

BOLETÍN VIDA SANA

ASOCIACIÓN PIONERA EN EL DESARROLLO DE LA AGRICULTURA BIOLÓGICA EN ESPAÑA

ALGODÓN ECOLÓGICO EN ESPAÑA UNA INICIATIVA PIONERA EN ANDALUCÍA

El sector del algodón se encuentra en una situación complicada desde la revisión por parte de la Comisión Europea del régimen de ayudas al algodón. En este sentido, la supervivencia del sector algodonero en Andalucía pasa por aumentar la calidad del producto y diversificar los mercados. El algodón ecológico es una de las alternativas potenciales de mayor interés en este aspecto.

La Unión Europea tiene un déficit de este tipo de algodón. Los principales abastecedores de este mercado son Turquía y Estados Unidos, seguidos por otros productores como India, Perú, Uganda, Tanzania, Egipto, Senegal, Israel, Grecia, Benin y Brasil.

Para evaluar las ventajas económicas y medioambientales de este tipo de cultivo se ha puesto en marcha desde la Consejería de Agricultura y Pesca, en colaboración con el IFAPA y la organización agraria COAG, una experiencia piloto consistente



en una serie de ensayos situados en fincas públicas y privadas. Este proyecto cuenta con el asesoramiento científico y técnico del Centro de Investigación y Formación de Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural de Santa Fe (Granada), la Universidad de Sevilla y la Universidad de Córdoba.

HOSPITAL VIRGEN DE LAS NIEVES DIETA ECOLÓGICA EN GRANADA

El Hospital Virgen de las Nieves de Granada introducirá productos ecológicos en los menús que suministra a sus pacientes, en una iniciativa pionera que busca fomentar hábitos de vida saludable y contribuir de paso al desarrollo de este tipo de agricultura potenciando la producción local.

La pretensión del hospital es empezar a suministrar estos productos entre sus pacientes en un mes y medio, una vez se adjudique el concurso para el suministro de las dietas, que está en fase de licitación, explicó en rueda de prensa

el director general de Agricultura Ecológica de la Junta de Andalucía, Manuel González.

Este menú ecológico se suministrará en los desayunos y meriendas en una primera fase hasta su incorporación definitiva en el menú completo del hospital, que ofrece al año medio millón de dietas y da de comer al día a unos 1.200 pacientes, lo que supone una inversión de 2,5 millones de euros, según el director del centro hospitalario, Arturo Domínguez. Según González, se trata de una iniciativa pionera en el ámbito de la Unión Europea.

AHORROS ÉTICOS TOMANDO CONCIENCIA

Algo tan habitual como es tener unos ahorros en el banco, pedir un préstamo o una hipoteca... puede también causarnos un problema moral. Si supiéramos qué hacen las entidades bancarias con el dinero que ganan a costa nuestra... no dormiríamos tan tranquilos. La banca ética da respuestas.

La banca ética y ecológica puede velar por nuestros intereses no sólo económicos (también), sino asegurarnos de que con nuestro dinero no se harán atrocidades. Que nuestro dinero no servirá para expliar todavía más el planeta, que no servirá para aniquilar poblaciones indígenas enteras, que no servirá para la investigación al servicio de las grandes corporaciones que sólo nos acarrearán más dolor y enfermedad, que no servirá para mantener el negocio de la guerra, ni del sida, ni el negocio en manos de los más poderosos...

¿QUÉ SE HACE CON EL DINERO?

El ciudadano quiere saber qué se hace con el dinero: no quiere que se especule, no quiere que se construya y se consuma en la cultura del despilfarro, no quiere más de lo mismo, pero sí quiere que se vuelva a formas más tradicionales de producción, que se fomenten las energías renovables al tiempo que se educa sobre el ahorro, que los alimentos sean cultivados de forma ecológica, que la industria no envenene... Y todo eso, se puede conseguir simplemente eligiendo la entidad bancaria que nos lo asegure.

TRIODOS BANK

Triodos Bank, que nació hace más de 25 años, referente de la banca ética en Europa, acaba de abrir una delegación territorial en Barcelona. La primera abierta al público, en la que se quiere personalizar el trato. Y es lógico que sea Catalunya la elegida puesto que el 80% de los clientes de la entidad són catalanes.

TRANSGÉNICOS, GENES HUMANOS Y ARROZ

Según informaba Emilio de Benito desde El País hace un par de meses, "una pequeña empresa de EE UU, Ventria Bioscience, ha anunciado su intención de comercializar una variante de arroz transgénico que incorpora dos genes humanos. Es la primera vez que se produce una de estas plantas modificadas con la inclusión de material genético que proviene de personas. El resultado, según los experimentos llevados a cabo en Perú, es una planta que genera dos proteínas que sirven para frenar la deshidratación en niños con diarrea. Los genes incorporados son los encargados de producir las proteínas llamadas lactoferrina y lisozima".

Nelly Zavaleta, del Instituto Especializado de Salud del Niño de Lima (Perú), se encargó de presentar el "avance" en el último congreso de las Sociedades Académicas de Pediatría celebrado en San Francisco (California). Hasta ahora, las plantas modificadas genéticamente tomaban genes de otras plantas. Es la primera vez que se mezclan vegetales con genes humanos. "Las diarreas infantiles causan unos dos millones de muertes de niños en el mundo anualmente. El estudio realizado en Perú con 135 niños ha demostrado que el tiempo medio de recuperación pasa de 5,21 días de media a 3,67 si el suero se

enriquece con las proteínas fabricadas por el arroz, según la web de la compañía". No hay ningún estudio independiente al respecto. Ventria Bioscience señala que la nueva planta sólo se utiliza -de momento- como fábrica de proteínas, no para su consumo. Pero, tal como afirman desde El País, "algunos críticos afirman que esta presentación es sólo el primer paso. La compañía ha pedido su autorización como un alimento con propiedades médicas, no como un fármaco, lo que permitirá que en un futuro se use directamente para tratar a niños con diarrea". Sin palabras...



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. Declarada de Utilidad Pública en 2005.

UNA FERIA LÍDER

La alimentación ecológica y el respeto a la Madre Tierra fueron el denominador común de los más de 300 actos que se desarrollaron del 5 al 8 de mayo en el Palau Sant Jordi de Barcelona. Miles de familias y visitantes profesionales visitaron esta feria que llegó a su XIII edición en BCN con más frescura que nunca. Alcanzó una afluencia de 79.000 personas, que visitaron la feria y el Festival Ecológico de la Infancia Mamatererra.

Fotos: Marta Amat



BioCultura volvió a ser un éxito en Barcelona en su XIII edición.



La alimentación biológica es en cierta manera la protagonista de la feria, pero otros sectores también tienen relevancia

“Las administraciones públicas están empezando a abrir los ojos a la producción sana. Se espera que en breve sean puestos en marcha planes de acción con presupuesto propio para apoyar la producción, la distribución y la divulgación de los alimentos ecológicos”, declaró Ángeles Parra, directora de BioCultura y secretaria general de la Asociación Vida Sana en la rueda de prensa del salón. El recién estrenado conseller de Agricultura, Ramaderia i Pesca, en su visita a BioCultura, se comprometió a prestar total atención a un sector que, según reconoce, ha estado relegado hasta ahora. Jordi William mostró su satisfacción tanto personal como política y pública al visitar la feria y comprobar personalmente que el sector tiene efectivamente un peso importante desde el punto de vista de la actividad económica y también en la preservación del mundo rural, favoreciendo su tejido social, cultural y económico. La feria ha mostrado una vez más que



En la imagen, el conseller de Agricultura en su visita a la feria

cultura y desarrollo son posibles y viables económicamente si se llevan a cabo con respeto a las leyes naturales. Es posible producir y consumir productos ecológicos. Los sectores que conforman la feria han ido creciendo

profesionalizándose y también haciéndose cada vez más populares y demandados. En España la producción de productos alimentarios ecológicos sobrepasa ya las 800.000 hectáreas.

LA FERIA EN CIFRAS

Unas 14.000 referencias de productos certificados alimentarios biológicos han estado presentes en la feria en esta edición. Respecto a los demás sectores que se encuentran también en plena expansión,

se aplican desde el Comité de Selección de BioCultura criterios cada vez más selectivos de participación. Por ejemplo, en cosmética se piden ya garantías de procedencia ecológica de los ingredientes y certificados de calidad; en textil, se prima la procedencia orgánica de los cultivos de algodón y se realizan por parte de la organización análisis de detección de OGMs... También se tienen en cuenta otros criterios de tipo sostenible como son reciclaje, reducción de transporte y energía... Y por supuesto, los de tipo ético y solidario. 600 empresas (entre directas y representadas) partici-

gan y se realizan por parte de la organización análisis de detección de OGMs... También se tienen en cuenta otros criterios de tipo sostenible como son reciclaje, reducción de transporte y energía... Y por supuesto, los de tipo ético y solidario. 600 empresas (entre directas y representadas) partici-

paron en BioCultura, repartidas en 416 stands. De este total, 488 son nacionales y 112 extranjeras.

El sector de la alimentación biológica ha aumentado respecto al año pasado, siendo por tanto el sector más representativo y por el que mayoritariamente se reconoce a BioCultura.

PORCENTAJES POR SECTORES UNA FERIA MUY VARIADA

- Alimentación y agricultura biológicas: 44%
- Salud y terapias: 15%
- Artesanías: 5%
- Tejidos, calzados y complementos: 8%
- Editoriales, música, revistas: 5%
- Higiene y cosmética: 5%
- Medio ambiente y ecología: 6%
- Bioconstrucción, energías renovables: 6%
- Turismo rural: 3%
- Varios: 3%

- Actividades: 206 (en 9 salas)
- Jornadas: 6
- Conciertos: 4
- Actividades Festival Ecológico de la Infancia Mamaterra: 65
- Festival de nanas del mundo: 6 grupos
- Actividades 3ª semana de gastronomía biológica: 42
- Ponentes: 348
- Público participante en las actividades: 18.000 personas.

PREMIOS "BIO" Y PERIODISTAS

A pesar de que los medios de información no son del todo independientes, pues detrás de ellos hay empresas y/o instituciones, sí hay informadores que se distinguen por su voluntad de independencia, muchas veces jugando el puesto de trabajo. Por segundo año consecutivo, en BioCultura se entregaron los Premios Periodísticos BioCultura. La velada de la entrega de los galardones estuvo amenizada por la revista de músicas del mundo Batonga! El grupo Octavio Sana y su Mixtura Negra, más la Dj La Morocha, pusieron el color de la fiesta.

Premios Mejor Tienda del Año y Mejor Producto BioCultura, consistentes en un diploma, un reportaje en el Boletín Vida Sana/The Ecologist y un fin de semana para dos personas en el Bio-Aparthotel Venus Albir, de Alfac del Pi, Alicante, fueron entregados a: **Premio a la Mejor Tienda Bio del Año**. Hemos querido premiar con esta mención a una tienda en la que prima sobre todo la atención personalizada al cliente. Se trata de la Tienda Txuntxumela Bio, de Hondarribia, País Vasco. Recogió el premio su responsable: Juncal Isuskiza.

Premio al Mejor Producto BioCultura 2006. Yogur Omega 3 de la empresa Pur Natur, Madrid. Por su exquisito sabor y sus cualidades nutricionales. Producto certificado "bio" al que no se le ha añadido ningún ingrediente extraño a la propia leche y cuyo efecto Omega 3 se ha conseguido gracias a la alimentación de las vacas. Recogió el premio: Yves Verhamme. Director General.

Los Premios periodísticos: A aquellos periodistas o programas que más han apostado por una información fidedigna y valiente. Hemos

elegido a los premiados en las diferentes categorías de prensa escrita, medio radiofónico y medio audiovisual.

El premio consiste en un bonito diploma de recordatorio, 500 euros, un lote de productos biológicos y un fin de semana en el Balneario de Caldes de Boí en el Pirineo de Lleida.

En esta ocasión los premios han recaído en: **Sección medio radiofónico**. Al programa "Mundo Babel" de Ràdio 3 (Radio Nacional de España), a cargo de Juan Pablo Silvestre (también conocido como La Boa, por su labor como músico). "Mundo Babel" es un programa hecho con delicadeza artesana, un programa de música y cultura como muy pocos; es, realmente, una obra de arte que llega a nuestras casas todos los domingos por la mañana para despertarnos con música bella y con informaciones e invitados excepcionales. Recogió el premio el propio Juan Pablo Silvestre.

Sección medio prensa escrita: Suplemento Verde (del diario La Razón). Por ser el único suplemento de un diario de gran tirada dedicado al medio ambiente y que además ha logrado sobrevivir. Recogió el premio Antonio Barrero, uno de sus responsables.

Sección medio audiovisual: BTV (Barcelona Televisió), por ser sensible a todos los temas relacionados con el medio ambiente y la calidad de vida, y por responder, siempre, a nuestras llamadas de auxilio cuando hay que denunciar algo y también cuando hay que dar buenas noticias. Recogió el premio su Director de marketing, Marc Murtra.

Los premios fueron entregados por los responsables de Biocultura y por la regidora de Relacions Ciutadanes del Ajuntament de Barcelona, Sra. Katy Carreras-Moisy.

SABORES DEL MEDITERRÁNEO

La III Semana de Gastronomía Biológica de Barcelona volvió a ser un éxito. Como en las anteriores ediciones, el objetivo ha sido el de hacer llegar la calidad y las virtudes de los productos ecológicos al mayor número de ciudadanos posible. Con ese fin, la semana llevó a cabo degustaciones masivas de productos ecológicos, talleres de cocina dirigidos por expertos chefs, presentaciones a la prensa y los medios... También, se llevaron productos "bio" a las cartas de restaurantes, degustaciones en mercados municipales y en escuelas. El objetivo: que los alimentos "bio" rompan las fronteras del "gueto de los concienciados" y alcancen cada vez más otros sectores de población y de consumo. Los alimentos biológicos son buenos para todos, para el consumidor, para la tierra, para los ecosistemas, para los agricultores y para las economías locales. Justo es, pues, darles la mayor difusión posible.

SABOR Y CALIDAD

Los mejores chefs de todo el mundo saben y reconocen que los alimentos ecológicos son

los mejores para conseguir recetas no sólo más nutritivas sino más sanas y sabrosas. Si a esta excepcional calidad que nos acerca el alimento tal y como la Naturaleza nos lo da, se añaden las premisas del consumo local y de temporada, estaremos de verdad haciendo una cocina de la más alta calidad. Falta todavía mucho camino por recorrer para conseguir una buena educación no sólo de los comensales sino de todos los actores del sector alimentario (el peor enemigo son las modas pasajeras que imponen gustos que poco tienen que ver con el arte culinario y sí con el capital de las grandes firmas...). Es bueno educar el gusto, saber distinguir un alimento fresco de uno que no lo es, pero también falta información de que lo bueno y aconsejable es consumir los productos de temporada y locales. El producto fresco y de proximidad mantiene más intactas sus propiedades nutritivas y también organolépticas y consumir productos de temporada es aprender a distinguir que nuestro organismo necesita nutrientes dife-



Foto: Marta Amat

La Semana de Gastronomía Biológica de Barcelona se emancipa de BioCultura para sus próximas ediciones

rentes en las diferentes estaciones del año. Por otro lado, podemos hacer frente a la globalización desde la mesa. La globalización alimentaria puede ser tan perjudicial que nos lleve a perder sabidurías ancestrales y artes culinarios sanos y muy sabrosos.

LA AUTÉNTICA DIETA MEDITERRÁNEA

La dieta mediterránea es la reina de la cocina. Con ingredientes exclusivamente biológicos, los diferentes chefs que han colaborado con la Semana de Gastronomía Biológica de Barcelona elaboraron platos de autoría propia basados en los ingredientes y en las recetas tradicionales de las diferentes cocinas de todo el arco mediterráneo, desde los platos

más tradicionales del ámbito catalán hasta las exóticas recetas del otro lado del Mediterráneo, las pastas italianas, las sopas norteafricanas, los quesos griegos, etcétera. La dieta mediterránea sólo es real si se hace con alimentos ecológicos y lo más completos posible. Otra cosa es simular una dieta mediterránea con los alimentos manufacturados y desnaturalizados que se encuentran habitualmente en el mercado, no nos engañemos.

LA SEMANA SE EMANCIPA

Hasta esta tercera edición, la Semana de Gastronomía Biológica de Barcelona ha aprovechado la infraestructura de BioCultura para arrancar en la Ciudad Condal. Pero, según Ángeles Parra, directora de la feria, “esta va a ser

la última vez que la Semana de Gastronomía ‘bio’ coincida con BioCultura. Digamos que, en muy poco tiempo, la semana ‘se ha hecho mayor’, y necesita independizarse, emanciparse”. Según Parra, “nos ha sorprendido a todos el éxito de esta iniciativa. Está claro que los medios y la ciudadanía quieren optar cada vez más por una alimentación sana y lo más natural posible. Es notorio el afán de información que en este sentido reclaman escuelas, entidades e, incluso, empresas de catering. Y es obvio que, en ese sentido, será mejor que la semana se realice en unas fechas diferentes a las de BioCultura. Podremos poner toda nuestra energía en ello y la información sobre productos ecológicos no sólo se concentrará en los días de la feria, sino que se ampliará a otras épocas del año”.

FESTIVAL ECOLÓGICO DE LA INFANCIA

La presentación de Mamateria en BioCultura ha sido un acontecimiento que ya nadie podrá olvidar. Un estreno excepcional con la participación de miles de niños y familias que llenaron las carpas que se adecuaron en los jardines del Palau Sant Jordi. Un amplio programa de actividades convirtieron el fin de semana de BioCultura en tres días de celebración y fiesta. La alegría y la ecología fueron el denominador común de todas las actividades, unas más lúdicas (para los niños) y otras más militantes (para las familias). Los niños aprendieron jugando haciendo alarde de un profundo sentido de la concentración para el aprendizaje.

Desde diferentes entidades y administraciones y medios de comunicación se insiste a diario en la necesidad de una mayor concienciación sobre nuestros recursos naturales, la ecología, el medio ambiente, la necesidad de un consumo más responsable, de unos hábitos de vida más sostenibles.... Pero nadie se había decidido aún a dar el paso necesario para hacer llegar a la población infantil este mensaje. Ellos, los pequeños, han sido los protagonistas, los actores, los espectadores, los ingenieros, los cocineros, los técnicos en energías renovables...



Mamateria fue un éxito rotundo dentro de BioCultura. Cada vez más familias aspiran a la infancia más natural posible para sus pequeños. El payaso Tortell Poltrona (del Circ Cric) en su actuación.

¿QUÉ VA A PASAR CON MAMATERRA?

Mamateria verá crecer a todos estos niños y seguirá de cerca a padres y educadores de otros muchos lugares. Nuestra intención es que este Festival Ecológico de la Infancia sea la alternativa a los tradicionales festivales de la infancia de Reyes. Necesitamos espacios donde enseñar hábitos de consumo saludables a nuestros hijos. Estamos pidiendo a las administra-

ciones públicas que se comprometan con nosotros a hacer viable este festival. Pero con ayuda o sin ayuda pública seguiremos adelante. Mamateria nos necesita y necesita sobre todo del cariño de los niños. Un planeta tan maravilloso como el que tenemos necesita nuestra ayuda ahora. El futuro está en juego.

CANCIONES DESDE LA CUNA

Pero hubo más todavía. Para los más pequeños, su mamá, papá y abuelas, la guinda de Mamateria fue el Festival de Nanas del Mundo, coordinado desde The Ecologist y cuyo origen se encuentra en el cd Nanas contemporáneas, Contemporary lullabies. Canciones de ternura en los tiempos del rencor. La sala Gaudí del Palau Sant Jordi se llenó los dos días. El público disfrutó con las nanas tradicionales de Marina Rossell, las canciones de cuna flamencas de Las Migas, las nanas cubanas de Regla Cumbá Trio, las melodías clásicas de Lea Shalom & Bohemia Camerata, y las delicadas voces de las niñas y madres del grupo de Rosa Zaragoza... Un festival insólito que, a buen seguro, tendrá continuidad.



Marina Rossell, en el Festival de Nanas del Mundo, junto a Juan Pablo Silvestre/la Boa, premiado por su “Mundo Babel” de Radio 3

Mireia Delapou

FORMACIÓN EN AGRICULTURA ECOLÓGICA: UNA REVISIÓN A LA SITUACIÓN ACTUAL

Cuando la Asociación Vida Sana en 1986 realizó su primer curso de formación en agricultura biológica dirigido a técnicos pretendía solucionar un problema que, en aquellos inicios del movimiento era comprensible, y

que con el tiempo se ha ido solucionando pero tal vez no al nivel que el sector deseaba y que sería necesario.

Actualmente existe una oferta de formación en agricultura biológica que abarca gran

parte del territorio español y que año tras año va dando respuesta a una creciente demanda en este sentido.

Algunos ejemplos de la oferta formativa actual lo encontramos en la siguiente tabla:

NOMBRE DEL CURSO	CENTRO	TIPO DE CURSO	DURACIÓN	DIRIGIDO A:
Master de agricultura biológica	Universidad de Barcelona	Semipresencial	600h	Licenciados y diplomados
Experto Universitario en Producción ecológica	Universidad de Sevilla	Postgrado Curso presencial	300h	Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola, Biólogo, Economía y Ciencias Medioambientales, con preferencia para las dos primeras titulaciones citadas.
Transformación de materias primas biológicas	Universidad de Vic	A distancia. Curso de extensión universitaria.	120h	Personas interesadas en la elaboración y transformación de productos biológicos
La agricultura ecológica como instrumento de gestión en las áreas protegidas mediterráneas	Universidad de Alicante	Curso de verano	30h	Sin especificar
Hortofruticultura ecológica	Universidad Internacional de Andalucía	Curso de verano	30h	Ingenieros, licenciados, técnicos y gerentes de empresas agrarias
Agricultura ecológica	Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola INEA (Universidad de Valladolid)	On line	30h	Técnicos y personas interesadas en las cuestiones ambientales
Agricultura ecológica	Instituto de Formación y estudios Sociales (IFES)	On line	55h	Trabajadores de cualquier sector
Agricultura ecológica	Infoagro.com	On line	100h	Sin especificar
Agricultura ecológica	IMFE Mas Carandell	On line (catalán)	60h	No es necesaria formación previa
Agricultura ecológica	Aula Mentor, Ministerio de educación y Ciencia	On line	60h	Jóvenes del medio rural, Agricultores tradicionales, Agricultores ecológicos, público general.
Agricultura ecológica	Master-D	On line	Sin especificar	agricultores, ganaderos, capataces agrícolas, jardineros, técnicos..., en definitiva a todo profesional del sector agropecuario interesado en practicar una agricultura de futuro
Horticultura ecológica i Jardinería Sostenible	Escola de la Natura	Presencial (catalán)	60h	Personas interesadas en iniciarse profesionalmente o para huertos familiares

Aunque la oferta es muy variada, la calidad no es siempre la deseada y es mejor informarse bien antes de inscribirse y apostar preferentemente por centros y entidades de prestigio reconocido.

Cabe destacar que la principal tarea la llevan a cabo entidades y escuelas especializadas en la formación en agricultura biológica.

Algunas de las más representativas son:
Asociación CAAE, cenfor@caae.es
Asociación Vida Sana, cursos@vidasana.org
Consortio Centro de Investigación y Formación de Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural (CIFAED), concifaed@hotmail.com

Escola Agraria de Manresa, escola@agrariamansera.org
Escuela de Agricultura Ecológica de Vilasantar, info@agroecogalicia.com
Escuela de Agricultura Ecológica Sierra de Segura, Tlf.:953 436066
Sociedad Española de Agricultura Ecológica, seae@agroecologia.

Lo que falta por hacer

El sector reclama desde hace tiempo que la agricultura biológica llegue de forma general a todas las escuelas de Ingenieros Técnicos Agrícolas e Ingenieros Agrónomos. Este tipo de agricultura debería estar presente de forma transversal en todas las asignaturas que se estudian y no, tal como parece que es la tendencia actual, limitarla a una asignatura optativa para los alumnos. También sería básico disponer de una especialidad en agricultura biológica para todos aquellos alumnos que deseen en el futuro dedicarse profesionalmente a este sector.

La formación necesita extenderse a otros campos

más allá de la producción agraria como son la transformación de las materias primas biológicas, el marketing, la comercialización, la gestión económica de fincas. En todos estos campos existe una acusada falta de oferta formativa.

El acceso a formación pública y gratuita de todos los agricultores y ganaderos que deseen reconvertir sus fincas se ha limitado a unas pocas iniciativas en algunas Comunidades Autónomas. Es muy necesario para el desarrollo del sector que todos aquellos agricultores interesados en iniciarse en la práctica de la agricultura biológica pudiesen formarse y asesorarse gratuitamente.

El sector sólo podrá desarrollarse ampliamente y extenderse a todos los niveles de la sociedad si los consumidores conocen y demandan alimentos biológicos. La educación en agricultura biológica debería incluirse en los curriculums educativos ya desde primaria. Los niños han de conocer las ventajas de este tipo de agricultura para que en el futuro puedan ser consumidores responsables y disfruten de una alimentación sana. En este sentido los huertos escolares son una herramienta muy apropiada que debería fomentarse a lo largo de todo el territorio tal como ya está haciendo el gobierno balear.

ENTREVISTA MARIANO BUENO

"Hay que vivir en armonía con nosotros mismos"



Fotos: Marga Roldán

Huerto biológico, casa sana, vivir sin miedo a morir... ¿Qué hace que alguien se decida a estudiar y trabajar en temas tan diferentes?

La curiosidad. Siempre he sido una persona con una gran curiosidad. He querido saber el por qué de cuanto me acontece o me rodea. Mi cabeza siempre está haciendo preguntas y respuestas. ¿Qué sentido tiene la vida? ¿Cómo se nutren y desarrollan las plantas? ¿Qué importancia juega el entorno y la alimentación en nuestra salud? ¿Vivimos una vida, muchas vidas o una sola vida en muchas personalidades y cuerpos distintos? Luego, cuando no hallamos respuestas, sientes la necesidad de contrastarlas y compartirlas con los que te rodean.

DE TAL PALO... OTRA ASTILLA

¿Qué hace que el hijo de un agricultor convencional se haya dedicado a divulgar los beneficios de la agricultura y la alimentación biológica?

Decidí ser agricultor y dedicarme a trabajar la tierra a los 13 años, con la oposición de mis padres y de los profesores del instituto, pero, a los 17 años, tuve serios problemas de salud y descubrí el naturismo y la alimentación vegetariana. Eso me llevó a tomar conciencia de la importancia del estilo de vida y de la alimentación en los procesos de salud y de enfermedad. También comprendí que, con la agricultura química, que practicaba en las fincas de mis padres, estábamos contaminando la tierra y envenenando a los consumidores de los alimentos que cultivamos. Tomates, judías, pepinos, berenjenas, alcachofas, coles, lechugas y demás productos de la huerta... recibían sus dosis de abonos químicos y sus tratamientos regulares con plaguicidas químicos y herbicidas, algunos de los cuales en el envase decían claramente "altamente tóxico".

Tu libro "El huerto familiar ecológico" se ha convertido en el manual de muchas personas que quieren iniciar un huerto. ¿Cuál crees que es el secreto de su éxito?

El libro fue concebido como un intento de ofrecer toda la información y expe-

riencia personal en el cultivo hortícola de forma ecológica que permitiera, en un lenguaje asequible, que cualquier persona con o sin experiencia en el trabajo de la tierra o el cultivo... pudiera disponer de una herramienta que le ayudará paso a paso a cultivar y producir con sus manos alimentos saludables de forma respetuosa con el entorno. Quizás la clave del éxito del libro sea que reúne mucha información teórica y práctica, con abundancia de imágenes de apoyo y sobre todo que está basado en la experiencia del cultivo ecológico o biológico en nuestro clima y circunstancias aportando datos que no existen en muchos otros libros de agricultura ecológica, que son traducciones de obras francesas, inglesas o alemanas.

RECOMENDACIONES...

¿Qué le recomendarías a alguien que quiere hacer un huerto y no sepa por dónde empezar?

Que empiece recogiendo información sobre la tierra y el entorno en donde cultivar, que conozca todas las posibilidades y las limitaciones. Puede leer libros o revistas de agricultura biológica o hacer un curso, pero sobre todo que visite muchos huertos y hortelanos, descubrirá que es más fácil de lo que parece. A veces sólo hay que cambiar algunos conceptos, saber qué es más importante, dar fertilidad de forma orgáni-

ca y biológica a la tierra de cultivo que preocuparse de los posibles problemas o plagas, que en el cultivo ecológico son realmente pocas.

¿Cuáles son los principales problemas con los que se encuentra un agricultor biológico? ¿Cómo controlar las malas hierbas? ¿Cómo se controlan las plagas y las enfermedades?

Depende de las dimensiones de su huerto o finca. Si es un agricultor profesional, más que problemas de cultivo, el mayor problema suele ser la comercialización. En cambio, en los hortelanos de pequeño huerto familiar, la poca experiencia y la desconfianza de que puede salir bien. Las malas hierbas las controlamos con acolchado de paja u orgánicos. Los acolchados además nos ahorran riesgos y proporcionan la sombra necesaria para que los microorganismos, las bacterias aeróbicas de la tierra degraden la materia orgánica, absorban nitrógeno atmosférico y nutran correctamente a las partes cultivadas. Con un suelo fértil en donde abunda la materia orgánica y el humus y se respetan los equilibrios biológicos, lo normal es que crezcan plantas sanas, sin problemas de parasitosis, plagas o enfermedades serias. En caso de problemas puntuales siempre tenemos a mano plantas medicinales y sencillos remedios naturales tanto preventivos como paliativos.



VARIETADES Y SEMILLAS...

¿Cuál es tu opinión sobre las variedades híbridas? ¿Es necesario utilizar semillas biológicas para hacer agricultura biológica?

De forma natural se producen hibridaciones en el huerto y los agricultores tenemos que tomar precauciones y estar haciendo selección de las variedades mejor adaptadas a las condiciones climáticas y tipología del suelo de nuestro huerto. Otra cosa diferente son los híbridos F-1 comerciales que son difíciles de reproducir años tras año y hacen depender al agricultor de las empresas productivas de semillas al igual que ocurre con las semillas transgénicas. Es imprescindible que partamos de semillas o plantas ecológicas o que a partir de variedades locales no ecológicas vayamos haciendo nuestra selección año tras año hasta que sean ecológicas.

¿Sería necesario aplicar criterios de geobiología en el momento de establecer un huerto?

Es importante el estudio geobiológico del terreno, sobre todo a la hora de plantar árboles frutales que son más sensibles a las alteraciones telúricas. Las hortalizas, en general, si tienen una buena tierra, un buen compost y buenos cuidados, apenas notamos diferencia de un lugar a otro. En cambio, las plantas medicinales y aromáticas suelen desarrollarse mejor en zonas de fuerte radiación telúrica que a su vez son los sitios que prefieren las hormigas para colocar sus hormigueros.

¿Es importante consumir alimentos biológicos? ¿Qué repercusión tiene sobre la salud de las personas?

El consumo de alimentos biológicos, orgánicos o ecológicos, es mucho más que una moda o una necesidad personal, es un compromiso con la vida y con el entorno o el respeto medioambiental. Comprar alimentos de cultivo convencional significa que con nuestro dinero estamos financiando la contaminación de la tierra, del aire y del agua, el deterioro de la biodiversidad vegetal y animal y la degradación del suelo fértil del planeta.

Los alimentos de producción biológica tienen mayor concentración de nutrientes y sustancias saludables como vitaminas y antioxidantes. Los alimentos de producción agroquímica pueden resultar más económicos en su compra, pero ello es debido a la megaindustrialización de los procesos productivos y al abuso de agroquímicos y sus-

tancias potencialmente tóxicas que entran en la cadena trófica y terminan acumulándose en nuestro cuerpo (o el de nuestros hijos) y tarde o temprano nos pasan factura en forma de trastornos de salud o en el incremento de las posibilidades de padecer enfermedades graves o degenerativas.

MÉTODOS DE ANÁLISIS...

¿Es suficiente con los métodos convencionales para analizar la calidad de los alimentos? ¿Qué opinas sobre los métodos que miden la vitalidad como las cristalizaciones sensibles?

Los sistemas clásicos de análisis de alimentos apenas nos informan de la cantidad de nutrientes o de la presencia de ciertas sustancias tóxicas o restos de plaguicidas, pero no nos dicen nada sobre la calidad vital del alimento que compramos o consumimos. Para ello, es necesario recurrir a sistemas de análisis cualitativos, entre los que la cristalización sensible ha demostrado ser uno de los más interesantes, ya que nos aporta información sobre la forma en que ha sido cultivada, su vitalidad y otros aspectos más "sutiles", difíciles de precisar con otras técnicas analíticas. Personalmente, conozco las cristalizaciones desde los años 80 y he seguido desde principios de los 90 los trabajos de Marie Françoise Tessón y los trabajos de Pedro Costa y creo que los agricultores biológicos y el público en general... tendrán que conocer las posibilidades de la cristalización sensible. Algunos "radiestesistas", utilizan el "Biometro de Boris", pero resultó muy empírico y poco ortodoxo, aunque para uso personal parece resultar interesante.

¿Qué le recomiendas a las personas para poder "fluir con la vida"?

Ante todo debemos aprender a frenar la hiperactividad que nos induce en la sociedad actual. Pararnos a hacer silencio y escuchar en nuestro interior y sobre todo preguntarnos a menudo: ¿Qué quiero vivir? ¿Lo que estoy haciendo en el día a día me satisface o me sentiría mejor con otro estilo de vida o tomando otras decisiones? La clave está en vivir lo más de acuerdo posible con nuestra realidad interior y para ello hay que aprender a parar y saber escuchar. ¿Que quiero vivir? Y cuando nos vengan las respuestas, atrevernos y hacer lo posible por vivir lo más de acuerdo con lo que brota del interior. Aprender a conocernos y vivir lo más de acuerdo posible con nosotros mismos...

Marga Roldán



¿SON NECESARIOS LOS NITRATOS Y PESTICIDAS? OTRA AGRICULTURA ES POSIBLE

Otra agricultura es posible. Para salvaguardar la salud de la tierra, del agua, de los alimentos, de los agricultores y de los ciudadanos. Existen alternativas viables, posibles y productivas. No hace falta otra cosa que voluntad política para llevarlas a cabo.

Somos invitados de la vida. Al marchar, debemos dejar la casa más hermosa que como la encontramos al llegar...

Esta afirmación cuestiona la propiedad de los recursos naturales: ¿Podemos disfrutarlos plenamente o hemos de considerarlos prestarios a título provisional? Si aceptamos la primera hipótesis, nuestra noción de futuro se limita a lo que llamamos la tercera edad y a esperar disfrutar de una jubilación bien ganada. En la segunda hipótesis, es necesaria una reflexión sobre el impacto de la influencia de nuestras acciones en el futuro y en aquello que implicará a las próximas generaciones.

LA TIERRA, LA TIERRA...

Entre los recursos naturales, el de la fertilidad es esencial, ya que nuestra civilización reposa, en gran parte, sobre el potencial de producción de estas tierras. La tierra emergida ocupa únicamente un tercio del planeta. Apenas el 12% de estas tierras son cultivables. El 88% restante tiene unas condiciones de clima o de relieve no apropiadas para la agricultura. Por tanto, la fertilidad de un suelo es una cualidad rara y frágil y una mala gestión de los suelos puede comportar graves consecuencias sobre otros recursos naturales, especialmente la calidad del agua. Se cuestionan, principalmente, dos tipos de contaminantes: los nitratos y los pesticidas. Ahora bien, no nos equivoquemos, el lavado es una de las manifestaciones de la erosión de los suelos. Lo que importa, pues, es realizar el delicado desafío de proponer prácticas agrícolas que permitan valorar las tierras fértiles con el fin de alimentar a la Humanidad a la vez que conserven su potencial a largo plazo. Desgraciadamente no existen recetas, pero sí un razonamiento global adaptado a cada condición agro-climática del globo. En lo que concierne a nuestro país, territorio particularmente fértil, nos preguntamos... ¿De qué modo unas técnicas agrícolas bien razonadas pueden preservar la calidad de las aguas subterráneas o las fluviales?



EcoArchivo

La agricultura biológica protege la salud de la tierra, de las aguas, de los campesinos, de los consumidores...

El nitrógeno es un elemento indispensable para el crecimiento de los vegetales. Ahora bien, éste es asimilable únicamente en forma de nitrato, la única molécula de nitrógeno soluble. En la Naturaleza, la actividad microbiana de los suelos realiza la nitrificación a partir de la degradación de la materia orgánica resultante de la caída de las hojas, de la descomposición de cadáveres o de excrementos de animales. Sólo una familia vegetal, las leguminosas, puede sintetizar directamente el nitrógeno del aire gracias a un procedimiento de simbiosis con ciertas bacterias del suelo. Después de principios de siglo y de manera acelerada en estos últimos cincuenta años, la agricultura moderna recurre a abonos nitrogenados bastante concentrados, con relación a los productos de origen orgánico. La consecuencia es un aumento de los rendimientos pero esto se acompaña a menudo de un excesivo contenido de nitratos de las aguas subterráneas. ¿Es necesario abandonar estos abonos y a la vez hipotecar nuestro potencial de producción? El hecho de que llegue a plantearse esta cuestión es bastante absurdo, pues deja suponer, de manera absoluta, que no hay alternativa entre los abonos nitrogenados de síntesis y el hambre.

ECHEMOS UN VISTAZO AL PASADO

Un retorno al pasado nos indica que las hambrunas cesaron en nuestros campos medio siglo largo antes de la utilización de los primeros abonos minerales. Los rendimientos se estabilizaron, primero por la rotación de los cultivos y sobre todo por la introducción regular de leguminosas como la alfalfa, los tréboles, el guisante, el altramuz o las lentejas, antes de los cereales. La coyuntura económica actual conduce a simplificar la rotación a veces hasta el monocultivo, cuya coherencia agronómica queda por demostrar. Los agricultores, al no beneficiarse ya de las restituciones naturales de estos precedentes enriquecedores, fueron conducidos a considerar únicamente los abonos, cuya utilización puede acarrear lavados. Exceptuando las leguminosas, la segunda fuente importante de nitrógeno reside en las materias orgánicas de origen animal. El esparcimiento de 50 toneladas de estiércol de bovino puede administrar una cuarentena de kilos de nitrógeno al año siguiente y el resto se libera progresivamente en el curso de los años posteriores. En cuanto al estiércol avícola, su acción es comparable a cualquier abono nitrogenado con el añadido del apor-



EcoArchivo

*Los policultivos facilitan la protección de las plantas contra todo tipo de parásitos...
El monocultivo facilita las plagas...*

te de oligoelementos que estimulan la actividad microbiana. La liberación del nitrógeno de origen orgánico es más lenta y progresiva que con abonos minerales, lo que limita los riesgos de lavado y reduce el consumo del petróleo necesario para la elaboración de fertilizantes. Efectivamente, la tendencia es la especialización, que genera una hiperconcentración de ganaderías, como en Bretaña, que responde al desierto animal de las zonas cerealeras. Estas materias orgánicas, contaminantes cuando se encuentran en exceso, ¿no podrían presentar un interés frente a las carencias de otros territorios? Una política coherente de la gestión de los insumos de ganadería se presenta como una necesidad real tanto para la salvaguarda de los recursos en agua como para la economía de energía fósil.

EL SUELO NECESITA UN BUEN ESTADO

Finalmente, los cultivos aprovecharán el nitrógeno, sea cual sea su forma, cuando el suelo tenga un buen estado estructural. Además, los abonos tienen una acción foliar y el suelo los fija antes de liberar progresivamente los elementos que contienen. La aptitud a la disponibilidad de los elementos nutritivos reside en un buen funcionamiento del ecosistema del suelo: circulación del agua, calentamiento y aireación... son condiciones favorables tanto para la actividad microbiana como para las raíces. Toda compactación, todo exceso o falta de agua genera una disminución de la eficacia de los abonos. La tabla siguiente es elocuente:

Estado estructural y eficacia de la fertilización nitrogenada sobre trigo tierno de invierno (H. Manichon, J. Roger-Lestrade, 1989)

	Rendimiento (Q /ha)	Número de semillas /m ²	Aporte de nitrógeno	Coefficiente de (U /ha) utilización
Perfil compactado con pseudo-gley	61,3	450	226	0,61
Perfil no degradado	79,2	630	175	0,89

Variedad: Festival. Precedente: Girasol. Suelo: Limo profundo (Eure-et-Loir)

Se obtiene un rendimiento de trigo superior a 18 quintales con 50 kilos de nitrógeno menos. La edafología es una ciencia del suelo no muy conocida en el mundo rural que puede ser de gran ayuda para los agricultores.

LOS PESTICIDAS

Los pesticidas constituyen la segunda fuente potencial de contaminación de origen agrícola. Su utilización se justifica por el tratamiento de las enfermedades o de los parásitos de los cultivos. Cuando un síntoma se manifiesta, es normal pensar en tratamientos curativos. Por el contrario, es menos coherente basar la salud de los cultivos únicamente en la elección de una molécula pesticida, aunque se haya elegido de forma juiciosa. La prevención por otros métodos que no sean los tratamientos es un dominio poco explorado en agricultura. Ésta reposa sobre una doble gestión: por una parte limitar el desarrollo de las poblaciones parásitas y por otra parte reforzar la resistencia natural de los cultivos.

La limitación del desarrollo de las poblaciones parásitas es una gestión global. Una parcela cultivada no es más que uno de los elementos de un amplio ecosistema, en el cual se desarrollan numerosas especies vegetales y animales. La parcela se inscribe en una dinámica de espacio, el paisaje, y de tiempo, la rotación de los cultivos que en ella se suceden. Mantener la diversidad en una y otra de estas dinámicas... es permitir la expresión del ecosistema permitido por el medio y especialmente la regulación de

las especies que algunas son parásitas o enfermedades de los cultivos. Al simplificar las rotaciones y los paisajes, principalmente con la destrucción de los setos, se arriesga la posibilidad de disponer a medio plazo de un recurso más importante que unos pesticidas para compensar lo que el medio ya no produce.

LOS PARÁSITOS

Finalmente, la presencia de parásitos o de esporas de hongos no explica por sí sola la aparición de los síntomas. Toda planta posee la facultad de resistir al parasitismo, a condición de que su metabolismo sea activo y en particular su protosíntesis. Este metabolismo supone unas condiciones de crecimiento correctas, permitidas por el clima y el estado del suelo. Pide igualmente la presencia de oligoelementos responsables de la protosíntesis en la planta: el cobre, el zinc, el manganeso y el magnesio. Si la asimilación de estos elementos se perturba, la planta es más vulnerable a las enfermedades, como los trabajos del INRA de Burdeos han demostrado. Ahora bien, los fertilizantes minerales no contienen estos oligoelementos. Además, el nitrógeno y el fósforo son antagonistas de ellos: una fertilización mineral importante perjudica la eficacia de los oligoelementos, de aquí la aparición más frecuente de los problemas sanitarios sobre los cultivos. Entonces, ¿qué soluciones se deberían contemplar? Volver a las bases sencillas de la agronomía. El cuidado de la calidad de la estructura del suelo, el mantenimiento del estado húmico, el no-descuido de los oligoelementos, las rotaciones variadas en un paisaje de cultivos diversificados... son parámetros determinantes para un ahorro de pesticidas y garantía de un agua sana en las fuentes.

Evidentemente, las soluciones propuestas precisarían ser profundizadas. El objeto de estas líneas es ante todo recordar que el recurso regular a los abonos nitrogenados y a los pesticidas se puede reducir considerablemente, con una gestión global de producción respetuosa con el entorno. A menudo, para ser eficaz, la aplicación de estas soluciones rebasa la acción individual y hay que razonarlas en la coherencia de una política colectiva de gestión de recursos naturales, como son el agua y el suelo, en la que deben tomar parte no sólo los productores sino también aquellos que los forman o les asesoran.

Es sin duda así que, como ciudadanos del planeta, podremos dejar la casa al partir al menos tan hermosa como la habremos encontrado al llegar.

J. Pierre Scherer
Ingeniero agrónomo

EL MELÓN UN REFRESCO NATURAL

El melón es un refresco natural idóneo para el verano por su gran cantidad de agua. También contiene vitaminas, minerales y, según la especie, su gusto es muy dulce o más neutro.

El melón es el fruto de una planta de la familia de las cucurbitáceas igual que la sandía, el pepino o las calabazas. No se conoce muy bien cuál es su origen: hay quien lo sitúa en África, mientras que otros afirman que es originario de India, ya que es en este país donde existe una mayor variabilidad de la especie. Afganistán y la China también se consideran centros de diversificación del melón. Independientemente de dónde se sitúe su origen, el melón se conoce desde hace miles de años. Existen referencias ya en el antiguo Egipto y en los tratados de agricultura de los romanos se describe el cultivo del melón. Los españoles fueron los responsables de la llegada del melón a América y los franceses los que una vez más lo introdujeron en la gastronomía de la corte real.

Existen muchas variedades de melones. En España los más consumidos son los de carne blanca y forma ovalada con la piel ya sea verde o amarilla. Sin embargo, cada vez se están introduciendo más variedades francesas e italianas de carne anaranjada y forma esférica.

MUY REFRESCANTE

El melón es especialmente rico en agua (entre un 80-95%), por ello resulta tan refrescante y muy indicado para los meses de verano en los que hay que tener una especial atención en mantener el cuerpo hidratado. Aunque contiene azúcares, su aporte calórico no es excesivamente elevado (unas 50 calorías los 100 g de melón) y si son significativos sus aportes en vitaminas A y C, ácido fólico, potasio y magnesio.

RECETA: CÓCTEL REFRESCANTE DE MELÓN

Para saciar la sed nada mejor que un zumo repleto de vitaminas elaborado con melón y melocotón y sin nada de azúcar:

Ingredientes:

- Un melón
- 4 melocotones medianos
- El zumo de un limón

Se separa la pulpa del melón y se trocea. Los melocotones se pelan y se cortan a trozos. Se pasa por la licuadora y se le añade el zumo de limón.

Si no tenemos licuadora se puede triturar con la batidora y añadir un poco de agua para que no resulte tan espeso. También se puede colar para obtener una textura más fina.

También aporta calcio aunque no de forma muy asimilable.

El contenido de vitaminas del melón varía con la variedad. Los melones de carne anaranjada como el cantalupo son especialmente ricos en vitamina C y una ración de 100g cubre más de la mitad de la dosis diaria necesaria.

El melón está recomendado para dietas de control de peso por su bajo aporte calórico, ayuda a prevenir las enfermedades degenerativas y las cardiovasculares por su contenido en betacaroteno o provitamina A, especialmente los de pulpa anaranjada. Es una fruta diurética indicada para la retención de líquidos y la hipertensión arterial. No obstante, está desaconsejada en casos de insuficiencia renal. Tampoco se recomienda el consumo de melón en personas que sufran diarrea u otros trastornos gastrointestinales.

PEPITAS DE MELÓN

Las pepitas de melón en infusión se han utilizado tradicionalmente contra los problemas de riñón y de vejiga.

El melón se consume mayoritariamente fresco y como postre. No obstante, cada vez se están desarrollando más recetas que cuentan con el melón como ingrediente: sopas, gazpachos, como guarnición en platos de carne, en ensaladas, etc. Debe tenerse en cuenta que fermenta rápidamente en el estómago y por ello es preferible tomarlo sólo o al comienzo de la comida. Tampoco se aconseja comer melón por la noche.

Para poder determinar que un melón está en su punto óptimo de maduración se coge firmemente por los dos extremos y se ejerce una ligera presión. El extremo opuesto al pedúnculo debe hundirse y se escucha un suave crujido. El peso también es un indicador de su buena calidad: cuanto más pese, mejor. Si al agitarlo junto al oído se puede escuchar el ruido del jugo y las pepitas... es que está pasado.

Una vez abierto se ha de consumir rápidamente pues se deteriora fácilmente. Por ello conviene guardarlo en la nevera y taparlo, ya que absorbe fácilmente los olores.

El melón se puede congelar cortado a trozos. Una vez descongelado se puede utilizar para zumos y gazpachos, pero no para consumo en fresco ya que la congelación lo vuelve excesivamente blando.

De mayo a septiembre es cuando podemos encontrar en el mercado melones de producción local y recolectados en su punto de madurez. Aprovechemos las propiedades refrescantes de esta fruta que nos brinda el verano para mejorar nuestra alimentación y, una vez más, no olvidemos que la fruta más saludable es la que se ha cultivado sin el uso de pesticidas.

EcoArchivo



Cada vez más, variedades francesas llegan a nuestros mercados.

LOS PROBLEMAS DEL TEFLÓN

La multinacional francesa DuPont lo sabía desde hace años. Uno de sus productos estrella, el teflón, que se creía inerte e inofensivo, libera sustancias... algunas de ellas extremadamente peligrosas.

El teflón fue descubierto en los años 30. Impermeable al agua, a la grasa y al polvo, ha encontrado múltiples aplicaciones en la vida diaria: revestimiento de sartenes, utensilios de cocina, ropa y alfombras con tratamientos antimanchas, envases alimentarios, gafas, lentillas, Gore-Tex, aislamiento de cables eléctricos...

El teflón es un compuesto complejo de hidrocarburos perfluorados (PFC's). Los PFC's son bioacumulativos y se han encontrado distribuidos por todo el mundo. Se acumulan principalmente en los órganos como el hígado, la vesícula biliar y la glándula tiroidea, generando importantes problemas de salud a largo plazo.

LIBERA GASES TÓXICOS

Cuando el teflón se somete a temperaturas altas, se descompone y libera gases y partículas finas. Este fenómeno se observa especialmente en las sartenes después de años de uso, sobre todo si se han limpiado con detergentes abrasivos. Los productos químicos que emanan del teflón son nocivos para los humanos y mortales, incluso en dosis ínfimas, para los pájaros de compañía. Estudios independientes han demostrado que este fenómeno se empieza a producir cuando el teflón alcanza los 230°C, lo que ocurre entre los 2 y 5 minutos de uso normal. A los 3 minutos y 20 segundos la sartén puede llegar a los 391°C. Las partículas que emanan del teflón se instalan en los pulmones y pueden llegar a provocar lo que se conoce como "fiebre de los polímeros", enfermedad con los mismos síntomas que una gripe: fiebre, escalofríos, dolores musculares, tos, etc. Esta enfermedad ya fue identificada en los años 50 en los trabajadores de DuPont. La empresa realizó en esa época estudios con animales e incluso con los propios trabajadores. Estos estudios, poco rigurosos, llegaron a la conclusión de que el teflón no era peligroso. Sin embargo, los trabajadores seguían sufriendo las consecuencias y desde los años 60 se les obligó a trabajar con mascarillas. Por supuesto, los efectos a largo plazo asociados al carácter bioacumulativo del teflón no se tuvieron en cuenta y no es hasta ahora que se empiezan a considerar y a descubrir los verdaderos problemas asociados a este producto.

ESTUDIOS CON PRIMATES

En estudios realizados con primates se ha visto que la exposición a un derivado del teflón, el

ácido perfluoro-octanoico (PFOA), provoca hipotiroidismo, es decir, un subdesarrollo de la glándula tiroidea. Este efecto también se ha detectado en humanos con todos los problemas asociados como la obesidad, resistencia a la insulina y cáncer de tiroidea. Algunos estudios demuestran que los PFOA son nocivos en algunos animales para al menos nueve tipos de células que regulan la función inmunitaria. También se han asociado estos compuestos a aumentos en las tasas de colesterol de los obreros que trabajan con teflón.

Los PFC's actúan sobre el sistema endocrino, activando las señales hormonales, lo que aumenta el riesgo de cáncer, esterilidad y anomalías en el desarrollo. El contacto con el teflón es especialmente peligroso durante el embarazo. En julio de 2004, a raíz de una denuncia de un grupo de ciudadanos contra DuPont, la Agencia Americana de Medio Ambiente (EPA, por sus siglas en inglés) supo que la empresa ya sabía desde 1981 que los PFOA se transmiten de la madre al hijo y pueden causar deformaciones faciales.

En 2001, los habitantes de una zona de Virginia donde había instalada una fábrica de DuPont denunciaron a la compañía por contaminar de forma consciente las aguas de un río cercano. Investigaciones llevadas a cabo por un profesor de la Universidad de California a petición de los ciudadanos... demostraron tasas anormalmente elevadas

de cáncer de próstata y de cánceres del aparato reproductor femenino en la zona. También el acceso a los dosieres médicos de los trabajadores de la empresa puso de manifiesto un exceso de ciertos cánceres como el linfoma no hodgkin, la leucemia y el mieloma. En agosto de 2004, DuPont llegó a un acuerdo amistoso por el que se pagaron indemnizaciones millonarias además del compromiso de la empresa de gastar millones de dólares en filtrar los residuos que vertía en el río.

HASTA EL 2015

El teflón se ha vendido durante años como un gran avance en la cocina sin que ningún estudio haya demostrado jamás su inocuidad. Al contrario, numerosos estudios han demostrado los peligros para la salud de sus derivados tanto en el hombre como en animales. Asociaciones americanas llevan tiempo pidiendo que se advierta en las sartenes de los peligros del teflón. La EPA ha puesto como límite el 2015, año en que DuPont y otras compañías deberán dejar de fabricar teflón. Hasta entonces el compuesto seguirá formando parte de nuestros utensilios de cocina.

Extraído del artículo "Le teflón: un nouveau scandale sanitaire?" L'Ecologiste n° 16, septembre-octobre-novembre 2005



EcoArchivo

Algo tan sencillo como comer se puede convertir en una actividad dañina

LAS AZADAS SON PARA EL VERANO

EL CULTIVO DE LOS TOMATES

El tomate es un cultivo de verano por excelencia y quizás uno de los más agradecidos para el horticultor. Disfrutar del gusto y el aroma de un tomate maduro compensa con creces los esfuerzos del cultivo. Además, el tomate es una inmejorable fuente de vitamina A y C.

Suelo: Se desarrolla mejor en suelos profundos y que no se encharquen. Admite un cierto nivel de salinidad.

Clima: Son plantas que necesitan calor para desarrollarse y para germinar requieren una temperatura mínima de 18° C. Para dar fruto necesita contraste entre la temperatura diurna y nocturna. El óptimo es 25°C de día y 18°C de noche.

Fertilización: Es una planta muy exigente. En general se puede utilizar 1 kg/m² de compost maduro o 3 kg/m² de compost poco fermentado.

Rotación: Al tratarse de una planta exigente en nutrientes es mejor esperar tres años antes de volver a plantar tomates en el mismo lugar.

Asociaciones: Se pueden asociar con cebollas, puerros, zanahorias, perejil y albahaca. No conviene asociar con col, coliflor, judía de enrame, patata, pepino e hinojo.

Siembra: Se puede adelantar la siembra a enero o febrero cuando es en semillero y alargar hasta junio para tomates tardíos.

Labores de cultivo: Las tomateras se suelen entutorar para favorecer su desarrollo. Hay variedades de tomate para conserva que no necesitan entutorarse. El suelo de la tomatera puede cubrirse con paja para ayudar a mantener la humedad y evitar que salgan malas hierbas.

Plagas y enfermedades: El mildiu suele ser el principal problema de las tomateras. Es un hongo que las afecta cuando la humedad ambiente es elevada y que provoca unas manchas amarillas y el posterior secado de las hojas. Esta enfermedad es favorecida por un abonado con compost poco maduro o estiércol fresco. En zonas susceptibles es mejor abonar con compost maduro. Se pueden hacer tratamientos preventivos con cola de caballo.

Secretos del hortelano

El control del oidio

El oidio es una enfermedad producida por un hongo que aparece especialmente cuando el tiempo es caluroso. El oidio ataca a muchas plantas aunque las más afectadas suelen ser las cucurbitáceas: pepinos, calabacines, calabazas y melones. También suele aparecer en rosales y en las parras.

Se inicia con manchas blancas en las hojas que se van extendiendo cubriéndola toda con un polvo blanquecino que acaba por secarla. Su aparición suele ocurrir cuando en tiempo caluroso se produce una lluvia o se mojan las hojas con el riego.

El exceso de nitrógeno también favorece los ataques de oidio. Para prevenir la aparición se deben evitar los abonados demasiado ricos, los riegos que impliquen mojar las hojas, las siembras excesivamente densas que favorezcan la humedad e intentar elegir variedades poco sensibles. Mantener el suelo cubierto y las plantas aireadas es una buena manera de prevenir el oidio. Antes de que aparezca se pueden hacer aplicaciones con tratamientos vitalizadores a base de cola de caballo, que ayudan a la planta a fortalecer sus defensas contra los hongos.

Una vez aparece el oidio se ha de tratar con aplicaciones de azufre en polvo por la mañana.

Es temporada de:

VERDURAS: acelgas, apios, berenjenas, calabacines, coles, judías, lechugas, maíz, nabos, pepinos, pimientos, rábanos, remolachas, tomates, zanahorias. **FRUTAS:** melocotones, albaricoques, manzanas, peras, sandías, melones

EL HUERTO EN VERANO

En verano el huerto está en pleno funcionamiento. En esta época el control del riego es importante. Para evitar las pérdidas y ahorrar agua es interesante acolchar las plantas con paja, hierba seca o cualquier material del que dispongamos. Es mejor no utilizar sistemas de riego que mojen las hojas, especialmente durante las horas centrales del día.

Con las plantas en plena producción es probable que no podamos consumir todo lo que cosechemos. Las conservas caseras son

una buena alternativa para poder disfrutar de tomates, pimientos, berenjenas, etc., durante todo el año. Algunas hortalizas como las judías o el maíz dulce se pueden congelar. Con las coles, remolachas, zanahorias y otras raíces se pueden preparar lactofermentados. Secar hortalizas también es una solución y luego se pueden utilizar para preparar sopas o aromatizar guisos.

A finales de verano tendremos que empezar a pensar y a sembrar las hortalizas que consumiremos durante el otoño e invierno.



EcoArchivo