

¿QUÉ CONDICIONA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EUSKADI?

En Euskadi existen una serie de factores singulares que condicionan la alimentación de las personas y que, por tanto, deben ser considerados a la hora de idear las iniciativas para que sean sostenibles desde el punto de vista tanto medioambiental, como económica y socialmente.

CONDICIONANTES ECONÓMICOS

Debido en parte a la limitación de terrenos de cultivo, la industria agroalimentaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco no es el sector más desarrollado de nuestra economía. Sin embargo, aporta al PIB de Euskadi más de 846 millones de euros y emplea a más de 14.500 personas, ejerciendo como uno de los agentes tructores del sector primario y contribuyendo de forma notable a sostener la fortaleza económica de Euskadi durante el reciente periodo de recesión económica. Además, el sector agroalimentario vasco nos permite disfrutar de productos de temporada de primera calidad, muy reconocidos por parte de la población.

Más allá de la producción, en la alimentación también intervienen otros sectores igualmente potentes y necesarios de nuestra economía. Por ejemplo, la hostelería o las empresas de catering y cocinas centrales, que atienden diariamente a miles de personas, ejercen un papel relevante tanto en la economía como en los hábitos de alimentación del país.

CONDICIONANTES SOCIALES

Como consecuencia del contexto económico actual, la vulnerabilidad de ciertos sectores sociales se ha acentuado, mermando su capacidad para acceder económicoamente a determinados alimentos necesarios en una dieta saludable, como los productos frescos, o para elaborarlos de forma adecuada.

Además, debe tenerse en cuenta que nos enfrentamos a una falta de capacitación de algunos grupos sociales que, por desconocimiento, mantienen hábitos y costumbres poco adecuadas desde un punto de vista de salud y nutrición. En Euskadi, como en el resto de países occidentales, se observa ya una ingesta excesiva de dulces y bebidas azucaradas, consumo de complementos alimentarios, abuso de elaboraciones poco saludables, etc.



CONDICIONANTES CULTURALES

En Euskadi el comer es cultura y tradición, así como una fuente de placer y uno de los mayores atractivos para locales y turistas. La idea de “qué bien se come en Euskadi” es una idea extendida internacionalmente, ya sea por la cantidad de estrellas Michelin con las que contamos en Euskadi, la variada oferta de calidad en restauración y hostelería, la

cultura del pintxo, o la costumbre de juntarse en sociedades para disfrutar del comer alrededor de una mesa con amigas, amigos y familia, entre otras. Vinculado a esta dimensión cultural, existe una gran actividad económica en torno a la gastronomía y las cocineras y los cocineros son grandes referentes de innovación y vanguardia. Sin embargo, a pesar de lo importante que es para las vascas y vascos, la

tendencia hacia un ritmo de vida cada vez más acelerado hace que surjan nuevas modas y corrientes que, sin duda, suponen un factor a tener en cuenta. Porque, en un entorno donde usos y costumbres más o menos saludables parecen muy arraigados, nuevas formas de alimentarse menos sanas están ganando terreno: comida rápida, platos precocinados con exceso de grasas, sal, azúcar, etc.

