



NUTRIGLAM

Fin del sushi: por qué dejará de existir en 2050

Una serie de procesos a raíz del cambio climático provocarán que el sushi se convierta en un producto de élite o de muy baja calidad. Qué deben hacer los chefs para salvarlo

11 de febrero de 2017



El sushi será en 30 años un producto de élite (iStock)

ÚLTIMAS NOTICIAS

Locura en el baloncesto universitario: encostó sobre la bocina y provocó una incontrolable invasión de

El sushi comenzó siendo una comida de *élite*, rara, única y, sobre todo, cara. Sin embargo, de a poco, este alimento empezó a popularizarse e instalarse en formas diferentes a la original, con ingredientes novedosos y precios mucho más accesibles. Aunque todavía sigue diferenciándose de otro tipo de comidas, el sushi no es actualmente una opción lujosa o inalcanzable.

Sin embargo, parece que gracias al cambio climático, cerca del año 2050 salir a comer o pedir sushi será ridículamente caro o un producto barato, pero de muy cuestionable calidad. Sin duda este será uno de los efectos menos angustiantes del cambio climático, pero es uno de los aspectos de la crisis alimenticia que puede desatarse en caso de que el planeta continúe siendo contaminado.

William Cheung, profesor asociado e investigador de la [Changing Ocean Research Unit en la Universidad de Columbia Británica](#), analizó el número de peces y el cambio climático para [un informe de 2010 que pronosticaba el futuro hasta el 2055](#). "Después de recopilar todos los datos, lo primero que nos llamó la atención fue que vamos a ver pescados muy diferentes en las barras de sushi en un par de décadas", dijo al portal de noticias *VICE*.

"Algunos de los pescados que podemos obtener fácilmente en un restaurante promedio de sushi no van a ser tan fáciles de conseguir en el futuro, ya que se convertirán en pescados *premium*". "En Hong Kong, donde crecí, comíamos todos los días pescado, pero ahora se ha convertido en una

exquisitez, como el corvina amarillo, un pez que antes era uno de los más abundantes. Ahora se ha vuelto tan caro que es muy difícil de conseguir, incluso en un restaurante", relató Cheung.



Ciertos pescados que se utilizan en el sushi serán excesivamente caros en el futuro (iStock)

Él y sus colegas del [Nippon Foundation-Nereus Program](#) crearon una guía para el mercado japonés de sushi, esencialmente para ver cuáles son los peces existentes que se pueden comprar y cuáles se pueden vender. La mayoría de los que están en el sushi son los que están en peligro: los calamares, el sábalo, el atún, las almejas arcilla, los camarones y el salmón.

De acuerdo con la [EPA](#) (la Agencia de Protección del Medio Ambiente), el [aumento de temperatura](#) y de [acidez en el agua](#) -ambos indicadores del cambio climático- van a dificultar o imposibilitar totalmente la vida en el océano. Pero no son los únicos culpables, ya que también se combinan con la sobrepesca y la destrucción del hábitat de los peces, lo que hará que los peces sean un animal escaso. Incluso algunos expertos vaticinaron que los océanos serán los principales protagonistas de [la sexta extinción masiva](#).

El clima cálido puede ser la parte más básica del cambio climático, pero el efecto en la atmósfera de todo ese carbono es especialmente fuerte en los océanos, que actúan como sumideros de carbono. "Ahora, la mayor parte es absorbido por los océanos", explicó Prosanta Chakrabarty, un ictiólogo de

la [Universidad Estatal de Luisiana](#). El experto explicó que los océanos mantienen temporalmente las emisiones humanas de carbono y eso acidifica el agua.

La acidificación del océano es lo que está volviendo blancos los corales y matándolos, ya que no pueden mantener la relación simbiótica con los invertebrados. Esto es una consecuencia invisible del cambio climático, ya que no muchas personas tienen acceso a ellos. Además, los coloridos peces que componen ese ambiente, no se comen. Pero los peces que sí se ingieren en el sushi, como el atún rojo y ciertos tipos de caballa, dependen de los arrecifes de coral por la cadena alimenticia.



El salmón podrá escasear en los próximos 30 años a causa del calentamiento global (iStock)

Daniel Pauly, investigador principal de [Sea Around Us](#), una iniciativa de investigación en la [Universidad de Columbia Británica](#), dijo que dudaba de que la escasez de atún presentaría un problema demasiado grande para los consumidores en 2050, porque el atún es "oportunista". Además, debido a que tienen una demanda muy alta, él se imagina que los pescadores los encontrarán donde quieran desovar. Sin embargo, aclaró que él "no apostaría a que el atún sea muy abundante en 2050".

El pronóstico de Pauly para los mariscos que lleva el sushi también fue desalentador. Las almejas y las vieiras, dijo, tienen dificultades para crear el carbonato de calcio que necesitan para que sus conchas se puedan formar y arraigarse. Las granjas acuícolas del noroeste del Pacífico, diseñadas para producir almejas en grandes cantidades, están observando que las almejas no prosperan y es una señal de que los crustáceos jóvenes en todos los océanos están teniendo dificultades para desarrollar sus conchas. Esto significa que el precio de los pedacitos de mariscos que lleva el sushi se podría disparar en un futuro muy cercano.



Bun Lai @MivasSushi

A medley of superfoods combined to create super sushi!

[08:11 - 21 ene 2017](#)

Sin embargo, sí hay alguna esperanza ya que para enfrentar la escasez del pescado popular, algunos chefs de sushi como Bun Lai del restaurante Miya en Connecticut, Estados Unidos, están descartando pescados insostenibles a

nivel precio como el salmón y el atún y salen a recolectar, de una manera más consciente, otras opciones de los ecosistemas que los rodean.

En un futuro no tan lejano, según la mayoría de los especialistas, los chefs de sushi deberán ser más creativos que nunca o resignarse a que esa industria muera.

Link: <http://www.infobae.com/tendencias/nutriglam/2017/02/11/fin-del-sushi-por-que-dejara-de-existir-en-2050/>