

Diálogos

La revolución de la comida lenta

Miren Gutiérrez entrevista a PAOLO DI CROCE, de Slow Food International - IPS/IFEJ

“El día que decidamos comer alimentos frescos, cultivados cerca de nosotros, y menos carne, tendremos una revolución”, sostiene Paolo di Croce, secretario general de Slow Food International.



Paolo di Croce. Crédito:
Miren Gutiérrez / IPS

BELLAGIO, Italia, 27 jul (Tierramérica).- La idea de "*slow food*", comida lenta, está en las antípodas de aquella que postula la comida rápida o "*fast food*". Hoy, además, es el nombre de un movimiento de más de 100.000 personas en 132 países. Pero, ¿qué significa en la práctica?

La pregunta fue formulada en una entrevista exclusiva al secretario general del movimiento *Slow Food International*, el italiano Paolo di Croce, promotor de una alimentación "buena, limpia y justa".

IPS/IFEJ: El movimiento *Slow Food* se presenta como defensor de la biodiversidad. Pero, ¿qué tienen que ver la buena cocina, la tradición y la cultura culinarias con los arrecifes de coral y los bosques tropicales?

PAOLO DI CROCE: Un asunto clave para una buena alimentación es la promoción de lo diverso. La globalización, la desaparición de especies y la estandarización de los mercados tienden a reducir la diversidad.

Todas las manzanas que comemos pertenecen a apenas cuatro de las cientos de variedades de manzanas que existen. Preservar la variedad de los alimentos es fundamental para el ambiente, la historia y la cultura.

Slow Food tiene muchos programas para luchar contra la extinción de especies. Por ejemplo, hay uno en la selva amazónica para proteger a la *Bertholletia excelsa*, una nuez que crece en árboles de 40 metros de altura



en comunidades indígenas. Intentamos crear mercados para esa nuez, y así preservar su existencia.

Además, la pérdida de biodiversidad nos afecta personalmente. Si continuamos comiendo atún al ritmo actual, en pocos años no habrá más atún.

La comida está esencialmente unida a la diversidad agrícola. Los lobos y los osos polares no son nuestra prioridad, pero tenemos socios preocupados por ellos pues el fin último es preservar nuestra identidad cultural y nuestro ambiente, incluyendo la vida silvestre. De hecho, tenemos programas sobre música y vestimentas tradicionales, lenguas indígenas...

IPS/IFEJ: En la cumbre del Grupo de los Ocho (G-8) países más poderosos, celebrada este mes en la ciudad italiana de L'Aquila, se habló de "movilizar 20.000 millones de dólares en tres años" para combatir la crisis alimentaria. Se dijo que ese dinero para la crisis podría usarse para promover la agricultura, a diferencia de la ayuda tradicional. ¿Cómo ve ese anuncio?

PDC: En L'Aquila debatieron sobre biodiversidad y comprometieron más dinero para la agricultura. Es positivo. No sólo los países del G-8 (Alemania, Canadá, Estados Unidos, Francia, Gran Bretaña, Italia, Japón y Rusia), sino todos se dan cuenta del enorme riesgo de no hacer nada para resolver la crisis alimentaria.

Pero hay que ver si esa inversión es buena, limpia y justa. Tenemos la oportunidad de influir en el uso de ese dinero. El sistema vigente fracasó. Basta con ver la cantidad de personas que padecen hambre, la crisis financiera, la crisis de la salud en los países ricos: obesidad, diabetes, problemas cardiovasculares... La industria alimentaria creada por este sistema tiene que cambiar. Todos tenemos derecho a alimentos buenos, limpios y justos.

También es erróneo responder a la crisis alimentaria con "dinero para la crisis". Porque este problema es resultado de décadas. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y otras agencias señalan que cada vez más gente sufre hambre y desnutrición. Tenemos que cambiar el modelo responsable, no tapar los agujeros con dinero para la crisis.

IPS/IFEJ: En la cumbre, Oxfam Internacional presentó el informe "Evidencia que duele: El cambio climático, la gente y la pobreza", que expone cómo los inestables ciclos de las estaciones complican la planificación de siembras y cosechas. Por tanto, millones de personas soportarán escasez de alimentos y deberán abandonar cultivos tradicionales, lo que posiblemente derive en



migraciones masivas. ¿Qué piensa al respecto?

PDC: El cambio climático tiene un enorme impacto en la agricultura y en la gente. Poblaciones enteras tendrán que abandonar sus territorios. Con el aumento de las temperaturas en Suecia y Noruega, comunidades del pueblo sami se han desplazado siguiendo a los renos, que son su sustento. Los renos están abandonando su hábitat rumbo al norte, y los samis hacen lo mismo.

Los cultivos tradicionales pueden ser una herramienta. En México tenemos un proyecto para promover el amaranto (*Amaranthus spp.*), cuyo cultivo se abandonó cuando llegaron los conquistadores españoles. Su valor nutricional es importante y puede crecer en áreas secas. Estamos intentando replantarlo como alternativa al maíz, que depende mucho del agua.

IPS/IFEJ: *Slow Food* afirma que podemos ser coproductores, no sólo consumidores, informándonos sobre cómo se elaboran los alimentos y apoyando a quienes lo hacen. Pero producir y consumir comida buena, limpia y justa es mucho más caro. Alguien ha dicho que con 99 centavos de dólar se puede comprar una hamburguesa con queso, pero no alcanza para un brócoli. Su movimiento ha sido calificado de elitista...

PDC: Hay que analizar dos temas. Uno es el porcentaje de nuestros ingresos que dedicamos a los alimentos. Una encuesta estadounidense muestra que en los años 70 las familias gastaban alrededor de seis por ciento de sus ingresos en atención a la salud y alrededor de siete por ciento en comida. Al hacer la misma encuesta hace poco, descubrieron que ahora las familias gastan 15 por ciento y 10 por ciento respectivamente. El gasto en alimentos no aumentó mucho, pero el de la salud creció más del doble.

Probablemente hay una correlación. Hay que considerar todos los excesos de costos originados en una dieta deficiente, el dinero que la gente gasta en nutricionistas y médicos. Me parece que 10 por ciento de los ingresos de los hogares no es suficiente, si se lo compara con gastos como los teléfonos celulares.

Lo otro es el precio real de los alimentos. Hay muchos costos externos asociados a la comida rápida. Además de la atención de salud, está el costo ambiental de la industria alimentaria, que pagamos con impuestos para reparar los daños que ella causa o para financiar subsidios, y que la próxima generación continuará pagando. Los alimentos baratos son posibles por los subsidios y siempre y cuando la sociedad pague la factura ambiental.

Fractalis - Renovação Empresarial Ltda. [www.fractalis.com.br]

Traducción al castellano: Maria Fernanda Cardoso Santos

Agosto, 2009



En 2008, uno de los productos con ventas en aumento en Italia fue la ensalada prelavada. En comparación con la ensalada que usted elabora comprando las verduras en el mercado de su barrio, la prelavada es ocho veces más cara. Y es menos sustentable porque viene envasada en una bolsa plástica.

Una porción de 100 gramos de papas fritas tipo "chip" cuesta nueve veces más que comprar las papas crudas y freírlas en aceite de oliva extra virgen. Y nadie puede decir que las papas fritas son elitistas.

Finalmente, está el desperdicio. En Italia tiramos unos 22 kilogramos de comida por segundo.

Si sumamos lo que gastamos sin darnos cuenta, los costos de salud y ambiente y lo que desperdiciamos, el costo es insostenible. En cambio, usted puede tener comida buena, limpia y justa sin pagar demasiado.

IPS/IFEJ: Convengamos que no es precisamente un mensaje masivo. ¿No se siente frustrado?

PDC: En los últimos cinco años he visto muchos cambios. Donde quiera que vaya, hay más interés. Y no me refiero al Banco Mundial, sino a gente común, esa que cambia el mundo, los "coproductores".

El día que decidamos comer alimentos frescos cultivados cerca de nosotros, y menos carne, con esas simples decisiones cotidianas tendremos una revolución. Pero tiene que hacerse masiva. Es fundamental trabajar con otras organizaciones, cualquiera que crea posible comer de otra manera. Y un día podremos cambiar el sistema.

*** Miren Gutiérrez es editora en jefe de IPS. Este artículo es parte de una serie producida por IPS (Inter Press Service) e IFEJ (siglas en inglés de Federación Internacional de Periodistas Ambientales) para la Alianza de Comunicadores para el Desarrollo Sos**

Copyright © 2009 Tierramérica. Todos los Derechos Reservados

<http://www.tierramerica.info/nota.php?lang=esp&idnews=3361>