



## PRESENTACIÓN

*Manuel Gutiérrez Navas*  
Director de *Mediterráneo Económico*

En los próximos años la humanidad debe afrontar un doble reto vinculado con la alimentación. El primero es de naturaleza eminentemente cuantitativa, y hace referencia a la necesidad de alimentar a una población global en constante crecimiento. El segundo responde a cuestiones de orden cualitativo, y está vinculado a los efectos a largo plazo de determinadas conductas alimentarias en la salud.

En relación al primero de esos retos, la única manera de responder a una demanda creciente de alimentos es expandir la capacidad productiva del sector agroalimentario mundial. Sin embargo, los terrenos donde resulta rentable cultivar son cada vez más escasos, y la ampliación de la superficie en regadío está sujeta a fuertes restricciones ambientales. En estas condiciones, el incremento de la productividad agraria no pasa por nuevas roturaciones, sino por la intensificación tecnológica de las explotaciones agrarias ya existentes. Es la única receta, pero no se puede planificar a corto plazo, y requiere además costosas inversiones en investigación y desarrollo.

El segundo de los retos remite al creciente problema de «malnutrición» en los países desarrollados, que comienza a detectarse también en las regiones en vías de desarrollo conforme van adoptando modas occidentales. Un factor clave está relacionado con los hábitos del estilo de vida, especialmente en los entornos urbanos, donde los horarios de trabajo, los tiempos de desplazamiento y congestiones y otras rutinas reducen el tiempo disponible para cocinar y cuidar la dieta, entre otras necesidades. Tradicionalmente, la preocupación por excelencia de todas las sociedades humanas ha sido la disponibilidad y distribución de alimentos en cantidad y calidad suficientes. En la actualidad, la cuestión fundamental no es la falta de comida, sino el exceso en la ingesta, pero de alimentos poco saludables. Ante el progresivo envejecimiento de la población y el aumento de su esperanza de vida, el problema se centra hoy en la práctica cotidiana de hábitos alimentarios perjudiciales, sobre todo por las generaciones más jóvenes, porque su impacto negativo en la salud repercute directamente tanto en nuestra calidad de vida, en el orden individual, como en el gasto social de los Estados, en el orden colectivo. El sentido común nos dice que, a mayor renta, mejor alimentación. Pero la experiencia está desmontando la validez de esta premisa. El efecto más visible de nuestras nuevas costumbres a la mesa es el aumento de la obesidad, y la proliferación de las denominadas enfermedades «occidentales», como las cardiopatías, los diversos tipos de cáncer, la diabetes o la hipertensión. Estamos, por tanto, ante una nueva realidad que tiene importantes consecuencias y costes para la sociedad

Ante esta doble problemática, el Mediterráneo ofrece una doble respuesta. Necesariamente parcial, qué duda cabe, pero muy a tener en cuenta por los resultados obtenidos tanto en el ámbito de la productividad agrícola como en el de los hábitos alimentarios saludables.

Del lado de la oferta agroalimentaria, el litoral mediterráneo español lidera el mercado mundial de productos hortofrutícolas, y es un referente en el uso de riego localizado. Nos hemos especializado, y con éxito, en producir frutas y verduras, cuyo componente fundamental es el agua, en un ambiente semiárido y haciendo de la necesidad virtud, al explotar un recurso abundante, la luz solar, y racionalizando el uso del más escaso, el agua. El modelo plantea algunas lagunas, como la desorganización en origen, las recurrentes crisis de precios y los desequilibrios en la cadena de valor, pero aún así es una de las agriculturas comerciales más competitivas del mundo. De ahí que la Colección de Estudios *Mediterráneo Económico* le haya dedicado ya dos entregas monográficas (la 2 y la 15), y que haya sido tratada de manera parcial en otras muchas.

De lado del consumidor final, del conjunto de la ciudadanía, la dieta mediterránea es actualmente el paradigma de la conducta alimentaria equilibrada y saludable a partir del consumo de productos enteros, frescos y de temporada. Además de por la costumbre, está avalada desde hace décadas por la evidencia científica en numerosos y sucesivos estudios clínicos como mecanismo de prevención de las «enfermedades occidentales». Por eso llama tanto la atención el progresivo abandono en los últimos años de los hábitos tradicionales, y mucho más si cabe su sustitución por nuevas modas y nuevos usos, basados en buena medida en alimentos procesados industrialmente que poco o nada tienen que ver con las huertas del Mediterráneo. Las consecuencias socioeconómicas de este fenómeno justifican sobradamente la pertinencia de un debate público sobre alimentación entre los investigadores y profesionales de la salud, que es en definitiva lo que pretendemos con este nuevo número de *Mediterráneo Económico*.

Como cooperativa de crédito especializada en el sector agroalimentario, en Cajamar Caja Rural no solo estamos comprometidos con los productores del Mediterráneo. En el ejercicio de nuestra responsabilidad social, añadimos a nuestro trabajo como soporte financiero nuestra apuesta por la innovación y el desarrollo tecnológico del sector, a partir del convencimiento de que la competitividad de nuestra agricultura pasa por la adopción de prácticas más eficientes y más sostenibles, y por la incorporación de la salud al mercado de la alimentación como valor social de referencia y como reclamo comercial socialmente responsable.

La nutrición está de moda e inunda los medios de comunicación de masas porque la salud es una preocupación universal, máxime cuando se vincula además a los cánones estéticos socialmente aceptados. Se ha generalizado un perfil de consumidor interesado por conocer el origen de los productos, cómo se procesan, el impacto en la salud y la dieta, cuales son las características ecológicas y el impacto social de la cadena de producción. Pero este ruido mediático, con frecuencia poco o nada fundamentado en el conocimiento científico acumulado, es un inconveniente cuando se procura un acercamiento objetivo y riguroso al tema, porque acaba contaminando la amplísima información disponible.



Por todos estos motivos, Cajamar Caja Rural decidió encargar la coordinación de este volumen a José María Ordovás, director del Laboratorio de Nutrición y Genética de la Universidad de Tufts (Estados Unidos), y uno de los pioneros de los caminos a la vanguardia de la disciplina, que abogan por el estudio individualizado de la implicación del genoma en cómo procesamos y cómo interactúan con nuestro organismo los alimentos. Bajo su dirección, este volumen ha sido diseñado no como un manual de nutrición al uso, sino como un compendio del conocimiento actual sobre las repercusiones de la alimentación en nuestra salud, y sobre cómo nos relacionamos con los alimentos desde la perspectiva de la medicina, la dietética, la comunicación y las ciencias sociales. Queda mucho por hacer, como reconocen los propios autores, pero confiamos en que este haya sido un paso en firme hacia un entendimiento social más amplio del fenómeno de la alimentación mediterránea como fuente de salud.