



El bajo precio en el campo de las hortalizas lleva a muchos agricultores de la provincia de Alicante a abandonar las cosechas para no perder dinero.

AXEL ÁLVAREZ

La UA alerta de que tirar hortalizas genera 7.500 toneladas de CO² y desperdicia 300.000 m³ de agua

► Un estudio pone el foco en Almería como la «huerta de Europa» y advierte del coste ambiental que conlleva esta práctica, subvencionada por la UE, en un contexto de escasez hídrica y alimentaria

PÉREZ GIL

■ Tirar hortalizas a la basura tiene un coste ambiental muy alto y un grupo de investigadores del Instituto Multidisciplinar para el Estudio del Medio «Ramón Margalef» de la Universidad de Alicante acaba de cuantificarlo en un artículo publicado ayer en la revista científica Nature Food. A pesar de que esta práctica es habitual, legal, e incluso está subvencionada por la Unión Europea, deshacerse de productos como tomates, calabacines o pepinos acarrea grandes pérdidas de agua, fertilizantes y energía. Tal y como explica Jaime Martínez Valderrama, autor principal del artículo e investigador de la UA, «en 2019, sólo en la provincia de Almería, se desperdiciaron 300.000 metros cúbicos de agua y más de 136 toneladas de fertilizantes además de que se podría haber evitado la

emisión de 7.500 toneladas equivalentes de CO²».

El estudio se centra en Almería por ser la «huerta de Europa» a pesar de ser también la zona más árida. En esta provincia, en los últimos 40 años, se ha producido un desarrollo agrícola sin precedentes que la sitúa a la cabeza de las economías nacionales. «Este crecimiento económico tiene un coste ambiental muy alto en un lugar en el que los acuíferos se han saliniza-

Los autores consideran «grotesco» echar la cosecha a la basura con 800 millones de personas pasando hambre

do», advierte el investigador de la UA. «Decidimos analizar en detalle la provincia almeriense porque en un lugar que presume de aprovechar hasta la última gota de agua, y dado el contexto de escasez hídrica que presenta, resulta grotesco deshacerse de la cosecha», añade.

El estudio pone de manifiesto la cantidad de recursos que se echan a perder para producir comida que ni siquiera entra en el circuito comercial y acaba en la basura. «Es importante aclarar que no todas estas hortalizas van a la basura. Una parte relevante se dirige a bancos de alimentos o sirve de alimento al ganado», destaca el autor principal.

Los datos de cosecha descartada para toda España que da el Fondo Español de Garantía Agraria son de unas 114.000 toneladas, incluyendo todo tipo de cultivos entre los que destacan los cítricos. «Es de-

cir, que Almería solo supone el 10%. Además, en España, buena parte de la cosecha retirada va a bancos de alimentos, unas 78.000 toneladas y se tiran a la basura unas 12.000 toneladas», detalla Martínez.

La investigación forma parte del proyecto Biodesert que lidera Fernando Maestre Gil, el investigador de Sax recientemente galardonado con el Premio Jaume I en la categoría de Protección del Medio Ambiente. Sobre el desperdicio de comida y el agotamiento de recursos, dice Maestre que «es un tema realmente importante tanto desde el punto de vista ambiental, por el consumo de agua y la emisión de gases de efecto invernadero, como desde el punto de vista ético, económico y social en un mundo donde hay más de 800 millones de personas que pasan hambre».



El control del riego y un precio justo como vías de solución

► El equipo de expertos del Instituto «Ramón Margalef» de la Universidad de Alicante plantea una serie de soluciones para minimizar el coste ambiental que supone tirar cada día alimentos básicos como son las hortalizas. Entre ellas apuntan a la regulación del mercado, la contención de la superficie de regadío y el precio de los productos. «Si se cumpliesen las leyes que regulan el uso del agua, los agricultores cobrarían un precio más justo por sus productos y las grandes distribuidoras no se llevarían la mayoría de los beneficios, probablemente no habría que deshacerse de la mercancía -algo que se hace para evitar precisamente que bajen los precios- de una manera tan poco ambiental y éticamente insostenible». Así lo indica Martínez Valderrama en las conclusiones del estudio. PÉREZ GIL