
Fuente: autor.

En República Dominicana, la gastronomía sostenible gana terreno como una forma de apoyar la producción local y reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria. Desde los sectores público y privado, permanentemente se impulsan

programas y proyectos que contribuyen con su desarrollo. También, se fomenta el consumo de los productos locales sobre los importados, se otorgan incentivos técnicos y económicos para el desarrollo de la producción nacional, se adoptan nuevos modelos y métodos culinarios para afianzar la cocina de aprovechamiento con base en residuos de alimentos.

El Estado dominicano no es la excepción, desde los ministerios de Turismo y Relaciones Exteriores se trabaja a favor del turismo con la creación de nuevas rutas gastronómicas que involucren a las comunidades y busquen la creación de nuevos productos autóctonos de interés para los turistas nacionales e internacionales. Igualmente, a través de campañas de capacitación y sensibilización se fomenta que los productores grandes, medianos, pequeños y micro se aboquen a emprender nuevos modelos de producción eco amigables.

Paisaje campestre en el que se destaca el cultivo de mangos banilejos lo que impulsa el consumo de alimentos de temporada y contribuye a la economía local. Fuente: autor.

En ese tenor, los organismos de agricultura periódicamente realizan ferias agroalimentarias, charlas, talleres y exposiciones con expertos sobre el tema, para dar a conocer la diversidad culinaria que se basa en los rubros de producción nacional.

Con el propósito de llevar a otro nivel la cocina dominicana con la aplicación de técnicas vanguardistas de aprovechamiento —sin perder nuestra idiosincrasia culinaria y dejar un legado perdurable—, entidades privadas sin fines de lucro emprenden programas de capacitación regulares con la participación de diferentes actores del ámbito culinario, para fortalecer la práctica de la gastronomía sostenible; y cabe decir que los resultados de esos procesos muchas veces se coronan con premiaciones.

A ese respecto, chefs de renombre promocionan el uso de los frutos de temporada, mientras que en algunos restaurantes se implementan técnicas de cocción que minimizan el consumo de energía y de agua. Cabe resaltar que, a pesar de los esfuerzos que se realizan en los sectores ya mencionados, la adopción de este modelo no es tarea fácil debido a la influencia de los productos importados en la cocina dominicana, que a veces sustituyen los productos locales.

La gastronomía sostenible no puede verse solo como disciplina, ya que es además una filosofía de vida que conduce a cuidar la manera de producir y consumir los alimentos, a adoptar hábitos de preparación que prioricen la minimización de contaminantes, a reducir los desperdicios y a aprovechar los desechos para nuevas recetas alimentarias.

Para comprometerse con prácticas de gastronomía sostenible se recomienda que en las casas se cultiven hierbas y verduras, ya que no demandan grandes espacios. Por ejemplo, el cultivo de semillas y raíces que regularmente se desechan como basura, puede dar lugar al aprovisionamiento de alimentos orgánicos frescos.

Esta es una práctica que por décadas se ha desarrollado en Japón y que en la actualidad crece en muchos lugares. Hay dos métodos principales de cultivo que pueden implementarse en el hogar: uno es la modalidad de huerto urbano, que explota la agricultura orgánica y regenerativa de la tierra; y el otro es el micro cultivo vertical, que con técnicas aeropónicas propicia el cultivo sin utilizar sustratos. En ese orden, para incentivar la propagación de huertos en el hogar el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales cuenta con un programa solidario de acompañamiento técnico y de dotación de insumos, para quienes incursionan en esta modalidad de cultivo.

Otra de las prácticas que puede adoptarse es la compra de alimentos locales de temporada, lo que reporta el beneficio colateral de contribuir con el fortalecimiento y desarrollo financiero de los agricultores y de comunidades completas; además, indirectamente se contribuye a alcanzar los objetivos de descarbonización de la economía.

Por otro lado, al preparar únicamente los alimentos que se consumirán cada vez, en aras de reducir el desperdicio, se evitan consecuencias adversas al medio ambiente como la erosión del suelo, la generación

La adopción de hábitos para consumir lo que se cultiva nacionalmente contribuye al desarrollo de la gastronomía sostenible. Fuente: autor.

de gases de efecto invernadero, la pérdida de recursos naturales y económicos, entre otros.

A fin de cuentas, la gastronomía sostenible es determinante para el fortalecimiento del turismo y para el crecimiento económico del país. De ahí la importancia de que todos los sectores se alineen con políticas que contribuyan con el robustecimiento de ese modelo de desarrollo. Es perentorio que se adopten modelos responsables de producción y de consumo, que se amplíe la posibilidad de contribuir con un medioambiente sano en el que se preserven los recursos naturales a favor de la salud de todos los seres humanos que habitan el planeta. ¡La elección de hoy garantiza un mejor porvenir!

Conclusión

La gastronomía sostenible representa un elemento imprescindible en la relación entre la alimentación, la cultura y el medio ambiente. Al reconocer la importancia de la gastronomía como parte integral de la identidad cultural y económica de las naciones, la sostenibilidad emerge como un paradigma esencial para asegurar un futuro próspero y equilibrado.

Es crucial destacar que la gastronomía sostenible trasciende una mera disciplina culinaria; representa un compromiso colectivo hacia la preservación ambiental y el bienestar humano. La promoción de prácticas como el cultivo doméstico de alimentos, la preferencia por productos locales y de temporada, y la reducción del desperdicio alimentario son acciones concretas que todos podemos adoptar para contribuir a este movimiento global. En última instancia, el éxito de la gastronomía sostenible no solo fortalece el turismo y la economía, sino que también deja un legado de respeto hacia el planeta y las generaciones futuras. Es fundamental que todos los sectores se unan en la implementación de políticas y acciones

que impulsen este modelo de desarrollo, para promover un futuro más saludable y sostenible para todos.

Referencias

Haciendo Eco. Del campo a la alta cocina: Gastronomía sostenible en República Dominicana (wordpress.com).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Día de la Gastronomía Sostenible | Naciones Unidas https//www.un.org/es/obserbances/sustainable-gastronomy-day

---------- Día de la Gastronomía Sostenible | Naciones Unidas https//www.un.org/es/obserbances/sustainable-gastronomy-day tomado de: ¿Te apasiona la comida? ¿Te consideras un 'foodie'? Este artículo es para ti | Historias de la FAO|

---------- Los sistemas agroalimentarios de América Latina y el Caribe deberán cambiar para enfrentar la postpandemia.

---------- Los sistemas agroalimentarios de América Latina y el Caribe deberán cambiar para enfrentar la postpandemia.

Luis de la Nuez

Chef ejecutivo y docente de la Universidad APEC (Unapec); miembro de la directiva de la Asociación Dominicana de Chef (Adochef); asesor de empresas dedicadas a alimentos y bebidas entre las que se encuentran hoteles, restaurantes y clubes. Máster en Gerencia de la Comunicación Corporativa, de Unapec; Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras, de la Universidad del Caribe (Unicaribe); técnico experto en Arte Culinario, de A&B Máster.

Cuenta con el certificado internacional en Normas ISO 22000-2005; ha implementado los planes HACCP y HACCP avanzado para la industria de alimentos, por Cristal América. Tiene quince años de experiencia en docencia universitaria y una trayectoria de treinta años en el área de las artes culinarias en cadenas internacionales de Europa, Suramérica y el Caribe.