Las últimas comidas

Sea por la pesca excesiva, las nuevas normas éticas o las medidas sanitarias del* Estado niñera, *los siguientes alimentos pueden desaparecer pronto de los menús. Coman mientras puedan.

Foie Gras

¿Qué es? Servido como paté o en lonchas y untado sobre pan, el *foie gras* se hace a partir del hígado de patos a los que se ha alimentado a través de un tubo, un espeluznante proceso llamado *gavaje*.

¿Quién quiere que desaparezca? Los activistas estadounidenses de los derechos de los animales.

¿Por qué no puede comerlo? Hace cuatro años, el Estado de California (EE UU) aprobó una ley que prohibía el *foie gras* a partir de 2012. Se han previsto medidas de este tipo en otros cinco Estados norteamericanos. Hace poco, Chicago revocó una prohibición de hace tres años, pero en otras ciudades de EE UU se han aprobado resoluciones que condenan a este ingrediente típico de los cócteles. Los cocineros estadounidenses se quejan de que no es justo señalar sólo el *foie gras,* mientras que existen crueles métodos de cría industrial que no han suscitado tanta reacción. El célebre *gourmet* Anthony Bourdain ha especulado que la mala reputación de este producto tiene más que ver con el hecho de que “es una cosa lujosa y que se asocia con los franceses”.

Patatas fritas de McDonald’s

¿Qué es? Dependiendo de dónde viva, esas patatas fritas crujientes, grasientas y curiosamente adictivas están cargadas de grasas transgénicas que obstruyen las arterias.

¿Quién quiere que desaparezca? Los que hacen campaña contra la obesidad.

¿Por qué no puedo comerlo? McDonald’s seguirá sirviendo patatas fritas a miles de millones de estómagos en todo el mundo, pero ya no serán las de siempre. El consumo diario de grasas transgénicas, que se hallan sobre todo en el aceite vegetal parcialmente hidrogenado, puede

aumentar el riesgo de enfermedad cardiaca en más de un 25%. En 2004, Dinamarca fue el primer país que prohibió este tipo de grasas. Suiza hizo lo mismo el pasado mes de abril. Algunas ciudades estadounidenses, entre ellas Nueva York y Boston, se han subido también al carro de este tipo de medidas. Pero todo eso queda pequeño al lado de Los Ángeles, que ha prohibido por completo la apertura de nuevos restaurantes de comida rápida en algunos barrios pobres.

Caviar Beluga

¿Qué es? Desde los tiempos de Catalina la Grande, cualquier miembro de las clases dirigentes mundiales que se precie de serlo sabe que el mejor caviar procede de las huevas del esturión beluga, en la cuenca del Mar Caspio.

¿Quién quiere que desaparezca? Los conservacionistas y Naciones Unidas.

¿Por qué no puedo comerlo? En las últimas décadas del siglo XX, la pesca excesiva hizo que los esturiones del Caspio estuvieran al borde de la extinción. En 2006, la ONU impuso una prohibición casi total sobre el comercio de caviar procedente de esa región, que en otro tiempo había llegado a constituir el 90% del comercio global de este manjar. El embargo se levantó de manera parcial en 2007, pero las cuotas de pesca siguen siendo un 15% inferior a las de 2005. Por desgracia, la prohibición del Caspio ha generado una pesca abusiva de la especie en EE UU con el fin de rellenar el hueco en la oferta mundial.

Ternera

¿Qué es? La carne de los terneros jóvenes es especialmente tierna debido a lo limitado de su dieta -muchas veces, sólo leche- y escaso uso de los músculos. Los criadores utilizan tradicionalmente jaulas o riendas para impedir que se muevan mucho antes de matarlos, o suelos de listones para que no puedan ponerse de pie.

¿Quién quiere que desaparezca? Los activistas de los derechos de los animales, sobre todo en Gran Bretaña.

¿Por qué no puedo comerlo? Las jaulas para terneros están prohibidas en Gran Bretaña

desde 1990 y en la UE desde 2007. Sin embargo, las granjas europeas siguen usando con frecuencia suelos de listones y otros métodos para impedir que los animales se muevan. En 2008, Colorado fue el primer Estado de EE UU que prohibió las jaulas, y California puede hacer lo mismo dentro de poco tiempo. La Asociación Americana de la ternera ha anunciado la eliminación gradual de las jaulas en un plazo de 10 años. Aunque los grupos de derechos de los animales seguramente nunca considerarán aceptable la "ternera blanca", la variedad más tierna creada mediante una alimentación exclusivamente a base de leche y restricción de los movimientos, la "ternera rosada", una variedad más oscura y de tratamiento más humano, en la que los animales tienen más libertad, es cada vez más popular en una Gran Bretaña desconfiada de todo esta clase de carne.

Corvina de Chile

¿Qué es? El *dissostichus eleginoides*, o merluza negra de la Patagonia, es un pez grande, carnívoro, de aguas profundas, que vive en los mares que rodean la Antártida. Gracias a una inteligente campaña de marketing, seguramente es más conocido como *corvina de Chile.*

¿Quién quiere que desaparezca? Nadie. Está al borde de la extinción.

¿Por qué no puedo comerlo? El World Wildlife Fund advierte de que, si alguna vez ha pedido usted corvina de Chile, tiene un 50% de probabilidades de que haya contribuido al tráfico ilegal de esta especie en peligro. El delicioso pez, conocido como el *oro blanco* de los mares del sur, se hizo muy popular en los 90, pero el exceso de pesca lo llevó al borde de la extinción. Más de 1.000 cocineros estadounidenses firmaron una carta comprometiéndose a "no utilizar la corvina de Chile". Sólo permanecen abiertas legalmente algunas pesquerías pequeñas, pero, por desgracia, la pesca furtiva sigue llevando la especie a los mercados. ¿Se siente culpable por comer corvina? No es el único. El líder medioambiental Al Gore fue criticado por grupos ecologistas por servir este pescado en la boda de su hija el año pasado. Si no le queda más remedio que comerlo, asegúrese de que procede de una pesquería acreditada por el Marine Stewardship Council.

- Consulte todas las Listas de *FP*

Fecha de creación
12 enero, 2009