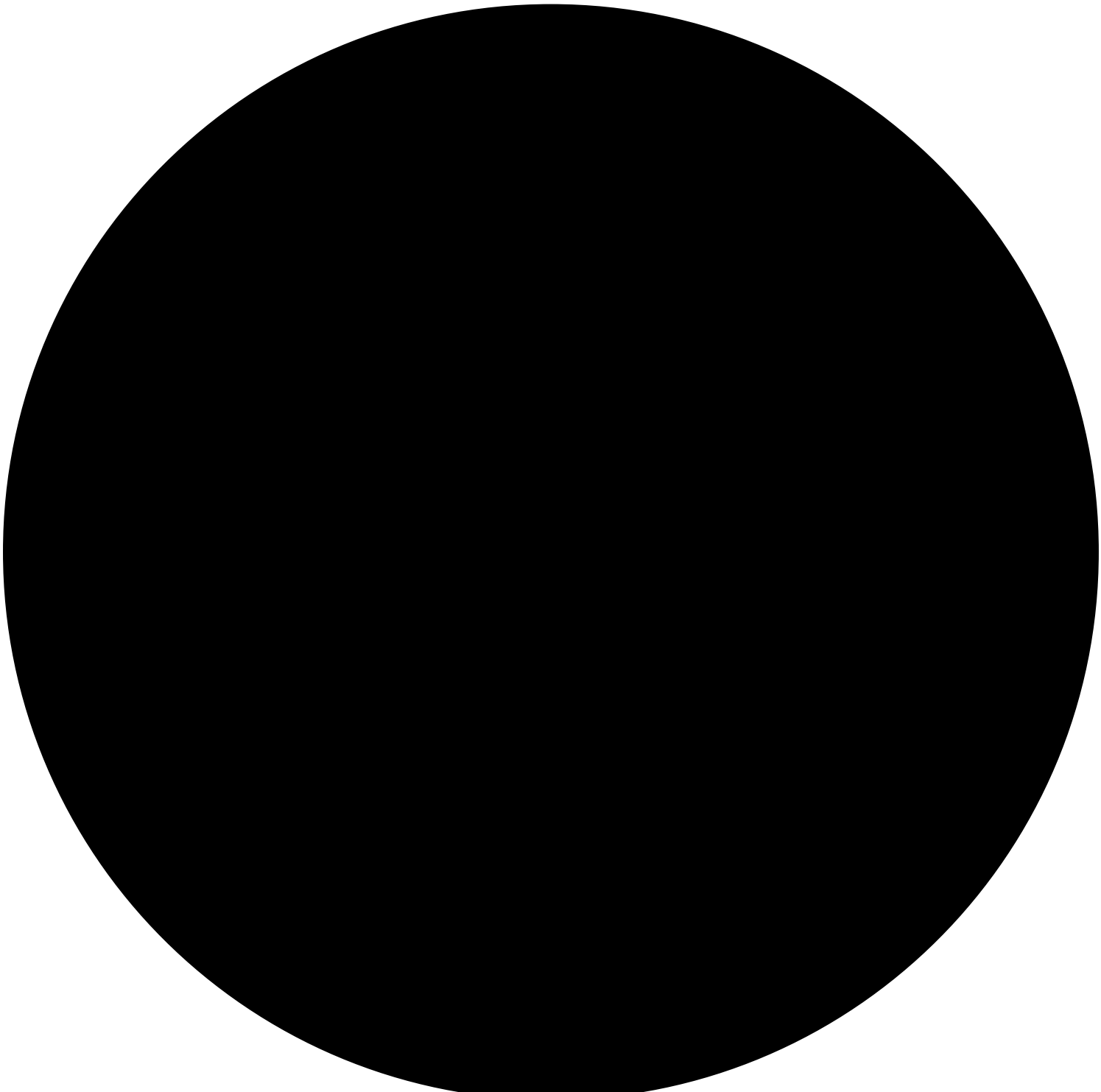


ALIMENTOS DE PROXIMIDAD Y HUELLA ECOLÓGICA

Posted on 11/04/2018 by Naider



Aunque a veces nos resulte sencillo entender qué es un producto local, existe un cierto consenso en definirlo como aquél alimento que se comercializa en el mismo territorio donde se produce, ya sea en la localidad, la comarca o la región.

Se estima que una gran parte de los alimentos que consumimos viajan entre 2.500 y 4.000 kilómetros antes de llegar a nuestro plato. En respuesta a esto surgió en EEUU a mitades de los años setenta el movimiento [Slow Food](#). Este movimiento se expandió por Europa desde Italia en los años ochenta y es considerado como el precursor de los alimentos denominados “Kilómetro 0”, es decir, aquellos que se producen y consumen en un radio no mayor a 100 km.

Más allá de la exactitud de las distancias, los productos de “Kilómetro 0” son una llamada a la reflexión, a que investiguemos un poco más sobre el origen de los alimentos, su estacionalidad, quién los produce, qué materias primas se emplean, si contribuyen a la preservación de variedades locales, la frescura... En definitiva, sensibilizar al consumidor sobre los beneficios de consumir alimentos de proximidad e invitar a conocer un poco más tanto a los productores como a los alimentos que ofrecen.

Parece claro que eligiendo productos locales estamos optando por un producto que además de ser

fresco, ha recorrido un número menor de kilómetros hasta llegar a nuestro plato. Pero si pensamos, como plantea el concepto [Food Miles](#), en la forma de transporte y en la cadena de distribución, veremos que no sólo se reduce la [huella ecológica](#) de ese producto por las distancias recorridas, sino que también se produce un ahorro considerable de la energía consumida en la conservación y refrigeración de esos alimentos durante el transporte en cámaras frigoríficas o camiones congeladores.

También, al no necesitar condiciones especiales de envasado destinadas a su conservación en el transporte, se limita el uso de [plásticos y otros elementos no biodegradables](#), con la consiguiente reducción de residuos, pero también de energía para producir esos envases (se estima que los costes energéticos de realizar los envases para la comida son aproximadamente dos tercios del valor de la comida en sí misma).

Conociendo su origen también garantizamos que se producen de acuerdo con la normativa vigente en Europa, mucho más estricta en materia medioambiental que la de algunos países productores.

Lo cercano, por tanto, puede ser una oportunidad desde el punto de vista sensorial y cultural, pero también una apuesta por la eficiencia energética en un mundo con desafíos tan importantes como la lucha contra el cambio climático.

There are no comments yet.