

El II Foro Mar de Alborán

Contribuirá a la iniciativa de la FAO para reducir los desperdicios

Juan Antonio Camiñas, Fernando Rueda y Emilio Martínez de Victoria

Desde hace aproximadamente un lustro la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) de las Naciones Unidas viene promoviendo la reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos, incluidos los de origen marino. Estima la FAO que se produce globalmente la pérdida del 35 % de pescado y productos marinos y que el 8 % del pescado capturado mundialmente es devuelto al mar en forma de descartes.

Pero ¿qué es la pérdida y el desperdicio de alimentos pesqueros? La FAO estima que un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o se desperdician, cuando casi mil millones de personas pasan hambre en el mundo, es una situación inaceptable. La pérdida y el desperdicio de alimentos procedentes de la pesca representan un mal uso de la mano de obra, de la energía y de los recursos naturales cuando acaban en forma de descartes.

Pero también las pérdidas se originan cuando, tras su transformación en producto alimentario, se elimina por caducidad, deterioro parcial o total en el proceso que va desde la extracción hasta el consumidor, mala gestión de la cadena del frío, mala gestión en los hogares, o se transforma en desperdicio en la cadena que va desde la pesca al consumidor. La comida es mucho más de lo que hay en nuestros platos, por tanto es importante que reco-

nozcamos, apreciemos y respetemos el valor de los alimentos del mar.

Entre las causas que subyacen en la pérdida de alimentos están la falta de infraestructuras a bordo o en las lonjas, medios inadecuados para la conservación en mercados y supermercados, mecanismos de precios, o el uso alternativo a la alimentación humana de la pesca (alimentario para animales o no alimentario, como abono).

En el caso del mar de Alborán la mayor pérdida de productos pesqueros con un valor alimenticio y nutritivo altos se produce por los descartes pesqueros, actividad afectada por las regulaciones de tallas mínimas en las especies comerciales y por la inexistencia de mercado para ciertas especies que se pescan y no se consumen.

El I Foro Mar de Alborán, celebrado en septiembre de 2018, tenía entre sus objetivos crear conciencia del problema de los descartes y conseguir que cocineros con estrellas o de reconocido prestigio, elaboraran platos con productos de bajo valor de venta en lonja o de descartes. Así se prepararon platos de pescados poco frecuentes como el pez rata, la pintarroja, los volaores, la bacoreta, tiburón, salema, morena, alacha, etc., que el público degustó y apreció. En el libro del I Foro Mar de Alborán¹ pueden leerse hasta 25 recetas que contribuyen a que en las casas y restaurantes se dé un paso adelante en la preparación de especies de bajo valor de mercado.

Sigue habiendo temas pendientes en relación a los descartes y la no comercialización de ciertos pescados y el II Foro Mar de Alborán que se celebrará en 2020 y para el que ya estamos trabajando, dedicará tiempo a analizar otros problemas que inciden en su sostenibilidad: la pesca ilegal, la comercialización de productos de pesca deportiva, la desaparición de las estadísticas de los atunes mordidos por las orcas y no desembarcados (descartados seguramente por menor valor que los no mordidos), el comercio de productos entre Marruecos y España, etc. Y los cocineros del grupo Gastroarte seguirán colaborando en la elaboración de nuevos platos con productos de descartes para lograr, con el apoyo de muchos, que los mares que debemos dejar a nuestros hijos conserven las especies y la biodiversidad, y que su explotación y los servicios que recibimos en forma de productos pesqueros, puedan seguir existiendo. ■

¹<http://www.foromardealboran.es/pdf/libro-foro-mar-de-alboran-web.pdf>



II FORO
MAR DE ALBORÁN
Málaga, 2020

