

TEMÁTICA



Trujillo, Arequipa y Cusco son las provincias en las que se consume más productos orgánicos — Moisés Quispe, de la Asociación Nacional de Productores Ecológicos (ANPE), dice que esto se debe principalmente a la presencia de extranjeros en esas zonas.

25%

crece anualmente el consumo de productos orgánicos en el Perú — Según Fernando Alvarado, presidente de la Red de Agricultura Ecológica, este aumento se refleja en el incremento de tiendas y restaurantes orgánicos.

MÉRCOLES
DEMOCRACIA

JUEVES
TENDENCIAS

VIERNES
ADULTO MAYOR

SÁBADO
LA SEMANA EN FOTOS

El consumo de productos orgánicos crece entre los peruanos

En 10 años, el consumo de estos productos creció en 70%, por lo cual las bioferias y las tiendas especializadas han aumentado.

BETTY SOTO FERNÁNDEZ

En un mundo cada vez más preocupado por la salud, el consumo de alimentos orgánicos aparece como una opción inteligente. El Perú no ha sido ajeno a ello, pues en 10 años, según el grupo de productores Ecológica Perú, el consumo de estos productos se ha incrementado en 70% y la tendencia apunta a que siga creciendo.

Este interés se ha reflejado en el incremento de las bioferias, donde productores de todas partes del Perú venden alimentos orgánicos, es decir, libres de pesticidas y fertilizantes artificiales. Hoy existen 20 en el Perú y 7 en Lima. La más antigua, con 15 años, es la bioferia de Miraflores que alberga a 49 productores y a más de mil consumidores cada sábado.

“Cuando se inició esta bioferia la gente no tenía conciencia de lo orgánico y se sorprendía, ahora se ha vuelto normal. Lo que más compran son hortalizas, huevos, café y cacao”, explica Rosario Pinto, miembro del grupo Ecológica Perú.

Otras bioferias muy visitadas son las de Surquillo, La Molina y Magdalena, que ofrecen entre 700 y 1.000 productos distintos cada fin de semana. “Esto ha hecho que se revaloricen productos como la quinua, la kiwicha o las papas nativas. Ahora en nuestra gastronomía no solo importa comer rico sino quién lo produjo y cómo”, explica Moisés Quispe, miembro de la Asociación Nacional de Agricultores del Perú (ANPE).

Orgánico y saludable

Los productos orgánicos, al ser alimentos que se producen naturalmente, sin la presencia de químicos, son más saludables. Según el nutricionista Gerardo Bouroncle, la diferencia de nutrientes depende del producto. “En hortalizas, frutas, carnes o huevos no hay una diferencia significativa entre los que son orgánicos y los que no, pero sí hay una diferencia en la toxicidad pues han tenido contacto con pesticidas o, en el caso del pollo, se han inyectado químicos para que crezcan”, señala.

La diferencia es abismal en cuanto a los productos industriales. “Los chocolates, yogures y quesos orgánicos son muy buenos porque en su proceso no hay nada químico. Los industriales están llenos de preservantes, saborizantes y colorantes altamente cancerígenos”, dice Bouroncle.

Más allá de la venta de alimentos orgánicos, los productores de las bioferias siguen una filosofía de cuidado del medio ambiente, ya que no utilizan empaques ni utensilios de plástico en sus productos.

De las bioferias a las tiendas

Debido al aumento del consumo y a que las bioferias solo se desarrollan fines de semana, han ingresado al mercado las biotiendas, que funcionan de

lunes a viernes. Un ejemplo es Punto Orgánico, una biotienda de Miraflores que ofrece productos orgánicos de 55 proveedores peruanos.

Fernando Alvarado, presidente de la Red de Agricultura Ecológica, hace hincapié en lo importante de este crecimiento para el productor. “De 10 mil productores ecológicos hemos pasado a 55 mil en 15 años y el mercado orgánico factura US\$6 millones al año. En cuatro años, la oferta se va a duplicar”, asegura el especialista.



GIOVANNI TAZZA

ALIMENTACIÓN ORGÁNICA

Lo saludable como norma cultural

CARLOS ARAMBURÚ
Antropólogo



Aunque el interés de los peruanos por los productos orgánicos es creciente, su consumo aún se concentra en los estratos medios y altos. Para el antropólogo Carlos Aramburú, la tendencia apunta a que ello se extienda en los sectores populares, debido a que la preocupación por la salud es un fenómeno global.

— ¿Por qué los peruanos están consumiendo más productos orgánicos?

Es porque hay mayor preocupación por la salud, que es un fenómeno propio de los países desarrollados y por eso es más visible en las clases con poder adquisitivo. Otro factor es la amenaza del cáncer y el hecho de que la tasa de mortalidad ha aumentado en el país y la gente quiere llegar sana a la vejez.

— ¿Cuál es el impacto de este interés por lo orgánico en la gastronomía peruana?

En que se está revalorizando la figura del productor, el cocinar con productos de primera calidad. Si te das cuenta, el “boom” de la gastronomía se gestó en la clase alta al presentar nuestra cocina como de lujo. Este posicionamiento ayudó, a su vez, a que se extienda lo orgánico. Por eso, hay más restaurantes que hacen hincapié en cocinar con productos 100% peruanos y orgánicos, más bioferias y tiendas donde encontrarlos.

— ¿En los sectores populares podría ocurrir lo mismo?

Va a ocurrir. Si bien todavía no les parece muy relevante lo orgánico y encima es costoso, sí hay una preocupación por la salud, lo cual se refleja en la cantidad de gimnasios que han aparecido en Lima norte y sur. Lo mismo pasará con la alimentación orgánica en unos años.

— Por ahora es una cuestión de niveles socioeconómicos...

El Perú es un país dividido por la comida. Lo que como un oficinista de Miraflores no lo come un obrero, pero la tendencia es que lo saludable se está convirtiendo en norma cultural. Un ejemplo es que fumar pasó de ser un hábito a algo reprochable.

Bioferias en Lima

Abren solo sábados Abren solo domingos

