

A quien corresponda:

La transición alimentaria es parte de la dinámica en la que se ve envuelta la gastronomía y la alimentación y apostar por los alimentos locales, significa poner en valor parte de las raíces y del territorio donde estos alimentos han sido parte de su agricultura y de su paisaje.

El camino de la agricultura ecológica es una posibilidad viable, para el suministro de alimentos del futuro, pero son necesarias políticas de fomento, formación y divulgación de sus ventajas, entre los productores y los consumidores, atendiendo a las evidencias medioambientales, de impacto en la composición de alimentos y sobre la salud y a las actuaciones sociales que la agricultura ecológica puede desarrollar en los diferentes territorios. Por ello cada una de las acciones de divulgación realizadas sobre los territorios son oportunidades de desarrollo del mismo.

En agricultura ecológica no se emplean insumos agrícolas o ganaderos sintéticos como por ejemplo fitosanitarios, herbicidas, fertilizantes, fungicidas, medicamentos veterinarios (antibióticos, hormonas del crecimiento, etc.), ni conservantes y aditivos sintéticos, y no se puede irradiar los alimentos. De ese modo se previenen, en la medida de lo posible, los peligros potenciales que plantean los residuos de los insumos sintéticos, que pueden continuar en los alimentos. Por ello, las concentraciones de las sustancias químicas de síntesis en alimentos ecológicos son nulas o en concentraciones muy pequeñas, algo que queda reflejado en la práctica totalidad de la literatura científica, donde se hace constancia del mayor riesgo de contaminación por plaguicidas en los alimentos convencionales, en comparación con los productos orgánicos (Lima y Vianello, 2011; Smith-Spangler et al., 2012). Incluso se ha comprobado la disminución significativa de pesticidas, en orina, en personas que mantienen una dieta basada en un 80% de alimentos orgánicos durante un período continuado de una semana (Oates et al., 2014) o en consumidores orgánicos consolidados en tiempo (Curl et al., 2015).

En consecuencia, los alimentos ecológicos son seguros y en general, las concentraciones de los nutrientes en los alimentos ecológicos se ajustan a los niveles estándar de composición y en algunos parámetros se superan significativamente, presentando elevados contenidos en vitamina C, antioxidantes totales y ácidos grasos $\omega 3$ y $\omega 6$. Así se ha puesto de manifiesto en el estudio sobre “Evidencias científicas de la producción ecológica” (<https://www.agroecologia.net/que-hacemos/estudios-e-informes/evidencias-cientificas-produccion-ecologica-seae/>). Estas evidencias globales precisan de estudios individuales que pongan en valor las agriculturas respetuosas en cada territorio y el potencial de los alimentos ecológicos vinculados a las prácticas locales. Por ello, se ha realizado un estudio independiente liderado por la Universitat Politècnica de València, para estudiar la calidad de las cerezas del Jerte producidas en condiciones ecológicas. Este estudio se ha realizado durante dos campañas agrícolas y está pendiente de su publicación en revistas científicas de impacto y su posterior divulgación. Por la importancia que puede tener para la promoción de la cereza ecológica del Jerte se adelantan algunas de las conclusiones del estudio:

Los niveles minerales (calcio, magnesio, potasio, fósforo, hierro, cobre y zinc) de las cerezas de producción ecológica son superiores a los de producción convencional. Para el calcio, las diferencias encontradas son de un 22,9%, de un 26,7% para el magnesio, de un 13,3% para el potasio, de un 38,2% para el fósforo, de un 9,1% para el hierro, de un 38% para el cobre y de un 69,3% más para el caso del zinc. En conclusión, las cerezas de producción ecológica son más ricas desde el punto de vista mineral. Las diferencias observadas posiblemente son debidas a la mejor disponibilidad de los elementos minerales en el suelo de las parcelas ecológicas y con ello a la mayor acumulación en la planta y en la fruta.

Además, las cerezas de producción ecológica destacan por la mayor cantidad de antioxidantes, así el contenido en polifenoles es un 4,4% superior en las cerezas ecológicas y la capacidad antioxidante total un 13,2% superior.

Es de agradecer todas las observaciones realizadas, y en la medida de lo posible le invitamos a contribuir, en la medida de lo posible, a seguir teniendo evidencias con nuestros modelos tradicionales de producción y con el mantenimiento del patrimonio paisajístico.

Esperamos que iniciativas de este tipo puedan contribuir a un futuro más sostenible en un territorio de alto patrimonio medioambiental y paisajístico, y a construir una sociedad basada en valores.

Atentamente,



Mª Dolores Raigón Jiménez

Profesora Responsable de la Investigación

Referencias Bibliográficas:

Curl, C.L.; Beresford, S.A.; Fenske, R.A.; Fitzpatrick, A.L.; Lu, C.; Nettleton, J.A.; Kaufman, J.D. 2015. Estimating pesticide exposure from dietary intake and organic food choices: the MultiEthnic Study of Atherosclerosis (MESA). *Environmental Health Perspectives*, 123 (5): 475-483.

Lima, G.P.; Vianello, F. 2011. Review on the main differences between organic and conventional plant-based foods. *International Journal of Food Science & Technology*, 46(1): 1-13.

Oates, L.; Cohen, M.; Braun, L.; Schembri, A.; Taskova, R. 2014. Reduction in urinary organophosphate pesticide metabolites in adults after a week-long organic diet. *Environmental research*, 132: 105-111.

Smith-Spangler, C.; Brandeau, M.L.; Hunter, G.E.; Bavinger, J.C.; Pearson, M.; Eschbach, P.J.; Sundaram, V.; Liu, H.; Schirmer, P.; Stave, C.; Olkin, I.; Bravata, D.M. 2012. Are organic foods safer or healthier than conventional alternatives?: A systematic review. *Ann. Intern Med.*, 157(5): 348–366.