



## DE LO FORTUITO A LO SUSTENTABLE

LUIS CEPEDA, PERIODISTA, ESCRITOR Y CRONISTA GASTRONÓMICO.

### ANTE LA VIDA Y SUS TAREAS, LA SENSATEZ SUGIERE ELUDIR CUANTO SE INTERPONGA A TUS PROPÓSITOS.

“No tropieces contra lo fortuito, ni te anules en el choque con la casualidad; no te hagas víctima de algo tan ciego. Tú a lo tuyo”, aconseja el clásico. Reflexivo y algo egoísta, pero racional también. Sin embargo, no es posible inhibirse de lo fortuito cuando se desmesura y ya no es de efecto personal, sino colectivo. Además de tan amenazante e impredecible, como lo es un virus descontrolado. Desentenderse es insensato, entonces. Incluso la doctrina del derecho contempla el fenómeno inesperado y lo racionaliza: “El caso fortuito” tiene tanta importancia jurídica que desemboca en medidas forzosas “de fuerza mayor”. En ello estamos cuando escribo estas líneas. Y ante sucesos sorpresivos que se transforman en fatalidades sanitarias y telemáticas, no cabe otra que asumir las disposiciones establecidas por la autoridad competente. Incómodas, forzosas y eventuales acaso, pero inevitables y convenientes.


Todos los acontecimientos imprevisibles, que el jurista libanés Nassim Taleb examinó con la tesis del “cisne negro”, desencadenan desconciertos que potencian su impacto. Solo a posteriori se racionalizan, como ocurrió con la insólita aparición, en el siglo XVII, del primer cisne negro –fenómeno a que alude la noción–, cuyo origen genético se aclaró años después. La premisa sostiene que solo mediante la retrospcción podemos volver a vivir el pasado y darnos cuenta de qué señales nos pasaron inadvertidas.

Debemos estar prevenidos ante lo imprevisible. ¿Cómo saber si estamos seguros y en equilibrio o si nuestro statu quo no va a cambiar? ¿Cómo predecir el futuro?, preguntaba el filósofo británico Bertrand Russell. Inundados de información condicionada y de complacencia social, se relegan incidencias aparentemente triviales o ajenas, aunque acaso providenciales, que ralentizan nuestra conducta ante lo extraordinario o lo inesperado.

No renuncio, precisamente por ello, a referirme al tema que había previsto –así sea de manera más breve–, pues invoca un desafío social aún paulatino, pero de alcance

insospechado, al que también somos vulnerables. Al año recién emprendido lo caracterizó la frecuencia coloquial y escrita del término sostenibilidad, antes que coronavirus lo atajara en uso, por desgracia. La sostenibilidad o sustentabilidad (palabra que prefiero, pues involucra más al sustento) protagonizó buena parte de las convocatorias culinarias y turísticas. En Madrid Fusión fue relevante el despliegue de los objetivos de sostenibilidad gastronómica de numerosas poblaciones implicadas en la iniciativa Saborea España, animadas por evidencias de sostenibilidad turística como el fenómeno de las tapas en Valladolid. El concepto también fue lema habitual en la propuestas internacionales de FITUR, con iniciativas tan llamativas como la del estado mexicano de Tamaulipas, dispuesto a liderar la sostenibilidad turístico-gastronómica del golfo de México.

Pero el fenómeno de la sostenibilidad entraña retos locales y globales de biodiversidad, clima, ecología, control de recursos y residuos o erradicación del hambre con extraordinaria magnitud social y, de momento solo quiero referirme a la aparición de *Sustentable*, un libro que me parece oportuno en nuestro ámbito. Se trata de la primera guía atenta al compromiso de cocineros y hosteleros

con el desarrollo sostenible de los restaurantes, estimando su identidad cultural, aportaciones más significativas o proporción de producto de proximidad utilizado en sus recetas. Circunscrita a la Comunidad Valenciana, –cuya capital ha sido nombrada por la FAO Capital Mundial de la Alimentación Sostenible–, la iniciativa y coordinación de la obra se debe a la bióloga y máster en Evaluación del Impacto Ambiental, María Diago. Junto a Ricardo Almenar aborda el referente de lo sustentable y su urgencia operativa, considerando la oportunidad de proyectarlo a través de un centenar de restaurantes de calidad gourmet. En compañía del colega Lluís Ruiz Soler, argumenta y evalúa el trayecto y rango gastronómico de cada lugar, así como su compromiso específico con la proximidad y el medio ambiente. Es otro modo de interpretar la crónica de restaurantes. Ejemplar, implicado y útil... 

### EL FENÓMENO DE LA SOSTENIBILIDAD ENTRAÑA RETOS LOCALES Y GLOBALES DE BIODIVERSIDAD, CLIMA, ECOLOGÍA Y HASTA HAMBRUNAS.