Publicado en el 01/08/2016

# [Alimentos que dejarían de existir](http://www.notasdeprensa.es)

## Querer y no poder. Ansiar un café por la mañana, un plátano antes de hacer ejercicio o una copa de vino en la cena, y no poder tenerlos. Frustración pura. Pero cuando el tema responde más a la ausencia –real– de estos alimentos y no sólo a un capricho o antojo, la frustración resulta, más bien, en impotencia, y ésta en tristeza, inconsolable tristeza

 El cambio climático, la escasez de agua y la creciente sobrepoblación de la tierra son sólo algunas de las causas que ponen en peligro a los alimentos, desde los más básicos como la miel y el maíz, hasta los más refinados, como el chocolate o el atún aleta azul. Los peligros que amenazan con privar a nuestros sentidos algunos de los sabores que más disfrutamos son de muy variada índole, y cada uno atenta con extinguirlos paulatinamente. Fotos: Ana Lafambroise/Daniel Klinckwort Café Las mañanas se complican aún más con su ausencia. En la sobremesa –y para seguir en pie después de una buena comida– es imprescindible. Ni se diga de la tarde, cuando este líquido –con leche, oscuro o sin azúcar– ameniza la plática y da un empujón para seguir con el día. Pero, hoy, el café peligra. El creciente aumento de la temperatura en la tierra y la escases de agua han llevado a una fuerte reducción en la producción de este grano en países como Tanzania, Nicaragua y Perú. Para no ir tan lejos, los agricultores de Cafetitlán, en Oaxaca, están a punto de abandonar sus cosechas pues la siembra de café ha dejado de ser rentable. Artesanal y tradicionalmente cultivado bajo sombra, el uso de productos químicos ha permitido el cultivo intensivo de café a pleno sol, lo que ha resultado en un deterioro del suelo y una diminución importante en el rendimiento de los cafetales. Por triste que sea, no estamos lejos del día en que el café sólo se pueda consumir por temporadas y a cuenta gotas, de meses con madrugadas difíciles y tardes somnolientas. Atún aleta azul Como todo lo difícil de atrapar, el atún aleta azul es un pescado codiciado en todo el mundo. Increíblemente rápidos y coloreados, estos peces practican ambiciosas migraciones cruzando el Atlántico todos los años. Adaptables como todo animal que se respeta, pueden llegar a habitar desde las frías aguas de las costas de Islandia y Terranova hasta las temperaturas cálidas en el mar Mediterráneo y el Golfo de México. Para sushi o sashimi, la carne de este pez es considerada una delicia, y en Japón –país con el mayor consumo per cápita de atún aleta azul del mundo– no se tientan el corazón. Ingeniosas formas de pesca y exigencia humana por deleitar al paladar han llevado a la sobrepesca de esta delicia marina, que por el antojo de muchos está al borde de la desaparición. La extinción del atún aleta azul no sólo implicaría conformarse con la variada gama de atún enlatado (aleta amarilla) entre la que siempre es difícil escoger –que si con elotitos y zanahorias, que si en agua o en aceite vegetal– sino peor aún: no poder nunca más saciar el antojo de ese sushi roll que tan cómodamente se puede pedir a domicilio cuando cocinar no es la opción. Vino Desde hace un par de años, el dicho «demasiado bueno para ser verdad» cobra cada vez más sentido con la situación vinícola que vive el mundo. Sospechosamente, el aumento de la temperatura, producto del calentamiento global, ha favorecido la calidad del vino producido en Francia y Suiza, y en las zonas vinícolas de España el clima de los últimos años no sólo ha permitido la maduración acelerada de la uva, sino además –y por si fuera poco–, una mayor graduación alcohólica en el vino, que no afecta el sabor. Desgraciadamente, y como en la vida, todo lo bueno se acaba: la buena racha de la producción vitivinícola no está lejos de terminar y el futuro del vino no parece alentador. Como cuando en 2012 se esperaba el fin del mundo según el calendario Azteca, expertos pronostican que alrededor del 2050 las zonas aptas para la viticultura se reducirán entre 25% y 75%, y con ello, el porcentaje de copas a disfrutar los viernes por la tarde. Todo apunta a que la falta de concordancia entre la maduración de la piel y la pulpa de la uva a causa de los bruscos cambios de temperatura traerán consigo una baja en la producción de ese elixir que si ya es bien apreciado, seguramente en unos años será adorado. Plátano Rico en potasio y vitamina B, accesible desde casi todos los rincones del planeta, delicioso y fácil de transportar, el plátano es el rey de las frutas. Preocupantemente, la historia se repite y el conocido mal de Panamá que acabó con la variedad Gros Michel –plátano de plátanos que duraba más y sabia mejor– hoy amenaza con regresar. El plátano Cavendish es la BigMac de las frutas, pues no sólo es posible encontrarlo en cualquier parte del planeta, sino además, donde sea que se compre será igual. La unicidad del Cavendish es una ventaja para cuando el paladar necesita un sabor familiar, pero no cuando se trata de sobrevivir. A falta de diversidad genética en la planta, una vez que la nueva plaga infecta a una, se contagian todas, y ahí el terrible escenario de vivir sin el protagonista del banana split. Probablemente, la extinción del plátano no será de la noche a la mañana, pero el lento y paulatino declive del líder amarillo de los fruteros será aun más tortuoso. Chocolate El alimento por excelencia sublimador de la alegría, peligra, y para todo orgulloso mexicano, no se trata del taco. El chocolate –protagonista de regalos cursis y eso a lo que le confiamos la cura del desamor– tiene los días contados. La demanda por este dulce que está por convertirse en un bien de lujo es cada vez mayor, y el alza en las temperaturas en los principales países productores de cacao –como Ghana, Indonesia y Brasil– ha llevado a la baja de muchas plantaciones y a una fuerte disminución en la producción de chocolate. Por si fuera poco, en años recientes la demanda por la versión oscura de esta golosina –que requiere más cacao que sus variaciones– es cada vez mayor y la producción de chocolate está cerca de ser insostenible. El riesgo de extinción del dulce que usamos como pretexto para sonreír, no sólo implica el fin de un buen postre que acompañe al café, sino peor aún, el fin de la posibilidad de sustituir las endorfinas generadas por el ejercicio con un simple bocado. Miel y abejas           No todo recae en nuestras manos, y la producción de miel está lejos de ser controlada por el hombre. Se podrá procurar y cuidar, pero el trabajo de elaboración del más rico endulzante natural depende completamente de la disposición y coordinación de las abejas, que sin deberla ni temerla, cargan con el estigma del piquete. Ejemplo máximo de la utopía en comunidad, las abejas productoras viven en un eterno ir y venir entre flor y colmena para producir miel. Hoy, los monocultivos, el cambio climático y el uso de pesticidas amenazan con el fin de este manjar de la naturaleza. Aunque seguramente se podrá sobrevivir sin la constante amenaza veraniega de la abeja dentro del vaso, resulta difícil pensar que el hombre pueda aguantar mucho sin derramar miel. Maíz Asado, desbordante de queso y chile piquín, en grano o en atole, el maíz se ha convertido –no sólo en México sino en el mundo– en sustento indispensable para la vida de miles de personas y en la base de la más importante pirámide de nuestro país: la de la alimentación. El maíz que hoy conocemos, ingrediente clave para la elaboración de eso que todo mexicano en algún momento de la vida extraña –la tortilla–, es producto de la domesticación del teosinte. El uso de semillas hibridas y fertilizantes que alteran la siembra del maíz amenaza los cultivos y la preservación de las variedades nativas de México, mismas que se han logrado adaptar a muy diversas condiciones climáticas. El peligro es inminente. Sin maíz no hay país. ¿Quieren buenas noticias? Se las quedamos a deber. El contenido de esta nota fue publicada por revistahojasanta.com

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/alimentos-que-dejarian-de-existir\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)