

# MUNDO BIO **BioCultura** info

feria de productos ecológicos y consumo responsable

Edita: Asociación Vida Sana (Declarada de Utilidad Pública) - JULIO-AGOSTO-SEPTIEMBRE 2010

## CULTIVABIO

# EL FUTURO ESTÁ EN EL EMPLEO VERDE

La plataforma de formación y asesoramiento ecológico gratuito Cultivabio de la Asociación Vida Sana, cofinanciada por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Empleaverde de la Fundación Biodiversidad, ofrece plazas de sus últimas ediciones de los cursos de formación prácticos y online y las últimas oportunidades de acceder al asesoramiento gratuito.

Desde enero de 2009 y hasta octubre de 2010, la plataforma habrá ofrecido, durante los dos años que dura el programa, 3 ediciones de 11 cursos online, 4 jornadas profesionales sobre gestión de establecimientos de venta de productos ecológicos, y 2 o 4 ediciones de 8 cursos prácticos que se han realizado y se están realizando por diferentes puntos de la geografía española, desde Pontevedra a Tenerife, pasando por Plasencia, Jerez, Amayuelas, Barcelona o Benicarló, entre otros lugares. Todos de forma totalmente gratuita.

### COCINA, AGRICULTURA...

En estos momentos están abiertas las últimas ediciones de 10 cursos online (cocina con alimentos ecológicos, dinamización de huertos urbanos, agricultura ecológica, control biológico, comunicación en alimentación ecológica y consumo responsable, gestión de establecimientos de venta de productos ecológicos, ganadería ecológica, huertos ecológicos para educar... entre otros) y 3 presenciales, 2 de horticultura en Plasencia y Pontevedra y uno de agricultura ecológica en Amayuelas, Palencia.

En total, algo más de 2.600 alumnos se habrán formado o asesorado gracias a Cultivabio. De ellos, 1.600 alumnos habrán disfrutado de la formación online, unos 480 de los cursos presenciales, 120 personas han asistido a las jornadas profesionales y más de 400

habrán recibido asesoramiento profesional en varios campos.

### MUJERES VERDES

Hasta el día de hoy, la plataforma ha recibido más de 4.500 solicitudes para hacer los cursos de formación (2.515 mujeres y casi 2.000 hombres) de los cuales 1.462 (807 mujeres y 655 hombres) han acabado o están cursando alguno de ellos. Aún quedan unas 200 plazas a cubrir hasta finalizar el periodo del programa. Todos los usuarios de la plataforma son trabajadores de PYMES o autónomos, ya que este es uno de los requisitos exigidos por esta línea.

De los 1.462 alumnos que están cursando o han finalizado ya alguna de las ofertas de la plataforma, más de un 5% son inmigrantes y aproximadamente el 8.5% del alumnado son mayores de 45 años. La comunidad autónoma de la que más personas han solicitado cursos ha sido Catalunya, con casi 1.000 solicitudes, seguida de la Comunidad de Madrid, con 550; Andalucía, con 475; Comunidad Valenciana, con 438; y Castilla León, con 250.

### CATALUNYA LÍDER

De esas solicitudes, las aceptadas que han cursado o están cursando alguno de los cursos, por comunidades autónomas, siguen siendo lideradas por la comunidad catalana (337), seguidas de Andalucía (214), Madrid (192),

## EDITORIAL

### Un 21,64% más...

Según datos oficiales: "La agricultura ecológica ha experimentado durante el pasado año un crecimiento importante, tanto en superficie como en número de operadores". De los datos presentados por la ministra Elena Espinosa, jefa de la cartera de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, se desprende que "la superficie dedicada a la agricultura ecológica ha tenido un incremento de 21,64%; con un total de 1.602.870 hectáreas, frente a las 1.317.751 hectáreas dedicadas a este tipo de actividad en 2008". Destaca, igualmente, "el crecimiento del número de operadores, que alcanza los 27.627 frente a los 23.473 en 2008, un 17,70% de incremento, lo que supone un paso más en la consolidación del sector".

Los datos en producción orgánica en nuestro país son casi inmejorables. Estamos en el número uno del ranking europeo. Pero una vez más tenemos que llamar a las cosas por su nombre: todo esto es casi un espejismo, porque toda esta producción, en un 80%, se exporta a países como Alemania, Dinamarca, Reino Unido, Francia, etc. La ministra Elena Espinosa debería, en vez de hacer tan buenas migas con los lobbies biotecnológicos, decantarse de una vez por todas por la agricultura ecológica, que es la que genera más empleo, la que más favorece a las economías locales y la que más capacidad de futuro económico tiene para sus inversores. De otras virtudes no hablaré ahora, pues las conocéis bien. Pero, ya que a tanta gente sólo le interesa la economía, a la economía me refiero. En tiempos de crisis, ¿por qué no apostar por lo que de verdad funciona, en vez de seguir mareando la perdiz con los cantos de sirena transgénicos?

Como muy bien dice Cristina Narbona en estas mismas páginas, lo que el sector "bio" español necesita es que, desde la Administración, se apueste por una gran campaña mediática que haga llegar las máximas virtudes de la agroalimentación ecológica a grandes capas de la población. Entonces, el consumo interior orgánico se dispararía. Y, por otra parte, la Administración debería encargarse, ya mismo, como ocurre en muchos otros lugares del mundo, de dar prioridad a la alimentación biológica para escuelas, hospitales, residencias, guarderías y todo tipo de centros públicos. Espinosa: aprende algo de tu antecesora: la veteranía es un grado.

Ángeles Parra  
es directora de BioCultura



Un momento de uno de los cursos presenciales de cocina ecológica

Comunidad Valenciana (151) y Castilla y León (105).

La comunidad autónoma con menos solicitudes es La Rioja, de la que se han recibido 18, de las cuales se están cursando 7. La plataforma Cultivabio cofinanciada, gratuita para los alumnos y alumnas, finaliza en octubre de 2010. Pero continuará viva formando y asesorando a todas las personas de todas las condiciones y nacionalidades que quieran aprender, preguntar o simplemente conocer y formarse en el sector con más proyección, que es el de la agroecología, alimentación y comunicación verde.

Mencía Prieto

## LOS DATOS

### PLAZAS DISPONIBLES

### CONSULTA EN [www.cultivabio.org](http://www.cultivabio.org)

- 480 plazas cursos presenciales
- 1.600 plazas on line
- 120 plazas en jornadas profesionales

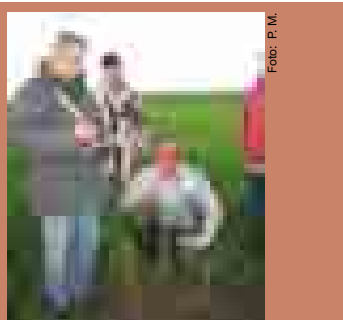
### Totales a fecha abril 2010:

3.544 solicitudes / 1.462 aceptados

### De los aceptados:

807 mujeres/655 hombres alumnos aceptados en todos los cursos.

120 alumnos son nacidos antes de 1965 (tienen más de 45 años), un 8,2%



Los cursos de reconocimiento de suelos también han tenido una gran aceptación



La Asociación Vida Sana para el Fomento de la Cultura y el Desarrollo Biológicos, es una entidad sin fines lucrativos, inscrita el 22 de septiembre de 1981. **Coordinación:** Ángeles Parra. **Redacción:** C. Armau, P. Bolaño, P. Burruezo, T.C., T. Domínguez, Europa Press, I. Houghton, A.L.20 minutos, A. Lagarriga, S. Massanés, J.C. Moreno, M. Prieto, A. Parra, A. Piedrafita, B. Quintanilla, M. Senabre, N. Teide, M.B. Vargás, I. Wenzl. **Publicidad:** J.C. Moreno.

OPINIÓN

No voy a comentar...

...las ventajas de la producción agrícola, ganadera y pesquera con métodos ecológicos, ni tampoco las de los productos que de éstas técnicas están en el mercado. No voy a comentar el interés que suscitan, cada vez más, ni la cantidad de personas que se deciden en un momento dado de su vida a cambiar a una dieta más saludable para ellos y para la protección global de su planeta. Yo no soy quién para indicar a unos y otros lo agradecida que será su vida y la vida de nuestra querida y vieja Tierra si la conservamos con métodos tradicionales y ecológicos.

No voy a comentar que, mientras nuestros políticos se enzarzan en discusiones barriobajeras, echándose las culpas mutuamente de quién ha provocado la crisis nacional, de no decir ni actuar a favor de los ciudadanos sino de su propio interés partidista, ni de quién nos sacará de la situación en la que ellos nos han metido, se alejan cada vez más de nosotros, sin darse cuenta de lo que realmente necesitamos.

No voy a comentar cómo el ciudadano de a pie cada vez está más interesado en defender el medio ambiente, bien sea a través de la ecología casera (reciclaje de basuras, ahorro energético...), o bien a través del interés que despiertan a gritos la conciencia de consumir sano y ecológico. Desde mi humilde situación en Vida Sana, he visto cómo, en una primera edición de BioCultura en la ciudad de Valencia, asaltándonos a todos (a la organización en pleno y a los expositores) las dudas de su éxito, nos vimos todos gratamente sorprendidos por las casi 12.000 personas que nos visitaron interesándose por todo lo que envuelve a la feria, nuestra feria, su feria, la de todos.

No voy a comentar que en la última edición de Barcelona, pese a la crisis, nos vimos desbordados de personas con un creciente interés de abrir negocios "eco", de alimentación o cosmética. Y también personas interesadas en formarse en cursos de diversa índole pero siempre buscando el respeto medioambiental... O simples visitantes buscando respuestas a lo que no se les da desde ámbitos más convencionales. No voy a comentar que es el único sector, el nuestro, el que no sólo no ha caído en crisis sino que ha crecido en estos años, tanto en hectáreas de cultivo como en consumo. No, no voy a comentar que nuestro gobierno, nacional o autonómico, no hace caso de lo que quieren sus ciudadanos. No voy a comentar cómo es posible que nuestro sector no tenga las ayudas necesarias para cultivo, desarrollo, promoción... y que éstas sean de verdad accesibles. Aún así, nosotros seguiremos andando con o sin compañía institucional y esperaremos que se den cuenta de a quién deben apoyar realmente para beneficio de todos y no sólo de unos pocos.

J. Carlos Moreno es director técnico de BioCultura

Entrevista a Valentí Mongay, presidente de Slow Food del Garraf

“LA ECO-NOMÍA LOCAL BENEFICIA A LA COMUNIDAD”

Detrás de costumbres gastronómicas no autóctonas se esconde imperialismo cultural, negocio agroalimentario, pérdida de variedades propias, despilfarro en emisiones de gases de efecto invernadero. En BioCultura, el domingo 2 de mayo, se celebró el Fórum Eco-Cocineros KM0. Participaron Oriol Rovira, Artur Martínez, Lola Puig, Rosa Solà, Alfons Bach, Joan M<sup>a</sup> Ribas, Pep Bové... Marc Senabre charló con Valentí Mongay, de Slow Food Catalunya y coordinador de la Red de Restaurantes KM0 en España.

Los establecimientos de la Red de Restaurantes KM0 fueron protagonistas de una de las actividades más esperadas de BioCultura. Esta red busca promocionar una relocalización del consumo. Es la ecosofía Slow Food, que coincide plenamente con la idiosincrasia de la agricultura biológica: cerrar el círculo ecológico en el ámbito de proximidad. En los restaurantes de la red abundan los productos ecológicos y locales.

-¿Qué significa Restaurantes KM0 y cuál es su objetivo?

-El KM0 es una red de restaurantes creada desde Slow Food España y llevada a cabo por los cocineros de la red de Terra Madre, que se reúne en Turín cada dos años, junto con comunidades del alimento y universidades de todo el mundo. La idea nació en Turín, al ver cómo en alguna región italiana como el Véneto el gobierno obligaba por ley a diferentes comedores colectivos (escuelas, hospitales, etc.) a que sus menús estuvieran confeccionados con productos locales, cumpliendo una serie de requisitos. Algo así y dentro de nuestras posibilidades decidimos realizar en España. El KM0 tiene varios objetivos, todos ellos igual de importantes. Que el cocinero del restaurante se comprometa con productores cercanos, para que éstos se puedan ganar la vida mejor, reduciendo intermediarios y pagando un precio justo por sus productos. Estos productores, a su vez, son los que conservan las variedades locales, o sea, la biodiversidad. Con esto, además, nos enriquecemos mutuamente, contribuimos a generar un cierto dinamismo económico que repercute en nuestra zona y además



Foto: EsArchivo

Valentí Mongay, cocinero, activista, representante de Slow Food en su Restaurant La Salseta (Sitges)

contribuimos a mantener nuestro paisaje, evitando el abandono de nuestros campos, etc. Otro objetivo importante es que el restaurante, gracias al papel de los cocineros en nuestra sociedad y con su presencia en los medios de comunicación, se convierta en prescriptor de esta filosofía ante el resto de la sociedad, ya que lo importante es que todos reduzcamos la distancia entre productor y consumidor, para volver a los productos de temporada, aquellos que se recolectan en su momento óptimo y que no han de pasar semanas en cámaras frigoríficas. Tampoco debemos olvidar que el 20% de emisiones de CO<sub>2</sub> a la atmósfera proviene del transporte de alimentos.

-¿Cuáles son las previsiones de éxito de esta campaña? ¿Ya ha empezado a funcionar?

-En estos momentos está funcionando el primer curso del KM0, que va de diciembre del 2009 a diciembre de 2010. A nuestra red pertenecen 39 restaurantes de Balears, Catalunya, Euskadi, Aragón, Asturias y País Valencià. Lógicamente estos restaurantes ya son algunos de los que normalmente trabajaban con los diferentes *convivia* de Slow Food en España. El éxito ha sido total, ya que muchos medios de comunicación se han hecho eco de la iniciativa y a raíz de esto muchos restaurantes más han mostrado interés para entrar en la red en el próximo curso.

TODO ES UNO

-Desde Slow Food, ¿qué pesa más, lo medioambiental, la salud personal, el tiempo, lo local...? ¿Todo va unido?

-Desde luego que todo va unido. Por este motivo hace algunos años que Carlo Petrini resumió los principios de la nueva gastronomía que propone nuestra asociación diciendo que los productos gastronómicos deben ser buenos, limpios y justos, o sea que los alimentos nos deben proporcionar placer al comerlos, han de tener una calidad organoléptica, no deben contaminar el medio ambiente al producirse y debemos pagar un precio justo por ellos a los productores que nos los han proporcionado.

-¿Cuál es la implantación de Slow Food en Catalunya y España?

-Ha costado mucho que esta asociación creciera en nuestro estado y concretamente en Catalunya, pero en los últimos años hemos tenido un crecimiento muy importante que ha sorprendido a diferentes asociaciones nacionales de Slow Food. Quedan muy pocas comunidades autónomas sin un *convivium* de Slow Food y tenemos fuerte implantación en Euskadi, Aragón, País Valencià y ahora en Catalunya. Aquí somos ocho *convivia* que ya casi cubrimos todo el territorio. Barcelona, Terres de Lleida, Garraf, Catalunya Central, Empordà, Vallés Oriental, Garrotxa, Priorat y uno más en Terres de l'Ebre a punto de constituirse.

-¿En qué medida los restaurantes que están en la idiosincrasia Slow Food apoyan los alimentos ecológicos?

-Los alimentos ecológicos están reflejados en el documento que reúne los requisitos para que un plato sea considerado de KM0. El KM0 no es un distintivo radical, lo que significa que un porcentaje de ingredientes de un plato debe haber recorrido menos de 100 kms, pero el resto pueden ser más lejanos, aunque, al menos, en este caso, deberían ser ecológicos.

Marc Senabre

SLOW FOOD EN EL MUNDO Y EN EL ÁREA MEDITERRÁNEA

-¿Cuál es el futuro de Slow Food en la cuenca mediterránea?

-Slow Food es muy fuerte en países como Alemania. Incluso lo es en Estados Unidos donde los Farmer Markets han crecido con mucha fuerza. Mucha gente se ha dado cuenta del buen sabor de los productos comprados a los productores locales y además su salud ha mejorado consumiéndolos. Hasta en la misma ciudad de Nueva York hay una fuerte demanda de productos

orgánicos, de pequeños productores. En Catalunya, por ejemplo, parece que todo va viento en popa, tenemos a los mejores cocineros del mundo, y es verdad, pero la base falla. Los diferentes gobiernos hablan de aprovechar el buen momento de la gastronomía española o catalana para promocionar los productos en el exterior, para vender más. Pero en realidad están hablando sólo del jamón de Jabugo y del aceite de oliva.

Entrevista a Rob Hopkins, ideólogo y fundador del movimiento de Ciudades en Transición

# “SOMOS UNA INICIATIVA VIRAL Y AUTOORGANIZATIVA”

Este profesor de Permacultura ideó un proyecto para implicar a las comunidades en la transformación ecológica de una ciudad. Su ciudad natal, Totnes, ha inspirado a cientos de localidades. Ya hay 300 ciudades en todo el mundo sumadas al movimiento y miles... esperando.

Rob Hopkins, un profesor de Permacultura treintañero, es el ideólogo del Movimiento Ciudades en Transición, una iniciativa que promueve la unidad vecinal para la transformación ecológica de una ciudad. Empezó a ponerlo en marcha hace tres años en su localidad, Totnes, Reino Unido, elaborando un decálogo de medidas, y ya se han sumado al movimiento 300 localidades en todo el mundo. Y muchas más están interesadas y esperando. En España, algunas poblaciones ya se han sumado a la iniciativa, como Mallorca.

**-¿Qué balance hace de su proyecto en Totnes?**

-Nunca imaginamos que tendría un impacto tan extraordinario. Lo más sorprendente no es sólo lo que ha cambiado Totnes, sino que nuestro ejemplo haya cundido en tantas iniciativas similares en todo el mundo. Hemos cambiado culturalmente Totnes y han emergido múltiples proyectos. Ahora estamos en un momento decisivo. Estamos a punto de comprar una tierra junto a la estación del tren para construir viviendas bioclimáticas y alojar negocios locales sostenibles; vamos a poner en marcha una compañía eléctrica de pro-

vidación a crear algo que es bueno y a pasarlo bien mientras se logra.

**LOS BACHES...**

**-¿Qué ha sido lo más difícil en el camino?**

-Sortear el hecho de que habitualmente las personas más concienciadas no son grandes emprendedores, sobre todo ahora que en Reino Unido ya no se puede contar con subvenciones públicas ni donaciones privadas. Hemos tenido que aprender a ser pro-activos y a invertir lo que tenemos.

**-¿Por qué cree que moviliza más a la gente el “pico del petróleo” que el cambio climático?**

-A mucha gente “el pico del petróleo” (referencia al momento en que no habrá combustibles fósiles) y el encarecimiento de la gasolina le suponen algo inmediato en sus economías. Cuesta más extraer el petróleo, sube de precio. La gente se imagina antes un mundo con un petróleo caro que un mundo con menos dióxido de carbono.

**-¿Cuántas ciudades se han adherido al movimiento en transición?**

-Hay unas 300 ciudades en proceso, pero miles más están interesadas. La mayoría en Reino Unido, EE.UU. y Holanda.

**-¿A qué se debe el éxito del proyecto?**

-Creo que a que está diseñado para ser una iniciativa viral y autoorganizativa, donde la gente elige sus prioridades y lleva a cabo las iniciativas. Es una in-

## TRANSICIÓN Y DECRECIMIENTO

**-¿Es el Movimiento de Ciudades en Transición parte del Movimiento por el Decrecimiento?**

-Creo que ambas cosas están relacionadas, aunque el movimiento Ciudades en Transición es más práctico, mientras que el Movimiento por el Decrecimiento es algo consustancialmente teórico.

A. L. Publicado en 20minutos.es



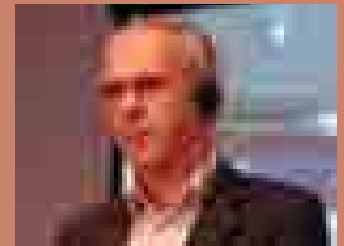
Rob Hopkins, en una de sus ponencias

## SOBRE “EL MANUAL DE TRANSICIÓN VOCES AUTORIZADAS

“El concepto de transición es una de las grandes ideas de nuestros tiempos. El pico del petróleo y el cambio climático tan a menudo pueden dejarnos con una sensación de depresión e impotencia. Lo que me gusta mucho del enfoque del movimiento de transición es que es inspirador, fomenta esperanza en lugar de culpabilidad, y optimismo en lugar de miedo. El Manual de Transición llegará a considerarse como uno de los libros importantes que surgieron al final de la Edad del Petróleo y que ofreció un apoyo apaciguador en la transición hacia un futuro más local, más humano y más enriquecedor”.

**Patrick Holden, director de la Soil Association**

“Rob Hopkins ha escrito la descripción más rigurosa hasta este momento de cómo pasamos del caos actual de las ciudades y de los pueblos que están matando al planeta y sus habitantes... a unos nuevos sistemas rurales y urbanos viables, ecológicos y sostenibles. Esto es más que un manual teóri-



co de instrucciones; está basado en el trabajo rompedor de su propio equipo, involucrando comunidades enteras en un proceso de transformación que reconoce la necesidad de cambiar el rumbo de dirección, y con éxito. Este libro es una guía fantástica para aprender cómo hemos de vivir en un mundo futuro en el que los límites de la naturaleza se respeten. No hay ningún libro más importante para cualquier comunidad que busca cambiar hacia la sostenibilidad ecológica real”.

**Jerry Mander, fundador/director del International Forum on Globalization y autor de libros fundamentales como “En ausencia de lo sagrado”**

## ESPAÑA EN TRANSICIÓN

### MALLORCA LIDERA EL MOVIMIENTO

En España, el movimiento lo está liderando Mallorca. Alberto Fraile, que dirige la revista “Namaste”, también es miembro de *Mallorca desperta*, la entidad que aglutina a los mallorquines que están apostando por una isla que no viva exclusivamente para el turista, que consuma y produzca más alimentos locales, que utilice más los medios públicos de transporte... Fraile ha declarado: “En tiempos de bonanza, excesos y corrupción galopante, tras constatar la absoluta dependencia del petróleo de la isla, buscábamos alternativas y llegamos hasta Totnes, Reino Unido, donde un profesor de Permacultura estaba arrancando un movimiento de trascendencia global”. Las islas, por sus características intrínsecas, podrían ser más vulnerables a la dependencia del petróleo cuando se produzca el cenit de los combustibles fósiles. De no estar pre-

paradas, la economía de muchas islas del mundo podría sucumbir literalmente.



El Movimiento de las Ciudades en Transición busca que la provisión de alimentos se lleve a cabo en mercados abastecidos por agricultores locales para no depender de la adición a los combustibles fósiles



Foto: EcoArchivo

## BIOCOP: FIRMA PIONERA EN LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS "BIO"

# "LA DISTANCIA ENTRE EL MERCADO ESPAÑOL Y EL EUROPEO SE ACORTARÁ CON EL TIEMPO"

Trabajan en Biocop unas 40 personas, en unas instalaciones de cerca de 3.000 m<sup>2</sup>, en Lliçà, cerca de Barcelona. Su facturación anual es de unos 7.5 millones de euros. Sin duda, se trata de una de las empresas más emblemáticas y pioneras del sector. Teo Domínguez estuvo charlando con Joan Picazos, alma Mater de la firma.

Paseas por cualquier establecimiento del sector y compruebas, a poco que tengas algo de perspicacia, que muchos de los productos expuestos son distribuidos por Biocop. Son muchos años en el tajo y detrás de Biocop no se esconden simples comerciales, sino gente que ha vivido el mundo "bio" a golpe de manifestaciones, asambleas, iniciativas contra los transgénicos... En Biocop, el amor por lo "bio" traspasa las fronteras del negocio. Su militancia es que la alimentación orgánica llegue al mayor número de personas.

**-¿Cuál es, exactamente, la actividad de Biocop?**

-Biocop envasa y distribuye productos de alimentación biológicos y productos ecológicos para la higiene y el hogar. Desde hace décadas, tenemos un conocimiento directo de las fuentes de suministro, y nos basamos en los más estrictos controles y en la difusión de la información exacta y veraz. Estos conocimientos son puestos a disposición del detallista por nuestro equipo de ventas, personalmente, o mediante el servicio telefónico del departamento comercial.

**-Háblanos de los principales cambios que se han dado en todos estos años...**

-Empezamos en los años 70. Éramos un grupo de personas que compartían la preocupación por el medio ambiente y por la salud (que no veíamos como asuntos independientes). Ofrecíamos alimentos que estaban olvidados, como el mijo o el trigo sarraceno, y proponíamos "versiones íntegras" (pasta hecha con el trigo completo, sal marina sin refinar...). Los clientes eran unas pocas tiendas de dietética que se animaban a incorporar alimentos integrales a su oferta. Podías pasar una hora explicando a un cliente qué quería decir aquel sello raro de "aval de producto biológico". Durante bastante tiempo, nos apoyamos en la exportación para poder alcanzar volúmenes que hi-



Picazos cree que el gran reto es una cada vez mayor profesionalización del sector

cieran mínimamente viable la oferta. Hasta que nos pareció que ya podíamos centrarnos únicamente en España, trabajando con las tiendas de alimentación natural que se habían ido consolidando. En 1987 Biocop se constituyó como sociedad (antes habíamos sido cooperativa). En estos años hemos promovido toda clase de iniciativas en alimentación biológica: producción de cítricos, venta de producto fresco en mercados, panadería, los primeros "supers bio", restaurantes... Hoy, con tanta gente ya trabajando por el sector, nos hemos especializado en ofrecer a las tiendas producto de alimentación a temperatura ambiente.

### PRODUCTOS EMBLEMÁTICOS

**-¿Cuáles han sido vuestros productos más emblemáticos?**

-Hay productos que hemos vendido de manera continuada desde hace treinta años, como los copos de avena, el mijo, el sésamo, la salsa de

soja tamari, el arroz de Calasparra... Otros fueron muy importantes para nosotros, como el espagueti Biocop, la primera pasta integral biológica, que abrió un espacio que hoy ocupa una oferta de múltiples fabricantes. Nos proponemos hacer propuestas innovadoras, como lo han sido las tortitas de arroz hinchado grandes (las más económicas del mercado) o la bebida de avena Oatly, creada por el profesor Öste en la universidad de Lund, con un procedimiento único que preserva los nutrientes del cereal, incluso los betaglucanos.

**-¿Cuál es la relación con las firmas cuyos productos distribuíis?**

-Al principio hacíamos nuestras propias elaboraciones de la mayoría de productos, sobre todo tostando y moliendo cereales y semillas. A veces cuento batallitas de cuando a las seis de la mañana lavábamos sésamo con agua salada o hacíamos gomasio con una "picadora Moulinex" en cada mano. Hoy seguimos envasando multitud de productos, y también contamos con la colaboración de empresas que los fabrican bajo nuestras especificaciones. Por otra parte, hemos introducido en España varias de las marcas pioneras y líderes en otros mercados europeos, como Urtekram, Rapunzel, Molen Aartje... Hay empresas que fueron familiares, como la Lima de los Gevaert, y ahora están integradas en grandes grupos a escala internacional.

**-¿En qué medida vosotros habéis notado la crisis?**

-En 2009 crecimos menos de lo habitual. Este año parece que se recupera ya la normalidad. En todo caso, vemos que tiendas con un funcionamiento comercial sin problemas... pasan dificultades a causa de la restricción de créditos de los bancos, que se hace más dura con los pequeños negocios.

### ACTIVISMO Y PROFESIONALIDAD

**-Diríamos que, en el sector, vuestro papel es más "profesional" que "activista". ¿Sobran ideas y faltan profesionales en el mundo "bio"?**

-Entiendo lo que dices, pero no sé si estoy totalmente de acuerdo. A estas alturas, yo creo que el activismo real consiste en ofrecer alternativas concretas y tangibles. Si cada día haces llegar al mercado 20.000 paquetes de alimentos biológicos de calidad, diría que eso es actuar. Nosotros trabajamos desde la convicción, y tratamos de no hacer concesiones. Nuestro trabajo será correcto en la medida en que sepamos hacerlo en contacto con la realidad que vive nuestro consumidor. Creo que hay que evitar a menudo la trampa de la "eficiencia", que lleva a la pérdida de valores auténticos en los productos y en el mercado.

**-¿Qué cambiará en los próximos años en el mundo de la distribución de productos ecológicos?**

-El mercado "bio" español es unas seis veces menor que el de países como Francia o Italia. Lo lógico es que

### TODA UNA VIDA...

#### LA PROFESIONALIZACIÓN: EL RETO DE FUTURO

**-¿Qué no has hecho aún que te gustaría hacer en el universo de los productos orgánicos?**

-Es difícil responder a esto, porque en 33 años he tenido ocasión de trabajar en todos los puntos de la cadena, desde la producción a la venta final. En general, hemos abierto muchos caminos, y ha estado bien. Ahora me gustaría más profundizar, profesionalizar cada día más nuestra oferta.



Foto: EcoArchivo

**En las instalaciones de Biocop trabajan casi 40 personas.**

esta gran distancia se vaya acortando con el tiempo. La distancia entre el mercado español "bio" y el europeo se acortará. Por lo tanto, la diferencia principal sería la escala a la que se hagan las operaciones. En cuanto a los canales, creo que todos pueden convivir, aunque nosotros apostamos por el apoyo a la tienda especializada, que vemos como el mejor aliado del consumidor, si hablamos de una alternativa completa a la cesta de la compra.

**PRECIO Y VALOR**

**-Cítemos algunos argumentos contra los que creen que los alimentos orgánicos son más caros "por la cara"...**

-El precio de los alimentos hoy es ridículamente bajo en muchos casos. Cada vez gastamos más en toda clase de cosas, pero queremos comer cada vez por un precio menor. Habría que darse cuenta de que, se diga lo que se diga, la presión sobre el precio afecta a la calidad. ¿De qué nos sirve que alimentos que antes eran motivo de fiesta... hoy estén a nuestra disposición todo el tiempo, a bajo precio, pero sin el sabor ni los nutrientes que les correspondería? El alimento biológico parte de un cultivo respetuoso, reconoce el papel irremplazable del agricultor, se selecciona, se elabora sin artificios y se mantiene de manera natural. Y esto debe ser compen-

sado por los compradores, a quienes les sale a cuenta pagar un poco más a cambio de recibir alimentos reales para ellos y sus hijos.

**-¿Qué hace falta para que España dé el gran salto hacia el aumento del consumo interno?**

-¿Cómo saberlo? Se manejan muchas teorías, pero la realidad es que, si bien el consumo de productos biológicos crece todos los años, seguimos a gran distancia de la Europa "bio" (en consumo, que no en producción). Aunque hay que tener en cuenta que en España conviven realidades bastante distintas según las zonas. Los niveles de consumo, y el desarrollo de la distribución, son dispares. Hemos visto recientemente esfuerzos de promoción por parte de las administraciones, por ejemplo en Andalucía, que quizá no han dado fruto porque no se ha tenido suficientemente en cuenta el intervenir directamente respecto a los canales de comercialización existentes, que hoy por hoy han de basarse en el comercio especializado. Las campañas a través de la gran distribución suelen ser flor de un día, su efecto enseguida se diluye, porque el producto requiere una atención más personalizada.

**Teo Domínguez**



Foto: Kallio

**Joan Picazos, en el estand de Biocop.**



Entrevista a Marie Monique Robin, directora de “El mundo según Monsanto”

# “ES UNA MENTIRA TOTAL QUE LOS OMG’S HAYAN SIDO TESTADOS”

Hija de agricultores, periodista y cineasta, Marie Monique Robin se declara “una amante de las cosas bellas de la vida”. Investigadora ferviente y tenaz, en su última película desenmascara a la multinacional que controla el 80% de la producción de semillas transgénicas en el mundo: el gigante Monsanto. Visitó recientemente Barcelona en un acto organizado por el Instituto Francés y Somlo que Sembrem. Iara Houghton no pudo resistirse a intercambiar unas palabras con ella.

Los emails circulando durante toda la semana, de aquí y de allá, para advertir de que la sesión valía la pena. La sala, casi abarrotada. No había mucho tiempo, pero le sacamos todo el rendimiento que pudimos.

**-¿Cómo es el mundo según Monsanto?**

-Es un mundo donde la producción agrícola está en manos de una multinacional. Es un mundo donde Monsanto controla las semillas a través de los transgénicos. Y es un mundo con poca biodiversidad, con problemas jurídico-legales y con una contaminación ambiental muy fuerte.

**-¿Cómo hemos podido llegar a este extremo? ¿Cómo nos hemos dejado embaucar?**

-Las semillas transgénicas tienen una particularidad: se pueden patentar. Hace 30 años ningún organismo vivo se podía patentar. Los OMG's son una desviación en el sistema de patentes, porque antes se podía patentar una invención técnica, una máquina, un proceso industrial... ¡pero no un organismo vivo! Patentar los transgénicos significa que los agricultores que siembran OMG's no pueden conservar una parte de su cosecha, como se suele hacer en muchas partes del mundo, sino que tienen que comprar cada año nuevas semillas.

**CONTROL AGRARIO**

**-¿Y quién controla que los campe-**

**sinos no puedan guardar una parte de su cosecha?**

-En EE.UU. y Canadá, Monsanto ha creado lo que se conoce como la “policía de los genes”. Son detectives privados contratados por la multinacional para verificar que los agricultores que cultivan OMG'S han pagado sus semillas. Llegan al terreno, verifican la semilla, piden las facturas y, si el agricultor no las tiene, empieza un juicio que Monsanto gana casi siempre. En EE.UU. casi no hay alternativa. También se ha creado una línea telefónica gratis —“el numero verde”— donde cualquiera puede llamar para denunciar a su vecino. En EE.UU. entrevisté a un campesino que fue denunciado por su vecino, alegando que el denunciado estaba cultivando colza transgénica sin pagar la patente. Lo más fuerte es que este hombre no cultivaba OMG'S, pero su vecino sí y había contaminado su cultivo.

**-Con estos datos, parece que Monsanto pueda controlar toda la producción agrícola.**

-Si no les detenemos, cada vez la controlarán más. Monsanto ha comprado el 60% de las empresas “semilleras” de Estados Unidos. De hecho, ahora mismo está en juicio porque se supone que ha violado la Ley Antitrust (derecho de la competencia). Otro ejemplo del extremo al que está llegando es el algodón en India: no hay otra opción que comprar a Monsanto. Poco a poco, si la situación sigue así, el resultado será que los agricultores del mundo tendrán que comprar semillas cada año. Esto representa una consecuencia muy grande sobre la biodiversidad y sobre el control del primer eslabón de la cadena alimentaria, las semillas.

**-¿Qué efectos tienen sobre nuestra salud los OMG's?**

-Las semillas de Monsanto son de dos



Foto: I.H.

El libro de Marie Monique y su documental han sido un éxito en multitud de países

clases. El primer tipo es el caso de la soja. Son plantas manipuladas genéticamente para poder ser fumigadas con Roundup, el herbicida más utilizado en el mundo. El Roundup pertenece a Monsanto y se anunciaba con publicidad engañosa, pues se decía que era “biodegradable”. Se ha comprobado que produce cáncer y es un disruptor endocrino muy potente. La segunda clase se compone por las semillas suicidas como el maíz transgénico MON 810. Son plantas que producen un insecticida por ellas mismas: el denominado insecticida Bt. Este insecticida es intrínseco a la planta y lo consumen los insectos y los humanos. Estudios científicos han demostrado que el insecticida Bt puede producir proble-

mas hepáticos, renales, metabólicos y de fertilidad en los animales.

**SEMILLAS SUICIDAS**

**-En India, las semillas suicidas están causando estragos.**

-El caso de este país es especialmente impactante. En el estado de Maharashtra hay una media de cuatro suicidios al día. En el documental nuestro las imágenes de un funeral al que asistí, que fue una experiencia muy dura a nivel personal. Afortunadamente, los campesinos indios se están dando cuenta de que los transgénicos Bt no funcionan en su país, entre otras cosas, porque no reducen el uso de insecticida y porque en la estación de lluvias hay mucho riesgo de que el agua arrastre el cultivo.

**-Una gran parte de la comunidad científica asegura que los OMG's han sido testados con numerosas pruebas y no suponen ningún peligro para el planeta.**

-En primer lugar, tengo que aclarar que es una mentira total que los OMG's hayan sido testados. No pueden negar lo que revelé en el documental. Monsanto, con la complicidad de la FDA (Food and Drug Administration), la agencia encargada de la seguridad en los alimentos y los medicamentos, han normalizado el comercio de un producto sin haber comprobado sus perjuicios. En 1992 la FDA publicó un texto muy importante, que es la base de la no regu-

**ÚNICA ALTERNATIVA LA ALIMENTACIÓN “BIO”**

Con ojos atentos e implorantes y un español perfecto, Marie Monique nos acoge en el Institut Francés, ofreciéndonos su sonrisa sincera y humilde. Es una mujer franca, con manos gestuales y un discurso potente y veloz. En la charla que prosigue al documental alerta que vivimos en “una guerra de la información” y anima a los presentes a tomar las riendas en este tema. “Tenemos que reaprender a consumir”, asegura. Los consumidores tenemos la clave. “La única alternativa son los productos ‘bio’ y reorientarnos a los agricultores”.



La alimentación biológica es la verdadera solución a la modificación genética



Marie Monique Robin prepara un documental sobre compuestos químicos persistentes

lación de los transgénicos, donde se pone de manifiesto que “un transgénico es equivalente a una planta convencional”. Esto se conoce a nivel científico como “principio de equivalencia sustancial”. Es decir, ellos deciden que un OMG es como cualquier otro alimento y que por eso no hay que hacer estudios.

**-Muchos científicos aseguran que un cultivo OMG es como cualquier otra modificación genética a través de injertos.**

-Exactamente. Pero el proceso de fabricación de los OMG's no es nada natural. Se necesita un cañón de genes para poder introducir el gen de interés dentro de la célula, porque, si no, ésta lo rechaza. El texto de reglamentación que regula los transgénicos en Estados Unidos fue publicado por la FDA en 1992 y fue redactado por Michael Taylor, abogado de Monsanto, reclutado por la FDA y

después nombrado vicepresidente de Monsanto. Esto es lo que en EE.UU. se conoce como “las puertas giratorias”.

**-Es decir, el principio de equivalencia no ha sido realmente demostrado...**

-Todos los científicos independientes que han querido hacer investigaciones han sido expulsados de sus departamentos. Monsanto ha realizado estudios de 28 días, que no sirven para nada. Sólo sirven para medir una toxicidad aguda, pero no una toxicidad crónica. El ejemplo clave es el del profesor Arpad Pusztai, que dirigió una investigación de dos años alimentado ratas con patatas transgénicas. Este científico simplemente quería llevar a cabo un estudio que aún no se había realizado y resultó que dio problemas. Perdió su trabajo y su equipo de científicos fue desmantelado. Hay que seguir con estudios, dijo, pero no pudo.

**AMFLORA**

**-En la UE, acaba de ser aprobada la patata transgénica “Amflora”, después de 12 años de moratoria.**

-El cultivo de la patata Amflora, a pesar de que su uso sólo está destinado a almidón y productos industriales, es un retroceso increíble que no podemos permitir. Al principio en la UE se tomó como base el principio de equivalencia y se aceptaron los OMG'S, pero a finales de los 90 la resistencia de la sociedad civil, encabezada por Greenpeace, obligó a la UE a decretar una moratoria. Hoy en día no se cultivan pero estamos importando OMG'S —soja transgénica, sobre todo— para alimentar a nuestros animales en las granjas industriales. Para poder cultivar hay que pedir un permiso y pasar por la EPSA (autoridad europea de la seguridad alimentaria). El conflicto de intereses es muy fuerte. A día de hoy no hay ningún cultivo de OMG'S en Europa excepto en España, sobre todo en Catalunya y Aragón.

**-¿Qué pasa en España? ¿Por qué esta falta de conciencia?**

-Estáis en la misma fase que Francia hace 20 o 30 años. Mi padre fue parte de la “Revolución Verde” y se vendió a lo moderno. España vivió esta revolución mucho más tarde.

Es como si estuviérais atrasados. La normalidad es la ecología, lo verde. El Partido Verde en Francia está ganando cada vez más votos. Cuando vine aquí hace un año a presentar mi investigación, me di cuenta de que los periodistas no saben nada y la sociedad civil tampoco. Hay mucha desinformación. La clase política española vive una fascinación por la tecnología, cuando ahora estamos en otra fase.

**¿Piensas que todo este tema alrededor de modificar la vida es consecuencia de una pérdida de valores espirituales y tradicionales?**

Para mí, forma parte de una lógica capitalista, es una cuestión económica. Los transgénicos son un medio para controlar el mercado de las semillas, el primer mercado del mundo; porque cuando un ser humano come algo, significa que un agricultor lo ha sembrado. Es una lógica industrial cada vez más alejada de la vida y de la naturaleza, despreocupada de las consecuencias a largo plazo, donde el único fin es ganar dinero y controlar los mercados.

Iara Houghton

**PRÓXIMO DOCUMENTAL...  
COMPUESTOS QUÍMICOS PERSISTENTES**

A finales de año, Marie Monique Robin estrenará su próximo documental, que tratará sobre los compuestos químicos persistentes, otro tema sobre el que queda mucho por esclarecer. Recuerda que los hombres occidentales han perdido el 50% de fertilidad en los últimos años y esto es un dato que no puede pasar desapercibido. El libro *El mundo según Monsanto* ha sido traducido a 16 idiomas y el documen-

tal se ha reproducido en más de 20 países. “Los directivos de Monsanto podrían haber emprendido un juicio contra mí, como suelen hacer contra cualquiera que se revela contra ellos, pero no lo han hecho”, confiesa. Desde aquí, le deseamos que su próxima obra goce de tanta expansión y siga ayudándonos a disfrutar de un mundo más sano y responsable, para nosotros y nuestros descendientes.

ESCUELA DE SALUD  
FUNDACIÓN  
**LOS MADRONOS**

Escuela de Salud Fundación Los Madronos  
C/Alfonso XIII, 10 - 28014 Madrid (España)  
Tel: +34 91 520 1144  
www.fundacionlosmadrornos.com

**ELEKTRON**

Electrónica | Música | Instrumentos  
Más de 10 años de experiencia en el mercado  
- Productos: guitarras, bajos, amplificadores, etc.  
- Más de 1000 artículos  
- Envío rápido y seguro  
- Precios especiales, descuentos  
- Atención al cliente: 24 horas  
- Más de 10 años de experiencia en el mercado  
- Productos: guitarras, bajos, amplificadores, etc.  
- Más de 1000 artículos  
- Envío rápido y seguro  
- Precios especiales, descuentos  
- Atención al cliente: 24 horas

[www.tiendaelektron.com](http://www.tiendaelektron.com)

Entrevista a Pilar Sampietro, conductora de "La Vida en Verde"

# “DE MIS INVITADOS ME EMOCIONA SU LUCHA Y SU COMPROMISO”

Pilar Sampietro sabe de lo que habla cuando habla de consumo responsable, agricultura ecológica, medicinas alternativas... No todos los periodistas que tocan esos temas los conocen en primera persona. Por ello, en cierta manera, Pilar Sampietro es un oasis en la radio española. Estuvimos charlando con ella y comiendo paella con lechugas y aromáticas de su propio huerto.

El programa del canal internacional de RNE (Radio Exterior de España, REE) "La Vida en Verde" estuvo presente en BioCultura Valencia y BioCultura Barcelona, pero a Pilar Sampietro ya la conocíamos desde hace años, pues su preocupación por la ecología la ha llevado a ser una periodista independiente y combativa. El programa, de una hora de duración, se emite en diferido los sábados a las 11h de la mañana en hora peninsular. Sin embargo, sus emisiones alcanzan sobre todo a la audiencia a nivel mundial a través de la onda corta.

**-Digamos que eres una de las pocas periodistas de la radio española especializada en medio ambiente.... ¿Es así?**

-¡Vaya! Eso sería demasiado decir. A nivel profesional siempre he estado muy relacionada con el mundo de la cultura, eso sí que se parece más a una especialización. La ecología forma parte de mí, de mi manera de ser y de entender el mundo, así que es normal que también en mi profesión se refleje esta forma de caminar por la vida.

**-¿Por qué hay tan pocos periodistas que saben de lo que hablan cuando hablan de alimentos ecológicos, contaminación química, disrupciones hormonales...? ¿Por qué a un periodista que hable de economía se le pide que sepa de economía y a un crítico de ópera que sepa de ópera... y a una periodista medioambiental prácticamente no se le exige nada?**

-Hay varios motivos. El más importante es que no hay tradición informativa sobre estos temas en nuestro país. Tenemos pocas referencias a nivel de publicaciones mensuales y en la prensa diaria ya ni te hablo; la aportación ha sido casi nula. Recuerdo que los primeros

artículos que leí en los que aparecía la palabra ecología fueron de primeros de los años 80 y eran ediciones combativas de movimientos antinucleares que comenzaban en ese tiempo a organizarse. Luego está el tema de los intereses económicos y lobbies de prensa. A nadie se le escapa que un periodista no es del todo libre para ejercer su profesión y sacar a la luz sin autocensura alguna de sus investigaciones. En el terreno medioambiental todo esto también está presente. Conozco casos de periodistas que han visto afectadas sus carreras por este motivo.

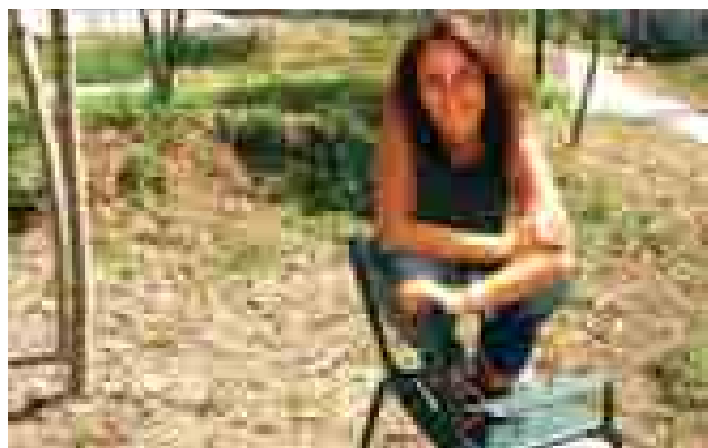
**RADIO PÚBLICA E INDEPENDENCIA**

**-¿Es fácil trabajar en una radio pública y al mismo tiempo denunciar casos que afectan directamente a la Administración?**

-Nunca he tenido vetos en este sentido. Como radio pública tenemos la obligación de ofrecer un servicio al ciudadano, que finalmente es quien paga las emisiones. Y eso hacemos. La vocación de mis programas es dar voz a aquellas iniciativas populares y públicas que luchan por un mundo más justo ecológicamente hablando. Y ellos son los que libremente expresan sus experiencias a través del micrófono.

**-¿Por qué te metiste en el mundo de la información? ¿Sigues siendo atractivo?**

-Bueno. Mi caso es demasiado típico. Soñaba con ser una mezcla de Miguel de la Quadra Salcedo, Félix Rodríguez de la Fuente y reportera de guerra estilo Gerda Taro. Con ese cóctel explosivo me presenté en la Facultad de Periodismo y sin cumplir 18 años entré a trabajar en el *Diario de Barcelona*, en su época autogestionaria. Yo era la más pequeña de la redacción. La experiencia me marcó



Pilar Sampietro, periodista incansable, independiente y combativa

tanto que luego llegaron las radios libres, y ahí fue donde conocí los primeros programas sobre ecología. Sus creadores son todavía ahora mis mejores amigos, personas anónimas que no renuncian a vivir de forma diferente. Después llegó mi relación con RNE y aquí sigo.

**-Eres consumidora de productos ecológicos, tienes tu propio huerto... ¿Qué se puede pedir más a una periodista medioambiental?**

-¡Se puede pedir muchísimo más, claro! Todavía es muy difícil vivir de una forma natural en este sentido. Hay muchos sueños pendientes de realizar y también está la angustia de no poder darle a tu vida una coherencia completa. Vivir en una casa normal pero con energía limpia, tener el dinero de tu salario en un banco ético que te ofrezca las prestaciones necesarias pero mínimas para el día a día, que no te miren como un bicho raro cuando explicas que intentas consumir lo menos posible, pasar de teléfono móvil... y comprobar que tus vecinos, tus amigos, también viven igual que tú.

**LOS TIEMPOS CAMBIAN**

**-La información sobre medio ambiente ha pasado de ser escasa o nula en los mass media... a ser prácticamente dominante. ¿Qué ha ocurrido para que pase esto?**

-Es evidente que todo el boom del cambio climático ha fomentado este giro. También es cierto que ha ayudado el hecho de que muchos científicos e investigadores se han atrevido a hablar y explicar lo que está ocurriendo sin tapujos. Y lo que pasa, ya lo sabemos: ese mundo global que hemos creado desde Occidente afecta absolutamente a todo a nivel mundial, desde la ropa con la que vestimos hasta la zanahoria que nos llevamos a la boca. Los economistas se han puesto también a estudiar el fenómeno. Y no hay nada mejor que esto para que aquello que se comentaba en pequeñas reuniones o cenas con amigos pase a ser ponencia de másters en universidades públicas y privadas. De ahí a la tele, a la radio o al periódico hay sólo un paso.

**-En tu programa de Radio 3, "Me-**

**EN CASTELLANO Y EN CATALÁN Y TAMBIÉN EN RADIO 3**

"La Vida en Verde", conducido por Pilar Sampietro, quiere mostrar todas las iniciativas que existen en España destinadas a vivir de una forma más coherente con el medio ambiente y la naturaleza que nos rodea. Fomenta el consumo de alimentos ecológicos, el consumo responsable y de energías renovables y muestra los caminos que muchos ciudadanos están emprendiendo para apostar por esta práctica. También existe un programa homónimo, realizado por la misma Sampietro, hecho

íntegramente en catalán, "Vida Verda", que persigue, a nivel local, los mismos propósitos. Sus podcasts pueden consultarse en la web de Radio Nacional, o bien en los enlaces de "La Vida en Verde" y "Vida Verda". Al mismo tiempo, Pilar Sampietro, que fue jefa de programas de Ràdio 4 (Catalunya), también tiene un programa más cultural en Radio 3, "Mediterráneo", en el que incluye, de vez en cuando, personajes y temáticas que relacionan el Mare Nosttrum con la vida responsable.



Sampietro realizando su programa "La Vida en Verde" desde BioCultura Valencia...

diterráneo”, también incluyes, de vez en cuando, temas que tienen que ver con el consumo responsable, aunque más del lado de lo cultural. Las diferentes culturas mediterráneas más o menos tradicionales tienen mucho que enseñar a los ecologistas clásicos, ¿no?

-Más de lo que pensamos. En realidad se trata de comprender que nuestra evolución podría haber sido hacia otro lado, que teníamos la semilla plantada y sólo hacía falta regarla de una forma natural, escuchando lo que los otros seres con los que compartimos el planeta tenían que decir. Pasa que ese diálogo sólo se ha mantenido en zonas y lugares donde todavía queda algo de relación con el entorno y pasa que esas zonas son pequeños puntos del Mediterráneo en los que la evolución de la sociedad occidental actual todavía no ha dejado su marca. Cada vez son menos esos puntos, pero hay muchas personas dispuestas a demostrar que a través de sus referencias culturales se puede vivir en un siglo XXI totalmente avanzado.

**LA VIDA TE DA SORPRESAS**

-¿Qué es lo que te ha sorprendido y emocionado más, relacionado con

el medio ambiente, de los personajes que has invitado a tu programa “La Vida en Verde”

-Su lucha y su compromiso. Aprendo de ellos a cada programa y nos animan a entender cómo convivir con esa necesidad de seguir por ejemplo caminando por una gran urbe como Barcelona, rodeada de tráfico por todas partes, pero pensando que quizás en un edificio cercano alguien está recogiendo habas para la cena en su huerto-balcón.

-¿Se percibe el gran cambio que se está gestando entre la vanguardia de la ciudadanía desde un medio como la radio?

-Se nota que ya no es tan difícil expresar lo que sientes sin que pienses que vas a ponerte en ridículo hablando de estos temas. Hace unos años era incomprendible escuchar a una persona encorbatada y con traje defender criterios de uso de residuos o demostrar su preocupación ante la elevada tasa de contaminación de las aguas de un río. Ahora es cada vez más común. También lo es poder ir al mercado y preguntar de dónde vienen esos tomates, o intentar convencer al lampista de que no utilice el PVC cuando te cambia la instalación eléctrica de tu casa.

-¿Qué planes de futuro tienes en la radio, en lo profesional, si es que se



Foto: Kalko

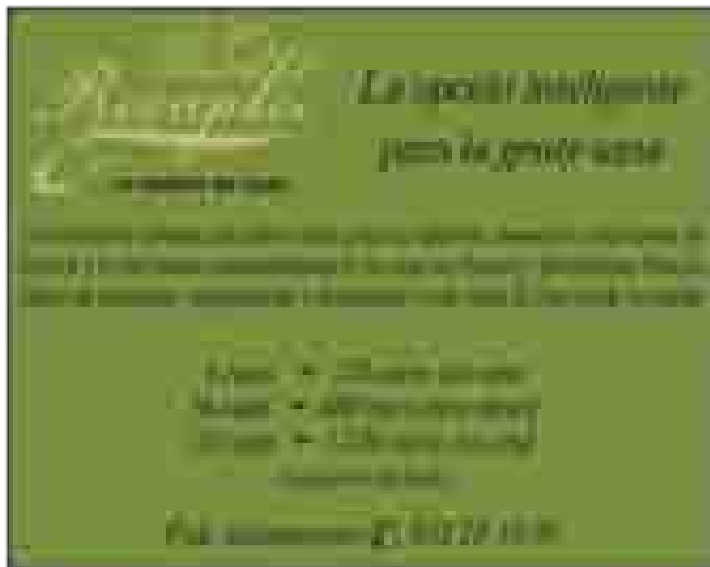
Pilar Sampietro entrevista a Pedro Burruezo en plena feria

pueden hacer planes en un mundo como el periodístico?

-Seguimos con los sueños. Hace un tiempo necesité decantar mi vida periodística hacia el mundo de la ecología, para mí ese ya fue un gran cambio, ya os he comentado que yo soy sobre todo periodista cultural. Pero lo mejor es que he podido hacerlo posible en RNE, en la radio pública en la que he crecido profesional y personalmente. Y los sueños hablan de otros formatos en los que seguir

con esa comunicación, quizás escribiendo, quizás facilitando que otros profesionales que comienzan sientan también la necesidad de realizar una información creativa, sin tapujos e interesante sobre el mundo en el que vivimos. Me apasiona lo que está aportando de nuevo este siglo XXI y me siento una privilegiada por formar parte activa de este momento. Es un poco como dejar nuestra huella.

Ángeles Parra



**biográ®**  
**biográ®**

La gama más amplia de alimentos de cultivo ecológico con aval CCPAE de elaboración propia.

SORRIBAS, S.A. Tel. 93 713 23 24 / Fax 93 713 18 65

**Trotamiento Natural del Agua**

Tel. 972 874028

podrá beber agua del grifo!

COMUNIDAD DE TRATAMIENTO DE AGUAS DE LA CITA

WATER TREATMENT BY VEGETATION AND BENTONITE

E-Mail: agua@tratamentonatural.com

Galardonado con el premio de calidad de la UE

## RELOCALIZACIÓN ECO-NÓMICA

## EL FUTURO ESTÁ EN EL CAMPO

Algunos campesinos no viven en el pasado, sino en el futuro, en la vanguardia de nuevas formas de distribución de alimentos más ecológicas, de sentido común y medioambientalmente más sostenible. Es el caso de los agricultores “bio” que ya venden directamente sus productos a consumidores y cooperativas saltándose así la dictadura de las grandes cadenas y fabricantes de semillas. Están por todas partes y Pablo Bolaño habló con algunos de ellos.

Las fórmulas convencionales de comercialización están quedando cada vez más obsoletas. El mundo “bio” lleva consigo no sólo productos alimentarios más sanos para la tierra y para los consumidores sino también propuestas alternativas en el ámbito eco-nómico.

## LA FAMILIA CASTELLÀ

Joan Castellà y su familia son gente noble. Se lo han “currao”. Nadie les ha regalado nada. Su apuesta es legítima: agricultura ecológica, economía local, respeto por lo rural... “Empezamos en los años 90, con aval del antiguo CRAE, después del CCPAE y también el aval Demeter. Enviábamos nuestros productos a la exportación mediante un distribuidor a países como Alemania o Francia hasta que decidimos ofrecer nuestra producción mediante el servicio a domicilio, a las personas que nos solicitaban nuestros productos y vivían en poblaciones cercanas. Era noviembre de 1996. Actualmente, nuestro servicio llega a cualquier población de la península Ibérica”, señala Castellà. Y añade: “Nuestros clientes tienen un perfil muy variado: desde agricultores, profesores, médicos, políticos, administrativos, empresarios, etc. Todos tienen un denominador común: su preocupación por la alimentación... Apuestan por el producto ecológico”. Las ferias son, para muchos de estos agricultores, una forma de encontrar nuevos clientes y de que éstos conozcan sus productos “de tú a tú”: “Si, las ferias nos ayudan a dar a conocer nuestro producto y así poder contactar con gente que está sensibilizada y quiere encontrar el producto ecológico determinado o conocer las diferentes opciones que ofrece el mercado. Para nosotros, sin duda, la feria de referencia es BioCultura, en sus diferentes ediciones de Madrid y Barcelona. Y, ahora, también, Valencia...”. Joan Castellà tiene su finca en el área del Baix Ebre, en Amposta. Cada vez son más los que allí se cambian al modelo “bio”: “En nuestra comarca, positivamente, cada vez más hay productores ecológicos que abarcan diferentes cultivos, el arroz, los olivos, los cítricos, los hortícolas y algo de ganadería”. Para acabar, Castellà señala que la venta directa de agricultor al consumidor irá cada vez a más: “Tal y como he mencionado anteriormente, desde que iniciamos el servicio a domicilio en 1996 hemos visto la evolución de este proceso. Al

principio, eran los mismos agricultores los que vendían sus productos. Actualmente hay empresas de distribución que ofrecen tanto producto ecológico como convencional. Incluso hay un grupo de agricultores convencionales que también ofrece este mismo sistema. La demanda y la oferta no dejarán de aumentar en los próximos años porque es un sistema satisfactorio para ambas partes”.

## EL BUENO DE RUFINO

Rufino también es un buen tipo, muy simpático, muy afable. Es otro de los históricos de BioCultura y de todo el sector, aunque su modestia no le permite presumir de ello. Tiene su finca en la provincia de Granada. Él no está especializado en la venta directa de sus productos a los consumidores, sino que, simplemente, es una de las ofertas que tiene para sacar adelante su producción entre otras. Rufino mismo nos lo explica: “Mi forma de trabajar consiste en cultivar frutas subtropicales: chirimoya, aguacate, mango, níspero, guayaba... siempre siguiendo los principios de la agricultura ecológica y de la permacultura. Todos los trabajos los hacemos con herramientas manuales porque, al estar en zona de montaña, las máquinas grandes no son viables. Vendo tanto a particulares como a asociaciones, a tiendas y a veces a distribuidores mayoristas”. También señala que “las ferias de BioCultura, en sus variadas edicio-



Joan Castellà en uno de sus invernaderos

nes, son de gran interés para mí y para nuestra empresa, por la buena aceptación que tienen allí nuestros productos. En BioCultura he conocido muchos de mis clientes habituales”. A Rufino se le ve en BioCultura, con sus ayudantes, trajinando de aquí para allá, con cajas de nísperos, aguacates... siempre sabrosísimos. Sentencia: “Comencé con esta actividad en el año 1999, aunque entonces el volumen era más pequeño. Yo no diría que soy un histórico, pues hay muchísimos agricultores ecológicos con más historia que yo en el sector. De lo que sí estoy seguro es de que la venta directa entre productor y con-

sumidor es un sistema que irá a más. Esto nos permitiría crecer a muchos agricultores ecológicos y que otros agricultores se animaran. Yo siento que cada vez hay más demanda y ahora la oferta es pequeña tanto en cantidad como en variedad, por eso debemos dar un salto y poder ofrecer más productos y en mayor cantidad. Estoy muy interesado en fomentar la calidad para que las personas se sientan satisfechas con lo que han pagado y así se habitúen a estos productos tan diferentes de los convencionales. En mi caso, como ya he dicho, vendiendo a particulares, directamente, y a tiendas, mayoristas, cooperativas...

CAN PEROL  
FERTILIDAD Y CARIÑO

El Baix Llobregat es una de las comarcas históricas del área barcelonesa, desde el punto de vista agrícola, por la fertilidad de sus tierras y unas óptimas condiciones climáticas. Esta comarca había sido durante muchos años la despensa de alimentos de Barcelona. El crecimiento económico que llegó de la mano de la “Revolución Verde” en el campo y en la industria contribuyó a convertir esta comarca en un laberinto de infraestructuras, polígonos industriales y viviendas. En la actualidad, gracias a algunas iniciativas públicas (Parc Agrari del Baix Llobregat) y, sobre todo, al trabajo de cientos de agricultores, aún queda una zona agrícola como testimonio de un pasado meramente agrario. Dentro de esta zona, hay diferentes iniciativas de producción y comer-

cialización agraria que intentan volver a tener un papel destacado en la producción de frutas y verduras en los mercados locales. De entre estas iniciativas, nació Can Perol. “Cinco familias de agricultores y una de pasteleros empezamos, hace ahora dos años, un proyecto de comercialización de nuestros productos de la que nos sentimos muy orgullosos. Trabajamos para ofrecer productos de proximidad producidos bajo los criterios de la agroecología y a través de una relación justa entre productores y consumidores. Fruta y verdura de temporada, aceite, vino y conservas. En nuestro obrador elaboramos de forma artesanal pan, galletas y pasteles ecológicos”, señalan desde Can Perol. “Los agricultores llevan mucho tiempo plantando sus verduras y/o frutales sin saber

el destino de su producción y, sobre todo, sin saber el precio del producto que están trabajando. Este sistema de comercialización nos permite establecer un contacto directo con el consumidor, consiguiendo llegar directamente a los hogares. Este sistema implica más trabajo pero nos asegura una mayor valorización de nuestros productos. Al final, como agricultores, podemos conseguir nuestro objetivo: ganarnos la vida trabajando nuestras tierras”, también afirman. Y sentencian: “Nosotros creemos que todo esto irá a más. Creemos que, cada vez más, la gente se interesará por aquello que consume. Valorará la producción de proximidad y ecológica. También la comodidad de recibir en casa un producto fresco es un factor importante a tener en cuenta”.



Foto: J.C.

La familia y trabajadores de Joan Castellà, recogiendo colifores

Cuando se trata de productos ecológicos, siempre que haya un comercio justo, cualquier sistema es importante. Porque esto ayuda a poder vivir a los agricultores de la tierra y, al mismo tiempo, quedan garantizados sistemas de producción sostenibles y alimentos sanos para los consumidores. La comercialización es un reto para todos nosotros. Cualquier alternativa que funcione y que sea justa, en todos los aspectos, es válida”.

**REPARTO EN BICI**

Pachamama no son agricultores, pero conocen bien el campo: “Empezamos nuestro trabajo en el campo, porque es el productor quien propone semanalmente una serie de productos ecológicos, según sus necesidades y estableciendo el precio justo para que pueda vivir dignamente de su trabajo. Después de diversas visitas a las fincas agrarias y un contacto constante, hemos establecido un vínculo de máxima confianza con la familia Montmany (Torrelles de Llobregat y Begues), productores ecológicos desde hace cinco años. Pero, además, los Montmany forman parte de la red ecológica del Baix Llobregat, diferentes campesinos de la zona que se intercambian productos y también información, además de hacer reuniones periódicas. Aparte, también participan con la Xarxeta, una red agroecológica a nivel de todo

el territorio catalán y como socios de Hortec, primera asociación ecológica de Catalunya, intercambiándose productos para complementar la oferta y poder ofrecer más variedad. Así pues, el listado de los productos que proponen los Montmany, apoyado por toda esta red de intercambio entre los diferentes productores ecológicos de toda Catalunya, lo hacemos llegar a todas las personas de Barcelona”. Anna Garcia, de la entidad citada, sigue: “Estas personas nos transmiten su pedido vía correo electrónico y nuestra asociación, aparte de la coordinación de los pedidos y la respuesta personalizada en cada uno de los correos electrónicos, ofrece el servicio de preparación de las cestas ecológicas con los productos del campesino (básicamente fruta, verdura, huevos y pan) y la posterior entrega a domicilio utilizando como medio de transporte 100% ecológico una bicicleta adaptada. Pero aparte de este trabajo diario en cuanto a las cestas, la importancia del proyecto en referencia a la promoción de la agroecología local recae en acciones como la creación de una revista mensual y la organización de visitas al campo, con el objetivo de facilitar el contacto directo entre el productor y el consumidor”.

**SIN ÁNIMO DE LUCRO**

“El proyecto “Pachamama (Mare Terra)” quiere ser un vehículo facilita-

dor del diálogo entre los productores agroecológicos y los consumidores de Barcelona ciudad, creando una red de ayuda mutua y de confianza que se base en la proximidad y en la transparencia de la información. Como asociación sin ánimo de lucro (el dinero que se obtiene se reinvierte en los gastos del material y local, y para remunerar a los trabajadores), nuestra posición es la de facilitadores del contacto entre campo y ciudad. No somos intermediarios, por una parte por toda la filosofía social que hay detrás del proyecto y, por la otra, porque no incrementamos el precio de los productos que establece el productor según su criterio, sino que sumamos un margen a la cesta en concepto de servicio (preparación de pedidos y reparto a domicilio en el aspecto práctico y difusión de la producción local en el aspecto teórico). Y eso lo saben los consumidores. Por otra parte, el compromiso de optar por nuestro servicio se adquiere de manera natural, sin ningún contrato ni pago por avanzado”, dice Anna. El reparto es local, claro, porque se hace en bici: “Sí, dado que repartimos en bicicleta, el reparto es local; sólo entregamos en la ciudad de Barcelona (y dentro de ella excluimos los barrios como el Carmel, Horta, Nou Barris o Vallcarca, que tienen demasiada subida para transportar carga en bici). La apuesta por la bicicleta es primor-

**CAMPESINOS EN BIOCULTURA BCN PRESENCIA HISTÓRICA**

“Verdures ecoliques”  
Joan Castellà  
Tel. 977 70 29 15  
verduresecologiques@joancastella.net  
www.joancastella.net

Solyfruta-Bio  
Rufino Ruiz  
Tel. 676805536  
solyfruta@yahoo.es  
www.solyfruta.com

Can Perol  
www.canperol.cat  
info@canperol.cat

dial para el proyecto en cuanto al respeto al medio ambiente y también en relación a la coherencia global de ser el máximo de ecológicos posible durante todo el proceso desde que se recoge el producto hasta su llegada en casa del consumidor. Creemos que la agricultura ecológica debe estar estrechamente relacionada con un planteamiento de minimización del impacto medioambiental para que todo el proceso obtenga su sentido completo”.

P. Bolaño



Foto: Kalko

El bueno de Rufino, con gorrete y barba, atendiendo a sus clientes en BioCultura Valencia...

**el celler de Triton**

bebidas,  
aperitivos  
y menús vegetarianos

drinks  
snaks and  
vegetarian food

begudes,  
aperitius  
i menjar vegetarià

Productos ecológicos.  
productes "bio".  
organic food

c/ Sant Ramon, 5  
Sant Feliu de Guixols  
(Girona)  
972 32 75 31  
625 540 773  
www.tritonsfeliu.com

**BIOGASA USA**  
MATERIAS Y PRODUCTOS NATURALES  
Los Angeles, Cal. USA  
Web: www.biogasa.com  
E-mail: info@biogasa.com

**BIOGASA** es un producto de la agricultura ecológica. No contiene pesticidas ni herbicidas. No contiene transgénicos ni organismos modificados genéticamente.

**FERTILIZANTE NATURAL ECOLÓGICO Y PRODUCTO COMPLEMENTARIO AGRÍCOLA**

**RECORDO CON ECOLÓGICO:**

12.000 Kg. de TRITON con 673 Mg. A, 574 Mg. C y 994 Mg. N.  
10.000 Kg. de ARROZ con 14 Mg. C, 21 mg/kg. de Vitamina B.  
10.000 Kg. de TOMATE con 14 mg/kg. de Vit. B1 y 4 mg/kg. de Vit. C.  
10.000 Kg. de ACEITUNAS con 100 mg. de Vit. E y 10 mg. de Vit. B1.  
15.000 Kg. de LECHE de vaca con 14 mg/kg. de Vit. B1 y 10 mg/kg. de Vit. A.  
10.000 Kg. de PATATA con 14 mg. de Vit. B1 y 10 mg/kg. de Vit. A.  
11.000 Kg. de TRIGO con 14 mg. de Vit. B1 y 10 mg/kg. de Vit. A y 10 mg/kg. de Vit. E.

**RECORDO CON REAP:** Alimentos de primera y buena calidad.

Entrevista a Rosa Flo, responsable de Naturcosmetika

# “LA DEMANDA DEL CONSUMIDOR FINAL CRECE Y EL INTERÉS ES CADA VEZ MAYOR”

La cosmética biológica certificada en España está en pleno crecimiento. La confusión debida a una falta de claridad en lo que concierne a la certificación es la “sombra” del sector. Rosa Flo, una de las responsables de Naturcosmetika, charló con Pablo Bolaño de este subsector en pleno auge.

**-¿Cómo y por qué te introdujiste en el mundo de la cosmética biológica certificada?**

-Después de trabajar durante 13 años en una empresa distribuidora de productos biológicos, en el año 2004 tuve la oportunidad de llevar la representación de las marcas del laboratorio alemán Logocos en España. El hecho de especializarme en la comercialización de cosmética “bio” me pareció un reto muy interesante y con gran proyección. Me permite desarrollar un proyecto totalmente nuevo y a la vez difícil por la complicación que supone posicionar las marcas de cosmética en un sector como el nuestro, donde de momento la cosmética “bio” tiene que convivir con la “pseudocosmética natural”.



Foto: FIM

Rosa Flo, ante una muestra de sus productos

## LAS MARCAS

**-¿Qué firmas distribuís y qué procedencia tienen?**

-Las marcas que distribuimos son todas del mismo laboratorio alemán Logocos, una de las empresas pioneras en cosmética certificada y con más de 30 años de experiencia en el sector. Las marcas son:

**-Logona**, la gama más completa: línea facial, corporal, capilar, bucal, bebés y niños... Con más de 30 años en el mercado.

**-Sante**, una gama de productos para un público más joven, envases familiares, productos más básicos, y la gama más amplia de maquillaje con certificación natural.

**-Aquabio**, nuestra marca “premium”, una gama de productos anti-edad que

satisface las exigencias de un público que busca productos de tratamiento específicos con unos requisitos e imagen de alta gama.

**-Neobio**, una oferta de productos moderna, atractiva y destinada a un público acostumbrado a la cosmética convencional, por sus aromas, presentación e imagen. Para un público joven que se introduce en el mundo de la cosmética natural.

**-Fitne**, línea de cosmética tratante con productos elaborados con esencias florales de Bach.

**-¿Cuáles son vuestros productos estrella?**

-Al tener tanta variedad de productos, los más vendidos son muy diferentes, pero entre ellos destacamos los pro-

ductos de tratamiento facial anti-edad Age Protection de Logona, la línea solar de Sante, los colorantes capilares de origen vegetal Logona, los productos de higiene como dentífricos, gel de ducha, cremas de manos...

## COSMÉTICA EN ESPAÑA

**-¿Qué opinas del panorama de la cosmética ecológica certificada en España?**

-Creo que tenemos un buen plan de carrera.... Poco a poco hay más concienciación por parte del consumidor y es él quien cada vez más exige productos que cumplan unos requisitos de calidad verdaderamente natural. Estamos en una etapa de crecimiento y, si observamos mercados más maduros, como el alemán o francés, la perspectiva es muy favorable. Personalmente, creo que todavía nos quedan unos años de desarrollo de mercado.

**-¿A quién interesa que no exista todavía una regulación de certificación bien implantada, a las grandes firmas?**

-Existen grandes y pequeñas empresas interesadas en explotar el mercado emergente del sector “bio” que no ofrecen productos adecuados a las exigencias de una certificación oficial. Bajo el nombre de “natural” o con la utilización de algún ingrediente vegetal aprovechan el “marketing ecológi-

co” para posicionar el producto al lado de otro que sí está certificado por un organismo externo. Esto le crea confusión al consumidor y da cobertura a una competencia desleal.

## TAMBIÉN PARA ELLOS

**-¿Cada vez hay más hombres interesados por los productos cosméticos “bio”?**

-Sí, ciertamente, cada vez más los hombres buscan productos específicos para el cuidado personal. De hecho, en nuestra gama de productos ofrecemos dos líneas específicas para el hombre; una de ellas, Sante Homme, ofrece la primera y única espuma de afeitado sin gas propulsor. Por otra parte, cada vez hay más varones que utilizan productos de tratamiento facial unisex.

**-¿Qué tiene que pasar para que la cosmética ecológica certificada avance en España los niveles que tiene en otros países europeos?**

-La demanda del consumidor final crece y el interés es cada vez mayor. El consumidor es exigente y fiel pero debe estar bien informado ante la oferta de productos que pueda encontrar en las tiendas. Por otro lado, es necesaria una especialización y profesionalización en nuestro sector. Actualmente, se da la paradoja de que muchos con-

## OJO CON LOS PRODUCTOS TÓXICOS APUESTA POR LA SALUD

Detrás de acciones cotidianas como lavarse los dientes, maquillarse, perfumarse, lavarse el pelo o bañarse puede esconderse una agresión contra la salud. Los productos convencionales que se usan para estas acciones contienen sustancias tóxicas peligrosas para nuestros organismos. Por ello, hay que utilizar productos que sean inocuos, tanto para nosotros como para la Naturaleza. La solución está en la cosmética ecológica certi-

ficada, la única que garantiza que los productos son idóneos en todos los sentidos y que, además, no han sido testados en animales. Además, se trata de productos de alta gama, que no encierran peligros y que, por si fuera poco, resultan los más satisfactorios de todo el abanico que ofrece el mercado. Vigila las certificaciones y los avales y estate atento a los posibles fraudes de los productos cosméticos “naturales”.

sumidores están mejor informados que algunos puntos de venta. La difusión de los beneficios de la cosmética biológica juega un papel fundamental en la decisión de compra del consumidor final frente a otros productos.

**-¿Cómo ves el futuro del sector?**

-En línea ascendente de crecimiento.

**-¿En un subsector, como el de la cosmética "bio", en el que todavía falta llegar al gran público, las ferias juegan un papel importante?**

-En este sector, como en muchos otros, las ferias son un perfecto escaparate de promoción y difusión de nuestros productos. A diferencia de otros sectores, tenemos ocasión de llegar a un público final sorprendido muchas veces de ver la extensa gama de productos ofertados. Por otra parte, también son una oportunidad para que los profesionales del sector puedan ver expuestas todas nuestras referencias y despertar el interés por la especialización de la sección de cosmética "bio" en el punto de venta.

**POR LA PROFESIONALIZACIÓN**

**-¿En qué tipo de establecimiento distribuís vuestros productos y existe un perfil medio de los compradores de estos productos?**

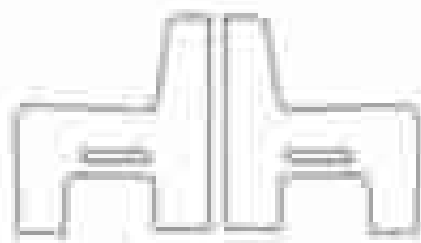
-Estamos comercializando nuestros productos exclusivamente en puntos de venta especializados en pro-

ductos naturales y biológicos. Creemos que es el mejor canal que puede defender y argumentar las virtudes y características de nuestros productos. Creemos en la comercialización de la cosmética "bio" en el sector, pero para ello hace falta más profesionalización e interés por explotar un mercado que se encuentra en pleno crecimiento. Es necesario que el profesional que atiende al público sea un especialista en cosmética "bio" para poder competir con la cosmética convencional. Para la tienda de productos "bio", el hecho de tener una sección de cosmética natural es una oportunidad muy interesante de ampliar el negocio. El perfil de cliente que llega a este establecimiento ya tiene unos valores e interés por el producto... Además del consumo de alimentación "bio", ¿por qué no comprar también productos de higiene y cosmética ecológicos? A menudo es por desconocimiento... Otro punto de venta interesante para la comercialización de nuestros productos es la tienda especializada en cosmética "bio". Y quién sabe si, a medio plazo, no podemos tener una especialización en formación profesional de personas preparadas y bien formadas que puedan cubrir unos puestos de trabajo en un sector emergente.

**Pablo Bolaño**



**FLEXIBLE\* LOVE**



**1 SILLA,  
18  
PERSONAS**



## MERCADO ALEMÁN/FAST FOOD

## RÁPIDO, PERO ECOLÓGICO

Al principio, alimentación “bio” era sinónimo de alimentación integral, platos vegetarianos o pasteles endulzados con miel... Pero en las tiendas ecológicas se encuentran hoy en día también pasta y harina blanca así como diversos tipos de platos precocinados. En Alemania, desde hace algunos años, está tendencia no para de avanzar. Ya hay iniciativas de comida rápida “bio” por todas partes. Nos lo cuenta nuestra informadora alemana Ingrid Wenzl.

Para alimentarse de productos ecológicos hay muchos motivos. No los vamos a enumerar, pues son de sobras bien conocidos por nuestros lectores. En aparente contradicción con los principales argumentos de la agricultura ecológica, la última tendencia es la comida orgánica rápida. Alemania –como otros países nórdicos– celebra desde hace unos años un “boom” de locales de comida rápida “bio”.

## EN MÚNICH

“Antes teníamos una pequeña agencia de publicidad y viajábamos mucho, y, a la hora de comer, en todos lados siempre había la misma bazofia”, recuerda Pitt Gronitz, haciendo



Cada vez más son las parejas jóvenes que se decantan por la comida ecológica rápida en sus salidas familiares. La tendencia está al alza en Alemania

referencia especialmente a los locales de comida rápida en estaciones y aeropuertos. “Queríamos hacer algo diferente”, afirma. Y así lo hicieron. En 2003, la cervecería Hofbräu rehabilitó el Milchhäusl, una casita con techo de punta ubicada al borde del Englischer Garten, el parque más grande de Múnich. Entonces Gronitz vio la oportunidad y lo reabrió ofreciendo platos, bebidas y helados “bio”.

Levantado hace más de un centenario como cobertizo para los establos de caballos cercanos, el Milchhäusl fue usado después de la Segunda Guerra Mundial para repartir los alimentos básicos a la población local, lo que le dio su nombre: casita de leche. En los años 70 del siglo pasado albergó un café frecuentado a menudo por indigentes. “Se trata de un lugar tan bello en medio de la ciudad, pero a la vez en medio de la naturaleza, que había que hacer algo bonito”, dice Gronitz. Para los caminantes que quieren tomar el sol por la mañana en la terraza del pequeño local se ofrecen desayunos o especialidades bávaras, como *Leberkas im Öko-Kruasterl* –un bocadillo de paté de carne horneada–. También asan salchichas y venden *brez'n*, las rosquillas saladas típicas del sur de Alemania. Café y condimentos provienen del comercio justo, y la electricidad de Greenpeace Energy. Sólo la cerveza no es orgánica sino de Hofbräu, el propietario de la casita.

Especialmente atractivo resulta el Milchhäusl para los padres porque, detrás de la terraza, los niños pueden “despipotarse” en un parque infantil. Además, queda sólo a pocos minutos de la universidad, por lo que los estudiantes acuden aquí igual que turistas y ciudadanos que pasean por el parque. “La calidad es importante mientras que el precio no resulta demasiado alto para los estudiantes, algo que fue importante para nosotros”, afirma Gronitz. “Especialmente en los primeros años había mucha gente que jamás había probado comida ecológica y flipaba”, cuenta. El quiosco abre incluso en invierno ofreciendo diferentes tipos de sopa y ponches calientes. La terraza queda entonces cerrada pero los clientes están invitados a sentarse, en cambio, en una de

las cabinas de telesquí “rediseñadas” con calefacción para disfrutar su bebida caliente o un estrudel de manzana y frambuesa.

## LA MEJOR CURRYWURST

Más clásicos resultan los carritos de “Wittys” en el Wittenbergplatz en Berlín o del Bio Snack que pasa durante la semana de un mercado de Hamburgo a otro. Allí se venden y consumen sobre todo patatas ecológicas fritas o *Currywurst bio*, una salchicha frita, cortada y preparada con ketchup, curry y chile, muy popular en el norte de Alemania. “Normalmente no como carne”, se justifica Florian Krumnow, un joven estudiante que lleva su bebé sujetado en un pañuelo delante de su barriga. “La Currywurst aquí –en la parada del Bio Snack– es la única excepción que hago una vez por semana cuando vuelvo con la pequeña de la piscina”. Fue su novia la que le contagió este vicio porque ella misma tenía tantas ganas de comer este plato durante su embarazo. “Al menos se trata de carne de procedencia ecológica”, ríe Krumnow. “También las patatas fritas son muy, muy ricas. Se nota que usan aceite de mayor calidad”.

También Eva Tilgner, parada en otra mesa, está dispuesta a gastar un poco más siempre porque esta comida le sabe mejor: “La Bratwurst –salchicha frita– aquí sabe muy diferente que en otras paradas, no tiene tanta grasa y la calidad de la carne es mucho mayor. Incluso el café aquí me gusta más”, cuenta la pensionista, que también en casa se suele alimentar de productos ecológicos.

## COMIDA RÁPIDA EN LA PROVINCIA

La moda de la comida rápida y sana e incluso ética se encuentra sobre todo en las ciudades grandes, tendencia liderada por Berlín, donde los locales brotan como setas. Sin embargo, está llegando poco a poco también a otras provincias de Alemania. A mediados de diciembre abrió en la ciudad universitaria de Marburg la Vegi Queen. Este establecimiento vende no sólo comida “bio” sino solamente platos vegetarianos y veganos. Igual que el Bio Snack, prepara para los clientes más convencionales patatas fritas pero también otros clásicos como pizza de verduras, falafel, giros de soja o ensalada. Los que quieren probar algo más insólito pueden elegir entre un bocadillo con setas fritas y tofu, pinchos de tofu y verduras con arroz y/o los diferentes platos del día. La gerente, Felicitas Lache, se muestra satisfecha por la demanda. “No había nada de este estilo aquí y me lo estoy

## NO TODOS ESTÁN CONTENTOS INTERESES ECONÓMICOS

En un barrio, Kastanienallee, donde el candidato que se llevó más votos en las elecciones federales fue el del Partido de los Verdes y los monederos de los habitantes les permiten pagar algo más, la comida ecológica triunfa notoriamente, por lo que se encuentra, además, comida rápida en muchas tiendas, supermercados y restaurantes. Pero a pesar de que la procedencia de la carne de sus platos deja dormir a los clientes de Celik más tranquilos, no todos están muy convencidos de la comida servida allí en su conjunto. Un ejemplo es Christine. Ha pedido una hamburguesa de pollo y una porción de patatas fritas. Quiere aprovechar el tiempo libre para organizar algunas cosas antes de retomar a mediados del mes su trabajo en una ONG. Va con prisas. “Al principio existía esa euforia inmediata que siempre se siente cuando se prueba el primer bocado de comida rápida, pero luego el panecillo te parece igual de fofo que los de Mc Donald’s y también las patatas, al enfriarse, ya no saben tan bien”, admite. Tampoco el restaurante de comida rápida WakuWaku en Hamburgo obtiene en su foro sólo buenas notas. Algunos de sus clientes internautas se quejan. Allí preparan desde el 2008

en pocos minutos comidas en wok: currys, pasta o tandooris. Dos de sus fundadores trabajaron antes como gerentes a nivel nacional e internacional para Burger King: “Como ejecutivos de una de las empresas más grandes de comida rápida nos dimos cuenta de que tenemos una responsabilidad más allá de la venta de comida rápida”, aseguran. Pero su proclamada “revolución de la comida rápida” suena más a marketing que a otra cosa. El conflicto de intereses dentro del sector de la comida rápida “bio” queda bien claro... Es cierto que el número de personas que se alimentan de comida ecológica está creciendo todavía en Alemania y sigue yendo a más, a pesar de que ya ha crecido mucho. Pero tampoco están dispuestos a pagar mucho más de lo usual por una porción de patatas fritas o un falafel. El margen de beneficio vendiendo comida rápida ecológica por lo tanto es pequeño. “Hay que vender mucho”, dice Lache. Pero, en cualquier caso, sí está claro que pequeñas iniciativas muy originales triunfan, como el Bio Snack, la Vegi Queen o el Milchhäusl. La calidad de sus platos les dan fama y, quizás, la supervivencia... en estos tiempos revueltos.



Foto: Pitt Gornitz - KULT GmbH

**Cabinas de telesquí "rediseñadas" con calefacción para disfrutar su bebida caliente o un estrudel de manzana y frambuesa. Todo en "bio", claro...**

pasando bien con este local", explica su motivación. Después de cinco meses aún es pronto para concluir algo, pero Lache se muestra optimista: el mercado responde bien y la oferta se consolidará.

Aunque no todo son rosas. Matthias Rischau creó la primera cadena de comida rápida ecológica en Alemania,

Gorilla. Abrió en 2006 el primer local en Berlín-Charlottenburg y, al poco, inauguró cuatro sucursales más en la ciudad. Apostó por la verdura cruda ofreciendo sobre todo ensaladas, zumos y sopas. Después de unos meses duros, parecía que la cosa se reanimaba, pero en 2009 se retiró el inversor y la empresa se declaró insolvente.

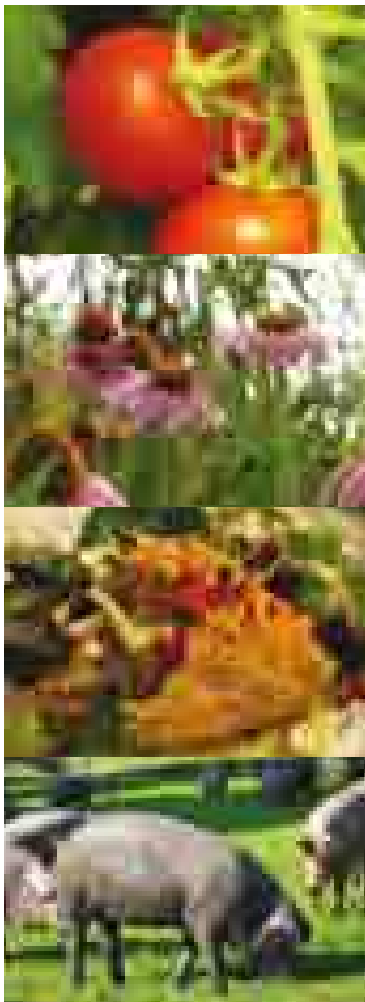
Knickrehm, el gerente de Bio Snack, también dice que la situación no es fácil. "El problema es que hay cada vez menos clientes en los mercados porque su horario de apertura (cierran ya a las dos y no abren por la tarde) ya no coincide con sus hábitos de vida y trabajo", lamenta el hombre alto con el cabello gris y los ojos

azules. Por lo tanto, Knickrehm acude con su parada cada vez más a fiestas de granjas, conferencias, ferias u otros actos, para sobrevivir.

**A MEDIO CAMINO**

Por este tipo de dificultades, hay empresarios que optan por el camino de en medio, como İlhan Celik, que abrió hace cuatro años el Hotdog & Burgerworld, en el paseo alternativo-chic Kastanienallee en Berlín-Prenzlauer Berg. En el local, pintado en colores vivos, como albaricoque, rosado y verde, y decorado con postales de publicidad de los años 50, se puede comprar y consumir todo tipo de perritos calientes y hamburguesas. La carne es —con excepción de las alas de pollo— procedente de la ganadería biológica. El resto de los alimentos son convencionales aunque, por lo menos, las verduras vienen de la región. "La idea de usar sólo carne de ganadería biológica surgió en los años noventa cuando la prensa estaba llena de los escándalos de las 'vacas locas' y de la peste porcina", cuenta Celik. "Quería ofrecer algo que yo mismo estaba empezando a consumir". Pensó también sobre ofrecer todo "bio": "Pero sería todo demasiado caro y la relación coste-rendimiento ya no sería la idónea", afirma.

Ingrid Wenzl



**cultivabio**  
Plataforma de formación y asesoramiento en agricultura ecológica

¿te lo vas a perder?

**cursos y asesoramiento**

agricultura ganadería comercialización control biológico  
cocina comunicación horticultura creación de empresas

**GRATUITOS**  
últimas plazas

consulta disponibilidad y fechas en: [www.cultivabio.org](http://www.cultivabio.org)

[mencia.prieto@cultivabio.org](mailto:mencia.prieto@cultivabio.org)



## Entrevista a Cristina Narbona, representante permanente de España ante la OCDE

# “PARA QUE LOS ALIMENTOS ‘BIO’ FUNCIONEN ES NECESARIA LA APUESTA DE LA ADMINISTRACIÓN EN LO PROMOCIONAL”

Cristina Narbona formó parte de la inauguración de la Escuela de Energía y Cambio Climático que se celebró en abril en el Hospital de los Venerables, sede de la Fundación Focus-Abengoa, en Sevilla, organizada por la citada entidad. El profesor Josep Borrell, presidente del Instituto Universitario Europeo, fue el encargado de pronunciar la conferencia inaugural, centrada en el papel prioritario que, en torno al calentamiento global, tiene la UE. La presente edición estuvo dirigida por Cristina Narbona, representante permanente de España ante la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE). Pedro Burruezo charló con ella.



Foto: EcoArchivo

Cristina Narbona formó parte de la inauguración de la Escuela de Energía y Cambio Climático organizado por la Fundación Focus-Abengoa

Durante cuatro días, expertos internacionales analizaron las implicaciones económicas asociadas a la reducción y al control de las emisiones contaminantes. En uno de los momentos en que fue posible, Burruezo y Narbona tuvieron la conversación que os adjuntamos.

**-La crisis climática conlleva muchos más problemas asociados de lo que parece, como la caída de la economía (por ejemplo, por la ausencia de turismo en la zona mediterránea) y las hambrunas (al decaer la producción agraria). ¿Correcto?**  
-Así es, efectivamente. El calentamiento

global tendrá muchas consecuencias, económicas, medioambientales, sociales, de todo tipo. Y tiene claramente un origen antropogénico. Occidente ha emitido hasta ahora el 60% de los gases que han provocado este proceso. Sin embargo, las consecuencias se padecerán más en países en vías de desarrollo que no lo han provocado y que, además, por diversas razones, como tener gobiernos dictatoriales o pocos recursos, serán incapaces de hacer frente a estas consecuencias asociadas al calentamiento. Por lo tanto, es un desafío, un reto, para nosotros... responder a este problema con acciones urgentes para mitigar sus efectos.

### GOBIERNOS INOPERANTES

**-Pero, hasta la fecha, ningún gobierno de ningún país del orbe, salvo muy raras excepciones, ha tomado medidas concluyentes para evitar el desastre. ¿Correcto?**

-Correcto, también. Sin duda, tenemos más conocimiento sobre lo que está pasando que medidas efectivas para evitar sus consecuencias. Tras el encuentro de Copenhague, no se podrá limitar más que a dos grados el aumento de la temperatura. Pero si los termómetros subieran tres grados, eso podría significar que, en algunos países, como España, la temperatura ascendiera hasta seis grados según en qué momentos, lo cual podría llegar a imposibilitar la vida en esas condiciones. Es decir, si no actuamos urgentemente, podríamos estar descartando nuestro futuro en los tiempos venideros.

**-En el caso de la agricultura, existen datos científicos de que la agricultura industrial es uno de los factores más importantes del proceso de cambio climático. Y, sin embargo, la PAC todavía está apoyando a los grandes monocultivos y los sistemas agrarios industriales en vez de a las explotaciones familiares... ¿Se prevén cambios?**

-También tienes razón. Hasta ahora, se ha hecho muy poco en agricultura para cambiar las cosas. El foco de atención con respecto al calentamiento global se ha puesto en transportes, energías... pero de la agricultura se habla muy poco. Cuando, efectivamente, la agricultura indus-

trial tiene un impacto terrible en este aspecto. También habría que hablar del modelo agroalimentario. La excesiva ingesta de proteína animal conlleva más emisiones que si de otro tipo de dieta más vegetal estuviéramos hablando. Los cambios que van a verse en el futuro van a estar centrados en poner freno a la deforestación. Pero, en cuanto a lo que tú decías, me temo que no van a haber cambios significativos.

### AGRICULTURA ORGÁNICA

**-También hay datos científicos de que la agricultura ecológica es una eficaz arma contra el calentamiento global. Pero no vemos al gobierno español muy motivado en este aspecto...**

-Hasta que yo dejé el gobierno, hasta 2007, se llevaron a cabo un conjunto de medidas para reducir el gasto de energía en la actividad agraria. En cuanto al apoyo explícito y directo a la agricultura ecológica, se hicieron varias cosas y se optó por diversas alternativas. Sin embargo, desconozco por completo en qué punto está ahora mismo el gobierno español en ese sentido. Fue importante, cuando yo estaba en el ejecutivo, el trabajo que se llevó a cabo para la diferenciación de los productos ecológicos y para evitar los fraudes en etiquetas, como el caso de los “falsos ‘bio’”.

**-Sabemos que tú si eres firme partidaria de la agricultura ecológica... Si de ti dependiera, ¿qué medidas tomarías para apoyar a los que están respetando la tierra y la salud de los consumidores en los cultivos?**

-Si de mí dependiera, donde haría más hincapié sería en una gran campaña de promoción de los productos ecológicos ante la ciudadanía. Cuando los consumidores están bien informados, sus hábitos se decantan hacia lo que es mejor para todos. Para que los alimentos “bio” funcionen es necesaria la apuesta de la Administración en el aspecto promocional. Eso es vital. Por otro lado, también tiene que haber un apoyo en todo lo relativo a la distribución, a la producción. Y no tanto para la exportación, sino para aumentar el consumo interno. Por otro lado, en cuanto a la agricultura convencional, es necesaria una

## COLECTIVOS CAMPESINOS COMERCIO DE PROXIMIDAD

**-Sería muy satisfactoria una política gubernamental que facilitara los mercados campesinos, la tarea de los pequeños artesanos agroalimentarios, etc.**

-Quiero confiar en que se va a dar un espaldarazo a las políticas de desarrollo rural. Como la que se empezó a llevar a cabo en la segunda parte de la legislatura anterior. Hay que poner freno a la despoblación rural y fomentar todas aquellas actividades, en todos los sectores, que con-

lleven puestos de trabajo en el ámbito rural, riqueza en los enclaves... En el marco de esa lucha, es necesario más apropiación de valor en la cadena alimentaria por parte de los agricultores. Que éstos ganen más con lo que venden, que se puedan ganar la vida... Esto se ha debatido en el marco de la OCDE. Se ha pedido que la OCDE participe en todo aquello que tiene que ver con la regulación de la actividad comercial de las grandes superficies.

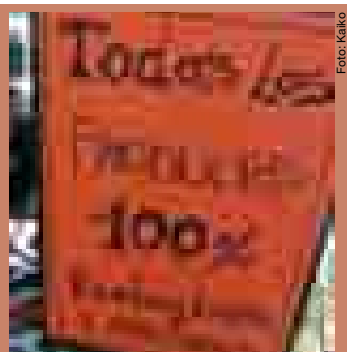


Foto: Kefano

Cristina Narbona cree que hay que favorecer al comercio de proximidad desde las legislaciones europeas y estatales...

legislación que conlleve el no uso de productos nocivos y la prohibición de prácticas que conducen a la erosión de los suelos.

#### “FAN” DE BIOCULTURA

**-El movimiento “bio” ya es una realidad consolidada en España. Ya no es algo de cuatro “hippies” utópicos. Responde a una realidad económica que genera empleo mientras otros sectores se colapsan. Tú has visto crecer el sector. ¿Qué te ha parecido su evolución?**

-Es uno de los casos más emblemáticos de cómo se pueden hacer bien las cosas en los últimos años del estado español. De cómo producir sin contaminar, luchando con esfuerzo a pesar de los problemas, creando redes de apoyo mutuo... Todo eso lo conozco muy bien pues, desde que se creó, creo que no he faltado ningún año a BioCultura, el mejor escaparate del movimiento “bio” en España. Claro que no en todas las comunidades autónomas el proceso ha sido el mismo. En algunas la evolución ha sido muy rápida. En otras, ha sido muy lenta. A lo largo de este tiempo, he visto cómo ha habido un cambio de postura de la Administración. Hoy, es más sensible a la producción “bio”. Sin embargo, esa sensibilidad sigue siendo insuficiente para el sector. Hay mucho que hacer todavía.

**-La mejor arma de lucha contra el**

**cambio climático es la relocalización económica, de la producción y del consumo. En agricultura, alimentación, energía, servicios...**

-Creo que tienes razón, en general. El transporte de mercancías genera un gran impacto. Deberíamos reorientar el concepto del bienestar. No puede ser medido sólo y exclusivamente bajo el baremo del Producto Interior Bruto, como ha ocurrido hasta hace poco. Hay mucha tarea a hacer en el desarrollo de la conciencia ciudadana. Es muy relevante reducir el transporte de mercancías agroalimentarias y promover el autoconsumo en las regiones.

**-Sería muy interesante que el gobierno español apostara por los mercados agrícolas de proximidad con medidas claras en vez de abandonar los derechos de las grandes cadenas de distribución, muchas de capital extranjero. ¿Te parece que es demasiado pedir?**

-En las instituciones europeas hay una nueva comisión al respecto. Pero parece que, desde la UE, no se tiene la sensación de que lo que tú comentas debería ser prioritario. En estos momentos, desde la Unión Europea se mira hacia otras partes. Se sigue primando, en buena medida, una agricultura insostenible, cara y poco saludable. No se le facilitan las cosas a los que mejor lo hacen.

**-Cristina, ¿cuándo retornarás a las políticas medioambientales espa-**



Foto: EcoArchivo

Un momento del congreso organizado por la Fundación Focus-Abengoa en Sevilla

**ñolas? Nuestros hábitats, nuestros agricultores ecológicos, la salud de los ciudadanos... te necesitan. ¿Estarías dispuesta a encabezar una lista que fuera una lista capaz de aglutinar un gran pacto social por el medio ambiente y la agricultura ecológica?**

-(Risas. Muchas risas) Esté donde esté, siempre defenderé mis ideas al respecto. Desde mediados de los 70, en que empecé a ser consciente de

los problemas medioambientales y afines, sigo en la brecha de apostar por ese tipo de ideas. Hoy por hoy, esto lo hago impulsando un debate profundo sobre el cambio climático. Hoy por hoy, esta batalla la libro desde donde la libro y no pienso en hacerla desde otro lugar. (Más risas).

**Pedro Burruezo**



## UN NUEVO GÉNERO

## PELÍCULAS CON ESENCIA Y ESPIRITUALIDAD

“Ayurveda”, “La matriz de la vida”, “El perro mongol”... Son películas muy diferentes entre sí y, sin embargo, tienen muchas cosas en común. Forman parte de lo que algunos llaman “cine espiritual”. En España, dos productoras capitalizan los lanzamientos de películas y DVD's en el citado género: Karma Films y Sabai. Carles Arnau charló con Xavier Catafal, de Sabai.



Foto: P.M.

Xavier Catafal dirige Sabai... Su intención es que muchas películas del “nuevo género” lleguen al mercado español

Xavier Catafal es uno de los responsables de Sabai, la nueva marca que, desde la productora Isaan Entertainment,

está lanzando DVD's y películas al mercado español con unas características concretas. “La matriz de

la vida” ha sido uno de sus primeros lanzamientos y uno de sus mayores éxitos. Catafal señala que: “Efectivamente, podemos hablar de un nuevo género que engloba el cine espiritual, la autoayuda, el cine de conciencia, el crecimiento personal, etc. En cuanto al público, cada vez hay más gente interesada en estos temas que agradece nuestro esfuerzo para traer a España este tipo de películas, documentales y programas”. Suponemos que, fruto de ese auge, ha sido creada Sabai, para concentrar energías en unas películas que van dirigidas a un público muy concreto. Catafal aduce: “Sabai, que en tailandés significa bienestar, es una marca de Isaan Entertainment dedicada exclusivamente a este género, que lanzamos el pasado octubre y se ha convertido en un auténtico referente dentro de este mundo”.

## ALIMENTACIÓN Y CONCIENCIA

El tema alimentario es recurrente en este tipo de películas. En cuanto a nuevos lanzamientos en este aspecto, Catafal declara: “Estamos estudiando algunos documentales para editar próximamente, pero aún no hay nada cerrado ya que la mayoría son americanos y, aunque tienen interés, preferiríamos editar alguno que nos toque un poco más de cerca”. También el tema de las medicinas complementarias es recurrente. ¿Cómo ha funcionado “La matriz de la vida”, quizás una de las mejores películas/documentales del género? “Ha sido muy bien recibida por el público y por los profesionales de la medicina alternativa y estamos preparando una edición especial acompañada de un libro que saldrá en el mes de setiembre”.

## PELÍCULAS Y DOCUMENTALES

“Tres de nuestros mayores éxitos son películas de ficción basadas en best sellers (“El guerrero pacífico”,



“Las nueve revelaciones” y “Conversaciones con Dios”) pero, efectivamente, el género utiliza mayoritariamente el documental como formato para llegar al espectador mediante historias reales, entrevistas, etc.”, afirma Xavier, que añade: “La piratería está destrozando el mercado del DVD, aunque hemos de agradecer que nuestro público, mayoritariamente femenino, sigue comprando las ediciones legales. El problema es que en las tiendas cada vez se destina menos espacio al DVD, por lo que es muy difícil encontrar nuestros títulos en las estanterías. Como solución hemos apostado con fuerza por el formato libro-DVD para estar presentes en las librerías, que dedican un espacio al crecimiento personal, autoayuda, espiritualidad, etc. Así, en las librerías se podrán encontrar más fácilmente nuestros títulos”.

## PROMOCIÓN Y MEDIOS BUSCANDO ALTERNATIVAS

La promoción de este tipo de películas utiliza sistemas alternativos al del cine convencional: “Las campañas de publicidad tradicionales no funcionan para este tipo de películas, por lo que cada vez apostamos más por Internet, e-mails, revistas especializadas de difusión gratuita y por estar presentes en las ferias y eventos tipo BioCultura. El interés de los medios conven-

cionales es muy limitado ya que a la crítica ‘seria’ no le interesan, salvo excepciones. Es sorprendente cómo ‘El secreto’, uno de los libros y DVD de mayor éxito durante los dos últimos años, lo ha sido pese al total desinterés de los medios, más allá de su calidad o no. En Catalunya, el programa de radio “L’ofici de viure” (El oficio de vivir), de Gaspar Her-

nández, se ha convertido en líder de audiencia en su franja horaria y pronto llegará su versión televisiva. Esto demuestra que, cuando se hacen las cosas bien, el público es sabio y agradecido. Esperemos que en el resto del país cunda el ejemplo y aparezcan más programas que lleguen a la gente y que den cancha a este tipo de películas y formas de ver la vida”.

Carles Arnau



**LAS ALGAS**

**LOS ALIMENTOS DEL FUTURO**

**Las algas tienen mucho futuro. Por diversas razones: medioambientales, sanitarias, ecológicas... En España, en el sector “bio”, hay desde hace años varias empresas que se dedican a este subsector. Hemos charlado con algunos de ellos.**

Para muchos, son los alimentos del futuro. Vale. Pero las algas, y si no que se lo pregunten a los visitantes de BioCultura, son, desde hace tiempo, los alimentos del presente. Clemente Fernández Saa, uno de los responsables de Algamar SA (Pazos de Borbén, Pontevedra), lo tiene claro: “Las algas son un alimento con milenios de antigüedad en los países orientales y también en América, África y Europa. Concretamente en Asia, han sido históricamente valoradas como alimento medicinal y de alto valor social: eran usadas como ‘tributo al emperador’. En Europa y en general en Occidente, las estamos descubriendo desde hace muy poco tiempo y conociendo su riquísima aportación a nuestra dieta diaria. Empiezan a ser un alimento del presente para muchas familias, restaurantes, chefs, profesores de cocina, fabricantes de alimentos ecológicos... Hoy el consumidor ya las tiene al alcance de la mano en España. Fueron los astronautas quienes nos transmitieron la idea de que las algas eran el alimento del futuro, pues ellos las usaban en las na-

ves espaciales. Resulta muy curioso, por otra parte, que las algas sean los seres vivos más antiguos que existen en el planeta Tierra, quienes consiguieron crear -por primera vez en la historia biológica- la función clorofílica y el oxígeno que hoy es imprescindible para la vida. Es la base, el origen. Como me gusta decir, las algas son ‘las madres de la vida’, y es muy interesante comprobar que volvemos a valorar esos orígenes, justo en el momento crítico en que se encuentran la alimentación y los recursos naturales, la gran manipulación transgénica por parte de unas pocas multinacionales tratando de imponer a toda la Humanidad sus ‘inventos contaminantes’. En Algamar estamos dedicados a algas marinas como verdura ‘silvestre’, término que ya resulta un lujo en los tiempos que corren”.

**EL MERCADO DE LAS ALGAS**

¿Cómo está el mercado de las algas en España? Los tiempos están cambiando. Clemente Fernández señala: “Afortunadamente podemos decir que las algas ya no son un producto exótico. Hoy cualquier tienda de alimentación natural o herbolario, por pequeño que sea, tiene algas en sus estanterías. Cualquier restaurante de un mínimo nivel ofrece algas en su carta. Hemos cambiado en pocos años. Hace 14 años, en 1996, cuan-



Las algas son una verdura silvestre procedente del hábitat marino

Foto: Algamar

do Algamar empezó, nadie se había atrevido a montar un stand de algas en una feria como BioCultura, por ejemplo. La respuesta de la gente ha ido mejorando, se han ido informando con nuestros folletos, libros, charlas, talleres de cocina, con los reportajes en televisión, en revistas, en diarios... Los chefs famosos han empezado a valorar las algas... Todo esto ha ido creando una conciencia sobre lo que las algas significan en nuestra alimentación y en nuestra vida. Hoy la gente se acerca a nosotros diciendo: ‘Sabemos que las algas son muy buenas, pero ¿cómo se preparan? ¿Cuáles se pueden comer crudas? ¿Qué diferencias hay entre la Dulce y la Wakame?’. Ya van con una predisposición positiva, con curiosidad, queriendo saber más, porque tienen una base. España es uno de los países de Europa con mayor consu-

mo de algas, precisamente porque la gente está informada”.

**PORTO-MUIÑOS**

¿Las algas pueden ser el futuro para muchos sectores gallegos que hoy están inmersos en la crisis? Antonio Muiños, gerente de Porto-Muiños, Las Verduras del Mar, señala: “Creo que habrá algunas empresas dedicadas a las algas exclusivamente, pero seguramente para los sectores de pesca, acuicultura e industria marina, las algas supondrán un complemento, más o menos importante dependiendo del sector y de la implicación de los participantes. Ahora bien, pensar en que serán una solución a la crisis actual sería equivocarse de lleno e incluso podría ser una forma de cometer errores al igual que se cometieron en otros sectores y productos gallegos”. ¿Qué le hace falta a las algas para aca-

**VIRTUDES NUTRICIONALES DE LAS ALGAS TOMA EJEMPLO**

Desde Algamar, nos indican que: “Lo que queremos es ofrecer un alimento silvestre con alto valor nutricional. Como concluye la profesora Julia López, titular de Bromatología de la Universidad de Santiago: ‘Estas algas reúnen las características esperadas de un alimento saludable’”.

De las algas de Algamar esto es lo que se ha dicho desde la Universidad Complutense de Madrid, la Universidad de Santiago de Compostela, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas...

Por su bajo contenido en calorías y grasas; por su alta concentración de minerales, vitaminas, proteínas (aminoácidos esenciales) y carbohidratos indigeribles; por su destacado nivel de fibra dietética; por su elevado contenido en nutrientes... las algas son una óptima fuente mundial de alimento.

**Consejo Superior de Investigaciones Científicas - 1999**

Alimento rico en proteínas, minerales, vitaminas y otros nutrientes específicos, como los ácidos grasos poliinsaturados. Destaca su alto contenido en minerales y oligoelementos. Todos los elementos que necesita el ser humano se encuentran en las algas en cantidades suficientes. **Universidad Complutense de Madrid - 2001**

Los resultados obtenidos demuestran que estas algas tienen: un alto contenido en sales minerales y fibra dietética; apreciable contenido en proteínas y bajo contenido en lípidos totales. Por lo que reúnen las características esperadas de un alimento saludable.

**Universidad de Santiago de Compostela - 2008**

Más info sobre Algamar

E-mail: [info@algamar.com](mailto:info@algamar.com)

Web: [www.algamar.com](http://www.algamar.com)

**VIRTUDES MEDIOAMBIENTALES DE LAS ALGAS UN PRODUCTO SILVESTRE**

Virtudes desde el punto de vista medioambiental del consumo de algas...

Las algas silvestres, tal como las recoge Algamar y otras empresas, son cosechadas cuando son adultas, en su momento óptimo de crecimiento y por lo tanto ya han liberado sus esporas, sus “semillas”, que siguen su ciclo. Si no son recogidas, se marchitan y se mueren. Si las recogiéramos antes, serían demasiado pequeñas. El año próximo las pequeñas plántulas se habrán fijado de nuevo en la roca y habrán crecido nuevamente. Es por tanto un recurso renovable y abundante en las costas, sin necesidad de abonos, riegos, ni maquinaria alguna. El sol y el mar es todo lo que necesitan para crecer. “Nosotros”, nos dicen desde Algamar, “lo que hacemos es sumergirnos en el momento preciso, cortar a mano -sin arrancar- las algas adultas que hemos seleccionado y respetar el soporte donde ellas seguirán creciendo una y otra vez. No es un trabajo fácil, pues las condiciones del mar abierto son duras: frío, oleaje, profundidad, corrientes... y luego han de llevarse a tierra para revisarlas y secarlas. Pero, en cambio, en su crecimiento no se han de emplear recursos, combustibles, agua, abonos ni tratamientos. Estamos ante un alimento silvestre y renovable”.





Foto: Algamar

Recogiendo algas en plena costa

madre... Sin variar los ingredientes de costumbre, manteniendo la misma forma de cocinar, simplemente añadiendo un poco de algas”.

**ALGAS PARA GELATINA**

Pronagar es agar-agar en polvo de elevada pureza, obtenido exclusiva-

mente del alga roja *Gelidium*, capaz de formar una gelatina vegetal transparente muy rica en fibra soluble (94,8%) y minerales. Se utiliza para espesar y gelificar alimentos, sin añadir ningún sabor ni olor, con un poder de gelificación 10 veces superior al de las gelatinas de origen animal.

Mercedes Guerrero, una de las directoras de la firma, señala, con respecto al universo de las algas en la alta cocina española, que “el gran poder gelificador del agar-agar, 10 veces superior a la gelatina animal, y su resistencia al cambio de temperatura, hace que muchos prestigiosos coci-

neros como Ferran Adriá, Juan Mari Arzak, Karlos Arguiñano o Carmen Ruscalleda, entre otros, lo utilicen al servicio de la creatividad en sus platos”. Por otro lado, Mercedes reconoce que estas algas que gelifican son ideales para el consumo de vegetarianos, ya que muchos productos gelificadores llevan productos de origen animal: “Es verdad que como gelificante es menos conocido que los de origen animal, como la gelatina o cola de pescado... pero una vez que lo empezamos a utilizar es cuando comprobamos todas las ventajas, culinarias y dietéticas, que tiene. Dada su composición rica en fibra soluble y minerales, es de gran ayuda en la regulación del tránsito intestinal. Su nulo contenido en azúcares y grasas lo convierten en un ingrediente apto para diabéticos y personas con colesterol, ya que disminuye la velocidad de absorción de azúcar. Su efecto saciante está indicado en problemas de sobrepeso, al no aportar calorías a nuestro organismo, que, unido a su aporte de oligoelementos como calcio, magnesio o hierro, supone una alternativa saludable para nuestro organismo”.

Ángel Piedrafito

**LAS ALGAS COCHAYUYO BUROCRACIA KAFKIANA**

Pedro Ródenas, médico naturista y uno de los responsables de Brotasol, que comercializa las algas cochayuyo procedentes de Chile, señala: “El mercado de las algas en España está en constante crecimiento. Poco a poco está pasando de ser un producto desconocido a formar parte de recetas de prestigiosos cocineros y de la dieta cotidiana de muchas familias, aunque sea de forma esporádica. Hoy es habitual encontrar algas no sólo en las casas dietéticas sino también en algunos grandes supermercados”. Ródenas añade: “Aunque no todas las algas son iguales, nutricionalmente sus propiedades son parecidas. Todas ellas contienen abundantes minerales (calcio, magnesio...) y oligoelementos (hierro, yodo...), vitaminas, proteínas y fibra de primera calidad, aunque algunas son más depurativas que otras. Culinariamente hay diferencias de consistencia y sabor entre ellas; unas saben más a verduras y otras de mayor volumen, a setas”.

**LA MACROBIÓTICA**

“El consumo de algas empezó en nuestro país hace tres o cuatro décadas unido a la dieta macrobiótica, que importó este hábito desde Oriente. Actualmente, el consumidor habitual de algas forma parte de la población inquieta por alimentarse mejor y que podríamos definir como una persona que escoge sus alimentos en tiendas

de productos ecológicos y en casas de dietética, y que frecuenta restaurantes vegetarianos, macrobióticos o japoneses”, dice Ródenas.

**EL LÍO DE COCHAYUYO**

Las algas cochayuyo se han visto envueltas en un lío burocrático que nos explica Ródenas: “Con el alga cochayuyo ocurre algo un tanto surrealista. Cuando se incorporó en el 2001 el cochayuyo a la oferta de algas para la alimentación en nuestro país, las algas no figuraban en el código alimentario español. Es decir, se llevaban consumiendo décadas pero legalmente no estaban consideradas como alimento. Esta situación de alegaldad se regularizó hace poco con una ley a nivel europeo que daba de alta como nuevo alimento a todas las algas que se comercializaban antes de 1997. Por este simple azar del calendario el cochayuyo, que se introdujo posteriormente a esta fecha, sigue sin considerarse un alimento, y, después de consumirse en nuestro país durante nueve años, han ordenado retirarlo del mercado hasta que se realice todo el trámite que justifique que es apto para el consumo humano, proceso que puede durar más de un año. No sirven certificados del Ministerio de Sanidad de Chile, de donde proviene, garantizando su cualidad y seguridad como alimento y sus propiedades



Foto: Brotasol

Algas cochayuyo, de gran calidad nutricional y medicinal, conocidas desde hace cientos de años por los nativos chilenos, y desconocidas por los tecnoburócratas

medicinales, y certificando su uso como alimento desde tiempos ancestrales (hace siglos) por la población en general, ni que el diccionario de la Real Academia Española defina el cochayuyo como alga comestible, sino que una comisión de “expertos” que posiblemente nunca han oído hablar de ella... ha de demostrar que esta alga es comestible en Europa”. Sólo es un problema burocrático y no tiene nada que ver con la salud: “Evidentemente es un tema que nada tiene que ver con la salud. Es un problema burocrático que ralla lo absurdo, y lo que es peor... lo injusto, ya que esta decisión afecta también a varias familias que viven en Chile de esta exportación”.

**¿POR QUÉ?**

Pedro Ródenas aclara: “Sinceramente, en un mundo globalizado, no se entiende la pérdida de energías y de recursos de las administraciones para demostrar que un alimento tradicional y habitual de otro país con reconocida seguridad alimentaria y efectos beneficiosos para la salud... se puede consumir también en el nuestro. Esta situación contrasta con la cantidad de productos que se comercializan con el beneplácito de la Administración que contienen aditivos, conservantes, restos de pesticidas o plaguicidas, antibióticos u hormonas, y demás sustancias consideradas como factores de riesgo para la salud”.

## TERROR EN EL HIPERMERCADO

## LA GRAN FALACIA DE LA VARIEDAD

Nos dice la publicidad de las grandes superficies que, en sus establecimientos, se puede encontrar de todo, hasta alimentos ecológicos. Salvo muy raras excepciones, la verdad es que encontramos siempre las mismas marcas.



El chiste ya lo dice claro. “Una señora le dice a otra: ‘Oye, tu niño siempre come lo mismo’. ‘Es mentira’, dice la otra. Y añade: ‘Le gustan cinco marcas diferentes de choped’”. Las grandes superficies no se cansan de publicitar que, en sus estanterías, el consumidor encontrará todo lo que necesite. Pero lo cierto es que unas pocas empresas copan la gran mayoría de los productos. Además, siempre se ofrecen las mismas variedades de productos, absolutamente estandarizadas. Y, por si fuera poco, hay que tener en cuenta que muchos productos alimentarios están elaborados, en buena medida, con las mismas sustancias: soja, maíz, colorantes, conservantes, saborizantes... Al final resulta que, detrás de interminables estanterías y pasillos, siempre encontramos más de lo mismo, como en política o en información, puesto que, aunque tengamos acceso a muchas cadenas televisivas, sus informativos no se diferencian mucho en lo que es trascendente.

## UNA ALIMENTACIÓN ESTANDARIZADA

El Corte Inglés, Mercadona, Eroski, Carrefour y Alcampo, por ejemplo, controlan más del 50% del mercado

de la distribución alimentaria del estado español, según denuncia Consumehastamorrir. Además, esas empresas están, en más de una ocasión, en las mismas manos de capitalistas internacionales, bancos, etc. Pero la cosa no queda ahí. Como también señala Consumehastamorrir, “un puñado de multinacionales de la alimentación monopolizan la mayor parte de los productos que puedes encontrar en esos establecimientos. Por ejemplo, ¿conoces a la multinacional Unilever? Cada día se venden 150 millones de productos de esta empresa en el mundo”. Sus marcas están por todas partes: Ades-Adez (bebidas de soja), Algida (helados en Italia), Amora (salsas), Annapurna (sal y harina de India), Becel (margarina), Ben and Jerry’s (helados), Best Foods (mahonesa), Bertolli (pasta y aceite de oliva), Birds Eye (congelados), Blue Band (lácteos, sopas), Boursin (queso), Bovril (concentrado de carne), Breyers (helado), Brooke Bond (té), Bru (Instant Coffee India), Calvé (mayonesa y salsas), Carb Options y Carte d’Or (helados), Cica (salsas y puré), Colman’s (mostaza), Country Crock (lácteos), Continental y Dorian (lácteos), Du Darfst (Alemania), Elmlea y Findus (congelados), Flora (margarina y lácteos), Frigo (helados), Good Humor y Hellmann’s (mayonesa), I Can’t Believe it’s not Butter! (margarina), Iglo (congelados), Imperial (margarina), Kissan (salsas de tomate en India), Knorr (sopas, caldos, congelados, etc.), Lawry’s and Adolph’s, Ligeresa (lácteos y mermeladas) Lipton (té), Lipton Ice Tea (Té en

lata), Maizena (almidón de maíz), Malloa (salsas de tomate y mermeladas), Marmite (caldo concentrado), Mc’ Collins (té en Perú), Peperami, PG Tips (Té en UK), Phase (aceite de cocina), Pot Noodle (fideos), Ragú (pasta), Rama (salsas), Red Rose Tea (té en Canadá), Saga (té en Polonia), Scottish Blend (té), Skippy (mantequilla de cacahuete), Slim Fast (productos light), Stork (margarina), Tulipan (margarina), Turun sinappi (salsa en Finlandia-Suecia), Unox y Wish-Bone (salsas). Es posible que si usted compra en cualquiera de los supermercados citados, o en otros, también productos de cosmética y detergentes, se llevará a casa otros tantos productos de la misma transnacional, pues la empresa tiene tantas marcas de limpieza como de alimentación. ¿Variedad? Qué variedad. Y esto es sólo un pequeño ejemplo.

## ALIMENTACIÓN TECNOLÓGICA

Toda la alimentación que consume hoy un ciudadano medio occidental es industrial y procede de procesos tecnológicos muy alejados de los ritmos de la Tierra. La masiva implantación de cultivos transgénicos en todo el orbe no hará sino empeorar esta situación. En algunos países de América Latina, la situación es muy grave. Greenpeace México ha denunciado: “Exigimos al gobierno y a las corporaciones biotecnológicas que no se aprovechen de la crisis alimentaria para que las autoridades autoricen aceptar la siembra de maíz transgénico en México argumentando la falacia de mayor producción, cuando

sus intereses reales son las jugosas ganancias que implica el monopolio del principal grano de la alimentación a nivel mundial”. La crisis alimentaria la producen las legislaciones internacionales y el afán de lucro de algunas empresas. Una vez aparecida la hambruna, los mismos que la crearon se presentan como los salvadores de la Humanidad.

El plan de los que están corrompiendo el mundo es crear una población famélica, por un lado, y, por otra parte, una población obesa alimentada en base a: alimentos transgénicos, de mala calidad, de unas pocas marcas, rebosantes de productos químicos, ajenos a la soberanía alimentaria y a la producción campesina, alimentos desvitalizados y grasientos, centralizados, industriales, distribuidos a través de grandes superficies de muy pocas empresas...

## REVOLUCIÓN ALIMENTARIA

Tenemos que ser conscientes de que, si aceptamos todo esto, le estamos haciendo un flaco favor a la Tierra y a nuestra propia salud. Más que una apuesta por la seguridad alimentaria, lo que necesitamos es una revolución alimentaria: volver a alimentarnos de los productos de la tierra, de la temporada en que vivimos, de los pequeños productores, de las fincas agroecológicas... Que las grandes transnacionales de las semillas, de la biotecnología y de la gran distribución vean en nosotros unos firmes adversarios y no unos tiernos y sumisos cómplices...

Antonio Lagarriga

## INTELIGENCIA ANCESTRAL

## UNA ALIMENTACIÓN MUY VARIADA

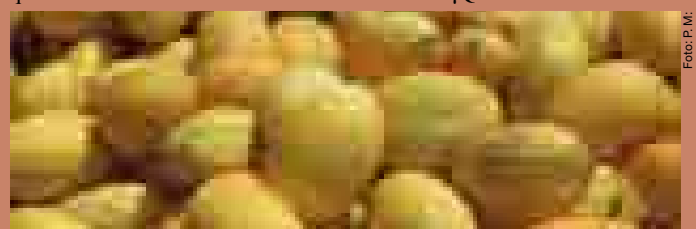
A pesar de lo que la gente pudiera creer, la alimentación de las tribus de tiempos paleolíticos, sobre todo en zonas tropicales, era mucho más variada que la del occidental medio en la actualidad. El hombre de hoy consume siempre la leche del mismo tipo de vacas, los huevos de las mismas razas ponedoras, muy limitados tipos de fruta y verduras... y casi siempre de las mismas marcas, cosa impensable para un cazador-recolector, cuya dieta se basaba, precisamente, en la infinita gama de alimentos a su disposición. Además, el hombre actual come siempre lo mismo sea la estación que sea, otra aberración. Nuestros antepasados se alimentaban de lo que cada estación daba, que es, al fin y al cabo, por razones evolutivas, lo más conveniente desde el punto de vista de la salud.



Hasta hace poco, los mercados disponían de gran variedad de tipos de tomate: hoy siempre son los mismos tomates en todas partes...

## ¿CÓMO AFECTA A NUESTRA SALUD? NO HAY ESTUDIOS AL RESPECTO

¿De qué manera la falta de variedad alimentaria afecta a la salud? ¿Cómo podemos estar sanos si siempre comemos lo mismo, de las mismas razas y variedades vegetales y animales, haga calor o haga frío...? No hay estudios al respecto. ¿Quién iba a querer patrocinar un estudio tan caro, por su visión holística, sí, al fin y al cabo, sus resultados probablemente no le interesarán a los que podrían costearse ese patrocinio? Lo único que sabemos es lo que nos dice el sentido común: las personas que han llegado a viejas y han gozado de mayor calidad de vida tuvieron una alimentación austera, variada, local, muy adaptada a la zona, que variaba según las estaciones... Hombre, ¿a quién debería ocurrírsele comer melón en febrero? ¿Qué barbaridad!



Los melones son para el verano. Consumir constantemente productos fuera de temporada tiene que confundir a nuestros sistemas inmunológicos... adaptados a una alimentación regida por las estaciones

**AGUA****Coordinadora Verde exige al Gobierno "aguas limpias"**

Según nos informan desde Coordinadora Verde, "el nuevo Reglamento 115/2010 de la Comisión Europea recientemente publicado autoriza el tratamiento de las aguas minerales naturales y de manantial con óxido de aluminio a fin de eliminar el exceso de fluoruros de estas aguas, que impedirían hasta ahora su comercialización para consumo humano".

"Quitar fluoruros, pero añadir aluminio al agua no es una solución aceptable para los consumidores, aunque resuelva un problema de comercialización a las empresas", ha declarado la coportavoz de la Coordinadora Verde, Sonia Ortiga, para quien la legislación europea debería exigir que estos tipos de agua estén totalmente exentas de tratamientos químicos para garantizar su calidad.

**ALUMINIO Y ALZHEIMER**

La alumina activada que se emplea para eliminar fluoruros del agua libera en ésta, a su vez, iones de aluminio, como sustancia residual del tratamiento a la que es sometida. El aluminio es un metal tóxico que se acumula en nuestro organismo y que puede ocasionar trastornos, como osteoporosis. En la actualidad, está siendo considerado por su posible relación etiológica con la enfermedad de Alzheimer.

El nuevo reglamento europeo especifica que la emisión de estos residuos "será tan baja como sea posible técnicamente, de acuerdo con las buenas prácticas, y no supondrá ningún riesgo para la salud pública". Florent Marcellesi, otro de los portavoces de Coordinadora Verde, señala que "supeditar la salud de la población a lo que sea posible técnicamente en cada momento, para beneficiar a las empresas comercializadoras del agua, es una muestra de la supremacía de los intereses económicos sobre el cuidado de la salud de la población".

**LA EFSA**

Los expertos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que recientemente han autorizado también el cultivo y la comercialización de una patata transgénica, han establecido como tolerable la ingesta a través de la dieta de un miligramo por cada kilo de masa corporal a la semana, pero no tienen en cuenta el efecto acumulativo del aluminio. Ante estos datos, la plataforma ecologista Coordinadora Verde reclama a las autoridades responsables de velar por la salud pública que impidan este nuevo riesgo al bienestar de la población y proponen que las aguas de manantial y las mineronaturales sean de tal calidad que no necesiten tratamientos previos para su consumo ni que los envases en los que se comercializa puedan perjudicar la salud.

**LA GRANADA****LA GRANADA PODRÍA REDUCIR EL NÚMERO DE CESÁREAS**

**Según un estudio de la Universidad de Liverpool, la actividad antioxidante del zumo de granada es tres veces superior a la del vino tinto y a la del té verde. El consumo de este producto podría reducir el número de cesáreas, según los investigadores.**

Los beneficios del consumo de granada se han visto reflejados recientemente en un estudio realizado por la Universidad de Liverpool. Según el colectivo Granadas de Elche, "los investigadores de esta institución han demostrado que comer este tipo de fruta podría reducir el número de cesáreas que se practican. La granada ayuda a aumentar la actividad muscular, capacidad que podría servir para acelerar el parto y reducir las intervenciones quirúrgicas de emergencia que se realizan en los hospitales, debidas a los problemas que surgen durante el embarazo o el parto".

**ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE**

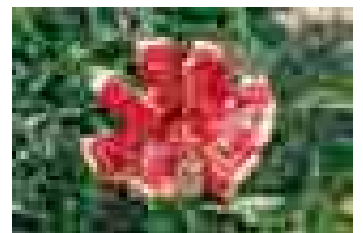
Esta información viene a sumarse a otros estudios previos sobre los beneficios de esta fruta, también dados a conocer por la Asociación de Productores y Comercializadores de Granadas de Elche, entidad que trabaja por internacionalizar este producto típico del campo ilicitano. Y es que el consumo de las granadas, como asevera la entidad, "incrementa la capacidad antioxidante de los ancianos, pudiendo, además, combinarse con tratamientos para retrasar el envejecimiento. El zumo de granada también interviene en el organismo de forma positiva, favoreciendo que su actividad antioxidante sea tres veces superior a la del vino tinto y a la del té verde".

**OTRAS PATOLOGÍAS**

El consumo de granadas tiene otras ventajas. Consumir granadas significa consumir una buena cantidad de

fotoquímicos, unas sustancias que se encuentran en los alimentos de origen vegetal y que, aunque no son nutrientes esenciales para la vida, se consideran beneficiosos para la salud. La incorporación de granadas a nuestra dieta diaria podría estar asociada, según Granadas de Elche, además, "a la disminución en el riesgo de desarrollar cáncer, inflamación, así como enfermedades cardiovasculares o neurodegenerativas".

Redacción



La granada es incluso decorativa

**MUCHAS VITAMINAS GRANADAS PARA TODOS**

Las granadas tienen fibra, muchas vitaminas, son refrescantes y hasta decorativas. En el Levante español, efectivamente, se producen las de mejor calidad de todo el estado. El 95% de la granada europea se produce en España. Los estudios más avanzados certifican, también, que el zumo de granada ayuda a combatir el cáncer de próstata. Lo que hace la granada es ralentizar hasta cuatro veces más que en una situación normal el progreso de las células cancerígenas. Esto se debe a sus antioxidantes. Se ha descubierto lo mismo con estudios con ratones y el cáncer de pulmón. Un informe llevado a cabo por la Universidad de Wisconsin (USA) corrobora que el consumo diario de granadas y/o zumo de granadas retarda el crecimiento de las células cancerígenas pulmonares.



La granada tiene muchos antioxidantes



## AZAFRÁN ECOLÓGICO

## EL TESORO DE TERUEL



Foto: ATLC

José Antonio Esteban, junto a su padre, en la elaboración del azafrán, un proceso completamente artesanal

Basta un paseo por BioCultura o por cualquiera de los establecimientos "bio" más competentes de cualquier ciudad para comprobar que uno ya puede llenar la cesta de la compra con absolutamente todos los alimentos "bio". Incluso el azafrán. Nicolás Teide habló con José Antonio Esteban Sánchez, de Azafranes de Teruel La Carrasca S.C., que, desde la zona del Jiloca, en Teruel, producen un exquisito azafrán tan sabroso como medicinal.

Al principio del movimiento "bio", era muy difícil encontrar ciertos productos disponibles en producción ecológica. Hoy, afortunadamente, las cosas han cambiado mucho y hasta el azafrán se puede adquirir en orgánico. Un ejemplo es el azafrán de la empresa Azafranes de Teruel La Carrasca, que produce varios productos relacionados con el azafrán.

**-¿Desde cuándo y por qué producís azafrán ecológico?**

-Desde 2008. Por poder tener un marchio de calidad adicional, a partir de ese año empezamos el cultivo en ecológico, un sello que garantiza la excelente calidad de nuestro azafrán.

**-¿Cuáles son las características del cultivo "bio" de vuestro azafrán...?**

-Se trata de un cultivo en una finca sin producir de forma convencional en al menos los últimos cuatro años... Por lo que no contiene abonos minerales ni nitratos, herbicidas u otros productos químicos.

**-¿Dónde vendéis vuestros productos?**

-En tiendas de productos ecológicos, tiendas gourmet y ferias ecológicas.

**-¿Teruel es una zona ideal para el cultivo del azafrán? ¿Por qué?**

-Pues sí que es una tierra especialmente ideal para el cultivo del azafrán. Creemos que por la altitud en la zona de cultivo... y también por la climatología, que hace que sea muy escasa la aparición de enfermedades y plagas en los bulbos.

**LA ALTA COCINA...**

**-¿Los chefs saben valorar la calidad del azafrán "bio" de Jiloca?**

-No pensamos que se valore especialmente, sobre todo porque no se conoce, ya que nunca se había producido azafrán en Aragón y, menos aún, ecológico.

**-¿Cuáles serían las ventajas organolépticas del azafrán ecológico?**

-En lo que es el sabor, apenas existen diferencias entre el azafrán ecológico y el convencional. En realidad, lo más importante es lo que afecta a la salud. Porque el azafrán "bio" tiene la garantía de que no se han utilizado productos químicos en el cultivo.

## AZAFRÁN Y MÁS COSAS TODO PARA PALADARES SIBARITAS

La Carrasca no sólo produce azafrán ecológico, sino también otros productos de calidad, como los relacionados con la trufa de Sarión, muy considerada en el ámbito gourmet: trufa al brandy, capricho de trufa, etc. El azafrán ecológico de la comarca del Jiloca es considerado como uno de los más sabrosos y aromáticos de todo el planeta. De él se elabora también un aguardiente de azafrán a partir de uva garnacha blanca, artesanalmente sometida a doble destilación en alambique de cobre.

[www.serviciosintegralesturoleses.com](http://www.serviciosintegralesturoleses.com)

**-¿Hay diferencia de precio con el azafrán convencional?**

-Hay una diferencia de precio, pues hay que tener en cuenta que la finca en la que se cultiva ha estado los 4 años sin cultivar, lo que hace que la vida del azafrán ecológico requiera de ocho años de cultivo. En el tradicional sólo es de cuatro.

**TERUEL TAMBIÉN EXISTE**

**-¿Jiloca también existe y resiste?**

-El azafrán en Teruel y en el Jiloca sigue existiendo y resistiendo y esperamos que por mucho tiempo.

**-¿Tenéis fincas dedicadas a producir azafrán convencional?**

-Tenemos una parte de nuestra producción en otra finca en convencional, aunque pronto lo tendremos todo en ecológico, porque estamos orientados a eso, a tenerlo todo en "bio".

**-Hablemos del futuro del azafrán ecológico. ¿Hacia dónde va?**

-Creemos que el cultivo del azafrán ecológico va a tener futuro porque eso es lo que ocurre con todo el sector "bio". Aunque, la verdad, la producción sigue siendo muy costosa comparada con el cultivo convencional... Pero ahí seguimos.

Nicolás Teide

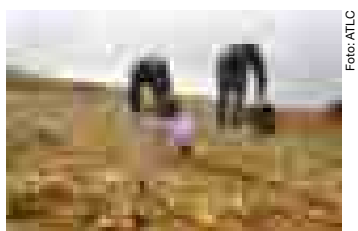


Foto: ATLC

La recogida del azafrán, a mano, algo muy delicado...

## LAS VIRTUDES DEL AZAFRÁN SABROSO Y MEDICINAL

Hemos leído en la red que, según un estudio médico, el índice bajo (en comparación con otros países) de enfermedades cardíacas que hay en España se debe, en parte, a que aquí se utiliza todavía mucho azafrán para cocinar. Se sabe hoy que el azafrán alivia la fatiga fortaleciendo el corazón y el sistema nervioso. Ayuda en la digestión y aumenta el apetito y la producción de jugos gástricos. Cuando se combina con preparaciones homeopáticas también cura las hemorragias nasales. El azafrán contiene los carotenoides crocina y crocetina que le dan el color rojizo y anaranjado. Los estigmas también tienen safranal, un aceite esencial aromático.

La leche de azafrán es una bebida calmante muy sabrosa que alivia los problemas cardíacos. Para elaborarla hay que poner a hervir una taza de leche ecológica y añadir una pizca de azafrán. Se cocina a fuego lento durante dos minutos. Puede endulzarse: miel "bio". Una vez al día. Y contra la fatiga, nada mejor que la tintura de azafrán, que se elabora añadiendo una pizca de azafrán a una taza de aceite de oliva ecológico. Se recomienda tomar dos gotas con agua 4 veces al día. También es conocido por sus virtudes anestésicas y antiespasmódicas. En India, el azafrán forma parte de innumerables recetas medicinales ayurvédicas.



Foto: ATLC

Las virtudes gastronómicas y medicinales del azafrán se conocen desde tiempos inmemoriales...

# Establecimientos Recomendados



## Alicante

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Alicante

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Barcelona

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

Alimentos saludables y productos ecológicos

## La Coruña

Alimentos saludables y productos ecológicos

## La Rioja

Alimentos saludables y productos ecológicos

## León

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Madrid

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Madrid

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Madrid

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Madrid

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Madrid

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Madrid

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Madrid

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Málaga

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Málaga

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Murcia

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Navarra

Alimentos saludables y productos ecológicos

## País Vasco

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Sevilla

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Tenerife

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Valencia

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Zaragoza

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Zaragoza

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Tiendas online

Alimentos saludables y productos ecológicos

## Tiendas online

Alimentos saludables y productos ecológicos

Si deseas más información sobre los establecimientos recomendados o quieres informarte de las condiciones para poder optar a ser uno de ellos contacta con nosotros en el teléfono **902 00 00 00** o bien en [info@vidasana.es](mailto:info@vidasana.es)

© 2014 VIDA SANA



ASOCIACIÓN  
**VIDA SANA**

PEQUEÑOS PRODUCTORES/GRANDES TESOROS

LA FINCA DE JAVIER

Hemos hablado con Javier, un pequeño agricultor que, tras haber experimentado otras formas de vida, ha vuelto al campo. Está sobradamente preparado y aboga por una agricultura holística, en equilibrio con la Naturaleza. Por eso su “lugar de trabajo” es un remanso de paz, lleno de armonía y belleza. Asturias, patria querida...



Foto: B. Q.

Javier, hablando de agricultura holística

El valle de Santiago es un vergel con mucho encanto. Está aislado del mundo por un enrevesado camino y por el suave circo montañoso que lo rodea, característico por la “uña”. La zona baja es Santiago y, subiendo por la Ruta de Los Molinos, está Tresmonte, en el vértice, “un sitio muy bonito, especialmente en primavera, cuando brotan los cerezos...”.

Para llegar allí tienes que dejarte llevar, primero a través de las entrañas de la montaña hasta alcanzar el pueblo de Cuevas; y luego, simplemente, seguir el curso del río... y la finca aparece inesperada, exuberante, rebosante de vida y de magia. Gatos, perros, ovejas, pollos y gallinas... los animales te reciben sueltos y relajados, disponen de todo un hermoso y fértil valle para crecer libremente.

ECO-NEORURAL

Javier dice que trabajar la tierra, como todo en su trayectoria vital, es

circunstancial, pero se nota que le tira. Su vida ha sido un ir y venir constante. ¡De tradición debe venirle! Descendiente de abuelos asturianos y canarios que emigraron a Cuba, sus padres, ya nacidos en la isla, regresaron al pueblo para plantar lúpulo, pero salió mal y se fueron a Madrid. Creció en Asturias y Málaga. Estudió magisterio en Madrid. Trabajó en una ONG, en Chicago; y como animador en Bekereke (P.V.). Su periplo rural empezó porque la urbe le agobiaba. Y así fue como se hizo *econeo-rural* en los 80, cuando empezó a “animarse el tema” con Arcoiris, Vida Sana, Demeter, Integral...

En Alicante, trabajó en una granja-escuela y fue cabrero durante 4 años, llegó a tener 60 cabras: “Era muy esclavo, pero estaba encantado y no seguí porque la vida me puso muchas trabas”. Recaló en Ribadesella, donde hizo Educación Ambiental y fue *ludotecario*. Y allí, la finca familiar.

EL SEÑOR DE LOS KIWIS

En los 90 empezó a trabajar la tierra por vocación. Se especializó en kiwis, no por su voluntad, sino porque la explotación familiar iba por ahí, así que simplemente se dejó llevar. O los tomaba él o se arrancaban. Aunque el compromiso, apunta, era con su familia, ¡no con los kiwis!

Es prácticamente el único en Asturias. Factura unos 5.000 kgs al año, de los que 2.000 se venden aquí y el resto, fuera. En su pequeño almacén nos muestra cuatro variedades. También produce *fabas*, naranjas, nueces, zanahorias, cebollas y huevos. Está probando con especias como el orégano y el tomillo. En total, unos 3.000 metros de finca. Actualmente, junto con un grupo de pequeños agricultores, intenta hacerse con la infraestructura necesaria para poner en marcha una cooperativa.

ECONOMÍA DE AUTO-SUBSISTENCIA

“Como mis propios productos y no quiero perder el contacto con la tie-

rra porque me satisface”. Javier hace un poco de todo, porque vivir de la producción agrícola es difícil. No se dedica a esto en exclusiva, sino que es un complemento material...y espiritual.

Se puede *mal-vivir* en el campo, si te gusta: “Aquí se puede vivir más dignamente que en muchos otros trabajos, siempre planteándote que tienes que tirar con muy poco, no ganas nada... A no ser que te metas de forma más industrial, y entonces el gran problema son las inversiones iniciales. Siempre estás empezando, llevo 10 años y todavía tengo muchas cosas por hacer”.

También colabora en el COPAE, donde acaba de ser reelegido como presidente. Es un trabajo en parte, con muchos temas que le interesan, y le encanta: “Nuestro objetivo es que la producción sea 100% ecológica, por la salud de las personas y del campo”.

Begoña Quintanilla

GUIAR LA CULTURA DEL CAMPO “PRESTIGIANDO” AL AGRICULTOR

“Los asentamientos rur-urbanos están favoreciendo la destrucción de zonas de cultivo, construyendo masivamente. Los polígonos industriales siempre se hacen en vegas, marginando y olvidando la agricultura. La cultura urbana ha de existir, sin duda, pero tiene que haber un equilibrio, porque ahora está planteada en oposición a la rural. Ningún político se plantea promocionar la vida y el trabajo en el campo”, señala Javier.

“Nadie quiere vivir en el campo, no es ilusionante, tienes que ser muy especial para que te atraiga esta vida, porque está muy desprestigiada. Es una injusticia. La agricultura en sí misma ya es una cultura, muy antigua, y es la base de toda la cultura que se conoce. Como no está en las universidades no se considera importante; un paisano que vive en el monte no es apreciado, es un paleta, casi merece desaparecer. La única solución para el campo es la crisis global: entonces la gente volverá a donde se pueda comer”. zanja.

“Lo bueno de la agro-ecología es que vuelve a prestigiar al agricultor”.

Para pedidos llamar al 610695717

## GEÓLOGOS DEL MUNDO

# LA ALQUIMIA DEL DESIERTO: CONVERTIR LA ARENA EN AGUA

El 22 de marzo se celebró el Día Mundial del Agua, que sirvió para recordarnos algunas cosas. La ONGD Geólogos del Mundo lleva desde el 2004 realizando proyectos de abastecimiento de agua en poblados de Mali. “Éramos pobres y el agua nos ha hecho ricos”, reconoció el jefe del poblado de Beo.



Foto: GaM

El pozo nuevo ha traído agua y salud a tres poblados malineses

El agua es un recurso natural escaso a pesar de que, como es sabido, ocupa más del 70% de la superficie total del planeta. Pero sólo un 2% es potable o apta para el consumo humano. El agua no sólo resulta fundamental para explicar el origen de la vida en la Tierra, sino que también está detrás de las primeras civilizaciones, que buscaron los grandes ríos para establecer sus asentamientos. Mesopotamia -tierra entre grandes ríos- o Egipto con el Nilo son dos ejemplos de ello.

## ACCESO DESIGUAL AL AGUA

Sin embargo, el acceso al agua y su distribución entre la población es desigual, dependiendo de si un país pertenece al Primer o al Tercer Mundo. En África, un gesto cotidiano como abrir el grifo para ducharse o lavar los platos resulta una quimera. La tercera parte de la población mundial sin acceso al agua pertenece al África subsahariana.

Según datos de UNICEF, alrededor de 125 millones de niños viven en hogares sin acceso al agua potable y 1,6 millones mueren cada año por enfermedades relacionadas con el agua contaminada y la falta de saneamiento, principalmente en África. La OMS (Organización Mundial de la Salud) estima que necesitamos unos 50 litros por día. En España se consume una media de 250 litros por persona y día, mientras que en algunas zonas de África no llegan a los 2,5 litros.

En este contexto, la ONGD (Organización No Gubernamental y de Desarrollo) Geólogos del Mundo lleva desde 2004 realizando proyectos de abastecimiento de agua en comunidades rurales en la República de Mali, uno de los países más pobres del mundo según el Índice de Desarrollo Humano de la ONU. Casi una tercera parte de su superficie está ocupada por el desierto del Sáhara. El Banco Mundial recoge que, en 2008, la tasa de mortalidad infantil alcanzaba los 116,8 fa-



Foto: GaM

Primeras prospecciones

llecimientos por cada 1.000 nacimientos y la mitad de la población del país no tiene acceso al agua corriente.

## POZOS SECOS Y ALEJADOS

“La situación de estas comunidades era bastante precaria porque contaban sólo con pozos tradicionales, de escasa profundidad, excavados por los propios pobladores con los medios disponibles localmente”, relata Ángel Carbayo, presidente de Geólogos del Mundo. “Además (continúa Carbayo) los pozos se vaciaban cada año en la época de estiaje o sequía, entre enero y mayo, por lo que las familias, fundamentalmente las mujeres, se veían obligadas a recorrer varios kilómetros de distancia diariamente para buscar el agua”.

A petición del obispo de San, de la parroquia de Tuba, en el departamento de Tominián, Geólogos del Mundo emprendió en diciembre de 2004 un proyecto de construcción de pozos permanentes para tres comunidades rurales de Beo, Madoulo y Ealo. “Creamos un comité comunitario responsable de la gestión del agua, realizamos estudios de factibilidad del proyecto, reconocimiento hidrogeológico regional y detallado, prospección geofísica y perforación de sondeos para determinar las características técnicas del pozo”, explica el responsable de la ONGD.

El resultado fueron tres pozos para cada una de las comunidades que captaban el agua de un acuífero regional situado entre 30 y 70 metros y que garantizaban el abastecimien-

to de agua permanente de buena calidad. Tal fue el éxito de la intervención que, en 2007, con la ayuda de Cáritas, se amplió el proyecto en una segunda fase, todavía en activo, para las comunidades rurales de Boruelo, Borokuy y Wodiokuy.

“En total, 1.750 personas se han beneficiado de las nuevas instalaciones que son capaces de generar 136 m<sup>3</sup> diarios de agua, lo cual supone también asegurar el abastecimiento de abrevaderos para el ganado doméstico”, indica el presidente de Geólogos del Mundo.

## AGUA NECESARIA, HIGIENE, SALUD...

“Éramos pobres, el agua nos ha hecho ricos”. El jefe del poblado de Beo expresó a Geólogos del Mundo su agradecimiento con estas palabras. Por su parte, el párroco salesiano de Touba reconoció que, tras la construcción de los pozos permanentes, “ha sido el primer verano que las mujeres de Beo, Ealo y Madoulo se han dedicado al cuidado de sus hijos y de sus pequeños huertos en lugar de buscar el agua en pozos alejados de sus poblados”. Aparte de la construcción de pozos de gran diámetro, la intervención de Geólogos del Mundo se complementa con campañas de sensibilización, “dirigidas especialmente a las mujeres, sobre aspectos de saneamiento ambiental, higiene y sobre la relación del agua y la salud en el manejo doméstico y el cuidado de los niños”, puntualiza Ángel Carbayo.

## CIENCIAS DE LA TIERRA REGIONES VULNERABLES

Geólogos del Mundo es una organización sin ánimo de lucro creada en 1999 bajo el patrocinio del ICOG (Ilustre Colegio Oficial de Geólogos) y de la FEG (Federación Europea de Geólogos). Desde el conocimiento y la experiencia de las Ciencias de la Tierra colabora con otras organizaciones y actores en regiones vulnerables por fenómenos geológicos para conseguir una mejora sostenible de la calidad de vida de la población. Sus principales líneas de actuación son la gestión de los recursos naturales y de los riesgos geológicos, así como de las estrategias de prevención y de emergencia en el caso de los riesgos y de las de explotación sostenible en el caso de los recursos. [www.geologosdelmundo.org](http://www.geologosdelmundo.org)

# SANTE

NATURKOSMETIK



## Línea Solar

Protección solar natural  
para el cuidado de la piel

**NOVEDAD**



Crema a base de  
Aceite de Jojoba  
con extractos de  
Aloe Vera y  
Eucalipto. Ideal para  
proteger la piel  
de los rayos UVB y  
UVA. 50 ml.



Protección solar natural  
con extractos de  
Aloe Vera y Eucalipto.  
Ideal para proteger la  
piel de los rayos UVB  
y UVA. 50 ml.



Protección solar natural  
con extractos de Aloe Vera y Eucalipto.  
Ideal para proteger la piel de los rayos UVB y UVA. 50 ml.

**CAERM**  
Garantía de Control  
La Unión Europea ha aprobado el  
sistema de certificación para productos  
de origen natural.



CAERM  
Garantía de Control  
La Unión Europea ha aprobado el  
sistema de certificación para productos  
de origen natural.

**OTRAS FERIAS**

**SOLAR  
POWEREXPO**

**Energía  
del futuro**

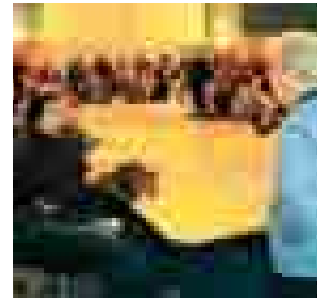
Solar PowerExpo, que cuenta con la colaboración del Gobierno de Aragón, tendrá lugar en Zaragoza del 21 al 23 de septiembre del 2010. Es la única feria permanente en España de energía solar que congrega a los tres subsectores de esta tecnología, termoeléctrica, fotovoltaica y térmica. Durante la celebración de Solar PowerExpo, tendrá lugar una Conferencia Internacional de la Industria Solar organizada por iiR España, convirtiéndose así también en el marco de referencia para el debate y la reflexión de la energía del sol, con ponentes de primer nivel tanto nacionales como internacionales y con la colaboración de las asociaciones más relevantes del sector, que tratarán de dar respuesta a las inquietudes y necesidades de la industria y analizar las mejores opciones de futuro.



**CITA EN  
ALBACETE**

**I CONGRESO DE  
AGRICULTURA  
Y GANADERÍA  
ECOLÓGICA**

**El 23 de octubre**



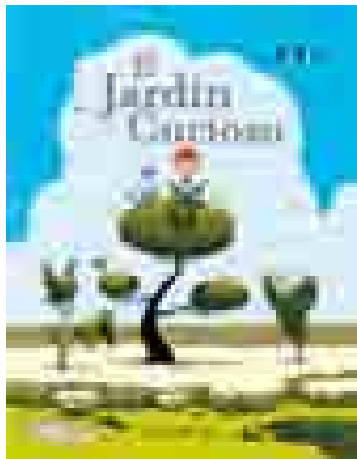
En primavera, tuvo lugar una reunión entre representantes de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el ayuntamiento de Albacete y la diputación provincial, además de integrantes de la Asociación CAAE, que preside Francisco Casero, para perfilar la organización del I Congreso de Agricultura y Ganadería Ecológica, que se celebrará en Albacete el 23 de octubre. Francisco Casero destacó la importancia de Castilla-La Mancha en el desarrollo de la agricultura y la ganadería ecológica y subrayó que se sitúa como la segunda comunidad autónoma en producción, con casi 230.000 hectáreas. Casero también señaló que Albacete ha sido el lugar elegido para albergar este congreso porque es un "referente" en la defensa de la producción ecológica "como alternativa de desarrollo rural". Albacete es la provincia líder de Castilla-La Mancha en producción de agricultura y ganadería ecológica, con 1.420 operadores, 64.269 hectáreas y 37 industrias, según los datos de 2009, concentrados sobre todo en el sur de la provincia, en Alcaraz y la Sierra de Segura, y en La Manchuela. En octubre, se darán cita en Albacete expertos en distintas especialidades, con un formato de amplia participación con diferentes grupos de trabajo. El delegado de la Junta en Albacete, Modesto Belinchón, trasladó el apoyo del Gobierno de Castilla-La Mancha a los productores de agricultura ecológica. Belinchón aseguró que este tipo de producción "es una verdadera apuesta de futuro para el sector agroalimentario de esta región".

**PARA NIÑOS**

**"EL JARDÍN  
CURIOSO"**

**Peter Brown**

TakaTuka acaba de publicar un libro para niños muy bello. Viene firmado por Peter Brown y se titula "El jardín curioso". Viene ilustrado por bellas panorámicas y curiosos detalles de una ciudad en la que no vivía ni la más mísera hierba, ni una flor, ni una planta, ni un árbol, ni una hortaliza. Hasta que un niño descubre cómo en unas vías de tren empiezan a crecer unas plantas "clandestinas". Es el principio de un gran cambio.



Al final, toda la ciudad es una especie de gran jardín, bosque, huerto... y todos ciudadanos, los jardineros. El libro nos enseña que las pequeñas acciones de un niño o de cualquier persona pueden llegar a ser muy importantes.

**INFANTIL**

**AGRICULTURA  
"BIO"**

**Imaginarium**

Imaginarium/ItsMagical acaba de lanzar al mercado varios kits cuyo objetivo es facilitar la iniciación de los más pequeños de la casa a la agricultura ecológica. Uno de ellos, In my Garden, contiene varias herramientas para que los pequeños empiecen a trabajar en huertos urbanos o tradicionales: guantes, sombrero, regadora, pequeñas herramientas del campo... En otro de los kits, se les instruye a los pequeños sobre trucos para tener un huerto ecológico sin utilizar pesticidas y se adjunta un invento curioso: el aspirador de bichos. También está el "Espía de insectos". De esta manera, puedes estudiar y reubicar los insectos que están atacando las plantas del huerto y colocarlos en otro lugar sin que los bichos sufran daño alguno. Los niños también aprenderán a hacer sus propios plantales de forma dinámica y divertida.

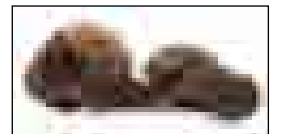


[www.imaginarium.es](http://www.imaginarium.es)

**EL ALIMENTO**

**AJO NEGRO**

**Vegetalia**



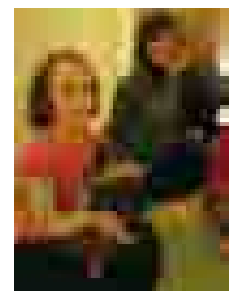
El ajo negro es un alimento fermentado muy nutritivo y rico en vitaminas del grupo B y C, además de aportarnos algunas proteínas. Uno de los ingredientes más destacados es el aceite volátil que produce un penetrante aroma además de sus propiedades antisépticas. La alicina, otro componente principal, potencia el sistema inmunológico del cuerpo, es antioxidante, mantiene en buenos niveles la presión sanguínea y ayuda a eliminar lípidos y colesterol, previniendo de ese modo las enfermedades cardiovasculares. Ejerce un notable efecto calentador al cuerpo, por lo que se le ha denominado "tónico afrodisíaco". Previene el envejecimiento prematuro y otras dolencias de tipo artrítico o reumático. Reduce la tensión arterial y el nivel de grasa en sangre. Tomado a diario es excelente para la vitalidad y la salud, ya que es un energizante natural, además de combatir el estrés y la depresión. Tiene un sabor delicioso, un tanto dulce y es muy fácil de digerir, eliminando por completo el mal aliento posterior. Es aconsejable consumir de 1 a 3 dientes de ajo diarios, de mañana y antes del desayuno, alejado de los horarios del sueño, ya que mantiene su efecto energizante unas 8 horas y podría producir insomnio. Disponible en el mercado español gracias a Vegetalia.

**YOGA**

**PARA NIÑOS**

**En Ganesha**

Si estás este verano por la Costa Brava, y si tus hijos están muy estresados porque los azúcares de los helados les ponen de los nervios (y, por ende, a ti también), tenemos tu solución. Espai Ganesha, desde St Feliu de Guíxols, realiza actividades de yoga para niños. Los pequeños aprenden a relajarse, a tomar sus primeras posturas, a respirar... Todo en un ambiente relajado y tranquilo. Si tus niños están perfectamente y eres tú el/la que necesita unos momentos de relax, en Espai Ghanesa también realizan cursos, talleres y tratamientos de yoga, chikung, tai-chi, masajes ayurvédicos, etc.



Más info

[espaiganesa@gmail.com](mailto:espaiganesa@gmail.com)  
972 32 52 98 / 656160825



## Porque hay personas para las que cuenta algo más que el dinero

Porque existe un banco como Triodos Bank. Un banco donde *comer y beber algo que ha crecido con cuidado* son algunas de las razones por las que las personas y empresas que ayudan a mejorar la calidad de vida de las personas y mejorar el medio ambiente.

Si quiere que sus ahorros trabajen en la misma dirección que sus ideas, póngase en Triodos Bank, el informe porque un banco ético y responsable.

¡Más planes  
de ahorro en [www.triodos.es](http://www.triodos.es)

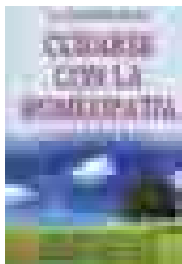
**Triodos Bank**

Un banco donde cuenta algo más que el dinero.

## CURARSE CON LA HOMEOPATÍA DR JACQUES BOULET

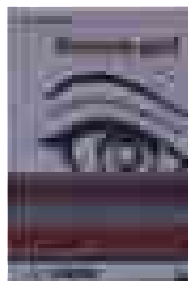
**Robin Book**

La homeopatía puede utilizarse para tratar ininidad de dolencias. Bajo su prisma, los síntomas se consideran una respuesta saludable porque así el organismo muestra qué necesita para poner en marcha los mecanismos de defensa, bien a través del propio cuerpo, bien con la ayuda de determinadas terapias. La homeopatía no sólo es un sistema muy eficaz para tratar todo tipo de patologías sino que, además, es un sistema reconocido hoy por millones y millones de profesionales y usuarios de todo el planeta. El libro que nos ocupa es exactamente lo que anuncia el subtítulo: una guía. Una guía que va muy bien para tener en casa y para consultar cuando, por ejemplo, nuestro hijo adolescente está muy nervioso, cuando al bebé le ha sacudido un cólico, cuando a la abuela le duele la espalda, cuando viajamos y nos ataca el insomnio, cuando alguien padece alguna enfermedad coronaria... No es que la guía sustituya al doctor homeópata, sino que nos puede ser útil cuando, por la razón que sea, si estamos de viaje o si necesitamos algún remedio urgentemente, no hay tiempo de consultarle.



## TERCERA PIEL RAMÓN FERNÁNDEZ

**Virus Editorial**



La “tercera piel” o infoesfera, la “sociedad de la imagen y conquista del alma”, en palabras del subtítulo de este libro, no sólo afecta a los valores y los hábitos impuestos a Occidente sino que, a partir de aquí, estas formas de vida se han impuesto a todo el mundo. Prácticamente, no queda nadie que se salve de la dictadura de la nueva sociedad global. En algunos lugares, no hay agua corriente y tampoco calefacción o aire acondicionado, no hay hospitales ni servicios mínimos, pero sí que hay televisiones y lo que ellas proyectan es siempre lo mismo. El capitalismo de la aldea global y su realidad virtual son posibles gracias a la expansión de una tecnología que no tiene nada de neutral. Tras todo esto, podemos hablar de un verdadero retroceso cultural en todo el planeta...

## CÁNCER: GUÍA TOTAL DE SALUD K. THIBOLDEAUX

**Robin Book**

Típico libro de estilo estadounidense para personas que padecen, han padecido o padecerán cáncer. Es el resultado de un gran cúmulo de experiencias de la asociación The Wellness Community, que aboga porque los pacientes pasen de pasivos a activos. Sin duda, tiene cosas interesantes a pesar de la obviedad de su portada. También hay una guía de efectos secundarios de los tratamientos convencionales. Incluso hay respuestas a algunas preguntas como: ¿Se puede impedir la caída del cabello? No es un libro de los que solemos recomendar, porque sigue una tendencia muy convencional. Pero, cuando a alguien se le diagnostica cáncer, tal vez le pueda servir de ayuda. Ni todo es muy malo muy malo, ni todo es muy bueno muy bueno.

## NUESTRA CONTAMINACIÓN INTERNA VV.AA.

**Editorial Catarata**

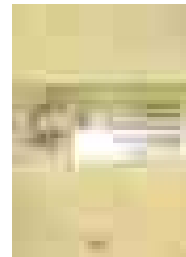
“Nuestra contaminación interna: Concentraciones de productos químicos presentes en la población española” es el primer libro que recoge 40 investigadores sobre los niveles que alcanzan los principales compuestos tóxicos persistentes en la población de nuestro estado. Estos datos son perfectamente extrapolables a las poblaciones de los diferentes países del mundo con pocas excepciones. La contaminación humana por compuestos tóxicos persistentes es una de las características más definitorias y sin embargo ignoradas de nuestra sociedad. Estos contaminantes, presentes en plásticos, pesticidas, plaguicidas y residuos industriales, están por todas partes. La exposición empieza en el vientre materno y se prolonga durante toda la vida. Nos exponemos principalmente a través de la dieta contaminada, pero hay otras muchas exposiciones. “Nuestra contaminación interna” es una obra de varios autores entre los que destaca Miquel Porta Serra, doctor



## 10 MENTIRAS SOBRE LA NO ESCOLARIZACIÓN SYLVIE MARTIN-RODRÍGUEZ

**Précipité editorial**

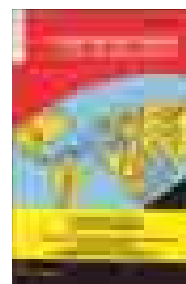
La presión social que existe en torno a las familias que no llevan a sus niños a la escuela... es brutal. Los medios de información nos machacan cada día. ¿Son los padres que escolarizan de forma no convencional a sus hijos unos irresponsables? Sylvie Martin-Rodríguez tiene muchos argumentos en contra de las ideas más tóxicas. Y en este libro las expone de forma clara. Y con abundantes ejemplos, especialmente del caso francés. Es posible que tú mismo/a hayas pensado en realizar la “escuela en casa”. Si es así, si tienes muchas dudas al respecto, este libro es para ti una lectura muy recomendable. Si ya realizas la “escuela en casa”, esta lectura reforzará tus argumentos para ir contracorriente.



## LO QUE HAY QUE TRAGAR GUSTAVO DUCH

**Los Libros del Lince**

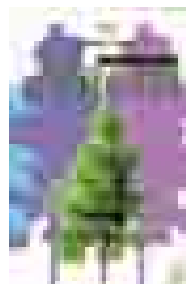
El sistema agroalimentario global es un absoluto despilpote. Las aberraciones son muchas... Por ejemplo, el absurdo transporte de alimentos de un extremo al otro del planeta para contribuir, de forma insigne, a la emisión de gases de efecto invernadero. Y, mientras esto ocurre, los campesinos occidentales tienen que abandonar el campo; los del Sur... se mueren de hambre; los campos se erosionan; los alimentos son una verdadera porquería... Y así nos va. Este volumen, subtítulo “Miniciclopedia de política y alimentación”, nos cuenta los detalles de semejante trato a los productores, a los consumidores, a las economías locales y a los diferentes hábitats del planeta. ¿Hay otras posibilidades, otras alternativas? Sí, sí las hay. Y no tienen nada que ver con el sistema actual, sino que se encuentran en sus antípodas. ¿Por qué tenemos que exportar cada día 3.000 cerdos a Europa mientras importamos otros tantos miles de gorrinos cada día también de países de todo el mundo? Si viniera un marciano y viera lo que hacemos, nos daría por locos.



## NEEM, EL ÁRBOL DEL SIGLO XXI ESTEBAN CABAL

**Mandala Ediciones**

Ni siquiera la clase científica ha llegado todavía a descifrar todas las cualidades medicinales que tiene el neem, que para muchos es “el árbol del siglo XXI”. Sus virtudes para restablecer el equilibrio en la salud humana son tan inconmensurables que un investigador de la Academia Americana ya señaló: “Si fuera preciso salvar a una sola planta de un hipotético desastre ecológico global, no quedaría ninguna duda sobre la especie a salvar: el árbol del neem”. Además de su función en la creación de insecticidas, fungicidas y fertilizantes ecológicos, los derivados del neem se utilizan desde hace más de 5.000 años en medicina ayurvédica. Combate el sarampión, la lepra, la malaria, la tiña, la psoriasis, úlceras, tumores, tuberculosis. Este pequeño librito puede ayudarnos a utilizar el neem de la mejor manera para nuestra salud.



en Medicina, catedrático de Salud Pública de la Universidades Autónoma de Barcelona y de Carolina del Norte, investigador del IMIM y articulista en prestigiosas revistas científicas internacionales. Porta ha dicho: “En apariencia, el libro puede interesar más a los profesionales de la salud, el medio ambiente y las otras ciencias de la vida y la sociedad (desde la educación, la alimentación y la sociología hasta el derecho, la química y la ingeniería ambientales). Pero elegí adrede una editorial ‘laica’, no una editorial de medicina, pues quiero salir de los círculos técnicos, ir más allá de los ‘iniciados’ y expertos en contaminación. Conozco a mucha gente cuya profesión no es científica o médica y que está mucho mejor informada y concienciada que la mayoría de médicos, salubristas o químicos. Me refiero a que tienen mucho interés, conocimiento y criterio sobre las relaciones entre medio ambiente y salud pública”. La aportación de Elisa Puigdomènech y Ferran Ballester también es muy valiosa.

**María Bienvenida de Vargas**



## “Pon VERDE a la economía”

En Maderas Nobles de la Sierra de Segura llevamos casi una década plantando árboles. Con criterios de sostenibilidad, agricultura ecológica y permacultura. Plantamos árboles para obtener madera de calidad, abastecer la creciente demanda del mercado y poner freno a las talas ilegales que amenazan con dejar sin piel verde al planeta.

Plantamos árboles para reforestar las tierras que un día fueron bosques. Para mitigar los efectos del cambio climático y restar CO<sub>2</sub> de la atmósfera.

Pero sobretodo, plantamos árboles, porque sin ellos no hay futuro. Y el futuro lo construimos todos con las elecciones del presente. Con cada euro de nuestro bolsillo.

Haz tu apuesta. Y elige con conciencia. Pon VERDE a la Economía.



Infórmate

967 435 907

[info@maderasnobles.net](mailto:info@maderasnobles.net)

[maderasnobles.net](http://maderasnobles.net)

**Maderas Nobles**  
de la Sierra de Segura

**CÉSPED**  
**Alternativas ecológicas**

Una vez superada la primavera y su variabilidad en cuanto a precipitaciones y temperaturas, la nueva estación se caracteriza entre otras cosas por las altas temperaturas y el estrés hídrico a que se ven sometidas las plantas, normalmente. También es en este período del año cuando las ventajas y diferencias entre la jardinería sostenible y la convencional se hacen más patentes, sobre todo en lo que concierne a las necesidades de mantenimiento, el consumo de agua y otros recursos.

Durante el verano en un jardín familiar corriente, esos de césped, olivo y seto de coníferas, es cuando hay más problemas y sin duda el gran protagonista de ellos es el césped. En el área mediterránea mantener en verano una superficie de césped en condiciones significa un gran despilfarro de recursos y energía y, además, aunque suene extraño, es una actividad contaminante. Un césped convencional en plena canícula estival necesita aportes regulares de agua que oscilan entre los 40 y 60 litros por metro cuadrado a la semana, una siega semanal como mínimo, que normalmente se tendrá que hacer con una máquina humeante y ruidosa, varios abonados químicos a lo largo de su estación de crecimiento y normalmente pesticidas de diversa índole para combatir las malas hierbas que aparezcan y numerosas plagas y enfermedades que se dan en esta estación. Los restos de siega también constituyen un residuo difícil de valorizar.

En el diseño de un jardín sostenible hay que dedicar la mínima superficie posible al césped.

En todo caso, en las zonas que se considere necesario, se pueden utilizar plantas que cumplen con las mismas funciones que este pero que tienen unas necesidades muy inferiores de mantenimiento. En pequeñas superficies y en zonas no demasiado frías podemos emplear la *Zoysia tenuifolia*. Esta graminéa de crecimiento lento produce un césped muy denso y tupido que es muy frugal y es capaz de desarrollarse con un 70% menos de agua que un césped convencional; también es muy resistente al pisoteo. Además, la *Zoysia tenuifolia* sólo necesita segarse una o dos veces al año y no suele tener problemas de plagas. En invierno adquiere una tonalidad dorada bastante atractiva.

La alternativa del futuro a los céspedes está en las praderas realizadas con mezclas de plantas principalmente vivaces y bulbosas adaptadas a nuestro clima. Estas son sumamente atractivas debido a la presencia de multitud de flores una gran parte del año y favorecen enormemente la biodiversidad. Pueden verse ejemplos de este tipo de praderas en los jardines de demostración y experimentación de Pepinières Filippi en Mèze y de Bioriza en Banyoles. El servicio de Parques y Jardines de Malgrat de Mar (BCN) es pionero en la utilización de céspedes de pocas necesidades de agua y mantenimiento; la mayoría de sus áreas ajardinadas se han diseñado y se mantienen siguiendo criterios de sostenibilidad.

S. M.

**JARDINES SOSTENIBLES**

**BELLEZA EN EL MEDITERRÁNEO**

Sergi Massanés, jardinero "bio", inaugura esta sección que se repetirá en cada número con un artículo generalista dedicado a la jardinería sostenible.

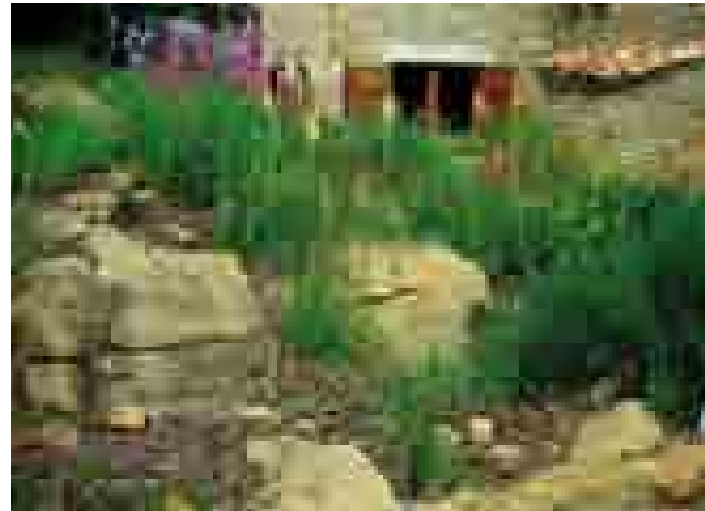


Foto: S. M.

**Un jardín sostenible tiene que sacar partido de los condicionantes del medio antes que transformarlo**

En los últimos años un conjunto de jardineros con sensibilidad ambiental, hartos del sin sentido de la jardinería de gran consumo en boga durante estos años de boom constructivo y de despilfarro, están introduciendo nuevos conceptos más ecológicos y a la vez innovadores en la creación de jardines.

El tipo de jardinería que están desarrollando se conoce como jardinería sostenible. En un jardín sostenible el objetivo final es crear un entorno capaz de evolucionar de la forma más autónoma posible con un consumo mínimo de recursos y una producción mínima de residuos. Éste a la vez ha de favorecer la biodiversidad del entorno donde se encuentra. Esta modalidad de jardinería se podría calificar de bajo impacto ambiental ya que su filosofía es valorizar los recursos locales y hacer un consumo mínimo de estos.

**LAS PAUTAS**

Para realizar jardines sostenibles se han de seguir las siguientes pautas:

- Seleccionar plantas que se adecúen a la climatología del entorno con pocos requerimientos de conservación (necesidades de riego, abonado, resistencia a las enfermedades, etc.).
- Un jardín sostenible tiene que fomentar la biodiversidad. En ese entorno hay que crear las condiciones necesarias para atraer y fomentar la instalación del máximo número de organismos creando hábitats variados en él para que se puedan refugiar y alimentar
- Hacer un uso moderado del agua y otros recursos
- Limitar la generación de residuos verdes originados por las podas, el recorte de las plantas o la siega del césped mediante una correcta elec-

ción y ubicación de las plantas. Compostar o reutilizar estos residuos para hacer acolchados

-Evitar la introducción de plantas alóctonas potencialmente invasoras, favorecer la vegetación autóctona y las variedades locales de plantas cultivadas

-Realizar estrategias de control razonado de las posibles plagas y enfermedades que puedan aparecer. Favorecer el control natural de las plagas mediante la creación de un jardín lo más diverso posible

-Diseñar el jardín de forma que se pueda mantener utilizando herramientas manuales

-Utilizar en la construcción del jardín materiales de origen local a ser posible reciclados y reciclables

**FÁCIL Y ECO-NÓMICO**

Mediante un cuidadoso diseño y siguiendo estas pautas simples pero efectivas, se pueden crear jardines muy bellos y en armonía con el entorno, de mantenimiento fácil y económico.

Sergi Massanés

**SIN PRODUCTOS QUÍMICOS CREANDO BIODIVERSIDAD**

El jardinero ecológico, como el horticultor "bio", tampoco utiliza productos químicos de síntesis, ni para combatir las posibles plagas ni para abonar el suelo. Imita los procesos naturales para crear un entorno bello, perfumado, biodinámico. Un entorno con mucha biodiversidad es una de las principales premisas de la horticultura biológica y, para ello, hay que respetar las leyes de la vida: nada de pesticidas, ni de fungicidas, ni de herbicidas, que empobrecen la biodiversidad y contaminan plantas, aire y aguas.



Foto: S. M.

**En un jardín sostenible hay que fomentar la biodiversidad mediante el uso del mayor número de especies de plantas (a ser posible autóctonas) y la creación de espacios que sirvan para que se alimenten y refugien el mayor número de organismos. Esto significa la salud del jardín**

**AHORRO HÍDRICO**

# HUERTO FAMILIAR CON RIEGO DE MANGUERA TEXTIL

El "Kit Huerto Familiar" de Porec consiste en un conjunto de accesorios para que el usuario hortelano pueda montar un huerto y así cultivar sus propios alimentos con un sistema de riego ahorrador de agua. Cada kit sirve para una parcela de 12 m<sup>2</sup>; pero se pueden elaborar sistemas de riego para huertos mayores conectando sucesivos kits. El kit dispone de todo lo necesario: tubo de riego (25 metros de cinta Porec), conectores, microinjertos, tapones, abrazaderas, piquetas... Toni Cuesta habló con Josep M<sup>a</sup> Gaya, uno de los responsables de este invento.

El tubo de riego Porec es de carácter textil y supera los problemas del tradicional riego por goteo y de la cinta exudante. Es, por así decirlo, un paso adelante en el ahorro hídrico y, también, un paso más allá en el aprovechamiento del agua invertida..

**-¿Por qué os habéis decidido a lanzar al mercado el kit de huerto familiar con la cinta Porec?**

-Creemos que, en un momento como el actual, todos nos damos cuenta de que tenemos que empezar a cambiar ciertos valores. Un producto elaborado como el nuestro tiene un largo y bonito recorrido. Por una parte se rentabiliza totalmente a la recolección de las primeras hortalizas; por otra, nos permite disfrutar de unos alimentos totalmente naturales difíciles de encontrar en el punto de venta convencional... Y, si a estos argumentos le sumamos lo fácil que es hacerlo y el agradable tiempo que se puede pasar cultivando y aprendiendo, estas son las razones que motivan una apuesta como la nuestra. Por encima de todo, es un sistema de riego ahorrador de agua.

**-¿Existe un mercado incipiente de gente que está volviendo a utilizar la tierra y quiere hacerlo de la manera más ecológica?**

-Si. Por una parte tenemos a los dos grandes prescriptores de cultivos ecológicos como Mariano Bueno y Gaspar Caballero, que ya hace años que están trabajando en esta concien-

ciación con charlas, cursos y libros. Pero, por otra, se está dando un fenómeno social donde aumenta el interés por una alimentación más sana, que nos une más a la tierra y a su respeto. Esto hace que la gente quiera tener su propio huerto.

**VIRTUDES ECOLÓGICAS**

**-Háblenos de las virtudes para la agricultura ecológica de la manguera Porec...**

-Porec es un ejemplo donde la tecnología y la sostenibilidad se unen para avanzar hacia un mundo mejor. El tubo poroso Porec basado en la tecnología de punto textil es un invento que imita a la Naturaleza. Porec, cuando se utiliza enterrado, transmite el agua a las plantas a través de los microporos dinámicos de sus paredes de una forma similar a la que éstas utilizan para recogerla a través de las raíces. Por tanto, las principales ventajas ecológicas de nuestro sistema son un mejor aprovechamiento del agua: al poder ir enterrado el tubo, se evita la evaporación y la distribución del agua es continua en todo su recorrido creando una dispersión de la humedad más amplia que los demás sistemas permitiendo un bulbo mayor de humedad allí donde actúan las raíces. También permite incorporar abonos directamente al subsuelo evitando la contaminación superficial. Finalmente, podemos usar aguas recicladas sin riesgo sanitario.

**UN SISTEMA SENCILLO**

**-¿Es fácil o difícil la instalación del kit?**

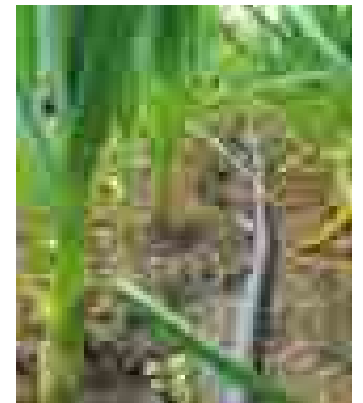
-El montaje y su instalación es extremadamente fácil, está todo estudiado para que alguien sin experiencia previa pueda garantizar el éxito de su primera experiencia, pero lógicamente lo más importante no es el montaje del sistema, sino lo es también que hemos efectuado un gran esfuerzo de síntesis para acompañar nuestro kit de un manual con todos los consejos necesarios para crear un huerto ecológico: marcos de plantación recomendados para cada hortaliza, las dosis de riego mensual en función de cada área geográfica española, remedios ecológicos contra las principales enfermedades hortícolas, cómo preparar el terreno, etc.

**-¿Dónde se puede encontrar, cómo lo distribuyen?**

-Todas las puntos de venta del territorio español que tienen nuestros productos están referenciados en nuestra pagina web [www.porec.es](http://www.porec.es). De esta

forma el cliente sólo tiene que buscar el lugar que le quede más cerca para adquirir nuestros productos, aunque, paralelamente, también puede adquirir nuestros productos directamente en nuestra tienda *online*.

T.C.



El tubo Porec puede ir enterrado, con lo que se ahorra agua por evaporación y se suministra el alimento directamente a las raíces de las plantas

**OTRAS VENTAJAS DEL RIEGO "OCULTO" EVITAMOS HONGOS Y HOJAS QUEMADAS**

Hay formas de regar que no son buenas por diversas razones. El riego por inundación, por ejemplo, desperdicia mucha agua. Y el riego por aspersión o con manguera, en algunos cultivos, puede provocar que el sol nos queme las hojas o la aparición de hongos. Los sistemas de riego por goteo, con cinta exudante o con tubo Porec evitan estos problemas y el agua se aprovecha más. Además, si le sumamos una correcta práctica agroecológica, estos sistemas pueden disminuir la aparición de hierbas adventicias.

## Entrevista a Carlo Petrini, presidente de Slow Food

## “ES NECESARIO UN CAMBIO DE PARADIGMA GLOBAL”

La jornada dedicada a los Restaurantes Km0 en BioCultura Barcelona fue todo un éxito. La sala, abarrotada, demostraba que cada vez más gente tiene a la alimentación en cuenta como parte del camino hacia un nuevo mundo. Como siempre, Carlo Petrini se llevó la palma.

Primero, recordamos la figura de Edward Goldsmith, del que Petrini se sentía un admirador incondicional: “Se adelantó décadas en un concepto de ecología del que todos nosotros hemos bebido mucho”.

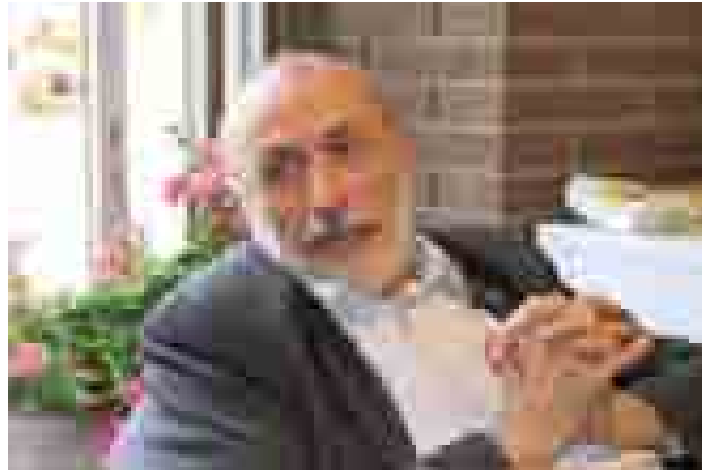
**-¿La alimentación es un arma política? ¿De qué tipo de política estamos hablando?**

-Efectivamente, Slow Food nos acerca a la gastronomía y a la alimentación como un arma política. Pero no sólo con el concepto de Restaurantes Km0. También trabajamos mucho el tema de los huertos escolares. Y buscamos sinergias con los colectivos campesinos. Y con los consumidores. Y con los artistas. Es importante todo aquello que reconcilia al hombre con la Tierra/tierra, ya que vivimos muy lejos de ella, un problema muy de nuestro tiempo. Ahora bien, hablamos de una política que ha superado ya los conceptos de la falsa diferenciación entre derechas e izquierdas. Nosotros estamos en otra cosa, mucho más allá de eso. El Km0 es un eslogan que está empezando a funcionar en España y en toda Europa. Pero ya existía antes. Hace 10 años más o menos que se trabaja con esos conceptos en Estados Unidos. Hay que llevar a cabo prácticas “virtuosas” que beneficien a las eco-nomías locales.

**MEDITERRÁNEO SUR**

**-En el Mediterráneo sur, la verdad es que la gastronomía local se ha mantenido más viva y más tiempo que en el Mediterráneo norte. Sin duda, porque está unida a formas de espiritualidad tradicionales. Pero a usted nunca le oímos hablar de esas cosas, ¿no?**

-En absoluto. Yo siempre hablo de espiritualidad. La comida, la agricultura... todo va unido en un concepto holístico de la vida. No es posible que cada cosa funcione por separado. Y está claro que la alimentación, la espiritualidad, la Naturaleza, la cultura... Todo forma



Carlo Petrini pasó por BioCultura BCN

parte de un mismo eje. Esa es la filosofía de Slow Food y de Terra Madre. La relación del alimento de la madre con el bebé es un acto de amor, un acto espiritual. En el Mediterráneo sur no ha habido hasta ahora una invasión del mundo consumista como se ha dado en Occidente. Pero también allí está llegando la nueva religión del consumismo.

**UNA VISIÓN GLOBAL**

**-Mientras que la ecología política ha tirado por un camino, el movimiento “bio” ha tirado por otro...**

-Esto ha ocurrido así porque muchos ecologistas, por lo menos hasta hace poco, sobre todo los ecologistas políticos, no tenían una visión holística de nuestra lucha. Veían las cosas por separado. Vivían y algunos todavía viven anclados en un concepto de la ecología política muy caduca. Pero desde hace unos años las cosas han cambiado. La alimentación es una fuente de inspiración para una nueva ecología más global. Los ecologistas políticos deberían darse cuenta de que la agricultura industrial crea los mayores desastres medioambientales del mundo, su distribución, su manipulación...

**-En tiempos de crisis, los alimentos locales benefician a las eco-nomías locales...**

-Hay crisis lineales y crisis antrópicas. Las lineales son, dentro de lo que cabe, fáciles de resolver, como la crisis del 29. Pero las crisis entrópicas no se resuelven de manera tan sencilla. Para solucionar la crisis actual, no podemos seguir por el mismo camino. Es necesario un cambio de paradigma global. Quieren solucionar las cosas bajo los mismos parámetros. Eso sería como intentar curarle la diabetes a un hombre haciéndole comer pasteles. No. Hay que cambiar. De forma radical y global. Debemos repensar todo nuestro sistema económico, productivo, sanitario... Los alimentos tienen que ser sabrosos, sanos, justos...

**-¿Qué ha comido hoy?**

-Hoy he comido en La Salseta, un Restaurante Km0 de Sitges. He comido un plato con carne de conejo de un productor local. Exquisito. Por cierto, Sitges es un nuevo paraíso para la religión consumista. Excepto en un lugar como La Salseta, claro.

P. B.

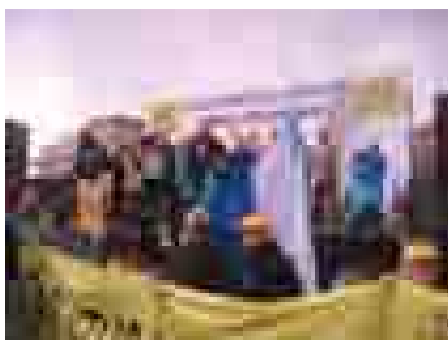
**LA REFLEXIÓN**

Foto: Pablo Menozca

**CIUDADANÍA NO MODIFICADA**

*La ciudadanía está tomando cartas en el asunto, porque los lobbies biotecnológicos quieren convertir España en el paraíso de los transgénicos. Pero el Ejecutivo sigue sin hacer caso, absolutamente plegado a la presión de las grandes empresas. ¿Qué podemos hacer? Seguir teniendo una conducta de consumo completamente al margen de los productos que incluyen transgénicos. Esa es nuestra mejor arma, un verdadero eslabón de la democracia.*

Por Auto-Bio-Gráfico

**OPINIÓN****CHÚPATE ESA...**

*Michelines...*

Hay restaurantes que ya empiezan a ver las cosas de otra manera. Ya no se trata sólo de ofrecer deliciosas recetas, vinos suntuosos, lujos refinados, ambientes ceremoniales... Las mentes preclaras empiezan a mirar hacia otra parte. Y, pronto, se darán cuenta también los que otorgan las estrellas. Si pronto no se producen cambios, tener una estrella Michelin será, casi, como tener un michelín entre el ombligo y el bajo vientre. Hay que empezar a cambiar de chip. Las conductas éticas y medioambientales tienen que empezar a ser tenidas en cuenta por los que otorgan estrellas, premios, galardones y éxito. Si no, todo es de cartón piedra. Porque todo esto ya se está moviendo, y mucho, en otras partes del mundo. Al “presunto” maestro de El Bulli le ha sustituido un chef en el número 1 mundial que reniega de cualquier producto químico en la cocina. Alain Passard, desde Francia, conocido como el «mago de las verduras», cultiva un huerto junto a su restaurante parisino, el célebre L'Arpege. Dan Barber, copropietario del restaurante Blue Hill en Stone Barns (Pocantico, NY) y de su sucursal en Manhattan, es pionero de toda una corriente de chefs horticultores. En España, chefs como Montse Estruch, Carlos Cidón, Oriol Rovira, Mario Sandoval, Mongay y Abraham García, entre otros, también están apostando por dirigir cocinas que se surten, en cuanto a verduras, huevos y aves de corral, de huertos y granjas propias, a las mismas puertas del restaurante. Los Restaurantes Km0 han aparecido en escena. Carme Ruscalleda apareció en la inauguración de BioCultura para hablar de las virtudes de los alimentos ecológicos y de su compromiso como chef de prestigio al respecto. Pedro Subijana ya ha sido premiado con tres estrellas Michelin, aunque no sabemos si las conductas medioambientales han entrado en los varemos. El Restaurante Akelarre, con tres estrellas, está ubicado en Igueldo, San Sebastián, y es considerado una joya de la cocina creativa no sólo vasca, sino internacional. Con el mar de fondo, el maestro Subijana elabora recetas para chuparse los dedos. Lo que más nos interesa es que el establecimiento cuenta con huerta propia. Se recogen las verduras, y hala, a cocinar, a hacer ensaladas... Esas estrellas sí que valen la pena.



El barón rampante