



## **El MEDITERRANEO: la generación de un sistema alimentario único**

La geografía ha propiciado que desde el inicio de las civilizaciones existiesen sistemas sociales cerrados, donde el desarrollo de la complejidad de lo que hoy se conoce como un sistema alimentario global era difícil. Sin embargo, la existencia por pura coincidencia de factores, como una estructura geográfica única, capaz de acoger una población generadora de cultura, con políticas y capacidades tecnológicas, permitió desarrollar un sistema alimentario complejo, en equilibrio entre los cuatro factores que lo definen, según Fundación Triptolemos, y que son: la disponibilidad y la accesibilidad a los alimentos, la economía, las políticas y el saber (el conocimiento, el comportamiento y la cultura). Este lugar único era el Mar Mediterráneo y su entorno.

El **Mediterráneo** es un mar cerrado con una gran longitud de costa por milla cuadrada que propicia las comunicaciones con embarcaciones relativamente sencillas, con un clima moderado que facilita una amplia variedad de cultivos (aceite, cereales, vino...), un alto nivel cultural y con unas mitologías que tenían muy presentes los sentimientos humanos....Todo ello, propició el desarrollo de un **Sistema Alimentario único**, considerado hoy en día como un interesante ejemplo.

Los fenicios intercambiaban metales de la península ibérica por cereales, aceite y vino en ánforas que eran usadas como contenedores en la época. Los griegos intercambiaban cerámicas, tejidos y joyas, por productos alimenticios de todo tipo. Todo este comercio se intercambiaba en centros de recepción y distribución, las ágoras. Los *agoranomos*, eran oficiales públicos encargados de controlar los intercambios que se realizaban en las ágoras (los mercados de hoy), los pesos y medidas y los precios, en definitiva, las políticas de gestión comercial.

Se desarrolló un sistema articulado y controlado, que incluía los conceptos básicos de disponibilidad, economía y políticas de gestión. Y a todo ello, se unía el cuarto factor que define el sistema alimentario, el saber, que desde la mitología recordaba al alimento como un bien indispensable para los humanos y un regalo de los dioses: las diosas de la agricultura Ceres o Demeter, y Triptolemos el primer agricultor, que recibe sus enseñanzas. Mas tarde acontece el inicio de la ciencia, con Hipócrates (s.IV aC) y sus primeras reflexiones sobre alimentación y salud, área en la que la conjunción de factores, como la variedad de ingredientes alimentarios (pesca, cereales, frutas, carnes de aves, cordero y cabras) y el limitado poder adquisitivo, llevaron a una alimentación variada pero frugal. Todo ello, dio lugar a un relativo buen estado de salud, que tenía como eje principal la alimentación en el entorno Mediterráneo de la época, tal como demostraron las investigaciones de A. Keys y otros en la primera mitad del siglo XX.

En el 2010 la UNESCO con el soporte de España, Italia, Grecia, Marruecos, Chipre, Portugal y Croacia, declaró la alimentación mediterránea tal como se ha descrito, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

El sistema cerrado de la alimentación en el entorno Mediterráneo finaliza con el descubrimiento de América. Los nuevos productos y nuevos cultivos inician un cambio en la alimentación y las costumbres. Un cambio lento al inicio, pero que hace desaparecer el Mediterráneo como un sistema alimentario cerrado en sí mismo. El sistema alimentario mediterráneo se convierte en un icono objeto de estudio. Un modelo a seguir en sus aspectos básicos, en evolución hacia un sistema alimentario global, que permita una alimentación adecuada para todo ciudadano y de acuerdo con su entorno cultural y económico. Para conseguir un óptimo funcionamiento del **sistema alimentario global sostenible** los cuatro factores que lo conforman tienen que estar en equilibrio, y para ello, **el papel de la ciencia y la tecnología es clave**.

**Y la evolución en el espacio Mediterráneo continua como nos muestra el video los sabores del futuro.** Nos gusta lo que nuestra cultura, nuestros hábitos, nuestras tradiciones y nuestras prioridades nos han acostumbrado a considerar bueno. Disponer de alimentos para toda la población y de una correcta información/formación sobre nutrientes y dieta, está incluido en el alcance global de los Objetivos de Desarrollo Sostenible del milenio (ODS) de Naciones Unidas.

**FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS**  
**[www.triptolemos.org](http://www.triptolemos.org)**