



IMPACTO AMBIENTAL

LA SEQUÍA

A LA CARTA

ARIANNA BUSTOS

DISTINTOS CHEFS COMPARTEN SU PERSPECTIVA FRENTE AL CALENTAMIENTO GLOBAL Y CÓMO REPERCUTE EN SUS PLATILLOS

Escasez de agua, altas temperaturas, sequía o afectaciones por el cambio climático son conflictos que se viven en el campo, pero repercuten a nivel global, llegan hasta el plato. Varios chefs notan esa urgencia por ser más respetuosos de temporalidades y responsables de incluir en sus recetas productos locales.

"En términos generales, todos los productos están en riesgo por el cambio climático, las variaciones en temperaturas y patrones de lluvia pueden afectar la producción, calidad y sabor de los productos; desde insumos básicos en México como maíz, aguacate, frijoles, y chiles, así como ingredientes marinos", comparte la chef de ZU.ZU, Justine Rudoy.

Detalla, que en su caso, los ingredientes más difíciles de conseguir en este contexto son el aguacate, el mango y el cilantro, "además de haber escasez, también nos hemos encontrado baja calidad debido a condiciones climáticas; esto no solo afecta a nivel sabor sino también se ve reflejado en el aumento de precio".

Por su parte el chef, Fernando López de Tate!, enfatiza que los pescados y los mariscos son de los ingredientes más vulnerables, porque provienen de aguas más frías y cada vez los mares se calientan

mas. "Uno de los productos que más dificultad resulta conseguir es el lenguado nacional; lo que pretendemos con muchos de nuestros platillos es promover el mercado local"

"Lo importante es que todos los involucrados en la cadena fomentemos el consumo de los productos que se pueden cosechar sin alterar el lugar de cultivo. Debemos tratar de promover productos endémicos", agregó el chef Alain Corbé de *Tristán*.

AJUSTE EN TEMPORADAS

"En el año 2022 empezamos a notar más los efectos de cambio de clima ya que las temporalidades se movieron; el crecimiento de las plantas y la cosecha se presentó distinto, en un lapso de dos a tres meses de lo que era habitualmente", cuenta el chef de *Tarumba*, Jorge Gordilloa.

Menciona que hay tensión por temas de costos debido a la escasez, pero sobre todo preocupación para revertir estos climas tan cambiantes que conciernen a todos.

Descubre más perspectivas y consejos amigables con el planeta en [aderezo.mx](https://www.aderezo.mx)

PARA SABER

LA MAYOR PARTE de los gases de efecto invernadero relacionados con la comida tienen origen en la agricultura, de acuerdo con la ONU



PERIÓDICO

PÁGINA

FECHA

SECCIÓN

El Sol de México

14

17/03/2024

NACIONAL

ESTRATEGIA

HAY CHEFS que utilizan técnicas de conservación y almacenamiento para garantizar la frescura de los ingredientes

50%

DEL PESO total de los alimentos se desperdician antes de que se puedan consumir, informa el Instituto Potsdam Investigación



CHEF JUSTINE RUDOY
DEL RESTAURANTE ZU.ZU

Intentamos utilizar ingredientes locales y de temporada, lo que nos ha permitido ir ajustando nuestro menú según la disponibilidad o calidad de los productos"



PERIÓDICO

PÁGINA

FECHA

SECCIÓN

El Sol de México

14

17/03/2024

NACIONAL

