

Análisis

Beethoven Herrera Valencia
Profesor de las universidades Nacional y Externado.

La feria tuvo como tema la alimentación y su sostenibilidad, pues con la previsión de nueve mil millones de personas poblando el planeta en el 2050, los 140 países presentes mostraron los esfuerzos que realizan para atender ese reto.

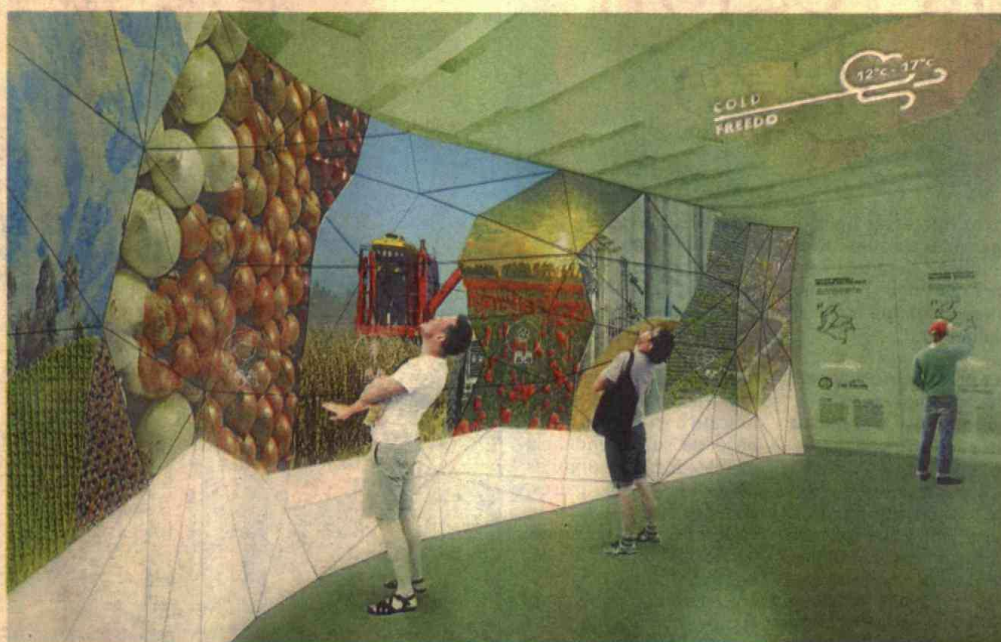
Expo Milán: el futuro de la alimentación

Una de las ferias más importantes del mundo, Expo Milán, que acaba de terminar, tuvo como tema la alimentación y su sostenibilidad, pues con la previsión de nueve mil millones de personas poblando el planeta en el 2050, los 140 países presentes mostraron los esfuerzos que realizan para atender ese reto.

Al ingresar se encontraban las estatuas diseñadas por Oscar Dante Ferretti, inspiradas en las obras del artista milanés Arcimboldo, famoso por sus composiciones de retratos a partir de frutas, verduras, pescado y pájaros. En el centro del recinto ferial estaba el Árbol de la Vida, del arquitecto Marco Balich, con 37 metros en acero y madera, inspirado en un diseño de Miguel Ángel, que representa la naturaleza primigenia, como símbolo de tradición, religión, en un salto hacia el futuro, al combinar innovación y tecnología.

Italia, país anfitrión, desplegó 20 pabellones que mostraban las diversas formas de producir y presentar la comida, y ofreció diversidad de alimentos en restaurantes representativos de todas las regiones.

El pabellón de Colombia figuraba entre los más visitados y fue uno de los favoritos de la prensa; logró visibilizar las riquezas y biodiversidad que el país tiene en todos los pisos térmicos, y de modo didáctico y atractivo, permitió al visitante descubrir nuestra riqueza en páramos, tierra fértil, productos emblemáticos y perspectivas futuras de producción de alimentos. La visita se cerraba con una muestra musical, con par-



Archivo / Portafolio

La visita por el pabellón de Colombia, de modo didáctico y atractivo, permitió al visitante descubrir nuestra riqueza en páramos, tierra fértil, productos emblemáticos y perspectivas futuras de producción de alimentos.

ticipación de destacados artistas nacionales; la arepa se volvió un plato famoso en la Expo, y en la celebración del 20 de Julio, con participación de nueve asociaciones de colombianos, el desfile de carnaval congregó a 1.500 personas en un concierto.

España construyó un pabellón con estructura doble que recogía el estilo clásico en madera, y moderno en metal y plástico; con una maleta viajera simbolizando los productos que llegaron desde América (tomate, papa, tabaco, aguacate, cacao) y llevaba al visitante por las ofertas gastronómicas de las diversas regiones, con culto al aceite de oliva y a la dieta mediterránea.

Israel mostró el desarrollo agrícola en medio del desierto y la búsqueda y regulación del agua, junto con la modificación genética de las especies. Estados Unidos expuso cómo se in-

“**Italia, país anfitrión, desplegó 20 pabellones que mostraban las diversas formas de producir y presentar la comida, y ofreció diversidad de alimentos representativos de todas las regiones.**”

tegraron los alimentos de los inmigrantes con la comida tradicional, tratando de superar el criterio simplista de la ‘comida rápida’.

Israel y Estados Unidos mostraron los ejemplos de agricultura cultivada en paneles, incluso móviles para facilitar el paso del aire y la exposición al sol, lo mismo que el uso de vidrios polarizados que pue-

“**El pabellón de Colombia figuraba entre los más visitados. Logró visibilizar las riquezas y biodiversidad que el país tiene en todos los pisos térmicos. Fue uno de los favoritos de la prensa.**”

den regular la incidencia de la radiación dependiendo de las estaciones.

Kazajistán, sede de la próxima Feria Universal, presentó sus avances en la protección del esturión para obtener el caviar sin sacrificar los peces, y mostró la domesticación del caballo —hace 5.000 años— hasta las modificaciones genéticas para producir trigo y supermanzanas.

El Reino Unido comenzaba con la exposición de un huerto de manzanos tradicionales, y cada especie maduraba durante la Expo, desde la flor en primavera hasta la maduración de la fruta en verano y otoño. Continuaba con el prado, un corredor de acero con plantación de especies británicas tradicionales, en el cual el espacio de 40 metros de largo continuamente cambiaba a medida que crecían las plantas. Después venía la colmena, una estructura de 30 toneladas que ofrecía una visión de la vida de una colonia de abejas, en 14 metros de estructura reticular inspirada en un panal. La colmena de aluminio contaba con más de 180.000 componentes montados en 32 capas horizontales. Al entrar a esta, rodeada de zumbidos, brillaban 1.000 luces LED, cada

una vinculada a los movimientos de las abejas.

La tecnología de esa colmena fue desarrollada por Martin Bencsik, de Nottingham Trent University, inspirado en el rol de las abejas en el ecosistema, explicando los problemas de la polinización en la cadena alimenticia global.

En el pabellón Respira Austria, se presentó la importancia del aire y la respiración en la alimentación. Con un bosque plantado, este pabellón producía oxígeno para 1.800 personas por hora y enfatizaba la experiencia de Austria como país, con excelente calidad de aire, el clima y la atmósfera, además de ser reconocida internacionalmente por ser fuente de alimentación, medios de información y productores de energía.

Corea, por su parte, promovió el valor nutricional de los alimentos fermentados, que hace parte de la dieta diaria de los coreanos, del mismo modo que fomentó la reflexión sobre temas como la obesidad mundial, los recursos alimenticios, el manejo de desperdicios, y se destacó por tener clases de cocina, degustación de bebidas y programas con participación de los visitantes.

En la feria se podía visitar un supermercado del futuro, en el cual un robot seleccionaba las frutas según su grado de maduración. En el pabellón japonés se exhibía el restaurante del futuro, donde el comensal, con los palillos ordena sobre la mesa digital los alimentos que prefiere.

La Expo cerró con una defensa de la tradición histórica, según la cual, en la comida importa tanto lo que se come como con quién se come, y se llamó a proteger el ambiente si queremos que nuestros herederos tengan alimentos para sobrevivir. ■