



Europa

06 de mayo de 2020

## Coronavirus y cadenas alimentarias: ejemplos del norte y sur de Europa

Livia Barreca

*Licenciatura en Geografía en la Universidad de Oxford (Reino Unido). Nacionalidad italiana y británica. En el mes de mayo se tenía programada su pasantía en el IPDRS, por la emergencia sanitaria se postergó unos meses. Nos entrega este diálogo desde Europa.*

Desde mediados de febrero, la vida cotidiana de los europeos se ha visto interrumpida por la creciente prevalencia de la infección por Covid-19. Italia fue el primer país europeo en registrar un aumento exponencial de las muertes, lo que el 10 de marzo condujo al cierre de todas las actividades no esenciales con el confinamiento de 60 millones de habitantes italianos (McCann et al. 2020). Hasta el día de hoy, la policía italiana patrulla las calles, deteniendo y controlando todos los movimientos. Salir a hacer las compras se ha convertido en una de las pocas oportunidades de salir de su casa.

Para Ángela, una mujer de 80 años que vive en un pequeño pueblo cerca de Roma, era necesario suspender todas las salidas, incluyendo el cuidado diario de la campiña y las compras. Contraer el virus supondría un riesgo muy alto para ella, así como para muchas otras personas mayores o que tienen enfermedades crónicas. Gracias a la red social del pueblo, Ángela ha encontrado una nueva forma de conseguir comida y tener interacciones sociales.

Huevos, harina y otros alimentos son dejados en su puerta por sus amigos más jóvenes que en cambio reciben galletas caseras y pasta. También se han creado redes de apoyo y socialización en algunos distritos de la ciudad, donde los vecinos se ayudan entre sí e intercambian comidas cocinadas. Más que nunca es evidente la importancia de las redes sociales, la creatividad y las habilidades en la cocina.



*Intercambios sociales durante el coronavirus.*

Roma, 19 Abril 2020, 17:30.

En el norte de Europa, y particularmente en el Reino Unido, el dramático aumento de los casos de coronavirus se registró aproximadamente un día después de Italia. En pocos días el gobierno británico cambió por completo su estrategia para responder a la emergencia del coronavirus, cerrar todas las escuelas y cancelar los exámenes. El confinamiento en casa también se ha impuesto a los británicos, pero a diferencia de Italia los controles policiales son menos apremiantes. Más personas pasan varias horas del día cuidando sus jardines, incluyendo los jardines de la ciudad que en tiempos normales se pasan por alto debido a la falta de tiempo y el acceso más fácil a la comida en restaurantes, comida para llevar y tiendas.

En las últimas décadas ha habido una sustitución gradual de la preparación de alimentos en el hogar por la compra de comidas precocinadas o comidas que se comen fuera del hogar. En Inglaterra el 30 por ciento de las calorías se consumen fuera del hogar todos los días (Lawrence 2020). Sin embargo, en la crisis del coronavirus ha llevado a los repentinamente escases en los supermercados de productos alimenticios básicos, como la harina, los huevos y la levadura. Esto se ha atribuido al regreso de la necesidad de cocinar en casa. Los supermercados suelen tener una reserva de stock suficiente para un máximo de tres semanas (Ziady 2020) que sin embargo se vuelve insuficiente en caso de un aumento repentino de la demanda.

En Inglaterra, el 90% del consumo de alimentos domésticos está cubierto por un número muy pequeño de supermercados, el 27% del consumo está proporcionado por una sola cadena de supermercados, Tesco (Editorial 2020). Este monopolio demuestra el poder que tienen sobre los pequeños proveedores de alimentos, favoreciendo a crear situaciones en las que el acceso a los alimentos es menos diversificado y, por lo tanto, más vulnerable.



La vulnerabilidad también está vinculada a las largas y complejas cadenas de suministro de los supermercados, con un mayor riesgo de cuellos de botella que bloquean o retrasan la llegada de productos a los estantes. Esto ha sido en parte el caso en estas semanas de emergencia coronavirus, debido al cierre de fronteras que ha bloqueado tanto los productos del extranjero como la llegada de trabajadores agrícolas estacionales de Europa del Este, que en Inglaterra son esenciales para la recolección de frutas y hortalizas (Editorial 2020). Los pequeños vendedores de alimentos, especialmente si se basan en productos locales o con una cadena de suministro más corta, se ven menos afectados por estos fenómenos y también son más sostenibles desde el punto de vista ambiental gracias a las menores emisiones de CO<sub>2</sub>. Desafortunadamente, hay que recordar que en el Reino Unido sólo el 53% de los alimentos consumidos se producen localmente (Lawrence 2020).



*Personas en fila para entrar al supermercado Tesco.*

*Londres, 7 Abril 2020, 10:30.*

La emergencia de Covid-19 ha puesto de relieve la fragilidad de la cadena alimenticia en Inglaterra. Además, ya en los llamados tiempos normales, en un país de ingresos altos como Inglaterra, 8,4 millones de personas tienen dificultades para acceder a la alimentación saludable (FareShare), cuando al mismo tiempo hay un desperdicio de 250.000 toneladas de alimentos al año, equivalente a 650.000 comidas (FareShare). En Europa, el 14% de las familias con niños viven con inseguridad alimentaria (Pereira et al. 2017, p.12). El brote de Covid-19 ha empeorado las desigualdades y la inseguridad alimentaria también debido a la pérdida de trabajo e ingresos de tantas personas antes vulnerables. Aunque actualmente nos enfrentamos a la pandemia del coronavirus, no podemos hacerlo olvidando los problemas preexistentes. Estos afectan al impacto que la situación de crisis, ya sea debido a una epidemia o al cambio climático, puede tener en la población (Lara 2020). Este momento debe utilizarse para reflexionar sobre cómo abordar las desigualdades y la sostenibilidad alimentaria, apoyando incluso a los grupos más vulnerables, incluidos los ancianos y las personas con hijos dependientes.



La situación actual podría ser una oportunidad para valorar a los pequeños proveedores de alimentos, aquellos que dependen de cadenas de suministro cortas, que no son complejas y utilizan métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente, como los orgánicos. Las redes de apoyo social en las comunidades locales pueden facilitar aún más la distribución de productos alimenticios, como es el caso de los Grupos de Compras Solidarias (GAS) (Ries 2020). En los últimos años, gracias a la mayor concienciación sobre la crisis climática, se ha producido un aumento de las organizaciones alimentarias orgánicas y sostenibles.

Durante el brote actual, tal vez debido al aumento del consumo de alimentos en casa o para evitar ir al supermercado, donde el riesgo de contraer el virus es mayor, la gente ha tenido que recurrir más a menudo a pequeños proveedores, incluidos los proveedores de alimentos orgánicos, que normalmente se consideran nicho. Podría ser una oportunidad para promover una mayor conciencia de la procedencia de los alimentos y la sostenibilidad para el futuro. Esto se aplica tanto a las comidas que se comen en casa, como las que se consumen en restaurantes y comedores. Sin embargo, es esencial que esta concienciación vaya acompañada de políticas que apoyen una diversificación del mercado alimentario, con apoyo a los productores y consumidores que promuevan productos locales y ambientalmente sostenibles.



**Bibliografía:**

Editorial (27 March 2020) The Guardian view on empty supermarket shelves: panic is not the problem. Available at: <https://www.theguardian.com/commentisfree/2020/mar/27/the-guardian-view-on-empty-supermarket-shelves-panic-is-not-the-problem>

FareShare. Fighting hunger, tackling food waste. "Food waste and hunger in the UK" Available at: <https://fareshare.org.uk/what-we-do/hunger-food-waste/> [Last accessed 20/04/2020].

Jadeluca P. (2019) Pranzi e cene fuori casa, boom in Italia. Available at: [https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/stili-di-vita/2019/01/17/news/pranzi\\_e\\_cene\\_fuori\\_casa\\_boom\\_in\\_italia-216794850/](https://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/stili-di-vita/2019/01/17/news/pranzi_e_cene_fuori_casa_boom_in_italia-216794850/) [Last accessed 19/04/2020].

Lawrence F. (27 March 2020) Millions to need food aid in days as virus exposes UK supply. Available at: <https://www.theguardian.com/world/2020/mar/27/millions-to-need-food-aid-in-days-as-virus-exposes-uk-supply> [Last accessed on 30/03/2020].

Lara A. L. (29 March 2020) Causalidad de la pandemia, calidad de la catástrofe. Available at: [https://www.eldiario.es/interferencias/Causalidad-pandemia-cualidad-catastrofe\\_6\\_1010758925.html](https://www.eldiario.es/interferencias/Causalidad-pandemia-cualidad-catastrofe_6_1010758925.html) [Last accessed 13/04/2020].

Morton B. (9 April 2020) Coronavirus: Flour mills working 'round the clock' to meet demand. Available at <https://www.bbc.co.uk/news/uk-52212760> [Last accessed on 14/04/2020].

McCann et al. (5 April 2020) Italy's Virus Shutdown Came Too Late. What Happens Now? <https://www.nytimes.com/interactive/2020/04/05/world/europe/italy-coronavirus-lockdown-reopen.html>

Ries (7 April 2020) L'economia solidale e la crisi Covid-19: unire le forze per una strategia comune. Available at: <http://www.economiasolidale.net/content/economia-solidale-crisi-covid-19-unire-le-forze-per-una-strategia-comune> [Last accessed on 21/04/2020].

Ziady H. (2 April 2020) Can't find what you want in the grocery store? Here's why <https://edition.cnn.com/2020/04/01/business/food-supply-chains-coronavirus/index.html> [Last accessed on 11/04/2020].