

Aceite de palma, polémico ingrediente que proporciona un sabor característico a:

Nutella, producto perjudicial para el medio ambiente.

Nutella, dulce de la marca Ferrero, años atrás se ha visto envuelta en polémicas con grupos ecológicos como lo es Greenpeace por los ingredientes que se utilizan para la preparación de la misma; pasta de avellanas, leche en polvo, azúcar, cacao y aceite de palma.



Tomada de: <https://www.milenio.com/virales/historia-de-nutella-le-debe-su-origen-a-la-segunda-guerra-mundial>.

A simple vista no hay nada relevante en esta lista de ingredientes, pero el aceite de palma, último ingrediente mencionado anteriormente, ha sido el responsable de varias disputas con estos grupos ecológicos al ser una

práctica nociva para el medio ambiente la producción del mismo.

El origen de Nutella

En el año 1946 en Piedmont – Italia, al final de la Segunda Guerra Mundial, Pietro Ferrero, chef italiano, estaba desesperado. Los días de guerra habían terminado pero la escasez era tremenda, el pueblo se moría de hambre, tornando complejo el hecho de vivir.



Tomada de: <http://tovarprice.com/65/>.

El chef Pietro, aburrido en su restaurante, no sabía cómo aprovechar los pocos ingredientes que le quedaban en su cocina. Pensó en desarrollar una crema de cacao con poco cacao. Durante varios días estuvo buscando la forma de contrarrestar la falta de ese ingrediente. No demoró mucho en encontrar la solución, al crear una base de crema de avellanas y un poco de cacao el resultado fue exquisito. Pietro lo llamó Giandujot, crema que se vendía para untar en pan. Durante los

siguientes cinco años siguió perfeccionando la fórmula.

En los años sesenta, su heredera, Michelle Ferrari tuvo la idea de cambiarle el nombre. Quería hacer referencia al ingrediente principal, las avellanas. Entonces juntó Nut (avellana en inglés) y el sufijo ella, dando paso al nombre que usa hoy en día este producto y que todos conocemos como Nutella.

El aceite de palma

Es un aceite de origen vegetal que se obtiene de la fruta de las palmas *Elaeis guineensis* y *Elaeis oleifera*. Es el segundo tipo de aceite con mayor volumen de producción, siendo primero el aceite de soja.



Tomada de: <http://www.deleitese.co/los-usos-del-aceite-de-palma-en-la-cocina-1250>.

La Fundación Española del Aceite de Palma Sostenible explica como es el proceso de producción sostenible del aceite en tres etapas:

En la primera etapa se usa el molino, lugar donde llegan los racimos de fruta fresca, revisan su calidad, seleccionan, procesan, separan y posteriormente son tratados con vapor y prensados a alta presión para exprimir el aceite y el agua.

En la segunda etapa llevan el aceite crudo a la refinería donde se lava con agua, se mezcla el óleo con un tipo especial de tierra que tiene la propiedad de unir las impurezas del aceite y se filtra para seleccionarla del aceite.

En la tercera y última etapa este se somete a un proceso de saturación. Esta mezcla se bombea por medio de una prensa de filtro para separar las fracciones líquidas y sólidas para terminar pasando por un proceso de enfriamiento y separación en donde los puntos de fusión son los que delimitan su aplicación.

En general, cultivar aceite de palma inadecuadamente significa seguir con un modelo perjudicial para el planeta. Sus críticos dicen que el aceite de palma es malo para la salud, teniendo en cuenta que pese a su origen natural, se trata de grasas saturadas, que disparan el colesterol.

Nutella y Greenpeace

Greenpeace, ONG (Organización No Gubernamental) ambientalista fundada en 1971 en Vancouver, Canadá,

tiene como objetivo proteger y defender el medio ambiente, interviniendo en diferentes puntos del planeta cuando se cometen atentados contra la naturaleza.



Tomada de: <https://avicultura.com/109-premios-nobel-acusan-a-greenpeace-de-crmenes-contra-la-humanidad/>.

El uso de aceite de palma como ingrediente hizo que el grupo ecológico Greenpeace tuviese a Nutella bajo la mira.

Actualmente la producción de aceite de palma es una de las prácticas más perjudiciales para el medio ambiente, debido a la alta demanda, la industria del aceite de palma ha deforestado y destruido ecosistemas, ocasionado que los países en donde este se produce suelen ser eliminadas amplias regiones forestales.

La campaña de Greenpeace contra Ferrero en un principio fue una de las causas de la polémica sobre el consumo de Nutella en el mundo. Sin embargo, en la actualidad ha retirado su presión

sobre Nutella y Ferrero. El cambio de los modelos de producción de estas dos grandes compañías ha sido un motivo para que Greenpeace modifique su percepción sobre Nutella y su intención de ser cada vez más amigables y responsables con el medio ambiente.



Tomada de: [https://ar.pinterest.com/pin/308707749453417776/?amp_client_id=CLIENT_ID\(&\)&mweb_unauth_id=&from_amp_pin_page=true](https://ar.pinterest.com/pin/308707749453417776/?amp_client_id=CLIENT_ID(&)&mweb_unauth_id=&from_amp_pin_page=true).

Si bien es cierto que Nutella es solo un ejemplo de la infinidad de alimentos que contienen el aceite de palma entre sus ingredientes, señalar un solo producto no es buena idea. Entre otras cosas, porque Nutella no es una firma tediada que se resista a cambiar, sino todo lo contrario, afirma la asociación activista Greenpeace.

En la actualidad Ferrero detalla a sus consumidores y al mundo, que sólo compra aceite de palma a productores que ejecuten las prácticas medioambientales estandarizadas por la compañía, asegurando así un paso

más en la disminución de la destrucción de ecosistemas naturales.

"La Nutella es mala para el medio ambiente"

No solo Greenpeace ha ido en contra de Nutella, la ministra de Ecología de Francia, Segolene Royal, ha incitado a la gente a dejar de comer Nutella porque está hecha con aceite de palma y, como ya sabemos, su producción provoca daños al medio ambiente. Royal ha dicho que esta crema de chocolate con avellanas contribuye a la deforestación.



Tomada de: <https://www.leonoticias.com/internacional/union-europea/fiscalia-francesa-investiga-20200115150907-ntrc.html>.

La compañía italiana de chocolates Ferrero, propietaria de Nutella, ha mencionado que está comprometida para extraer el aceite de palma de forma responsable.

Royal considera que Nutella debe hacerse a partir de "otros ingredientes",

según ha explicado en una entrevista a la cadena francesa Canal+.

A dos personas que han consumido y que consumen de vez en cuando este producto se les ha hecho leer este escrito con la intención de que tengan conocimiento del tema y que de tal manera pudieran contestar las siguientes preguntas.

¿Considera usted a Nutella un producto perjudicial para el medio ambiente?

Persona 1: *-No, desde que sea controlada la producción del ingrediente polémico que causa el problema.*

Persona 2: *-Si me parece perjudicial para el medio ambiente, no solo por la deforestación sino por la falta de métodos adecuados para la producción del producto.*

¿Está de acuerdo con las declaraciones de Segolene Royal, ministra de ecología de Francia, que afirma que el consumo de Nutella es malo?

Persona 1: *-Si pero no, en cierta manera busca detener la deforestación, pero cada persona es libre de consumirla y mientras que este producto no sea perjudicial para la salud y busque contribuir a la campaña contra la deforestación.*

Persona 2: *-Si, al ser perjudicial para la salud de sus consumidores y para el medio ambiente.*

¿Qué cree que la compañía Ferrero necesita hacer para evitar más tipos de polémicas como esta?

Persona 1: *-Tener sus propios cultivos de la palma que produce este aceite, de forma legal, llegando a acuerdos con el gobierno para la producción de la misma.*

Persona 2: *-Mejorar sus prácticas de manufactura, sus proveedores y tener en cuenta el origen y tratamiento del material que esta marca usa para la elaboración de sus productos.*

Se puede observar como estas dos personas tienen conceptos diferentes sobre los métodos para la elaboración del producto Nutella, pero coinciden en que la empresa debe ser más cuidadosa con dichos métodos para proteger al medio ambiente.

En conclusión

Nutella, una de las muchas marcas que usan el aceite de palma para su fabricación, sigue siendo popular a pesar de todas las polémicas en las que se ha visto envuelta, eso sí, ha tenido que hacer varias modificaciones en su receta a causa de los problemas que ha tenido anteriormente con diferentes organizaciones.

En cuanto al consumo de este producto, siempre va a haber una discusión sobre el si es bueno o no consumirlo, de todas maneras cada persona es responsable sobre los actos o decisiones que tome y como estas afectan a su entorno.

Este reportaje fue creado con el fin informar y concientizar sobre el origen y proceso de las cosas que consumimos día a día pero que desconocemos e ignoramos.

- <https://www.leonoticias.com/internacional/union-europea/fiscalia-francesa-investiga-20200115150907-ntrc.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>
- <https://www.cosmopolitan.com/es/salud-fitness/salud/a8987/puede-que-la-nutella-no-sea-tan-mala-para-la-salud/>
- <https://www.marginal.tv/blog/nutella-¿un-dulce-con-trasfondo-amargo%3F/54>
- <http://tovarprice.com/65/>
- <https://www.europapress.es/portaltic/portatgeek/noticia-nutella-mala-medio-ambiente-20150617180610.html>
- <https://www.ecologiaverde.com/por-que-greenpeace-esta-en-contra-del-boicot-a-nutella-408.html>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Aceite_de_palma
- <https://aceitedepalmasostenible.es/se-produce-aceite-palma-parte-iii/>