**Zeitschrift:** Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero
**Herausgeber:** Organización de los Suizos en el extranjero
**Band:** 50 (2023)
**Heft:** 3

**Artikel:** De los platos suizos emana un ligero olor a revolución
**Autor:** Lachat, Denise
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1052277

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 14.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# De los platos suizos emana un ligero olor a revolución

¿Salmón con queso fresco sobre baguette tostada? Las apariencias engañan: el "salmón" es una imitación vegana a base de zanahoria, y el "queso" es de almendra. Foto Keystone

Los suizos y suizas están cambiando notablemente sus hábitos de compra y preparación de alimentos. Esto se debe, en parte, a su interés por la protección del clima. Consumen cada vez más proteína vegetal, aunque, en términos generales, la carne sigue gozando de gran popularidad.

DENISE LACHAT

A media mañana, Luc se come una brocheta de frutas; para picar, verduras crudas con salsa para untar; como plato principal, una ensalada de pasta con tomate cherri y queso Halloumi; y de postre, una copa con quark, yogur, frutillas del bosque y granola. El padre de Luc, que acompaña a su hijo de nueve años a la clase de cocina, reconoce con un guiño que él habría elegido un menú totalmente distinto: "Pero la verdad es que lo hemos pasado en grande". El curso que ofrece la escuela primaria de Berna se propone animar a los niños a cocinar. Los que pueden y tienen la oportunidad de hacerlo se alimentan de forma más variada y equilibrada, y están más dispuestos a probar platos nuevos.

Cambiemos de escenario: en la empresa Planted Foods AG de Kemptthal , al observar el proceso de elaboración te vienen recuerdos de los días de colegio, aunque más bien de las clases de física y química. Una harina a base de guisantes, semillas de girasol y avena se vierte en una enorme máquina y se mezcla con agua y aceite de colza, se amasa, se calienta y se prensa. El resultado es una masa plana que puede cortarse de distintas formas, dependiendo de si se desea obtener lonjas de pollo, una pechuga o un kebab. Esta fábrica del Oberland zuriqués elabora un alimento vegetal que se asemeja a la carne, en un espacio similar a un laboratorio, donde el personal lleva batas blancas y gorros de protección. Aquí no corre ni una gota de sangre animal, y esta es, precisamente, la filosofía de Planted Foods. "Cada pollo cuenta", reza uno de los lemas de la empresa, que afirma haber salvado a más de un millón de pollos del matadero. Planted Foods también se preocupa por la protección del medio ambiente: según esta empresa, la industria cárnica tradicional es una las principales responsables de la crisis climática.

## Comida para animales con hábitos rutinarios

Una alimentación vegana incluye más verduras y cereales, y menos carne. Pero ¿a qué se debe ese afán por "reconstruir" carne a partir de vegetales? ¿Por qué esforzarse tanto por conferir a las proteínas vegetales, de forma globular, una estructura alargada, similar a la fibra muscular? ¿Por qué fermentar esta masa, añadiéndole microorganismos tales como hongos o bacterias? ¿Y por qué recurrir a complejos procesos para obtener trozos más grandes, jugosos y tiernos y agregarles micronutrientes como la vitamina B12? A estas preguntas frecuentes Planted Foods tiene preparada la respuesta: "Los humanos somos animales con hábitos rutinarios. Para preservar el planeta, nuestra dieta debe cambiar. Y esto se logra más fácilmente con un producto similar a la carne, que pueda adaptarse a las costumbres alimentarias que ya tenemos".

## Alternativas procedentes de los grandes distribuidores

Esto parece corresponder a una necesidad del consumidor. Desde 1997, Migros ofrece productos sustitutivos a base de *quorn*, un producto elaborado a partir de setas fermentadas, y su marca "Cornatur" fue la primera de su clase. Según afirma Carmen Hefti, portavoz del gigante naranja, los sucedáneos de la carne y otros productos innovadores han experimentado un importante auge en los últimos tiempos. Hoy por hoy, Migros ofrece un surtido de más de mil productos veganos. Según Hefti, los más exitosos son los sustitutos de la carne y la leche, cuya comercialización, antes minoritaria, ha llegado a ser masiva. Desde 2006, la gran cadena Coop también ofrece una amplia gama de sustitutos de la carne, incluidos los de su marca propia, Délicorn. Entre sus primeros productos figuraban las salchichas y escalopes vegetales. En la actualidad, Coop ofrece más de dos mil productos vegetarianos, de los que más de 1 800 son veganos, tal y como nos explica Caspar Frey, portavoz de la empresa. Entre ellos encontramos más de cien sucedáneos veganos de la carne y del pescado, más de 50 sustitutos de la leche, 40 yogures veganos, 20 sustitutos de

### En busca de soluciones para afrontar el futuro

Para 2050, la Tierra contará con casi 10 000 millones de habitantes. Para alimentar a toda esta población sin que peligre el medio ambiente, la producción y nuestros hábitos alimenticios deben cambiar radicalmente: menos carne, huevos y azúcar; más verduras, fruta seca y legumbres. Junto a las autoridades, varias ONG persiguen este objetivo en Suiza. Así, está presente en 17 cantones la asociación "Fourchette verte – ama terra", que distingue a las empresas de restauración colectiva con su sello de calidad y salud. Uno de sus objetivos es reducir el consumo de carne y pescado, fomentar la compra de productos ecológicos y respetuosos con los animales y poner fin al desperdicio de alimentos. Asimismo, ciertas herramientas como "Eaternity", que calcula los balances de $CO_2$ de los menús que ofrecen los comedores comunitarios, o "Beelong", que evalúa los alimentos con una nota que va de la A a la G, ayudan a los cocineros de residencias de ancianos, hospitales, guarderías y comedores a fomentar una alimentación responsable. (DLA)

Algunos buenos ejemplos de alimentación responsable para los municipios y cantones: revue.link/menu

Gallinas en una granja de engorde en Gundetswil (ZH), donde se crían 18 000 animales: el pollo sigue de moda en las cocinas suizas. Foto Keystone

la mantequilla y 20 del queso. En Migros, las alternativas a la leche también gozan de gran aceptación. Desde 2010, el surtido incluye bebidas de soja; actualmente, Migros ofrece bebidas de avena, arroz, almendra, soja, quinoa, garbanzo, coco y avellana. Según Carmen Hefti, los sustitutos de la leche de vaca han experimentado un crecimiento de dos dígitos en los últimos años. Sin embargo, Migros no facilita cifras precisas en relación con su volumen de ventas. Lo mismo ocurre con Coop, que se limita a afirmar que la cuota de productos lácteos veganos ha aumentado un 18 % en los últimos cuatro años. Frey comenta: "En la actualidad, más de una de cada siete leches que adquieren los clientes de Coop es una alternativa vegana".

## Por la protección del clima

¿Están los suizos y suizas abandonando las proteínas animales? ¿Consumen más fruta y verdura y, sobre todo, más proteínas vegetales? Si nos fijamos en las cifras, la respuesta es sí y no. De acuerdo con el "Estudio sobre consumo vegano en Suiza", publicado por Coop en enero pasado, hoy en día el 63 % de la población suiza renuncia a los alimentos de origen animal varias veces al mes. Esto representa un incremento superior al 20 % con respecto a la situación que prevalecía hace diez años. El primer informe suizo sobre sustitutos de la carne, elaborado por la Oficina Federal de Agricultura (OFAG), que analiza la evolución del comercio minorista suizo entre 2016 y 2020, también señala un importante incremento. En 2020, el comercio minorista suizo generó un volumen de negocios de 117 millones de francos derivado de los sustitutos de la carne, frente a los 60 millones de francos de 2016. En otras palabras: prácticamente se han duplicado las cifras, con una tasa de crecimiento media anual del 18,4 %. Según este estudio, las mayores tasas de crecimiento las registraron los análogos de la carne, es decir, los productos con aspecto y sabor a carne.

Ejemplo de una nueva tendencia que goza de gran popularidad: "pollo" vegetal, elaborado a partir de proteínas de guisante. Foto Planted Foods

En las estanterías de los grandes supermercados son omnipresentes las alternativas vegetales a la leche. Foto Keystone

Este cambio en los patrones de consumo se atribuye a un cambio de valores. En el mundo industrializado occidental, la necesidad de saciar el hambre y la sed está siendo relegada cada vez más por la necesidad de salud, disfrute y un estilo de vida que preserve los recursos naturales, señala el informe. En 2019, un estudio del Instituto Gottlieb Duttweiler sobre las tendencias alimentarias europeas, en el que participaron 39 expertos de Europa, Norteamérica y Asia, ya señalaba que "cada vez más personas son conscientes del impacto de nuestros hábitos de consumo y alimentación sobre el medio ambiente, el clima y el bienestar animal". En Suiza, según el estudio de Coop, la protección del medio ambiente constituye actualmente el principal argumento para prescindir de la carne; y eso es así para todos los tipos de consumidores, desde los vegetarianos ocasionales (o flexitarianos) hasta los veganos. Y cuanto más jóvenes son los encuestados, más señalan este motivo.

## Un pueblo carnívoro

A pesar de sus impresionantes tasas de crecimiento, los sustitutos de la carne siguen siendo un nicho de mercado. Según las estadísticas de Proviande, Asociación Interprofesional de la Economía Cárnica Suiza, estos productos representaban cuando mucho un 3,4 % del mercado en 2021. De hecho, el consumo de carne no está disminuyendo en Suiza. Según las cifras de Proviande, desde mediados de los años noventa la cifra se mantiene en torno a los 50 kilogramos por persona. En 2020 fueron 50,91 kg y en

### Dos iniciativas populares en torno en la producción de alimentos

¿Está Suiza a punto de entablar un debate fundamental en torno a la producción de alimentos? Están planeadas dos iniciativas populares encaminadas a abastecer al país con más alimentos de origen suizo, pero tienen ideas radicalmente distintas sobre cómo modificar la política agraria. Mientras que la primera exige que los agricultores cultiven menos forraje para los animales y más alimentos vegetales para los humanos, la segunda propone reducir las áreas ecológicas para intensificar la producción de alimentos y forraje. (DLA)

Despiece de una ternera en la gran carnicería Angst, de Zúrich. A pesar de los nuevos sustitutos, el consumo de carne sigue siendo elevado en Suiza. Foto Keystone

2021, 51,82 kg de carne por cabeza, aunque en total se consumió menos carne de vacuno y más de pollo. En Coop tampoco ha disminuido la demanda de carne, ni siquiera en enero, mes en el que suele incitarse a los consumidores a abstenerse de comer carne, por lo que se le conoce como "Veganuary".

El portavoz de Coop señala que los sustitutos de la carne no solo se dirigen a todos los vegetarianos o veganos, sino también a los llamados flexitarianos o "sustitarianos", así como a cualquier persona interesada en las nuevas tendencias nutricionales o que desee variar su dieta. Asimismo, afirma que no se puede realizar una comparación directa entre las distintas gamas de productos. La portavoz de Proviande, Gioia Porlezza, señala por su parte que quienes optan por estos productos son esencialmente personas que no comen carne. Sin embargo, la carne y sus sustitutos no se excluyen mutuamente: "Es posible consumir ambas cosas y variar así las fuentes de proteínas".

En cualquier caso, se ha acentuado la brecha entre alimentos "naturales" y productos sostenibles de alta tecnología. Los expertos admiten que la producción de alimentos depende cada vez más de la ciencia.

Los comedores colectivos ejercen un fuerte impacto en el comportamiento de los consumidores, ya que pueden reforzar -o frenar- las nuevas tendencias alimentarias. Foto Shutterstock

Productos "rescatados" durante una operación de reparto de alimentos: la lucha contra el despilfarro gana terreno en Suiza. Foto Keystone

## Comer y cocinar de forma sostenible

La alimentación sostenible es un tema que el Gobierno nacional suizo promueve por medio de estrategias y leyes. Cada vez son más las ciudades y municipios que se adelantan e introducen conceptos de alimentación sostenible en escuelas, hogares e instituciones públicas (véase el recuadro). También en la clase de cocina destinada a los alumnos de la escuela primaria se notan aires de cambio; en la Suiza de lengua alemana se ha reeditado el famoso libro de cocina *Tiptopf*. En su edición de marzo de 2023, alrededor de la mitad de las recetas son nuevas, entre ellas la boloñesa de lentejas y el guisado de tofu. Anita Stettler, responsable de marketing de la editorial Schulverlag plus AG, señala: "En comparación con las anteriores, esta última edición contiene más recetas vegetarianas y veganas. Y en 2019, en colaboración con el restaurante vegetariano Hiltl, hemos desarrollado una versión totalmente vegetariana y vegana de *Tiptopf*, titulada *Greentopf*".

## No hay revolución, pero sí unas tendencias muy claras

¿Está ocurriendo una revolución en las cocinas suizas? Andrew Gordon al menos detecta lo que él llama una tendencia. Gordon dirige la empresa Eldora AG, que administra restaurantes y reparte comida a empresas privadas, así como a escuelas, guarderías, hospitales y residencias de ancianos. Actualmente, Eldora ofrece un menú vegetariano todos los días, afirma Gordon. En la parte francófona de Suiza, donde tiene su sede esta empresa, la demanda de comida vegetariana es de casi un 10 %, y aún más en la parte de lengua alemana. Las instituciones públicas son las primeras en solicitar menús sin carne. En las escuelas y guarderías debe servirse un menú vegetariano al menos una vez a la semana. Por su parte, los productos regionales son objeto de una creciente demanda. Lamentablemente, los clientes no están dispuestos a pagar más: "Y esto pesa sobre nuestros márgenes". Los humanos somos seres llenos de contradicciones, señala al respecto el estudio del Instituto Gottlieb Duttweiler: "Nos gustaría tener ambas cosas: el duro y el *weggli*, como diríamos los suizos; consumir global y localmente al mismo tiempo".

Informe "Plant based food report" de Coop (solo en alemán): revue.link/plantbased

Informe sobre los sustitutos de la carne, publicado por la Confederación Suiza (OFAG) (en alemán, francés e inglés): revue.link/substitutes

Análisis del Instituto Gottlieb Duttweiler sobre tendencias alimentarias (en alemán e inglés): revue.link/foodtrends