

THE Ecologist

ENERO-FEBRERO-MARZO 2007

para España y Latinoamérica

Nº 28 3'5 €

SOBERANÍA ALIMENTARIA

**LUCHAS CAMPESINAS
ECOLOGÍA PROFUNDA**

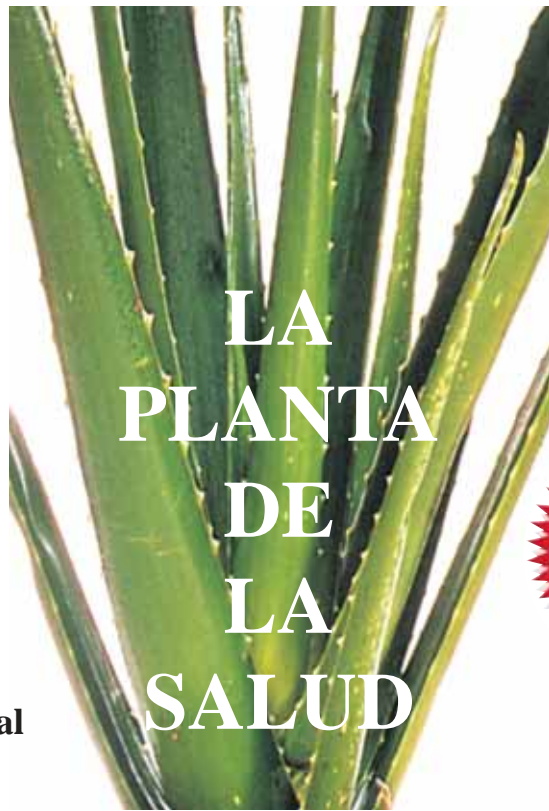
BOLETÍN VIDA SANA



LA REVOLUCIÓN CAMPESINA - CAMBIO CLIMÁTICO, DEFORESTACIÓN Y HAMBRE PARA TODOS -
CONSUMAMOS "BIO", CONSUMAMOS "LOCAL" - ALGO MÁS QUE BASURA EN LA COMIDA -
FLUOR Y CLORO EN EL AGUA DE LA RED - COMERCIO JUSTO "DE VERDAD" -
ALIMENTACIÓN Y ECOLOGÍA ESPIRITUAL - ALIMENTOS Y DIVERSIDAD CULTURAL Y BIOLÓGICA
ENTREVISTAS A MIGUEL JARA, ISABEL PÉREZ...



UN MILAGRO DE LA NATURALEZA



ALOE VERAPURO
MARCA REGISTRADA
GARANTÍA SEGURA
CULTIVO BIOLÓGICO
C.B.P.A.E. Nº 206 / E
ECOCERT ANC21 / 02-RF



LA PLANTA DE LA SALUD

Productos:

- *Zumo y pulpa pura 100%
- *Gel dentrífico
- *Crema hidratante
- *Desodorante
- *Champú de aloe más aceite de jojoba y hierbas silvestres
- *Gel ducha y baño
- *Crema multiusos corporofacial
- *Mermeladas con aloe vera

TDVI SL. Laboratorios. Capitán Salom, 12. 1º A. 07004-Palma de Mallorca. Tel. 971 91 00 95. Fax 971 91 00 96



elTinter

ARTES GRÁFICAS
DISEÑO GRÁFICO
AUDIOVISUALES

La Plana, 8- 08032 Barcelona
Tel. 93 357 00 50 - 93 357 06 04
Fax 93 357 02 66
eltinter@eltinter.net
www.eltinter.com

PREMIO ACCIÓ 21 2004



elTinter **+D'1**
ecodiseño

mucho más



¿QUÉ AGRICULTURA QUEREMOS?



Foto: EcoArchivo

Los sistemas de producción y de distribución tradicionales son mucho más respetuosos con Gaia que los sistemas tecnoindustriales...

La pregunta hay que ampliarla. ¿Qué ganadería queremos? ¿Qué alimentación queremos? ¿Qué mundo rural queremos? ¿Qué paisajes queremos? ¿Qué economía queremos? ¿Una agricultura, ganadería, un mundo rural, una economía, unos paisajes... industrializados? ¿Unos pueblos desertizados, con obreros agrarios, pero sin vida? O preferimos una agricultura campesina y ecológica, una ganadería "bio" y extensiva, una alimentación soberana y sana, local, nuestra, un mundo rural vivo y con un tejido social y cultural fuerte, una economía que reparta los beneficios y que sea respetuosa con Gaia, una cultura diversa y variada, descentralizada. No hay elección, si queremos seguir manteniendo la vida, al menos la vida humana, sobre la

faz de la Tierra. Sólo podemos tomar el segundo camino.

La agricultura y la ganadería industrial producen contaminación medioambiental, contaminación alimentaria... Concentran el poder en pocas manos. Aminoran la diversidad biológica y cultural. Destrozan los paisajes, requieren monocultivos inmensos, provocan la extinción de especies y de culturas humanas, desertizan nuestros pueblos... La agricultura y la ganadería industrial son hijas de un tipo de sistema que, ya neocapitalista o comunista, no tiene en cuenta lo sagrado, ni la Naturaleza, ni los recursos, ni un reparto equitativo de la riqueza, ni las estructuras sociales, ni las familias... Esas formas de producción se hermanan con el mercado único, la aldea global: una inmensa gran superficie donde los seres humanos y la vida es reducida a un concepto: mercancías. Clonación, modificación genética, inteligencia artificial... El mundo, hasta hace poco, se alimentó también y no necesitó de las tecnologías del Nuevo Orden. La agricultura campesina y la ganadería tradicional, con sus sistemas extensivos, con sus policultivos, con sus fertilizantes orgánicos, pueden alimentar a más gente con menos gasto energético. Son básicos los trabajos de Vandana Shiva en este aspecto. La fertilidad del mundo está en juego.

Los campesinos están empezando a despertar. Los ciudadanos, también. Está en juego la soberanía alimentaria, que sólo es la punta del iceberg, de nuestra salud, de nuestras economías, de nuestras culturas, de nuestra identidad, de nuestra vida rural, del futuro de nuestros hijos, de la salud de nuestros ecosistemas... Hay que cambiar el chip. Hasta hace poco, desde la izquierda se pensaba que había que colectivizar las tierras, abrazar la fe de la revolución verde, utilizar nuevas tecnologías para acabar con el hambre... Grandes errores. El verdadero futuro, la ecología profunda, la gran rebelión de nuestra era, es volver a la granja familiar, a la agricultura ecológica en el marco de una economía local y campesina, que protege lo rural, que garantiza la salud urbana, que respeta el medio y a

sus pobladores... Un mundo basado en lo local, lo pequeño, lo sencillo... es un mundo de escala humana, regido por estructuras sociales y familiares unidas. Esto es sostenible. El neoliberalismo, en cambio, provoca el caos, y el caos dispara la explosión demográfica, y eso es insostenible: escasez de recursos, hambrunas, hundimientos de economías autóctonas, masificación, megalópolis, contaminación... Durante muchos años, mucha gente pensó que la sociedad tecnológica acabaría con las amenazas para el ser humano. Ya ha llegado la hora de derribar ese mito. Hay que recuperar la humildad, una humildad ancestral.

EcoActivistas

THE Ecologistsumario

para España y Latinoamérica

Nº 28. AÑO VIII. ENERO-FEBRERO-MARZO - 2007

THE ECOLOGIST en español

Fundador Edward Goldsmith

Dirección EcoActivistas

Jefe de redacción Pedro Burruezo

Diseño gráfico y maquetación dos más dos edicions, S.L.

Ilustraciones Pablo Mendoza

Fotografía Andrés M. Parra

Humor K. Evans

Traducciones Charly Jeane

y Anne Lindsey

Colaboran en este número

Jorge Hernández Esteruelas, Guillermo Caba, María Isabel Pérez, Ángele Parra, Pedro Burruezo, Claes T. C. Linden, Iara Houghton, Miguel Jara, Raúl Montenegro/Marta Guido, Pablo Bolaños, Ingrid Wenzl, Anne Lindsey, Claudia French, Corinne Smith, Antonio Salmerón, James Frankham...

Portada: Foto de Pablo Mendoza

Imprenta y encuadernación El Tinter, S.A.L.

(Empresa certificada ISO 14001)

Fotomecánica TUMAR, S.A.

Distribución para España y Latinoamérica

CoeDIS, S.L., Avda. de Barcelona, 225
08750-Molins de Rei - Tel. 93 680 03 60

Distribución para tiendas de productos naturales y biológicos

Trevol Publicaciones, SL

c/ Lugo, 9

08032 BARCELONA

Tel.: 934297051

Fax: 93 4071107

e-mail: trevolpublica@infonegocio.com

Edita As. Vida Sana

Declarada de Utilidad Pública (2005)

Redacción, administración, publicidad y suscripciones: Àngel Guimerà, 1, 1ª 2ª,

08172 Sant Cugat (Barcelona)

Tel.: 935 800 818 - Fax: 935 801 120

CIF: G-08890923

e-mail: theecologist@theecologist.net

suscripciones@theecologist.net

publicidad@theecologist.net

www.theecologist.net

ISSN 1578-2964

DL: B-20204-2000

Printed in Spain

Editorial office: Unit, 18, Chelsea Wharf, 15

Lots Road, LONDON SW10 0QJ, UK.

Tel: 00 44 20 7351 3578 Fax: 00 44 20 7351 36 17

email: ecologist@gn.apc.org www.theecologist.org

Impreso en papel ecológico, blanqueado sin cloro ni compuestos sulfurosos

6 OPINIÓN

Firmas: Jorge Hernández Esteruelas (*Escepticismo con los transgénicos*), Guillermo Caba (*El mito de que hay alimentos para todos*), María Isabel Pérez (*¿Qué come tu hijo en la escuela?*), Ángele Parra (*Corazones partidos. Dándole vueltas a la dieta mediterránea*)...

SOBERANÍA ALIMENTARIA

12 Sociedad. *Soberanía alimentaria, luchas campesinas, ecología profunda... Crónica del Foro por un Mundo Rural Vivo en Amayuelas de Abajo.* Por Pedro Burruezo

18 Cambio climático. *La agricultura mundial, en peligro. El mito del CO₂ y el efecto invernadero.* Por Claes T. C. Linden

22 Salud. *La dieta local es más sana.* Por Iara Houghton



Foto: P.M.

26 Multinacionales. *"Alimentecéuticos". O cómo convertir en pacientes a los sanos y medicarlos con comida de laboratorio.* Por Miguel Jara

30 Argentina. *Entrevista a la antropóloga Marta Guidi. Territorios indígenas: La victoria contra Norandino.* Por Raúl Montenegro

33 Agua. *Cuando el río suena... agua (clorada) lleva.* Por Pablo Bolaños

Boletín de la As. Vida Sana

39 Noticias

Día Mundial de la Alimentación. *Las peticiones de Ecologistas en Acción.* The Ecologist

40 Mundo

Comentarios sobre cuestiones ecológicas de la prensa internacional

42 Quesos artesanales

La difícil supervivencia de los pequeños productores. Por Ingrid Wenzl

44 Lácteos

Quesos Idiazabal de Beizama Gasta. Un ejemplo de sostenibilidad. Por Pablo Bolaños

46 Eco-nomía

Nuevos tiempos. Coherencia en el comercio justo. Por Luci Vega.

48 Agricultura de resistencia

La llaga de los pesticidas. Por Anne Lindsey



Foto: "Niño himbar". Mariano de Blas

ASOCIADOS

Agnes Bertrand, Institute for the Relocation of the Economy, France; Marcus Colchester, World Rainforest Movement, UK; Samuel S. Epstein, University of Illinois; Sally Fallon, President, The Weston A. Price Foundation, USA; Mae-Wan Ho, Open University, UK; Mohammed Idris, Consumer's Association of Penang, Malaysia; Martin Khor Kok Peng, Director, Third World Network, Malaysia; Sigmund Kvaloy, Ecopolitical Ring of Cooperation, Norway; Kalle Lasn, Adbusters Madie Foundation, Canada; Jerry Mander, International Forum on Globalization, USA; Patrick McCully, International Rivers Network, USA; Robin Page, Countryside Restoration Trust, UK; John Papworth, Fourth World Review, UK; Jakub Patočka, Literarní Noviny, Czech Republic; Jeremy Rifkin, Foundation on Economic Trends, USA; Charles Secrett, Friends of the Earth, UK; Vandana Shiva, Research Centre for Science and Ecology, India; David Suzuki, David Suzuki Foundation, Canada; Richard Wilson, The Times, UK; Tracy Worcester, ISEC, UK.

50 Aditivos en los alimentos

Al pan, pan... Y a la porquería, porquería. Por Claudia French

52 Leche de avena

Oatly. Una marca sostenible... Por Claudia French

54 Infantil

La alimentación "bio" en las escuelas francesas. Por Corinne Smith

56 Ecosistemas agrarios

SEO Bird/Life: Sembrando Naturaleza. Una agroecología que respeta la vida. Por Antonio Salmerón

58 Entrevista a Miguel Jara

"Dudar de todo es un acto de salud democrática, del sistema sanitario y de sus principales actores, también." Por Ángeles Parra

62 El libro recomendado

Semillas peligrosas
De Jeffrey M. Smith.
Por María Bienvenida de Vargas

65 Libros

67 Citas

La nutrición y el amor. VV.AA.

69 Entrevista a María Isabel Pérez, autora de "La manzana de Blancanieves"

"Por razones políticas y económicas se siguen manufacturando productos contaminados". Por Toni Montañés

73 Homo "depredators"

¿Quién quiere carne de ballena?
Por James Frankham

MINERÍAS QUE MINAN LA VIDA

Sr. Director: La reciente noticia del gobierno en relación con el consumo de agua de los ciudadanos es en principio positiva y la recibimos con esperanza, pero nos asaltan algunas dudas importantes; por ejemplo: ¿Se castigará con impuestos en la misma proporción a las empresas? Porque puestos a derrochar agua, los que lo hacen desmesuradamente son muchas de ellas. Por ejemplo, los campos de golf. ¿Desde cuándo tenemos tal afición a este deporte en España, para que a todas las inmobiliarias les haya dado por utilizarlos como reclamo? Lo que más nos asusta es que esta política sólo sea demagogia; nos asusta la incoherencia del gobierno de la nación, como la que nos tememos que va a suceder entre las cuencas del Guadiana y del Guadalquivir. Aunque aún no es del todo definitivo, se está en trámite de conceder a una multinacional minera, de capital norteamericano, el permiso para un trasvase entre ambas cuencas (por cierto, no incluido en ningún plan hidrológico), sólo para satisfacer las necesidades de la Mina de Aguablanca (Monesterio, Badajoz). El temor está muy fundado, ya que este año de sequía, en que los habitantes de Monesterio han renunciado a disfrutar de su piscina municipal; este año, decíamos, aún sin tener la concesión de aguas, ha sido construida casi completamente la conducción para dicho trasvase. Esta multinacional, que funciona por la vía de los hechos consumados, con la aparente connivencia de autoridades locales, autonómicas y nacionales, intenta saltarse de nuevo (como ya lo hizo durante dos años sin esperar a la licencia de obras municipal), sin escrúpulo alguno, nuestra normativa legal. Esperamos que el Ministerio de Medio Ambiente sea coherente, y, en este caso, contundente, y vele más por las necesidades de los ciudadanos que por las de unos pocos inversores extranjeros.

Pablo Ramos Duro. Coordinador de Ecologistas en Acción de Extremadura

MENSAJES DESDE EL TAOÍSMO

El tiempo en que vivimos, testigos del ascenso y gloria de la oscuridad, no nos deja apenas espacio para apartarse de la corriente. Consciente de mi interior y de aquello que me une a los poderes trascendentes-divinos, el estilo de vida que conduzco se compone, como cualquier otra sustancia, de la interacción de los opuestos.

La parte suave *yin* la conforma la actitud de una Madre que da, que nutre, que respeta desde lo receptivo. La parte fuerte *yang* la conforma lo material y la fuerza necesaria para conseguirlo.

Dado que esta sociedad nos induce constantemente al consumo sin la más mera consideración al desgaste que ello ocasione, vivimos en una falta de armonía interna, en un exceso de brillo. Traducido a mi vida, me encuentro potenciando mi parte femenina colocando cuantos filtros imagino ante la avalancha de mensajes acerca de aquello que me hará feliz, sumido en la difícil tarea de reparación de una estructura personal levantada a ciegas, incapaz de manera efectiva de romper la cadena que me ata a seguir consumiendo.

Luego veo el balance económico que me señala aquello que he ganado con mi trabajo, aquello que he gastado en todo un año, y esos números me dejan tan perplejo que apenas me queda valor o vergüenza para crearme un adeptito.

AMOR INCONDICIONAL

En el anterior *Vox Populi*, algunos desalmados os criticaron por vuestro especial dedicado a las adicciones y especialmente a vuestros articulistas más vinculados a la Tradición y a la vía espiritual. A mí, me pareció un monográfico estupendo. Sobre todo, muy valiente. Es muy fácil criticar a las multinacionales. Pero es más arriesgado hacer autocrítica.

María Granados (Valencia)



Foto: EcoArchivo

Podéis enviar vuestras misivas a The Ecologist. Sección "Vox populi". Adjuntad fotocopia del DNI.

En la revista electrónica de The Ecologist, www.theecologist.net, hay una sección dedicada a foros. Todos estáis invitados a participar.

Dirección: Àngel Guimerà, 1, 1º 2º. 08172 Sant Cugat. Barcelona. España

Tel: 935 800 818 • Fax: 935 801 120

Correo electrónico: theecologist@theecologist.net – Página Web: www.theecologist.net – Ver Foros

ESCEPTICISMO CON LOS TRANSGÉNICOS

JORGE HERNÁNDEZ ESTERUELAS, INGENIERO AGRÓNOMO Y VICEPTE. DE LA ASOCIACIÓN SLOW FOOD ESPAÑA, RESUME POR QUÉ HAY QUE SER ESCÉPTICOS CON LA MODIFICACIÓN GENÉTICA.

HACE POCOS DÍAS, la ingeniero agrónomo y bioquímica Pilar Carbonero esgrimía en *El Diario Vasco* una serie de consideraciones que se podrían sintetizar en la ya clásica diatriba de que los que se alinean con los transgénicos estarían a favor del progreso de la Humanidad y los otros serían unos nostálgicos o un grupo de niños ricos inmaduros incapaces de solventar el problema del hambre de la Humanidad. Acto seguido se propaga la idea de que Europa es una zona “anormal” en un mundo normal que desde China a Sudamérica, pasando por el gigante americano, promueven y aceptan los OMG's (Organismos Modificados Genéticamente). Este discurso ideologizante termina afirmando que España es un país que podría sorprender a toda Europa en esta materia, si seguimos por la ruta de seguir siendo el país europeo que más permisividad tiene con los transgénicos (gracias entre otras cosas a la ocultación de un debate social fuertemente mediatizado por no más de cinco compañías mundiales que promueven la privatización de los códigos genéticos del desarrollo de la Naturaleza y la irrupción de la artificialidad manipuladora en la introducción de códigos genéticos no hace más de dos décadas). Hace años que ese debate dejó de existir en los círculos económicos y sociales, toda vez que se ha experimentado que la irrupción de las semillas genéticamente modificadas no sólo no ha resuelto el problema del hambre, sino que ha agravado los desequilibrios entre países avanzados y en vías de desarrollo. Al parecer, los ideólogos del llamado Nuevo Orden tratan de condenar a la Naturaleza como si se tratara de un “agente del caos”.

SIMPLIFICANDO LOS MENSAJES

Mi carrera de ingeniero agrónomo, experto en economía agraria y estudioso de los fenómenos sociales, me ha hecho ser muy escéptico con aquellas personas que tratan de simplificar los mensajes. Y mucho más con aquellas personas incapaces de abrirse a los otros, prejuzgando realidades y desconociendo las potencialidades, bondades e incluso debilidades de los diferentes sistemas de producción. Decir, a modo de ejemplo, que la agricultura biológica es la que practican los pobres en el África subsahariana porque no tienen dinero ni para comprar buenas semillas, ni para fertilizantes, ni para agua... es contradictorio con el mensaje de que la agricultura “bio” es una cosa de niños ricos. Soy una persona de 55 años, no soy niño y pienso que es razonable no castigar a los países en vías de desarrollo y limitarnos medioambientalmente en los países ricos industrializados, porque hemos sido los primeros en utilizar productos de síntesis. Los mayores desastres ecológicos se dan hoy en los países desarrollados. Por eso la ecología del siglo XX, nacida en Occidente y promovida en España por Margalef y otras autoridades científicas de actualidad, ha nacido con vocación científica tratando de estudiar la interacción hombre-naturaleza interponiendo limitaciones a nuestra actividad en este planeta. Esto lo sabemos gente que no ponemos objeciones al avance de la ciencia y de la técnica, desde el Insti-

tuto Tecnológico de Massachussets en Boston hasta los propulsores de las energías alternativas herederos del espíritu de Berkeley en California. Por no hablar de la propia FAO, que, en su reciente conferencia mundial de recursos fitogenéticos, ha puesto de manifiesto la debilidad del actual sistema alimentario humano en sus relaciones con la biodiversidad. O incluso en la propia Agencia Europea del Espacio y la NASA, que saben mucho acerca de la diferencia biológica entre sistemas abiertos y sistemas confinados. Los que hemos estudiado algo de biocomputación sabemos la diferencia entre el mundo y el laboratorio.

AGRICULTURA Y NATURALEZA

La agricultura biológica no es pues el resultado *sensu stricto* de una agricultura tradicional propiamente dicha, aunque contenga elementos significativos de ésta. Es el resultado de aplicar a la agricultura aquellas técnicas que procuran abordar la producción agroalimentaria desde el punto de vista de los equilibrios en la Naturaleza, en vez de creer que eliminando la competencia en la lucha por la vida se obtienen mejores resultados a corto y largo plazo. Es pues un enfoque distinto que aplican las ciencias biológicas, físicas y químicas desde que en la Alemania kantiana se abordara el funcionamiento de la Naturaleza. Otra posición pretendería idealizar la tradición negando que muchas prácticas «tradicionales» han supuesto desastres ecológicos de relevancia en la Historia. El ser humano, a diferencia de una gran parte del resto del mundo animal, utiliza su inteligencia y esfuerzo para alterar el medio natural en beneficio propio y esta característica le ha hecho adquirir más conocimientos por quiebras y problemas que por marchar bien las cosas. Consciente de ello, siempre he estado orgulloso de ser uno de los principales promotores en la feria Alimentaria en Barcelona de la apertura de una sección de alimentación ecológica. No con el ánimo de monopolizar la alimentación, pero sí para normalizar las relaciones en un país en el que las ciencias naturales han sido materias relegadas y en favor de la creación de canales comerciales estables de productos biológicos. Y esa posición no está reñida con la apertura de mente hacia otras propuestas que sean sensatas y no basadas en intereses ocultos debidamente empacados en un discurso ideológico consumible. Desde Slow Food, pasando por Eurotoques, sabemos que el principal problema de la ingeniería genética está basado en la privatización del «Conocimiento adquirido» o *Know-out* de la propia Naturaleza y del empobrecimiento o reduccionismo de los mecanismos de la Vida. Ni la naturaleza es perfecta ni es imperfecta. Simplemente hay que saber que nosotros vivimos en ella y que no parece prudente, como especie, alentar un enfrentamiento contra ésta. Las chicas y chicos de Zarautz cuando hacen surf saben que hay que mantener el equilibrio con la ola. Cuando yo era pequeño, una ola grande me arrastró, me tumbó, me cegó y hasta amedrentó. Tal es la diferencia que inspira la lógica de la agricultura “bio”, en un mundo en el que todos los colosos de Rodas sucumben.



En las antipodas de la globalización económica, la producción "bio" y local de alimentos... le planta cara a la dictadura alimentaria del Nuevo Orden mundial.

JUSTIFICACIONES FRAUDULENTAS

Hemos debido escuchar en la misma entrevista que el único insecticida que se permite en la agricultura biológica es el BT, que es una bacteria del suelo que tiene propiedades insecticidas. Esta aseveración tiene como objeto el tratar de justificar las semillas OMG-BT desconociendo todas las recomendaciones de la Organización Internacional para la Lucha Biológica y los avances que se han dado en la utilización de otras plantas y animales en la búsqueda del reequilibrio de los diferentes ecosistemas de este planeta. ¿Sabe algo la autora del artículo de las aportaciones de algunos científicos españoles en esta área? Los que estamos en centros de investigación o cercanos a ellos estamos hartos de que sólo se tilde de científicos a unos pocos genetistas y se oculte el quehacer de la mayoría. Ni tanto ni tan calvo, porque el problema de la anchoa no lo resuelve la genética, ni el del anisakis tampoco.

LA NUEVA RELIGIÓN CIENTÍFICA

En definitiva, algunos creemos que en esta entrevista se deja translucir una cierta especie de prepotencia de algunos ámbitos empresariales que compran científicos y que tratan de conformar la ciencia como si de una nueva religión se tratara, en vez de un método de conocimiento de la realidad que nos circunda. Esa herencia del despotismo ilustrado suele aprovecharse del desconocimiento generalizado de algunos axiomas de la ciencia para tratar de influir ante la opinión pública en favor de pequeños círculos de poder económico que están limitando el espíritu democrático en favor de una supuesta era prometeica en la que la ciencia y la tecnología, al margen de las estructuras sociales y de la propia Naturaleza, lo resolverían todo. En toda la historia de la Humanidad precedente este postulado ha sido falso. Pero es que además ese no es el mayor problema de la Humanidad, que es un problema de cantidad (hambre y desnutrición) y de calidad (diversidad de hortalizas, de cereales, gallinas, ovejas... y de alimentos con gusto, con diferencias de color, de texturas, de formas) que la ingeniería genética no ha resuelto eficazmente. ¿Por qué hay que poner trigo en zonas del planeta a las que no les gusta ese cereal habiendo otros como es la mandioca, maíz, arroz? ¿Por qué creer que los hidratos de carbono sólo provienen

de los cereales? Pues porque hay sólo siete grandes compañías que controlan el comercio del cereal. Así que los expertos de la alimentación sabemos acostumbrarnos a pensar que este planeta no es homogéneo y que el aceite de oliva, por muy bueno que sea, siempre estará limitado. No seamos circunspectos ni estúpidos. En la Dordogne degustaré el aceite de nuez y en el Atlas de Marruecos el de argán. Y si me voy a Laponia, pescado azul. Y donde fueres come lo que vieres. La niña rica es la mal educada, ya que no se ha relacionado con el mundo. No podemos dejar que se nos insulte en el nombre de la ciencia a gentes que no paramos de favorecer el espí-

ritu científico en nuestro aún atrasado país o a artesanos de la tierra que tratan de mantener producciones singularizadas, orgullosos de mantener el conocimiento de siglos de relación del campesino con la Terra Madre Biota Solar. Tampoco es más científico quien insulta o utiliza el haber tenido relaciones con gentes prominentes como Grande Covián... para tratar de influir en la opinión pública. Mi padre, que era amigo y contertulio hispano de Grande Covián, no probó pescado azul ni aceite de oliva tras un infarto de miocardio. Y la causa no fue otra que la de que los grandes productores de aceite de semillas no financiaron investigaciones sobre los ácidos grasos del aceite de oliva y del pescado azul. Tal es el inconveniente que tiene el sistema I+D en EE UU, más mediatizado por los poderes económicos privados que el europeo. Sólo se conoce lo que se paga. Y el que paga manda.

VIVIENDAS CARAS, POCO DINERO PARA COMIDA

Para finalizar, en este debate, además, se hurta el hecho de que el actual crecimiento económico y social español se está haciendo en favor del alza del precio del transporte y de la vivienda, mientras se anula la alimentación biodiversa y se hace descender el porcentaje del gasto en alimentación, disolviendo cualquier estructura tradicional que mantenga producciones singularizadas. La homogeneidad nos amenaza como resultado de la supuesta bondad de las economías de escala, aunque sea a costa de técnicas invasivas. Y llegados a ese punto nos podemos permitir el lujo de dudar razonablemente de afirmaciones de algunos científicos españoles que, sin haber aportado una contribución sensata al mundo de la modificación genética, estén fomentando la transferencia de la dependencia sectorial de un sector tan clave como es la alimentación a unas poquísimas compañías que tratan de dominarlo a través de la privatización de sus códigos. No somos máquinas computadoras, ni comedores de bytes. Somos humanos que queremos disfrutar de este maravilloso planeta.

Jorge Hernández Esteruelas

Este artículo se publicó originalmente en "El Diario Vasco", edición impresa

EL MITO DE QUE HAY ALIMENTOS PARA TODOS

GUILLERMO CABA TOCA UN TEMA DELICADO, LA CONTENCIÓN DEMOGRÁFICA. SEÑALA QUE EL SISTEMA ESTÁ RESOLVIENDO LA CUESTIÓN CON UNA PANDEMIA BACTERIOLÓGICA

“La mayoría de los problemas no pueden resolverse al nivel en que vienen planteados”. Esta afirmación de la socióloga chilena Cecilia Dockendorf es aplicable al aserto de la FAO de que el planeta tiene capacidad para alimentar a 12.000 millones de personas. Dicha declaración contiene, de forma implícita, el reconocimiento de que la única manera de dar alimentación equilibrada a tal cantidad de almas es mediante los procesos industriales de producción de alimentos y con el uso de la moderna biotecnología como la de los transgénicos. Los efectos de este modelo a nivel ambiental y de salud son, como sabemos, devastadores.

6.600 MILLONES DE SERES

Sin embargo, antes de tomar siquiera en consideración la afirmación de la FAO, deberíamos analizar serenamente si hoy es posible garantizar una alimentación equilibrada a los 6.600 millones de personas que vivimos en la Tierra. Las preguntas adecuadas serían: ¿Es posible que hoy se pueda asegurar comida nutritiva a todos sin utilizar el actual sistema industrial y artificial de producción de alimentos? Para ser sostenibles, ¿es suficiente con aplicar las medidas de soberanía alimentaria y de disminución en Occidente del consumo de bienes y servicios? Dicho claramente: ¿La Tierra puede abastecernos generosamente de carne, pescado, vegetales..., libres de transgénicos, pesticidas, hormonas, antibióticos...?

EL CASO DE ETIOPÍA

De forma más o menos regular, los medios de comunicación informan de que, por ejemplo, una “pertinaz sequía” deja en la hambruna más absoluta a los etíopes. Entre las causas que se enumeran, de forma sistemática se obvia que, hace un siglo, en el espacio que hoy ocupa Etiopía, había unos 6 millones de almas, y que hoy son 70.

Cuando Colón llegó a América la Amazonía estaba habitada por unos 20 millones de personas. Hoy Brasil, que ocupa un área similar a la de la cuenca amazónica, acoge a 185 millones de almas. En Asia, sólo en India y China viven 2.400 millones de almas. Y en Occidente estamos igual de saturados. En este sentido, la soberanía alimentaria es totalmente necesaria. Ahora bien: esta medida sólo puede mitigar el problema del acceso para todos a alimentos no contaminados. Pero no puede resolverlo.

Conservo grabado un programa de radio de Sintonía Alfa del investigador Andreas Faber Kaiser. Emitido en 1993, se trató entre otros aspectos del descubrimiento, por parte de un amigo suyo, de unas semillas de pallares encontradas en un yacimiento precolombino en Perú. Analizados por el doctor Mirko Beljanski, estos pallares revelaron contener una cantidad de proteínas y



Foto: "Niño himba", Mariano de Blas

Las poblaciones vernáculas siempre han utilizado métodos de contención demográfica que han protegido el futuro de las poblaciones... Muchos animales también lo hacen

vitaminas muchísimo mayor que las actuales semillas de estas plantas. Y es que estos pallares tenían una antigüedad de más de 500 años. Es decir, pertenecían a una época en la que todavía no se había inventado la química inorgánica y las modernas biotecnologías. Por entonces el planeta no estaba saturado de contaminación y Gaia rebosaba de salud. En ese momento se aplicaba en la alimentación lo que hoy se reivindica en la denominada Nueva Cultura del Agua: se adecuaban las necesidades de uso de un recurso natural a las disponibilidades del mismo. Hacerlo al revés sólo generaba, al igual que hoy, escasez, conflicto y violencia. Traduzcamos necesidades por estómagos y entenderemos que las poblaciones no crecían más de lo que la Naturaleza les podía proveer de alimentos.

EL PODER CREA LA GUERRA BACTERIOLÓGICA

En *El impacto de la ciencia en la sociedad*, el filósofo Bertrand Russell alertó de que, si bien hasta entonces la guerra como medio de control del crecimiento demográfico había resultado ser un fracaso, “tal vez la guerra bacteriológica demuestre ser más efectiva. Si pudiéramos extender la peste negra en todo el mundo una vez cada generación, los supervivientes podrían procrear libremente sin miedo de superpoblar el mundo”.

En 1980 el Departamento de Estado norteamericano publicó el *Informe Global 2000 para el Presidente*. Este trabajo sostenía que, de no tomar medidas para frenar el crecimiento demográfico, en el año 2000 habría 2.400 millones de personas “de más”. El asunto no tendría tanto interés si no fuera porque poco después aparecía el sida, pandemia sobre cuyos orígenes todavía planean muchos interrogantes. Y en este sentido una de las hipótesis a considerar es la de que se trata de un arma bacteriológica, y más en concreto étnica.

Sea como sea, desde el punto de vista de Gaia, el proceso de crecimiento demográfico es un tumor con metástasis. A esta altura, tener hoy más de dos hijos es un crimen porque obliga a que mueran, como mínimo, la misma cantidad de criaturas en otra parte del mundo. Una mayor preocupación por Gaia y por nuestra salud está popularizando el denominado Principio de Precaución en lo concerniente a la comercialización de nuevos productos químicos ¿Por qué no aplicamos esta prudencia en el ámbito de nuestra descendencia? Si no nos regulamos por las buenas, como un acto de respeto y amor hacia los demás y el planeta, las guerras, las pandemias, las hambrunas y las leyes a favor del aborto... se encargarán, como ya está ocurriendo, de hacerlo.

Guillermo Caba Serra, *periodista*

¿QUÉ COME TU HIJO EN LA ESCUELA? CUIDADÍN, CUIDADÍN...

¿TIENEN LOS PADRES EL DERECHO A SABER EL TIPO DE ALIMENTOS QUE SUS HIJOS CONSUMEN EN LA ESCUELA? OBVIAMENTE, SÍ. LO EVIDENTE, NO OBSTANTE, NO ESTÁ TAN CLARO PARA ALGUNOS GOBERNANTES DE ALGUNOS PAÍSES, COMO EE.UU.

A 27 MILLONES DE NIÑOS ESTADOUNIDENSES, en su mayoría procedentes de familias con bajos recursos económicos, les provee de alimentos el Programa Nacional de Almuerzo Escolar, que incluye alimentos irradiados desde mayo de 2003 ¹. La industria nuclear en colaboración con industrias agrícolas y alimentarias y con la autorización del Departamento de Educación... decidieron ofrecer alimentos irradiados en las escuelas. Seis distritos californianos los prohibieron en sus cantinas, ya que en el proceso de la irradiación se destruyen los nutrientes y se forman nuevos químicos tóxicos cancerígenos ².

Se esperaba que el gobernador de California, Arnold Schwarzeneger, firmara la legislación propuesta para proteger el derecho de los padres a saber lo que comen sus hijos, pero, desafortunadamente, al final Schwarzeneger vetó este proyecto de ley. Si California hubiera puesto freno a estos "desmadres", otros estados hubieran seguido el ejemplo, pero "Arnold" no tiene entre sus planes prioritarios proteger la nutrición de los niños de clases más humildes...

IRRADIACIÓN EN OTROS PAÍSES

Estados Unidos no es el único que irradia alimentos. Argentina, Brasil, México, Europa, Sudáfrica, Japón, etc., que también lo hacen, aseguran que solamente irradian los alimentos y productos que destinan a la exportación. Sin embargo, no sería la primera vez que los productos alimentarios irradiados para la exportación también se consumieran en la nación exportadora. Al final, tanto importadores como exportadores están consumiendo alimentos irradiados.

Originalmente, todo alimento irradiado tendría que llevar la "radura" en la etiqueta. Este símbolo internacional consta de un círculo con una planta en medio en el que la línea por encima de la planta está fragmentada. Las industrias prescindieron de la etiqueta porque los consumidores rechazaban el producto que la llevaba. Las etiquetas de estos productos, pues, son fraudulentos, ya que ocultan lo que llevan.

La máxima de que "no hay venenos sino dosis" no se puede aplicar a la radiación. El Dr. Gofman en su famoso libro *Radiation and Human Health (Radiación y Salud Humana)* explica por qué cualquier radiación, por pequeña que sea, es *demasiada*. Además, revela la evidencia científica sobre cómo los bajos niveles de radiación aumentan la posibilidad de contraer cáncer ³.

INDUSTRIAS CABEZOTAS

A pesar de los riesgos de los alimentos irradiados y del abuso cometido en la alimentación de los niños cuando se les imponen en su dieta, las industrias siguen manufacturándolos. Los padres creen que, por tratarse de alimentos destinados a los niños, no pueden ser nocivos para la salud. La realidad es otra. El niño se ha convertido en el blanco fácil de las industrias porque no hay supervisión por parte de los padres, agobiados por la rutina de sus

quehaceres diarios. Así, la industria deshumaniza los alimentos y los niños quedan reducidos a unidades de consumo.

Las industrias que más ganan son las alimentarias con la manufacturación de comidas rápidas, meriendas, comidas diseñadas para que la industria las procese fácilmente, las transporte, las almacene, las anuncie y las pueda colocar en instituciones donde estas mismas comidas se incluyen en el precio de la educación, del viaje, del hospedaje o de la fábrica donde los trabajadores las consumen ⁴.



Antes, preocupaban los microbios y las bacterias. Hoy, todo lo contrario: preocupan las invasoras estrategias de "desvitalización" de los alimentos para los niños... que crean las grandes compañías alimentarias y los estados en complicidad con la industria nuclear...

PERDIENDO LO SAGRADO

Las industrias han perdido el sentido de lo sagrado. Actúan bajo valores materialistas y pragmáticos. Los niños necesitan desarrollarse física, mental y espiritualmente. La comida tóxica es la antítesis de lo que ellos precisan. Los padres tienen el derecho a saber el tipo de alimento que sus hijos consumen en la escuela, a dialogar con la industria y el gobierno directamente o a través de asociaciones mediadoras y a cambiar a las nodrizas corruptas por nodrizas honradas que ofrezcan una alimentación saludable a los niños. Estados Unidos, vaya ejemplo... Es mejor comer en casa, con la abuela...

María Isabel Pérez

NOTAS

1. Blackshaw Anna (2004), "Victory for California Families: Governor Should Sign School Lunch Bill to Protect Parent's Right to Know", Oakland, California, August 26, 2004 <http://www.citizen.org/pressroom/release.cfm>
2. Lee, Lita (1990), Radiation Protection Manual, Redwood City, California, Grassroots Network.
3. Gofman, John W. (1981) Radiation and Human Health, San Francisco, Sierra Club Books.
4. Hightower, Jim (1975) Eat Your Heart Out. Food Profeteering in America, New York, Vintage.
5. SFIA (The Stop Food Irradiation Alliance) www.nukefreefood.freeservers.com/plain_index.htm
6. www.safelunch.org
7. www.foodandwaterwatch

DÁNDOLE VUELTAS A LA DIETA MEDITERRÁNEA “CORAZONES PARTÍOS”

ÁNGELES PARRA, DIRECTORA DE BIOCULTURA, DEFIENDE LA DIETA MEDITERRÁNEA, OBVIAMENTE, ANTE LA GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA. PERO AÑADE: “MEDITERRÁNEA, SÍ, PERO QUE SEA ‘BIO’ Y LOCAL”...



Foto P.M.

La dieta mediterránea convencional es mejor que la dieta convencional anglosajona actual, cargada de grasas y productos desnaturalizados, pero la dieta mediterránea “bio” es mucho mejor que la dieta mediterránea convencional...

SEGÚN NOS INFORMA BEN HIRSCHLER (desde Reuters), con relación al Congreso Mundial de Cardiología celebrado en la Ciudad Condal este pasado verano, gracias a la tradicional dieta mediterránea... Catalunya ha sido, desde siempre, una de las zonas de Europa con menor índice de enfermedades cardíacas. Pero, como insiste Hirschler, esto está cambiando a pasos agigantados. La globalización alimentaria conlleva la homogeneización nutricional mundial. Dicho en llano, la dictadura de las grandes corporaciones alimentarias. Desciende la biodiversidad alimentaria, se ingieren grasas saturadas por doquier, productos cuajados de productos químicos, alimentos absolutamente desvitalizados, azúcares insanos a manta... Resultado: aumentan las patologías cardiovasculares (y muchas otras). “La dieta mediterránea está cambiando”, ha dicho a Reuters el doctor Ramón Estruch, de la Universidad de Barcelona. “Los jóvenes no comen bien hoy en día, la obesidad está aumentado y estamos perdiendo nuestra dieta. Necesitamos volver a los patrones clásicos de alimentación mediterránea que teníamos en las décadas de 1960 y 1970”, agregó Estruch.

EVIDENCIAS CIENTÍFICAS

Las evidencias científicas de que el consumo de aceite de oliva y de productos frescos de la huerta, frutos secos, fruta... es muy sano para el corazón y para todo el organismo ya no se discute en ninguna parte. Dice Hirschler: “Estruch y sus compañeros, por ejemplo, demostraron hace dos meses que la dieta mediterránea,

rica en grasas saludables, era incluso mejor que las convencionales dietas bajas en calorías, porque mejora el colesterol, la presión sanguínea y los niveles de azúcar en la sangre”. Michael Tendera, presidente de la Sociedad Europea de Cardiología (ESC por sus siglas en inglés), ha afirmado: “En el norte de Europa estamos viendo que hay una tendencia a una dieta más saludable. Desafortunadamente, en los países que tradicionalmente han tenido una dieta mediterránea la situación no está mejorando sino deteriorándose. La alimentación está empeorando y la cantidad de ejercicio que la gente hace es muy, muy baja”. Las estadísticas son elocuentes. “Uno de cada cuatro españoles menor de 19 años tiene sobrepeso en la actualidad”. Hirschler sentencia: “El precio de este cambio de estilo alimentario será, previsiblemente, un aumento del número de ataques cardíacos, lo que ejercerá una presión suplementaria en el presupuesto público destinado a la salud. Sólo en la Unión Europea, las estimaciones de la ESC dicen que los costos por enfermedades cardiovasculares para la economía son de 170.000 millones de euros (218.000 millones de dólares) por año, 100.000 millones en asistencia médica y el resto en productividad”.

DIETA MEDITERRÁNEA Y “BIO”

Está claro que tenemos que defender la dieta mediterránea tradicional por muchas razones: por nuestra salud, por nuestra economía, por nuestra cultura, porque es medioambientalmente más sostenible... Pero, simplemente quedarse ahí, es aparcar el carro en la mitad del camino. La dieta mediterránea, para ser verdaderamente saludable, además de estar basada en la raíz más tradicional (porque últimamente se le llama “dieta mediterránea” a cosas que no lo son...), tiene que ser “bio”, sin compuestos químicos, sin aditivos, sin modificación genética. Y, aún más, para ser verdaderamente saludable, sostenible y segura, debería estar basada en productos locales. De esta forma, conseguiremos, además de proteger nuestro corazón, proteger nuestro organismo entero y también el ecosistema al que pertenecemos. Como reconocen todas las instituciones internacionales al uso, desde la FAO a la OMS, la dieta convencional está hoy en el origen de muchas enfermedades de nuestra civilización: cáncer, enfermedades degenerativas, diabetes... Está claro que, en abstracto, una dieta basada en productos vegetales frescos, con aceite de oliva, es más sana que, por ejemplo, la típica dieta de los países anglosajones. Ahora bien, para que esa alimentación pueda ser considerada saludable de verdad... tiene que ser biológica. Si no es así, aunque sea una dieta muy “verde”, seguirá “partiéndonos el corazón”, o el estómago, o el colon, o la médula, porque, desgraciadamente, hoy, una verdura que no sea “bio”... también puede llegar a ser muy insana.

Ángeles Parra es directora de BioCultura



Si sumem
energies,

en reduïrem
el consum

Avui ens adreçem a les més de 4.000 associacions de Barcelona perquè s'adhereixin a la campanya *Llum Verda a Barcelona*, una iniciativa que fomenta l'ús racional i l'estalvi d'energia. Junts, mitjançant la suma de petites accions individuals, assolirem aquest objectiu de fer de la nostra ciutat un espai més eficient i sostenible. **Si sumem energies, reduïrem el consum energètic.**

Informa't de la campanya i apunta-t'hi:
Centre de Recursos Barcelona Sostenible
Tel.: 932 374 743 / recursos@bcn.cat / www.bcn.cat/agenda21



Ajuntament de Barcelona

Vitis  Natura

vinos y viñedos ecológicos

vitisnatura@vitisnatura.com



SOBERANÍA ALIMENTARIA, LUCHAS CAMPESINAS,



Foto: P. M.

Un militante propone acciones concretas para luchar por la soberanía alimentaria en el V Foro por un Mundo Rural Vivo de Amayuelas

ECOLOGÍA PROFUNDA

Del 22 al 24 de septiembre, en Amayuelas de Abajo, Palencia, se celebró el V Foro por un Mundo Rural Vivo. Organizaciones agrarias, rurales, campesinas, de todo el estado español y de medio mundo, ecologistas... se reunieron para diagnosticar el actual estado de la cuestión. Resultados: sólo tenemos un enemigo común: el modelo neoliberal. Hay que volver a la conexión espiritual con la tierra, con el agua, con las semillas... Defender la soberanía alimentaria, la ecología profunda, los entornos rurales, la Naturaleza, la economía rural, las culturas autóctonas... es una misma cosa. La unión hace la fuerza. Pedro Burruezo estuvo allí...

*La fortuna depende de la virtud
y del mérito, no del dinero.
La grandeza reside en la sabiduría
adquirida, no en la edad.*
Proverbio sufi

Difícil resumir un fin de semana largo de debates y militancia en Amayuelas (eso sin contar las noches de fiesta, los conciertos...). Pero volví del V Foro por un Mundo Rural Vivo con una certeza: la militancia no descansa. Uno se recarga las pilas. Son experiencias que ayudan a resistir. Porque la palabra de hoy es ésa, "resistencia".

Más de 300 militantes de diversas asociaciones se reunieron en Amayuelas bajo la convocatoria de Plataforma Rural. Las granjas familiares van desapareciendo poco a poco. Desaparecen pueblos, culturas autóctonas, especies animales y vegetales, gastronomías, costumbres... ¿Quién gana? El Sistema y la gran industria tecnolimentaria. ¿Cómo se puede detener tanta destrucción? A Jorge Riechmann le preguntan en el número 30 de *Ecología política*. "¿Puede una agricultura ecológicamente razonable dar de comer a ocho o nueve mil millones de personas?". Y él contesta. "Sí que puede pero dos variables clave, que los análisis 'científicos' normalmente dejan de lado, son la propiedad de la tierra y la composición de la dieta". Le vuelven a cuestionar: "¿Y puede hacerlo la agricultura de las transnacionales agroquímicas, la OMC, los latifundios agroexportadores y los laboratorios de transgénicos?". Y Riechmann zanja la cuestión: "No: a esa agricultura le sobran, ya hoy, unos mil millones de personas. Ésa es la cuestión. Al mundo ahorrado por el poder del capital financiero y las transnacionales le sobran miles de millones de personas. Con agricultura campesina, soberanía alimentaria, agroecología y dietas bajas en carne podremos alimentarnos todos y todas sin devastar la biofera. Con monocultivos, patentes sobre la vida, oligopolios, agrotóxicos y agricultura sin agricultores la debacle está garantizada. Hay que elegir". Pues eso. Y los participantes en el Foro por un Mundo Rural Vivo lo tienen bien claro.

PROYECTO L'ARCU LA VIEYA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN ASTURIAS

L'Arcu la Vieya es un proyecto que trabaja el consumo responsable, entendiéndolo como una opción política anticapitalista. Apostamos por la soberanía alimentaria: es un derecho irrenunciable de los pueblos a gestionar los recursos propios de forma sostenible en la producción, distribución y en el consumo, respetando el derecho de autodeterminación. Entendemos el comercio mundial como un complemento del comercio local, y no como un motor de desarrollo. L'Arcu la Vieya es parte del Espacio por un Comercio Justo, red estatal desde la que se enfrenta el intento del sistema de absorber el movimiento de comercio justo, con sellos que certifican "productos de comercio justo" de multinacionales, que se van a vender en las grandes superficies. El proyecto se concreta en una tienda y un local social. En la *tienda* intenta hacerse posible una opción de consumo responsable, con la venta de productos básicos. El local social tiene una biblioteca popular, un archivo de publicaciones y materiales de contrainformación, además de ser un espacio de debate abierto a otros colectivos y personas.

L'Arcu la Vieya, C/ Postigo Alto, 14 Bajo. 33009. Uviéu - Asturias.
Tlf: 985217357. Correo electrónico: arcuvieya@yahoo.es



Foto: P. M.

En el V Foro por un Mundo rural Vivo se vivió un ambiente muy militante y muy informal al mismo tiempo

CONTRA LAS GRANDES SUPERFICIES

En el número 27 de *The Ecologist* ya acometimos con contundencia contra las grandes superficies. Ellas son buena parte del problema. En Amayuelas, en Plataforma Rural, en muchos sitios... también lo saben desde hace tiempo. El margen para los campesinos, para los ganaderos, desciende a marchas agigantadas. A veces, no sale a cuenta ni siquiera producir. Toda la distribución está en muy pocas manos. Ellos dictan los precios y crean una monocultura global, una cultura única, un mercado único. El caso de Wal Mart en EE.UU es emblemático. También el de Texco en UK. En Francia, Carrefour. En España, otras cadenas siguen esos mismos pasos.

El sábado día 23 se presentó la campaña "Lucha contra las grandes superficies". Presentaron los responsables de No Te Comas el Mundo. En el momento en que escribo estas páginas no se sabe bien, a ciencia cierta, cuáles serán las acciones que se llevarán a cabo y cómo tomarán forma. Pero está claro que

ECOAGROTURISMO "CASA DEL RÍO MIJARES" RESISTENCIA EN VALENCIA

La Casa del Río Mijares es una cooperativa de trabajo asociado comprometida con el desarrollo rural y el respeto por la Naturaleza. Entendemos nuestra cooperativa como una forma de vida sencilla y natural. La finca en la que vivimos tiene una extensión aproximada de 155 has. 17 de ellas estuvieron dedicadas al cultivo agrario (secano y regadío); llevaban 20 años abandonadas cuando llegamos en 1997. La finca es propiedad del ayuntamiento de Buñol, que nos la ha arrendado. Nuestra intención es recuperar esta antigua explotación agrosilvopastoril y desarrollar un modelo de economía sostenible basado en la agricultura y ganadería ecológicas, la artesanía, la educación ambiental y el turismo rural respetuoso con las personas y el medio. Actualmente nuestra cooperativa está trabajando junto a la Plataforma Salvemos Mijares en la paralización de un proyecto de urbanización y campo de golf a 2 km. del nacimiento del río.

"Casa del Río Mijares Coop. V."
Cno. Viejo de Mijares s/n. Apdo. 59
46360 Aldea de Mijares. Buñol. Valencia
Tel.: 96 212 73 00
www.casadelriomijares.es

defender la naturaleza es
nuestro principal objetivo

IX FIRA NATURA

medio ambiente y calidad de vida

9 · 10 · 11 ~ III ~ 2007
Fira de Lleida

Ven a conocer y a participar en una de las ferias más dinámicas de medio ambiente y calidad de vida

En Fira Natura encontrarás los temas ambientales más actuales: agricultura y ganadería ecológica, bioconstrucción y energías renovables, turismo rural, textil y calzado..., y muchas actividades



firanatura.org - 973 26 61 29

El Tao de la ecología

Una visión ecológica del mundo

Edward Goldsmith



«Una lectura innovadora e indispensable que nos fascinará.»
Times Literary Supplement

Icaria La mirada esférica

Por sólo 18 €
gastos de envío
incluidos

☛ Para adquirir el libro sólo tienes que enviar un e-mail a:
publicidad@theecologist.net

Indica:

- Título del libro y...
- Nombre completo y dirección
- DNI/CIF
- Los 20 dígitos de tu cuenta bancaria

☛ También puedes realizar el pago mediante transferencia bancaria a:

- Banco Sabadell
- As. Vida Sana

Tienes que ingresar 18 euros en la cuenta:

0081 0432 06 0001036509 o mediante giro postal a

- The Ecologist Àngel Guimerà, 1, 1º 2ª
- 08172-Sant Cugat (Barcelona)

Cuando hayas hecho el ingreso en nuestra cuenta o el giro postal, nos envías un e-mail a publicidad@theecologist.net diciéndonoslo y dándonos tus datos postales para que te enviemos el libro.

☛ También puedes hacer todo esto por correo postal a la dirección antes citada.

☛ También puedes hacer el pedido por teléfono o consultarnos cualquier duda:

93 692 66 75 / 93 580 08 18

algo hay que hacer. Casi un 80% del negocio alimentario está hoy en manos de las grandes empresas de distribución en España y en buena parte del planeta. En algunas ocasiones, el porcentaje de lo que gana el intermediario con respecto a lo que se lleva el campesino es abismal. Hay algunas cosas claras: es necesario reivindicar el consumo local, evitar favorecer a las grandes cadenas... Alguien señala que, en cuanto a las acciones a llevar a cabo, que sean muchos los participantes... De esta forma, se divide la responsabilidad penal, en el caso de que la hubiere. No habrá violencia, pero sí resistencia y contundencia.

La campaña No Te Comas el Mundo, que ahora se centrará en las grandes superficies, ya tiene un pretérito. El salmón de Chile, la soja transgénica argentina, las flores de Colombia... “La idea es ligar las consecuencias sociales y ambientales de estos productos en el Sur con nuestra vida diaria y hábitos de consumo. Estamos adquiriendo una deuda ecológica y propiciando una pérdida de soberanía alimentaria que tiene consecuencias en esos países”, afirma Ferran García, coordinador de la campaña. Está previsto que ésta tenga una duración de dos años. Durante la primera mitad de 2005 se llevaron a cabo cuatro estudios sobre los productos mencionados para recopilar “de forma rigurosa y clara” las consecuencias de su consumo y sus implicaciones y, a partir de 2006, se empezó a difundir los resultados de esos estudios entre organizaciones, entidades y movimientos sociales a través de jornadas, charlas y la publicación de los informes. Resumiendo: comprar barato productos del Sur saldrá muy caro para el Sur y para el Norte. Es necesario invertir el sistema absolutamente. Otra economía es imprescindible ¡ya! Ese modelo económico, ese consumo, esos hábitos, también tienen consecuencias imprevisibles en nuestras economías y en todo nuestro tejido social, rural y urbano.

ACCIONES CONTRA LA MODIFICACIÓN GENÉTICA

Isabel Bermejo protagonizó uno de los momentos clave del encuentro en Amayuelas. El tema, los transgénicos. Bermejo realizó un resumen del estado de la cuestión en el estado español. Hubo alegrías: a pesar del chaparrón mediático, la “batalla” transgénica es una guerra que los consumidores han ganado. Pero también hubo tristezas: A pesar de todo, el gobierno español sigue siendo muy permisivo con la biotecnología. De hecho, es el país con una legislación y una actitud más laxa en toda Europa. Pero el gran problema está por venir, sobre todo en lo que respecta a las nuevas legislaciones sobre la presunta compatibilidad de cultivos. Hoy, sabemos que los cultivos biotecnológicos contaminan a los convencionales y biológicos con polución genética, que esta polución puede tener muy graves consecuencias a medio y largo plazo... Para empezar, podríamos estar sentenciando a muerte a las variedades tradicionales y al futuro de la agricultura campesina y/o biológica. Los presentes en Amayuelas acordaron realizar todo tipo de actos contra la manipulación genética. Entre ellos, la siega de cultivos biotecnológicos. Se acordaron medidas de apoyo a los compañeros catalanes enjuiciados por sus acciones contra los OMG's. Se pidió a voces que, como ya ocurre en otros lugares de Europa, se creen en España zonas libres de OMG's. Y se anticipó que las próximas campañas contra los transgénicos harán hincapié en llevar la información a la ciudadanía. La coexistencia no es posible.

Por cierto, que unas semanas después de que el Ministerio de Agricultura (MAPA) aprobara un nuevo grupo de variedades



Fotos: P. M.

Cuando el sol intermitente iba apareciendo, algunos de los grupos de trabajo llevaban a cabo sus debates al calor del “solano”...

de maíz modificado genéticamente (MG) para su cultivo en España, único país de la UE en que se cultivan transgénicos a gran escala y en un contexto de absoluta falta de control sobre este tipo de cultivos, la caravana de Greenpeace denominada “Unidad de Delitos Transgénicos” terminó en la provincia de Albacete la campaña “Denunciando la contaminación genética”, cuyo objetivo ha sido investigar y denunciar la situación de los transgénicos en España y los daños provocados por éstos. Según Greenpeace, “la expedición, que comenzó el pasado 25 de septiembre en Manresa -provincia de Barcelona-, ha recorrido numerosas localidades de Catalunya, Aragón y Castilla-La Mancha y terminó en los municipios de Elche de la Sierra (viernes) y Casas Ibañez (sábado)”. Según las mismas fuentes, “la unidad móvil, dotada de varios espacios, entre ellos un laboratorio equipado para detectar campos de maíz transgénico y contaminaciones en campos convencionales y ecológicos, ofrece multitud de materiales pedagógicos y una exposición. En ella se han realizado durante dos semanas numerosos encuentros y jornadas de puertas abiertas en las principales zonas de maíz MG de España. Aragón, Castilla-La Mancha y Catalunya son, por este or-

HUERTOS FAMILIARES EL TRABAJO BIEN HECHO

La mejor opción que existe actualmente para procurarse unos alimentos sanos y nutritivos, a parte de adquirir productos ecológicos, es la de cultivar nuestro propio huerto. De él se pueden obtener las frutas, verduras y hortalizas que una familia necesita para su consumo, ya sea fresco o confeccionando sanas conservas y deliciosas mermeladas, con el consiguiente ahorro que conlleva. También alimenta el ego, al recoger los frutos que con trabajo y mimos obtenemos, cuando se enseñan con orgullo a los amigos y familiares. Además, es una manera de realizar un saludable ejercicio y una forma de relacionarnos con los diferentes ciclos de la Naturaleza. En su cuidado puede participar toda la familia, especialmente los niños, porque aprenden a valorar el esfuerzo y a respetar el medio y de paso evitamos que se embrutezcan con la Play Station y se idioticen con la TV. Se relocaliza la producción y el consumo. Se evitan transportes y dependencias. Y comemos con total fiabilidad.

Francisco Manuel de Blas

MANIFIESTO CONSTRUYENDO DESDE LO LOCAL LA SOBERANÍA ALIMENTARIA PLATAFORMA RURAL / ALIANZAS POR UN MUNDO RURAL VIVO

Nos hemos encontrado en Amayuelas de Abajo los días 22, 23 y 24 de septiembre de 2006 más de 300 personas, representando a 40 organizaciones sociales (diversas y plurales), procedentes de todos los estados, regiones y pueblos de la Península Ibérica. Nos hemos encontrado agricultores/as, ciudadanos/as... que quieren volver a los pueblos, ciudadanos/as que viven en el medio urbano y que están por un mundo rural vivo.

El conjunto de organizaciones participantes representan a una ciudadanía que cree en otro modelo de economía, en otro modelo de desarrollo, en otro modelo de mundo rural y en otro mundo... porque es posible.

Nos han acompañado miembros de Vía Campesina de Brasil, Chile, Inglaterra, Italia, Portugal, Bélgica y Francia.

A TODOS NOS UNE.....

- Una generosidad expresada en nuestras múltiples y variadas militancias sociales
- Una visión del mundo rural y de la sociedad diferente a la impuesta por el modelo neoliberal
- Un proyecto alternativo que impulsamos desde nuestra apuesta por GLOBALIZAR LA LUCHA Y LA ESPERANZA.

Hemos trabajado tres días para diagnosticar nuestra realidad campesina local y global, para reafirmar nuestro quehacer sobre lo que sabemos decir, y para intercambiar y fortalecer nuestras luchas.

Sólo tenemos un enemigo: ¡¡¡EL MODELO NEOLIBERAL!!!

HEMOS DADO PASOS DECISIVOS PARA CONSTRUIR LA SOBERANÍA ALIMENTARIA...

- Fortaleciendo las alianzas locales para hacer otra agricultura diferente a la que nos imponen las transnacionales de la agroalimentación, para ser soberanos y mantener la biodiversidad sembrando con nuestras semillas, para producir alimentos sanos para todos los /as ciudadanos/as y no para el mercado, para mantener con nuestra presencia activa vivos nuestros pueblos.
- Fortaleciendo las alianzas en lo global para recuperar el valor espiritual y material del agua, la tierra y las semillas.
- Fortaleciendo la cultura de los pueblos, de los obreros y campesinos, que es la cultura de la solidaridad.

FRENTE AL NEOLIBERALISMO Y A LA GLOBALIZACIÓN CAPITALISTA TENEMOS POR DELANTE LA CONSTRUCCIÓN DE LA VÍA CAMPESINA QUE SE EXPRESARÁ EN LOS PRÓXIMOS AÑOS EN:

- Nuestra oposición a la OMC (Organización Mundial del Comercio) y a la actual Política Agraria Comunitaria (PAC), oposición que se

plasmará en acciones contra las grandes superficies de comercialización de alimentos, contra los paquetes legislativos que impiden la producción y transformación de alimentos de forma artesanal, contra un uso especulativo de las tierras de cultivo, contra los campos de cultivos transgénicos y la tecnología *terminator*.

- Nuestro compromiso de trabajar en la construcción de otro poder local, a través del ejercicio de una democracia participativa; de defender el mantenimiento y la creación de servicios públicos que mejoren la calidad de vida de las personas que vivimos en los pueblos; de construir alianzas entre productores y consumidores, y redes que favorezcan una economía alternativa; de mantener y revitalizar los modelos de agricultura campesina defendiendo el derecho a producir localmente.
- Avanzaremos en la construcción de una cultura para un mundo rural vivo a través de la Red de la Universidad Rural Paulo Freire y de la Red de Artistas Por un Mundo Rural Vivo.
- Como acción inmediata, queremos mostrar nuestra solidaridad con los compañeros Albert Ferré y Josep Pàmies, activistas anti-transgénicos del pueblo catalán, a los cuales los poderes fácticos quieren juzgar... Lucharemos con uñas y dientes para que ello ¡no suceda!

Por último, todos/as los/as participantes del V Foro por un Mundo Rural Vivo nos comprometimos a fortalecer la Plataforma Rural en cada uno de nuestros estados, comarcas y pueblos, como el mejor instrumento para el trabajo colectivo de la diversidad de organizaciones sociales que estamos por la construcción de un mundo rural vivo.

¡¡¡GLOBALICEMOS LA LUCHA, GLOBALICEMOS LA ESPERANZA!!!

Amayuelas de Abajo (Palencia), 23 de septiembre de 2006
V FORO POR UN MUNDO RURAL VIVO



Terminado el V Foro por un Mundo Rural Vivo, todos los ponentes y participantes se reunieron para la foto de rigor. En esta toma, un fotógrafo haciendo su trabajo...

Fotos: P. M.

den, las principales regiones cuyas administraciones toleran e incluso fomentan el cultivo de transgénicos a pesar del amplio rechazo social”.

DANDO GUERRA

Greenpeace realizó al finalizar la caravana una rueda de prensa conjunta con el alcalde de Albacete y la Asociación de Consumidores y Usuarios Ecológicos La Tierrallana. Esta ciudad, cuyo alcalde ha manifestado su apoyo a la campaña contra los transgénicos de Greenpeace, “es la única capital de provincia declarada Libre de Transgénicos por sus autoridades. La Tierrallana, por su parte, ha recibido de manos de la ministra de Medio Ambiente el premio Ecogourmets 2006 otorgado a ‘la mejor asociación de consumidores ecológicos de España por fomentar y reconocer a las personas y entidades que han trabajado a favor de los alimentos ecológicos’. Este galardón es un reconocimiento a una organización que ha venido ejerciendo un importante trabajo político durante los últimos años a favor de una agricultura social y ambientalmente sostenible en Castilla-La Mancha”.

Ante la agresión sin precedentes que suponen estos peligrosos cultivos, son ya 172 las regiones y 4.500 los municipios de toda la UE que se han declarado libres de transgénicos, lanzando así un claro mensaje a una Comisión Europea, que sigue anteponiendo los intereses de las multinacionales a los de los ciudadanos y del medio ambiente. “España, ante la evidencia de que la coexistencia entre transgénicos y no transgénicos es imposible, debe imperativamente dejar de ser el campo experimental de toda la UE”, dijo uno de los responsables de Greenpeace. En España y en Europa, la opinión pública se ha manifestado rotundamente en este terreno en repetidas ocasiones. A ver cuándo las autoridades competentes hacen caso al pueblo que dicen representar...

LAS PALABRAS DE JEROMO

Jerónimo Aguado, viejo conocido nuestro, presidente de Plataforma Rural, clausuró el V Foro por un Mundo Rural Vivo. Dijo que “ha venido mucha gente. Ha venido gente de pueblos y gente de ciudades. Es primordial la unión entre nosotros. Es una alianza que no podemos dejar de lado si queremos una alimentación sana y sustentable para todos”. También remarcó que “todos tenemos que trabajar por otro tipo de economía. Nos unen nuestras militancias y un proyecto alternativo al neoliberalismo. Han sido tres días para diagnosticar nuestra realidad. Lo nuestro es la lucha y la resistencia. Sólo tenemos un enemigo común: el modelo, el Sistema, el modelo neoliberal. Hay muchas cosas por hacer, proyectos comunes, campañas, acciones contra las grandes superficies, segar campos de cultivos modificados genéticamente... Es necesaria una asamblea urgente de Plataforma Rural para asumir nuevos compromisos de lucha urgente”. Jeromo también tuvo palabras para los compañeros catalanes que están



Productos locales, consumo local, eco-nomía local... El futuro será ése o no será...

FOTOS: P. M.

sufriendo “el peso de la injusticia” por haber segado campos de transgénicos. Y, entre todas las dedicatorias, hubo una especial: “A una mujer, una mujer pequeña, pero muy grande”. Se refería, obviamente, a su compañera y madre de sus hijas, infatigable luchadora y compañera de batallas desde hace mucho, mucho tiempo. Así da gusto. Uno está cansado de escuchar a personas que quieren salvar el mundo, pero cuyo hogar es un auténtico desastre. Si no mantienes tu casa y tu familia a salvo, ¿cómo vas a pretender hacer algo por los demás y/o por el mundo? Al fin y al cabo, allí estábamos para defender la agricultura campesina, lo pequeño, lo local, lo sencillo, las formas de producción agraria y ganadera tradicionales y ecológicas... Y, amigos, seamos claros, si detrás de los pueblos... no hay familias... no habrá pueblos, ni granjas... ¿Que somos de derechas por decir esto clara y llanamente, lejos del fundamentalismo de la izquierda, tantas veces alejada de la realidad? Oiga, seamos serios...

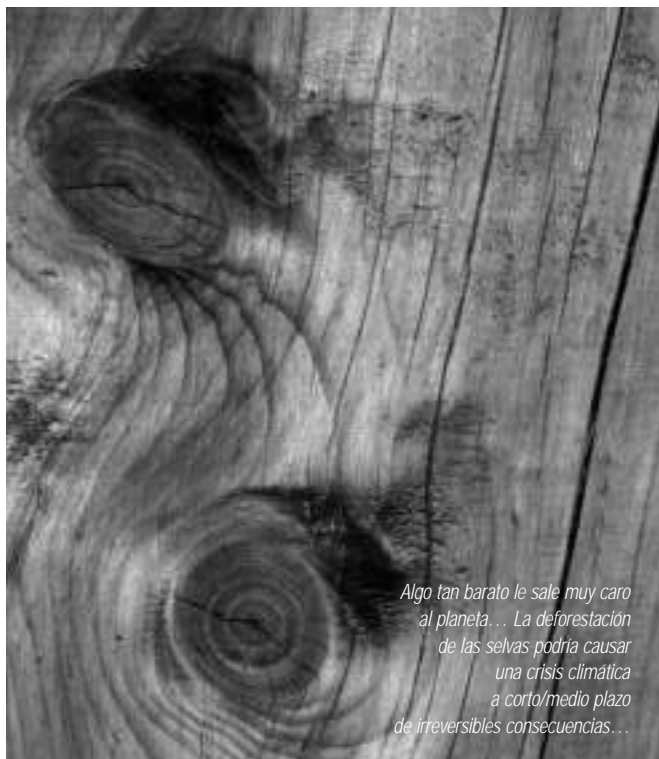
FIN DE TRAYECTO

Imposible, como decíamos al principio, resumir todo lo que pasó en Amayuelas. Pero no queremos cerrar este texto sin hacer alusión a una de las mesas de trabajo. Artistas, artesanos, curiosos y advenedizos (no, es broma) estuvieron dialogando dos días sobre cómo llevar el compromiso artístico, o algo así, al mundo rural. En UK ya existe una asociación que une a artistas y pequeños campesinos en pro del mundo rural y la agroecología. Lo mismo está empezando a brotar en Bélgica, Alemania... Hay un tú a tú entre campesinos y artistas, sin paternalismos. En España, este movimiento está empezando a forjarse. Reivindicar lo propio, la identidad, sin caer en los tópicos, es una vía de lucha contra la homogeneización cultural global. Iremos informando sobre las novedades al respecto.

Pedro Burruezo
burruezo@theecologist.net

LA AGRICULTURA MUNDIAL, EN PELIGRO

EL MITO DEL CO₂ Y EL EFECTO INVERNADERO



Algo tan barato le sale muy caro al planeta... La deforestación de las selvas podría causar una crisis climática a corto/medio plazo de irreversibles consecuencias...

Foto: P.M.

Se ha dicho que el dióxido de carbono en la atmósfera, CO₂, ha aumentado en un 425 desde 1850 y en un 18% entre 1960 y 2003. Eso, nos han dicho, es la causa del calentamiento global de hoy.

El porcentaje de CO₂, calculado como lo hacen habitualmente, no guarda relación alguna con los actuales niveles de CO₂ en la atmósfera. Sus cifras son meras ilusiones matemáticas.

En los cuatro casos citados la concentración de CO₂ más fuerte está mil veces más alta que la concentración más baja. No obstante, calculando como se hace erróneamente, en todos los casos las cifras han aumentado un 42%, independientemente de cuál sea el nivel de contenido de CO₂ en la atmósfera, y el único valor que importa es el incremento en el contenido, o proporción, de CO₂.

UN EJEMPLO MUY CLARO

Permítanos el lector tomar otro ejemplo más para dejar claro este importante punto. Suponga que tenemos dos contenedores, cada uno con un metro cúbico (mil litros) de agua destilada pura. En un contenedor añadimos un minúsculo grano de sal de mesa. Después añadimos nuevamente otro grano minúsculo de sal de mesa. Ahora es perfectamente correcto afirmar que el contenido de sal en el agua ha aumentado un 100%. Pero sería muy difícil encontrar un instrumento analí-

La causa real del calentamiento del planeta es la devastación de las selvas tropicales del mundo. Eso es lo que afirma el Dr Claes T. C. Linden, causando una gran polémica entre ecologistas y científicos.

En cualquier caso, tanto si la causa del calentamiento global es el CO₂ o la destrucción de las selvas, o ambas, el problema radica en que el cambio climático pone en peligro la agricultura tradicional a favor de la agricultura industrial planteada por algunas megaindustrias transnacionales. Todo el sistema agrario tradicional y la misma vida humana sobre la faz de la Tierra están en peligro, según Linden, si seguimos expoliando las selvas del planeta...

tico capaz de medir esto en la realidad con tan insignificante incremento.

En el otro contenedor, añadimos un kilo de sal de mesa. A continuación añadimos otro kilo de sal de mesa. En este caso también sería correcto decir que el contenido de sal en el agua se ha incrementado en un 100%. Pero la concentración de sal en el agua es muy distinta, y ahora podríamos incluso saborear la diferencia.

En un caso estamos hablando de un grano de sal y en el otro de cientos de miles de granos, pero en ambos casos el incremento llega al 100% sin dar ninguna indicación ni de los niveles relativos de sal contenidos ni de su importancia.

Esta es una forma errónea y una no matemática manera de medir tanto los niveles de sal en el agua como los niveles de CO₂ en la atmósfera

EL VERDADERO INCREMENTO DEL CO₂ ATMOSFÉRICO

El aire de la atmósfera es una mezcla de gases: nitrógeno (N), 78%; oxígeno (O), 21%; argón (Ar), 0.93%. Actualmente, está en el 0,376% (=3676 ppm). Mientras podría ser cierto que el CO₂ puro como tal se ha incrementado en un 42% a lo largo de los últimos 153 años, el CO₂ como parte de la mezcla de gases atmosféricos se ha incrementado sólo en un 0,0111% (0,0376% - 0,0265%). Este es el verdadero incremento de CO₂ en la atmósfera de la Tierra.

Como hemos visto anteriormente, una pequeña cantidad infinitesimal de un componente puede aumentar el 100% y aún continuar siendo totalmente insignificante en relación con la totalidad. Lo significativo es el incremento del CO₂ en relación con la totalidad de los componentes del aire, no el incremento del CO₂ calculado en términos absolutos como un elemento aislado.

La verdadera evolución de los niveles de CO₂ atmosféricos es como sigue:

Se hace así evidente que la proporción de CO₂ en la atmósfera desde 1850, en 153 años, ha aumentado sólo un 0,0111%. Desde 1960, durante los últimos 47 años, el incremento ha sido del 0,0059%.

Partes por millón, ppm, ya es, por definición, una expresión porcentual. 1% = 10.000 ppm y 1 ppp = 0.0001%. El uso del ppm es solamente una forma más conveniente de expresar valores pequeños, para no repetir cada vez un montón de ceros.

Las mediciones oficiales de CO₂ en la atmósfera están basadas en muestras del Observatorio Mauna Loa en Hawai, lejos de zonas contaminadas por industrias y están expresadas en ppm.

“ES TODO FALSO”

Se está utilizando figuras porcentuales reales recogidas del Observatorio Mauna Loa para calcular nuevos porcentajes. Calculan efectivamente el incremento porcentual de las cifras numéricas, no el incremento real del contenido de CO₂ en la atmósfera, y pretenden que estas cifras representen el incremento de CO₂ desde 1850, 1960, etc. Es del todo falso con respecto a la tabla real del mencionado observatorio. Así, las cifras que presentan al mundo los informes de los defensores del CO₂ como único principal responsable del cambio climático... representan solamente el incremento absoluto de CO₂ puro, sin ninguna relación con el nivel de CO₂ en la mezcla de gases que constituyen la atmósfera. Un incremento de 1 grano de sal, o de 1 kilo de sal, llega a ser todo lo mismo.

LA DESTRUCCIÓN DE LAS SELVAS

Antes de 1960, nadie detectó ningún signo que presagiase el actual recalentamiento del planeta. Por el contrario, algunos científicos hablaban incluso del acercamiento de una nueva Edad del Hielo.

Desde 1960, el CO₂ contenido en la atmósfera se ha incrementado un 0,0059%, y, en los últimos años, al menos desde 1970 a 2003, el incremento ha sido del 0,0050%. No es creíble que tan pequeño incremento pueda provocar los actuales cambios dramáticos en el clima mundial: megasequías, inundaciones, mayor número y virulencia de los huracanes, aumentos del nivel del mar, incremento de la frecuencia y fuerza de los terremotos, etc.

Por otro lado, la destrucción de las selvas tropicales ha ido acelerándose exponencialmente desde 1960, siendo más notable aún después de la independencia de muchos países del Trópico.

El aumento de los signos del calentamiento global, evidentes desde los años 60, puede ahora relacionarse estrecha y matemáticamente con el aumento del área de selvas tropicales destruidas.

Mientras que es muy posible, incluso probable, que otros factores también contribuyan al cambio climático, por ejemplo el

bien documentado incremento en radiación UV de alta energía, la destrucción de las selvas tropicales es sin duda el factor más importante.

Los bosques tropicales tienen un papel crucial, en primer lugar para determinar la climatología local, incluso lejos de sus propios límites. La lluvia cae en una parte de la selva, se evapora, y vuelve a caer como lluvia más hacia el interior, en la dirección de los vientos. De nuevo se evapora y más adelante cae como lluvia... Debido a la presencia de la selva, el agua de las lluvias es así reciclada repetidamente sobre continentes enteros.

Cuando la selva es destruida y rápidamente se convierte en praderas o sabanas, eso no vuelve a suceder. Las hierbas de la sabana tienen raíces superficiales y poca capacidad de evaporación. Así, grandes áreas quedan sujetas a fuertes sequías, destrozando el sustento de millones de personas, provocando masivas emigraciones hacia España y Europa.

La mayoría de las sequías, ríos enteros secos, etc., que hemos visto en las últimas décadas en África, Sudamérica y Asia, son el resultado directo e indiscutible de la destrucción de los bosques tropicales.

CLIMA PLANETARIO

El planeta recibe el flujo más elevado de energía en el cinturón ecuatorial. Las selvas funcionan como gigantes acumuladores de calor, que absorben la energía solar durante el día, liberándola

despacio durante la noche. Eso es muy evidente cuando uno vive dentro de la selva, donde la temperatura diurna raramente excede los 27/28° C y las temperaturas nocturnas se mantienen alrededor de los 21-24°, mientras al mismo tiempo las temperaturas en las áreas de sabanas adyacentes a menudo exceden los 45° y las noches pueden ser bastante frías.

Cuando se destruye la selva y la tierra se convierte en pasto o sabana, el cambio es dramático. El suelo y la hierba tienen una capacidad muy pequeña para absorber y almacenar calor, y la mayor parte del flujo de energía solar se refleja directamente de vuelta hacia la atmósfera como calor. Así, la atmósfera sobre las recién creadas áreas de sabana recibe durante todo el día una fuerte y nueva inyección de energía calórica y ninguna durante la noche. Consecuentemente, un fuerte diferencial energético se desarrolla entre el día y la noche, resultando en vientos mucho más fuertes y cálidos que anteriormente.

Todos los sistemas de vientos del planeta nacen alrededor del ecuador y esta inyección intermitente de nueva energía en la atmósfera, siguiente a la destrucción de las selvas, causa cambios en los sistemas de viento del mundo entero. Eso, en consecuencia, provoca los cambios climáticos actuales, más y más severas sequías, inundaciones, huracanes, deshielo de los casquetes polares, aumentos del nivel del mar, lo que a su vez causa cambios en la presión sobre las placas tectónicas de la corteza del planeta, incrementando la frecuencia y fuerza de los terremotos. Además, los vientos más cálidos y mucho más fuertes que antes, ocasionalmente llegan a empujar masas de aire polares frías hacia abajo sobre el hemisferio norte, causando graves daños para la agricultura norteamericana y europea.

Propondríamos que si se relacionasen los gráficos desde el año 1960 de las áreas de bosques tropicales devastadas anualmente con

**Además, los vientos más cálidos
y mucho más fuertes que antes,
ocasionalmente llegan a empujar
masas de aire polares frías hacia abajo
sobre el hemisferio norte, causando
graves daños para la agricultura
norteamericana y europea**

los correspondientes gráficos de incrementos anuales de las temperaturas máximas, incremento en la fuerza de los vientos, el incremento de la altura de las olas oceánicas (cifras al menos disponibles en Reino Unido), las áreas afectadas anualmente por sequías severas, el número de vientos con fuerza de huracán y el número de terremotos por encima, por ejemplo, de 5 en la escala Richter, las curvas gráficas correspondientes sería *grosso modo* paralelas, demostrando así una clara relación entre estos fenómenos climáticos y la destrucción de las selvas tropicales.

REDUCIR EL CO₂, POR OTROS MOTIVOS

Es también muy significativo que los estudios actuales para prevenir el cambio climático abogan por la reducción de las emisiones de CO₂ de vehículos e industrias (esto sería deseable por muchas otras razones, distintas al cambio climático), no dicen absolutamente nada acerca de las enormes cantidades de CO₂ liberadas a la atmósfera por cada hectárea de selva tropical devastada, por la quema y descomposición de la enorme masa vegetal sobre cada hectárea, incluidas las extensas masas de raíces.

Las selvas tropicales son una parte muy importante del medio ambiente mundial y de crucial importancia para el clima del planeta. Su destrucción es, lógicamente, parte del consumo sin control de estos recursos tan beneficiosos e imprescindibles para la Tierra.

Y aún hemos visto poco de las consecuencias de este cambio climático provocado intencionadamente por el hombre. Con la

LA POLÉMICA DE LINDEN LO QUE NOS IMPORTA

Lo que dice Linden levanta ampollas. El problema del calentamiento global, según él, no radica en el efecto invernadero, en la emisión de gases contaminantes. En su opinión, el problema radica en la devastación de las selvas tropicales. Viene explicando su teoría desde hace años y sufriendo, muchas veces, el ostracismo. Pero, en cualquier caso, lo que aquí nos importa es que, sea por un motivo o por otro, la verdad es que el calentamiento global pone en peligro las formas agrarias tradicionales y la vida. Siempre, a favor de las tecnologías que lanzan a los mercados las grandes compañías de *agribusiness*. Linden dice claramente. "El calentamiento climático destruirá la agricultura tradicional en amplias áreas del mundo, dejando la producción de alimentos en buena medida en manos de compañías multinacionales de alta tecnología. El control sobre la producción alimentaria mundial es sin duda el arma más poderosa de todas y la más barata". Nosotros no podemos saber a ciencia cierta si la teoría de Linden es completamente cierta o no. O sí, realmente, es el efecto invernadero el que está causando los cambios climáticos. Pero lo que sí sabemos es que, de todas formas, seguir destruyendo nuestras selvas es un suicidio. Y seguir emitiendo gases contaminantes... también. Detengamos la destrucción selvática y la contaminación. Y la agricultura y el mundo... nos lo agradecerán. Lo contrario es dejar nuestro planeta y nuestra alimentación en manos de, a lo sumo, cuatro o cinco megatransnacionales. Una barbaridad. Linden merece ser escuchado. Porque, tanto si es la causa del cambio climático como si no, expoliar nuestras selvas es un crimen a escala planetaria.

P. Burruezo

El cambio climático destruirá la agricultura tradicional en amplias áreas del mundo, dejando la producción de alimentos en gran parte en las manos de compañías multinacionales de alta tecnología. El control sobre la producción alimentaria mundial es sin duda el arma más poderosa de todas y la más barata

eliminación de lo que aún queda de las selvas tropicales, la situación llegará a ser gravísima de verdad. Y esos cambios introducidos por la intervención ignorante y destructiva del hombre en el complejo sistema de equilibrios de la Naturaleza son totalmente irreversibles.

Los políticos que hoy permiten y favorecen la destrucción de las selvas tropicales están no solamente arruinando sus propios países, están eliminando el planeta Tierra y robando el futuro de sus propios hijos.

OPERACIÓN EFECTO INVERNADERO

Se han gastado millones de dólares para presentar el efecto invernadero como explicación creíble a los cambios climáticos en el mundo, cambios que podemos observar hoy. Las verdaderas

razones que están detrás de esta decepción son varias:

- 1.- La teoría del efecto invernadero aporta una explicación plausible al cambio climático, encubriendo las causas verdaderas.
- 2.- Esta teoría, que muy curiosamente ha sido ampliamente aceptada por todas partes sin apenas dudas, es al parecer un muy potente argumento a favor de la "limpia" energía nuclear. La venta de centrales nucleares por todo el mundo es potencialmente un enorme e irresistible negocio.
- 3.- Los sistemas de armas de hoy dependen en gran parte de la información y control por satélites. La guerra de Vietnam mostró que la fuerza aérea y el control del armamento por satélite eran poco efectivos en las zonas cubiertas por la selva densa. Se gastaron sumas enormes de dinero para eliminar la selva y así alcanzar al enemigo que se movía abajo, aunque totalmente en vano. La conclusión de esta derrota llegó rápidamente. Hay que eliminar todas las selvas del mundo para conseguir el control bélico mundial...
- 4.- La sociedad de consumo globalizado requiere más y más minerales y recursos a bajo precio. Algunos minerales son ya escasos. Las selvas hacen la prospección por minerales más costosa y no permiten el uso de satélites para este propósito. Otra razón más por la que las selvas "tienen que desaparecer".
- 5.- El cambio climático, con la subida de los niveles del mar, puertos y pueblos inundados, abre vastas oportunidades de negocio para muchas de las más grandes y poderosas compañías constructoras multinacionales.
- 6.- El cambio climático destruirá la agricultura tradicional en amplias áreas del mundo, dejando la producción de alimentos en gran parte en las manos de compañías multinacionales de alta tecnología. El control sobre la producción alimentaria mundial es sin duda el arma más poderosa de todas y la más barata.
- 7.- Las teorías de la emisión de CO₂ y la amenaza de convertir el mundo a la energía nuclear es también una manera de presionar a los productores del petróleo.

En resumen, enormes fuerzas políticas, financieras, militares e incluso religiosas creen tener un interés, en realidad un interés muy equivocado y contracentífico, en la destrucción de las selvas tropicales y en hacer al mundo creer en el mito "efecto invernadero". Pero según todas las probabilidades conducirá al planeta a una catástrofe formidable y amenazará la misma supervivencia del ser humano.



El calentamiento global pone en muy serio peligro la agricultura mundial y, especialmente, la de zonas muy afectadas por la catástrofe climática, como la zona del levante peninsular, entre otras...

UNA LLAMADA POR LA TIERRA

Quisiera añadir dos consideraciones importantes. De acuerdo con los geofísicos, en su historia geológica el planeta Tierra ya ha cambiado su inclinación axial cuatro veces y su órbita dos veces. Es axiomático que lo que haya ocurrido dos veces... pueda volver a ocurrir.

Se sabe que el reciente terremoto en el mar de Indonesia, 9,2 en la escala Richter, llegó a cambiar la inclinación del eje de la Tierra, aunque solamente un poco, 5 cms se decía (no entendemos muy bien cómo se ha medido tal cambio en cms; normalmente se mide en grados). Pero esto demuestra que los terremotos pueden afectar la posición orbital del planeta. Y con la subida del mar, con el deshielo del Ártico y el Antártico, los terremotos van a ser más frecuentes y fuertes.

Hasta ahora, el impacto de los cambios en la presión sobre las placas tectónicas debido a la subida del mar... ha sido pequeño. Poco del hielo del Antártico se ha fundido hasta hoy y los mares han subido sólo unos 20 cms. Pero hay unos 30 millones de km cúbicos, 30.000 billones de toneladas de hielo aún por fundirse. El oceanógrafo Jacques-Ives Cousteau calculó que, cuando todo ese hielo se hubiera fundido, el nivel del mar subiría 40 metros en todo el planeta.

La capa superior de 300 metros de espesor, de un espesor mediano de 3 km de hielo del casquete polar, empezó a deslizarse lentamente hacia el mar hace varios años, según la expedición antártica del Reino Unido. El deslizamiento de grandes trozos de esta capa hacia el mar puede empezar pronto.

EL INFORME DEL PENTÁGONO

El recientemente filtrado y supuestamente secreto informe del Pentágono, a la atención del presidente Bush, publicado en 2005 en el periódico londinense *The Observer*, si no fue otro ejercicio de desinformación más, pronosticó que eso podría causar una subida de uno a dos metros del nivel del mar, posiblemente en los próximos años.

Entonces, cuando una subida del nivel del mar de hasta ahora solamente unos 20 cms es capaz de provocar terremotos como el de Indonesia, ¿qué sucederá cuando los mares suban uno o dos metros?

El terremoto de Indonesia ha comprobado claramente que terremotos de gran magnitud pueden modificar el eje. Tal vez cambiar incluso la posición en el espacio del planeta Tierra. Terremotos muy intensos y/o varios seísmos fuertes en rápida sucesión (como ya sucedía hace pocos años, aunque entonces con menor fuerza), son perfectamente capaces de cambiar la órbita de la Tierra. Y eso sería el fin de la saga del hombre y de todos sus compañeros en este planeta.

Queríamos añadir al informe del Pentágono que ya en España y Europa el cambio climático, con sus consecuencias, provocará la ruina de centenares de miles de agricultores y empresas y millones de trabajadores se quedarán sin trabajo.



Las selvas tropicales regulan el clima mundial...

UN DESASTRE INMINENTE

El desastre climático/ecológico es inminente. Tenemos argumentos para considerarlo innegable. El cambio climático causará daños incalculables y sufrimientos sin par en todo el mundo. De nuevo nos remitimos al filtrado informe del Pentágono. Da una clara (y creemos) muy realista apreciación de lo que ocurrirá en forma de guerras para obtener acceso al agua potable y a los alimentos (ganado, agricultura...) tras los cambios provocados por los desastres naturales.

Queríamos añadir al informe del Pentágono que ya en España y Europa, el cambio climático, con sus consecuencias, provocará la ruina de centenares de miles de agricultores y empresas y millones de trabajadores se quedarán sin trabajo.

La posibilidad de que el planeta Tierra también cambie su órbita es más incierta y difícil de evaluar. Estadísticamente hablando, la posibilidad es quizás pequeña, pero es innegable que, si ha sucedido dos veces, pueda suceder una tercera. Causado por el hombre, o provocado deliberadamente por el hombre, el cambio climático puede muy bien llegar a ser el factor determinante, que desencadene un desastre terminal.

Pregunta: ¿Es razonable correr estos riesgos? ¿No es un asunto de suficiente magnitud para al menos ser debatido con urgencia y seriedad?

CONCLUSIÓN

Considerando la importancia crucial de las selvas tropicales para el clima mundial, incluso para la supervivencia del propio ser humano, quisiéramos proponer como asunto de máxima urgencia e importancia que las selvas tropicales del mundo sean declaradas patrimonio de la Humanidad, de fundamental importancia para la supervivencia del hombre y de todas las formas de vida que existen sobre la Tierra. Es necesario proveer a las selvas con una protección internacional eficaz, y una compensación efectiva y ayudas para un desarrollo alternativo a los países implicados.

Esto es una cuestión de moral y de respeto por la vida en su sentido más amplio y es decisivo para el futuro de este planeta. Una acción inmediata para salvar las selvas que queden en Asia, África y Latinoamérica puede aún prevenir lo peor de una catástrofe climática global.

Dr. Claes T. C. Linden. Fundación Planeta Vivo
planetavivo1@hotmail.com

LA ALIMENTACIÓN LOCAL ES MÁS SANA

Nos alimentamos de productos lejanos. En Estados Unidos la comida suele recorrer entre 2.500 y 4.000 kilómetros del campo al plato, un 25% más que en 1980. En el Reino Unido viaja un 50% más que hace dos décadas. Olvidarnos de los productos locales conlleva, entre otros factores, un mayor procesado industrial y jugar a favor de las transnacionales agroalimentarias. Pero no sólo eso. La alteración de nuestra dieta alimenticia puede ser la causa fundamental del aumento de alergias y trastornos inmunológicos entre la población mundial.

Se prevé que la mitad del mundo será alérgica en 2050, según una investigación realizada por Stig Gunnar Olof Johansson, director del servicio de Alergología e Inmunología Clínica del Instituto Karolinska de Estocolmo (Suecia). Hoy por hoy, el Instituto Americano de la Alergia y las Enfermedades Infecciosas informa de que uno de cada cinco estadounidenses es alérgico. Y España ya cuenta con ocho millones de alérgicos, de acuerdo con un estudio de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (Seaic) efectuado en 2000.

Las alergias (como las alimentarias, la fiebre del heno o el asma) se dan cuando el sistema inmunitario reacciona a ciertas partículas aéreas de carácter benigno o ligeramente tóxicas, como si fuesen altamente tóxicas. Las reacciones inmunológicas producen anticuerpos denominados IgE y, seguidamente, se desencadena la producción de histaminas, causa de la irritación de las mucosas de ojos, garganta y nariz, hinchazones, inflamaciones, lagrimeo y picor. En ocasiones se puede producir la muerte por *shock*, deshidratación o asfixia.

CIFRAS DESPROPORCIONADAS

Según la Seaic, el 20% de la población española es alérgica, cifra que se ha duplicado en los últimos 20 años y que ha alcanzado las proporciones norteamericanas. También ha crecido la precocidad en la aparición de los síntomas. Si hace dos décadas las alergias comenzaban a manifestarse en niños de ocho años, ahora ya lo hacen desde los tres años. También se ha registrado un aumento de las reacciones alérgicas en Suecia, Suiza, Alemania, Dinamarca y Japón, según se comprueba en la investigación de B. Kunz y otros en el libro *¿Realmente está aumentando el número de alergias?*

Los alimentos están ganando posiciones entre los agentes alergénicos más destacados. El 8% de la población infantil de entre cero y seis años desarrolla alergias por ingesta de alimentos, mientras que en los adultos el porcentaje se reduce hasta el 2%. Las tendencias recogidas por la Seaic señalan la mayor incidencia en frutas y frutos secos, seguidos por los mariscos y el pescado. Sin embargo, estudios internacionales la atribuyen a la leche, los huevos y los frutos secos, sobre todo cacahuètes, los pescados, la soja y el trigo.

Los índices de asma también son extremadamente altos, sobre todo en ciudades como Nueva York y entre las capas sociales de menor nivel económico. En Estados Unidos, las muertes por asma entre 1980 y 1987 aumentaron un 30%. En el conjunto global, la Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que existen en 2004 entre 100 y 150 millones de asmáticos, de los cuales las dos terceras partes aproximadamente son niños.

SISTEMA INMUNITARIO Y ALIMENTACIÓN

¿Cuál es el motivo del crecimiento desmesurado de trastornos inmunológicos? Richard Cone, biofísico que publicó el revelador artículo *Inmunidad e impunidad* en el número 5 de *The Ecologist*, mantiene la tesis, corroborada por algunas investigaciones científicas, de que el debilitamiento de nuestro sistema inmunitario camina de la mano de la pérdida de la dieta tradicional dotada de alimentos íntegros y locales.

Según el científico, “el sistema inmunitario consta de múltiples grupos de células que se encuentran por todo el organismo y están en continua interacción”. Las células del sistema inmunitario tienen la capacidad de diferenciar las células propias de las no-propias, tales como patógenos, toxinas, parásitos y otros objetos reconocidos como extraños. Además, las células del sistema inmunitario “están continuamente aprendiendo y memorizando qué deben atacar y eliminar, qué deben dejar en paz y qué proteger”.

“Cuando la gente se alimenta de productos locales, las sustancias ingeridas son controladas por el sistema inmune brindándole la oportunidad de aprender que esas sustancias son productos benignos del medio ambiente”, expone Cone. En cambio, cuando compramos, por ejemplo, una manzana foránea, independientemente de los nutrientes que se pierden en el transporte, manipulación, uso de aditivos y pesticidas, nuestro sistema inmunitario reacciona contra ese alimento como si se tratase de un agente peligroso porque el organismo nunca antes ha identificado las sustancias que contiene como no-tóxicas o no-patógenas.

“El sistema inmunitario del intestino aprende a reconocer y a aceptar (tolerar) los alimentos y ayuda a atacar a los patógenos”, explica Cone, “y el sistema inmunitario de los pulmones aprendiendo y memorizando qué deben atacar y eliminar, qué deben dejar en paz y qué proteger”.

TOLERANCIA ORAL

“El sistema inmunitario del intestino aprende a reconocer y a aceptar (tolerar) los alimentos y ayuda a atacar a los patógenos”, explica Cone, “y el sistema inmunitario de los pulmones aprendiendo y memorizando qué deben atacar y eliminar, qué deben dejar en paz y qué proteger”.



Foto: EcoArchivo

de a reconocer partículas inocuas de sustancias externas como el polvo doméstico, y a distinguirlas de contaminantes tóxicos". De esta manera, "si una sustancia alimenticia combinada con un 'adyuvante' (toxina o componentes patógenos) no ha sido reconocida antes, el sistema inmunitario reacciona como si se tratase de un agente peligroso, anulando la tolerancia oral a esta sustancia".

Los indios sudamericanos ya conocían el método y alimentaban a sus hijos con hojas venenosas de hiedra para prevenir las reacciones alérgicas de la piel cuando entrase en contacto con la planta. Esto es la tolerancia oral: comer lo que produce la alergia puede ayudar a prevenirla.

De esta manera, numerosas investigaciones clínicas a las que alude Richard Cone en su tesis han confirmado que "incluyendo en la dieta alimentos vegetales o animales locales se puede obtener una tolerancia oral de efectividad máxima ante los alérgenos aéreos de esas mismas plantas o animales", menciona el biofísico. En otras palabras, alimentarse con productos del entorno puede prevenir la alergia porque hay estructuras moleculares que son idénticas entre plantas, hongos, bacterias y animales. Asimismo, si una persona ingiere productos locales está "enseñando" a su sistema inmunitario a tolerar partículas que su cuerpo humano ya tiene asimiladas. En este sentido, comer miel -que contiene muchas partículas aéreas como polvo y polen- sería una forma muy eficiente de enseñar al sistema inmunitario.

NO COMEMOS LO QUE RESPIRAMOS

Otro aspecto importante a destacar, subraya Richard Cone, es que cuando las personas comen alimentos que han sido transportados a largas distancias, las sustancias de estos alimentos pueden ser afectadas por "sustancias locales aéreas". Nuestro sistema inmunitario aprende a reconocer unas determinadas partículas a través del aire que respiramos y otras a partir de lo que comemos. Si ingerimos alimentos foráneos el sistema inmunitario no puede aprender qué polvo, polen u hongos es benigno y cuál debe asimilar como adyuvante y crear reacciones inmunitarias en su contra.

Además de las diferentes partículas aéreas locales un problema añadido es la alta contaminación atmosférica a la que estamos sometidos en los entornos urbanos. Ya se acepta de manera oficial que una de las causas preponderantes en las alergias es el elevado número de toxinas ambientales, tanto en los alimentos como en el aire. Según los datos del Ministerio de Sanidad, "la contaminación urbana multiplica por dos la cantidad de enfermedades alérgicas registradas en el campo: el 25% de la población urbana se ve afectada por ellas frente al 12% de la rural".

En cuanto al incremento de alergias infantiles, en Estados Unidos, diversos estudios mencionados en asmainfartil.com afirman que el 77% de los niños neoyorquinos que viven en la ciudad padecen asma. Por otra parte, un informe realizado durante este año por la Comisión para la Cooperación Ambiental entre Canadá, América del Norte y México señala que los contaminantes ambientales afectan a los niños más que a los adultos. "Los niños suelen comer más, beber más agua y respirar más aire en relación con su talla que los adultos. Además, los contaminantes ambientales pueden afectar a los niños de manera desproporcionada porque su sistema inmunitario no está por completo desarrollado y sus órganos se dañan con mayor facilidad".

ARMONIZACIÓN

Desde el punto de vista del dietista macrobiótico Diego Delgado, "la salud está muy relacionada con la armonización entre el ser hu-



Foto: I.H.

La alimentación local no procesada industrialmente sigue siendo un rasgo distintivo de las culturas en las que no se ha impuesto el modelo norteamericano de alimentación.

mano y su entorno". Los alimentos de una determinada zona van unidos a los seres vivos de ese hábitat. Para Delgado hemos vendido 50.000 años de dieta tradicional por comida basura: "Hasta hace 50 años las personas comían de forma tradicional. Por ejemplo, el grupo de hábitat que vivía cerca del mar comía más pescado; en zonas cálidas, más verdura y fruta; y en zonas frías más carne".

"Uno de los grandes problemas que tenemos en la salud moderna es la debilidad de la flora intestinal y la digestión es la base del sistema inmune", asegura el dietista. Menciona como ejemplo la eliminación de cereales de la dieta occidental. "A principios del siglo XX los cereales se comían en el 90% de la población. Hoy se han casi excluido de la dieta. La proteína ideal es una mezcla de cereales y legumbres. En India se come arroz y *dahl*; en Japón, arroz y soja; en Sudamérica, arroz y frijoles; en Europa pan negro o cebada. Pero ahora resulta que se dice que las legumbres son fuertes porque producen gases. Lo que realmente ocurre es que al debilitarse nuestra alimentación vamos perdiendo flora intestinal y encima; debilitamos la digestión y entonces los garbanzos nos sientan mal".

No obstante, los dietistas convencionales aún no parecen suscribirse a la estrecha relación del cambio de alimentación para explicar el aumento de los trastornos inmunológicos. Tanto es así que la Organización Mundial de la Salud (OMS) señala a las vacunas como el único tratamiento recomendable, "tanto por su alta eficacia como por su seguridad, no en vano llevan usándose desde principios de siglo", según señala *El Mundo* en el reportaje *Las claves alérgicas*. Respecto a las causas de las alergias, desde la óptica de la nutrición oficialista la herencia genética es el principal factor para el desarrollo de una alergia.

En lo que también parece que se han puesto de acuerdo los nutricionistas es en la importancia concedida a la alimentación. "El seguimiento de una dieta equilibrada, como es la mediterránea, proporciona beneficios para la salud científicamente comprobados", sugiere Lluís Serra Majem, presidente de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Sin embargo, para Delgado "la dieta mediterránea es saludable para las personas que viven en el Mediterráneo; la indica para quien vive en la India y la atlántica para los que se bañan en el Atlántico".

COMER FUERA

En el caso de los países occidentales, durante el último siglo el gasto familiar en comida ha pasado del 80% al 18%, según el libro *Qué comemos* de Pere Puigdomènech. Este dato es revelador en cuanto a la importancia que los ciudadanos occidentales otorgan a su alimentación. En Europa, los españoles gastan un 17'8%, los franceses se dejan en comida un 13'5% del presupuesto; los italia-

nos, un 13'7%; holandeses y belgas, un 10'1%, los británicos e irlandeses son los menos proclives al gasto alimentario, con un 8%, y los países europeos del Este en torno a un 20%.

A pesar de ello, en los criterios de compra, el 52% de los españoles dicen establecer como valor prioritario la salud por encima de las preferencias personales (29%) o el precio (13%), señala el estudio *Comemos como vivimos*, realizado por el Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona. Las conclusiones de la investigación son que la mayoría de la población española posee un nivel "satisfactorio" de educación nutricional, pero éste "no se refleja en sus hábitos cotidianos".

Las prioridades también se aprecian en otras costumbres. Cada vez se come más fuera del hogar. En el caso de los españoles, se gastan 455 € al mes en bares, cafeterías y restaurantes, el 28% de gasto en alimentación. Las estadísticas señalan que España es el país europeo que más sale a comer fuera por comodidad y cercanía al puesto de trabajo, como mecanismo de placer comunitario y como resultado de la salida de la mujer al ámbito profesional. Cabe recordar que España también es uno de los países de la Unión Europea con más casos de alergias, el 20% de la población.

En Estados Unidos, con una de cada cinco personas alérgicas, el 70% del gasto en comida corresponde a *Take away food* (comida para llevar), según la organización WDDTY (What Doctors Don't Tell You). En este sentido, es importante destacar que una notable proporción de estas comidas fuera de casa se concentra en restaurantes de comida rápida como pizzerías y hamburgueserías (hasta un 25% en el Reino Unido).

PROCESADO INDUSTRIAL

Además del problema de comer fuera de casa, hay que destacar que, entre otros motivos, a causa del abaratamiento de costes producido por la explotación a los agricultores de países del Sur, aproximadamente el 80% de los productos consumidos en los países desarrollados es procesado por industrias alimentarias. En el mundo, "los productos alimenticios procesados suponen cerca de dos tercios de la totalidad de alimentos existente". En España, el 75% del presupuesto alimenticio se lo llevan las comidas enlatadas, preparadas y salsas diversas.

"SALUT I FORÇA AL CANUT"

LONGEVIDAD LOCAL

Benito Martínez, el hombre más viejo del mundo, lo tenía muy claro cuando murió a los 126 años el pasado 11 de octubre de 2006. Para él, haitiano de nacimiento y cubano en su madurez, el gran misterio de su longevidad se redujo a dos cosas muy básicas: "Cosechar mi propia comida y reír 100 veces al día", señala en una entrevista concedida al periódico *Granma* un año antes de su muerte.

La longevidad no necesariamente es equivalente a la salud porque hoy en día la esperanza de vida es más alta pero se incrementan las enfermedades. Sin embargo, además de asombrosos casos como el de Benito Martínez, hay más datos que refuerzan la importancia del consumo local para la salud del organismo.

Son dos los lugares en el mundo donde la vida del ser humano alcanza la más alta longevidad. Silinus, situada en Cerdeña (Italia), y Ogimi, en la isla japonesa de Okinawa. Un estudio de *National Geographic* muestra cómo uno de los principales rasgos de ambos pueblos es el fácil acceso a alimentos locales, de forma mayoritaria, cultivados por los mismos aldeanos.

En los supermercados, los alimentos proceden de los cinco continentes. Nueva Zelanda es uno de los mayores exportadores del planeta con el 70% de las exportaciones de carne de cordero del mundo, según la investigación de Pere Puigdomènech. Lógico es que el sector alimentario de más crecimiento económico en los últimos años sea el de los platos preparados (congelados, deshidratados y refrigerados). "Se trata de una tendencia vigente en todo el mundo, y en España ha representado incrementos anuales cercanos al 10% o superiores", menciona Puigdomènech.

La globalización ha reducido el número de empresas agroalimentarias y éstas, sin ningún tipo de restricción legal, han actuado en función de su único beneficio. Así, el alto procesado de los alimentos ha contribuido a la pérdida de dos aspectos clave para la salud: la temporalidad y la integridad.

→ Temporalidad. Antiguamente, los alimentos de temporada eran la base de la dieta humana. En el último siglo, el consumo por cápita de vegetales congelados se ha doblado mientras que el de productos frescos ha disminuido considerablemente. Diego Delgado señala que tomar zumo de naranja todo el año, cuando su época es de otoño a abril, es una aberración porque pierde las vitaminas. "Por ejemplo, el verano es una estación cálida, de energía expansiva; requiere que uno coma alimentos frescos (verdura, ensalada...) porque reforzamos la circulación. No hay que tomar producto animal en verano, pero la gente no hace caso y entonces crece el número de infartos".

El sistema inmunitario se dirige a nivel del sistema digestivo, que es quién tolera y recompone las sustancias asimiladas. Según Delgado, "cuando el sistema digestivo no asimila, se crea sobrecarga y crea las reacciones oportunas: alergias, colesterol y todas las enfermedades autoinmunes y degenerativas que están a la orden del día".

→ Fragmentación. "Si pones en la maceta un grano de arroz integral crece una planta", menciona Diego Delgado. "Tiene capacidad para reproducirse, tiene una energía completa", añade. Hoy en día nos alimentamos de arroz y pan blanco, que son alimentos fragmentados. El biofísico Richard Cone coincide rotundamente: "La eliminación sistemática de muchas partes de alimentos (cáscaras, raíces, hojas...) y el subsiguiente procesado bien puede estar incrementando la incidencia de alergias y desórdenes inmunológicos, en especial entre las personas de bajo poder adquisitivo", que son quienes disponen de menores ingresos, poco tiempo y escasa información.

La nutrición oficial defendería las vitaminas A, B1, B2 Y B6 que aporta la zanahoria. ¿Pero en qué se diferencian una zanahoria comprada en el mercado municipal con una congelada y procesada? La parte verde de una zanahoria contiene magnesio y clorofila, "muy importantes para el hígado y el hierro", indica Delgado. Y añade: "Deberíamos comer alimentos como Dios los trajo al mundo, con toda su vitalidad y toda su integridad". Para quien esté interesado en este tema, la estadounidense Mary Colvin ha escrito *El poder curativo de los alimentos*, donde defiende que la comida es algo más que los nutrientes por separado.

COMEDORES ESCOLARES

Los niños y las niñas son los que más sufren el cambio de la dieta alimenticia. Según el Ministerio de Sanidad, el 8% de la población infantil española desarrolla alergias a algún alimento entre los 0 y los seis años de vida. En cuanto al asma infantil, cuyo aumento

global como ya se ha mencionado ha llegado a límites desorbitados, afecta a entre el 7% y el 10% de los niños españoles. Además, cada vez los síntomas alérgicos son más precoces. Los casos de obesos y diabéticos infantiles también son escalofriantes. El planteamiento de la alimentación infantil es un tema que hay que reconsiderar rápidamente.

Según la encuesta Usuarios de Programas de Alimentación y Comedores Escolares, realizada por el INE en 2003, el 53% de niños españoles matriculados en colegios públicos reciben alimentación en los comedores escolares. En las zonas urbanas, como Madrid, para uno de cada tres niños (28'6%) la preparación de los alimentos corre a cargo de empresas en plantas industriales, que envían la comida a las escuelas en bandejas individuales o en asaderas de acero inoxidable.

SALUD MEDIOAMBIENTAL

Además del impacto sobre la salud humana, la pérdida de la alimentación tradicional también atenta contra la salud de nuestros ríos, nuestros bosques y nuestro entorno. Según un informe de la Unión de Científicos Preocupados (Union of Concerned Scientists) "nuestros hábitos alimentarios, junto con el transporte, son la actividad que mayor impacto tiene sobre el medio ambiente".

Los alimentos cada vez viajan más lejos y están controlados por un número más reducido que nunca de empresas globales. "El valor del comercio internacional de alimentos se ha multiplicado por tres desde 1960 y su volumen se ha cuadruplicado", concluye el informe de 2004 del Worldwatch Institute. En *La Vanguardia* del día 13-XI se anota que un menú diario de un comensal medio español puede llegar a recorrer 133.600 km.

A nivel del sistema inmunológico, la globalización alimenticia no sólo afecta a los occidentales, sino también a los países empobrecidos cuyo porcentaje de alergias también ha empezado a crecer hace medio siglo. En países como América Latina los monocultivos industriales contemporáneos de café han concentrado el capital en pocas empresas y han desnutrido las tierras. Además, los latifundios, como menciona Eduardo Galeano en su mítica obra *Las venas abiertas de América Latina*, obligan a los campesinos a comprar en el exterior alimentos que tradicionalmente siempre habían cultivado ellos. Y ya en 1962, como señalaba la revista *Time*, los agricultores colombianos no cobraban ni un 5% del precio final del café.

INTOLERANCIA A PESTICIDAS

Otro aspecto fundamental de la industria agroalimentaria global es el desaforado uso de pesticidas, fungicidas, insecticidas... en los monocultivos. Para que los alimentos se conserven en el transporte y, como expone Cone, "en las estanterías del supermercado", los conservantes son añadidos en varias fases del largo procesado. La mayor parte del tiempo ingerimos el alimento y el sistema inmunitario tolera estos agentes químicos. No obstante, nuestro sistema inmunitario, ante tanto componente tóxico, puede llegar a considerar la molécula que ingiere como "adyuvante" y desarrollar reacciones alérgicas contra el alimento.

El aumento del procesado junto al uso desproporcionado de pesticidas produce, también, la pérdida de la biodiversidad y la uniformidad de los alimentos. Aunque en los supermercados parece que tengamos una gama variadísima de productos, lo cierto es que hemos reducido la diversidad alimenticia. La empresa Flavor&Food en Estados Unidos se encarga de producir todos los



Foto: L.H.

En Estados Unidos, con una de cada cinco personas alérgicas, el 70% del gasto en comida corresponde a 'Take away food' (comida para llevar).

sabores de gran parte del planeta a nivel de laboratorio para después introducirlos en los alimentos.

URGENTES EMERGENTES

Quienes consumen alimentos importados muchas veces se basan en los precios para justificar la compra. Sin embargo, muchas veces esta falsa impermeabilidad de los precios hace que parezcan más baratos cuando no lo son. Un estudio realizado en el suroeste de Inglaterra revelaba que los precios de alimentos ecológicos y cultivados localmente "eran entre un 30% y un 40% más baratos que productos similares comprados en el supermercado". Por añadidura, es lógico que cuanto más viaje un alimento más intermediadores disponga. Un informe realizado por la Fundación para una Nueva Economía de Londres revela que 10 libras gastadas en un negocio de comestibles local genera un valor de 25 libras para la comunidad mientras que una gran superficie únicamente ingresa 14 libras.

El camino se va abriendo poco a poco. Pasarse a lo local tiene un sinfín de ventajas y motivaciones y hay sectores de la población mundial que empiezan a darse cuenta. Desde cocineros que descubren el mejor sabor de la dieta local o activistas contra los químicos y la comida procesada, hasta alérgicos que descubren la estrecha relación entre sistema inmune y alimentación local. El movimiento Show Food ya cuenta con 75.000 miembros en 80 países y entre sus prioridades se encuentra recuperar "el buen gusto de la comida local". En India, la asociación Navdanya, dirigida por Vandana Shiva, cuenta con 3.000 aldeas que los campesinos llaman "Zonas libres" en las que potencian la agricultura ecológica, local y tradicional.

Iara Houghton Villoldo

FUENTES Y REFERENCIAS EN www.theecologist.net

PÁGINAS PARA CONSULTAR

www.wdty.co.uk
www.slowfood.org
www.localharvest.org
www.justfood.org
www.foodcoop.org

“ALIMENCÉUTICOS” O CÓMO CONVERTIR EN PACIENTES A LOS SANOS Y MEDICARLOS CON COMIDA DE LABORATORIO

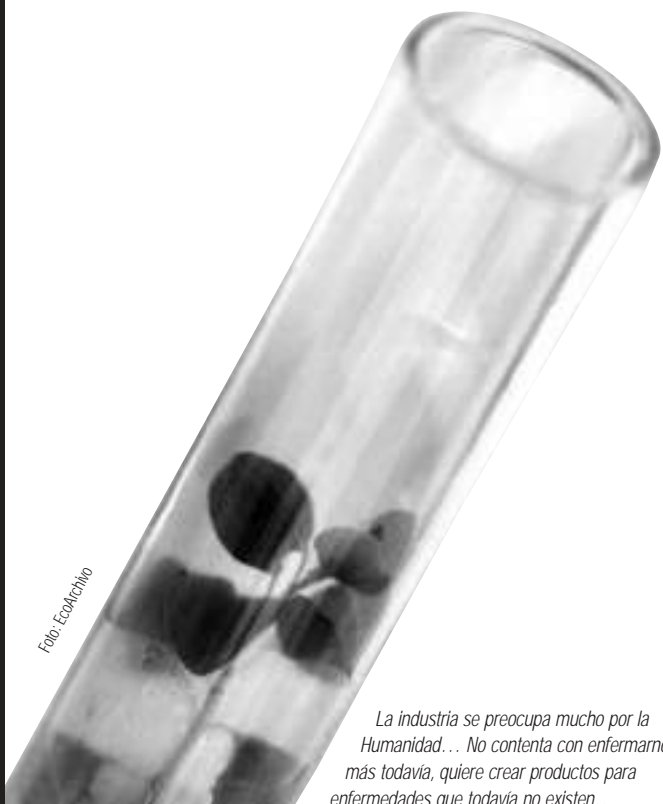


Foto: Ecodiario

La industria se preocupa mucho por la Humanidad... No contenta con enfermarnos más todavía, quiere crear productos para enfermedades que todavía no existen...

El bueno de Hipócrates fue quien pronunció aquella frase: “que la alimentación sea tu única medicina y que la medicina sea tu alimentación”. Bueno, sí, pero inocente también; si hoy levantara la cabeza... El conocimiento indígena y oriental sobre las propiedades medicinales de los alimentos se ha transmitido de generación en generación a mayor gloria de la industria alimentaria que durante los últimos años ha encontrado en ciertas sustancias nutritivas un valor añadido que sumar a sus productos de laboratorio para encontrar una gran rentabilidad económica en la cesta de la compra. La necesidad de destacar por encima de las demás que tienen las empresas en el mercado las ha llevado a exagerar las propiedades de ciertos compuestos alimentarios hasta hacer creer a la ciudadanía que estos pueden curar enfermedades.

En el mundo presente, marcado por el *negocio de la prevención* de enfermedades no sólo se practican guerras preventivas contra enemigos de diseño sino que se diseñan alimentos para prevenir dolencias: productos sintéticos a medio camino entre el alimento y el fármaco. Las leches se enriquecen, los zumos presentan más antioxidantes que los que de por sí llevan las frutas

Nuestro colaborador habitual Miguel Jara, autor del libro *Traficantes de salud: Cómo nos venden medicamentos peligrosos y juegan con la enfermedad* (y con el que mantenemos una entrevista páginas más adelante), argumenta en este trabajo sobre la íntima conexión entre las industrias farmacéutica y alimentaria. Estas corporaciones impulsan el consumo de comestibles con una presunta utilidad farmacológica con la excusa de mejorar la salud de las personas sanas. Él los ha denominado *alimencéuticos*: todo un negocio pues se prevé que dentro de veinte años sea la industria más rentable del planeta.

que supuestamente los contienen y los alimentos ricos en fibra ofrecen fibra incorporada en una alocada carrera corporativa por ofrecer más que la competencia. Son *farmalimentos* o *alimencéuticos* para las personas con salud: *suavemedicarse* para no enfermar.

La industria alimentaria habla de ellos como de alimentos funcionales o *nutricéuticos*, copia así a las compañías farmacéuticas, auténticas expertas en vender medicamentos para conservar la salud. Quizá se obvia que basta con una alimentación saludable, basada en la dieta mediterránea o dietas mediterráneas donde los protagonistas sean la variedad de productos vegetales, a ser posible de producción ecológica, para mantener la salud.

ALIENACIÓN GASTRONÓMICA

De manera cotidiana debemos ingerir antioxidantes. Para ello, ¿tenemos que beber un refresco de una conocida marca o continuar como hasta ahora y servirnos de las frutas y hortalizas habituales? Los presuntos beneficios de muchos alimentos funcionales no están lo suficientemente estudiados. En otros casos para obtener la presunta ventaja habría que consumir cantidades ingentes del pre-

parado, como ocurre con los alimentos enriquecidos con antioxidantes, algo que las compañías fabricantes obvian contar.

En ciertas ocasiones, algunos compuestos beneficiosos para un sector de la población, como el betacaroteno, pueden provocar cáncer en otros, como los fumadores, cuya excesiva ingesta del antioxidante betacaroteno puede conducirles a padecer cáncer de pulmón, como recoge la prestigiosa biblioteca Cochrane¹. Eso sin contar con que el abuso de cualquiera de estos elementos puede conllevar algún problema de salud.

Un alimento funcional es el que aporta, supuestamente, un efecto de disminución de riesgo de ciertas patologías. En este concepto también encontramos similitudes entre la industria alimentaria y la farmacéutica: de la mención del riesgo al miedo a la enfermedad sólo hay un paso. Las compañías farmacéuticas son auténticas expertas en convertir los riesgos en enfermedades. Los denominados *factores de riesgo* son reciclados por las empresas alimentarias en útiles aliados con los que vender potingues con forma de comida. Uno de los factores de riesgo a los que más recurren el matrimonio corporativo alimentecúutico es el colesterol. Tenerlo alto, el malo, se entiende, nos puede conducir a padecer una enfermedad coronaria y esto es algo que nadie quiere, no obstante la principal causa de muerte en los países occidentales². Propagar informaciones o publicidad sobre el colesterol es una buena inversión pues su cantidad en la sangre puede modificarse con fármacos o alimentos *ad hoc*. La publicidad de estos productos alimentecúuticos tiende a exagerar las bondades de los mismos porque van destinados a personas sanas.

Los factores de riesgo muestran así su cara oculta: son una excusa para abrir mercados donde no los hay. Explicado de otra manera, una persona sana no tiene por qué consumir productos alimenticios a los que se achaca propiedades farmacológicas. Pero mediante los factores de riesgo, la industria farmacéutica, previo adoctrinamiento de los médicos que trabajan para ella impone qué niveles de cada factor de riesgo son buenos o malos para los ciudadanos. Así lo ha hecho con el colesterol, cuyos baremos han sido convenientemente revisados durante las últimas décadas y siempre a la baja³. De modo que, tras cada revisión, millones de personas pasan a engrosar las filas de los que pueden presentar dicho factor de riesgo. Estos constituirán un nuevo mercado para la industria alimentecúutica. “La publicidad está *medicalizando* las experiencias corrientes, extendiendo en demasía los límites de la influencia de la medicina”, indica el periodista de investigación en temas de salud Ray Moynihan.

Otro dato a tener en cuenta es que, en ocasiones, consumir estos productos puede fomentar el abandono de la medicación para las dolencias que dicen curar. Esto puede ser grave en personas que verdaderamente necesitan los fármacos que estén consumiendo.

La compañía Datamonitor dio a conocer hace tiempo un informe que indicaba que el 27% de los alimentos funcionales tiene como objetivo tratar los problemas de corazón, el 24% las funciones o disfunciones intestinales y casi un 15% las dolencias óseas, como la osteoporosis. La misma fuente apunta que cada año aumenta el consumo de estos preparados en un 16%. La mayor parte de ellos se presentan como yogures y productos lácteos.

LECHE DE PESCADO

La tecnología que emplean las industrias alimentecúuticas ha conseguido incorporar Omega 3 a la leche, las galletas, las margarinas o los huevos, sustituyendo a la grasa natural de la misma. Además,

está investigándose para poder ofrecer carne de ternera con dicha grasa *curativa*. El Omega 3 suele proceder del pescado azul pero queda emulsionado de tal manera que la leche comercializada así no posee sabor a bacalao o salmón, por ejemplo. Los ácidos grasos Omega 3 poseen la virtud de disminuir los triglicéridos en sangre. Un grupo de investigación del Instituto de la Grasa del CSIC en Sevilla está dando a conocer las conclusiones de un proyecto de investigación, que concluyó en 2005, para evaluar el efecto sobre el organismo de la grasa (con ácidos Omega 3 incorporados) que se utiliza en la preparación de la leche. Francisco José García Muriana, máximo responsable del estudio, afirma, con los datos del análisis, que un consumo de entre 3 y 4 gramos diarios de estos ácidos procedentes del pescado azul reducen los triglicéridos en la sangre y ayudan a tener un grado de coagulación sanguíneo correcto. “El trabajo, que realizamos en personas sanas, demuestra de nuevo las bondades de la dieta mediterránea, en la que abunda el consumo de pescado azul”, indica este científico. Le preguntamos si existe alguna contraindicación o efecto adverso por sobreconsumo de estos ácidos: “Sí. Un exceso de ingesta, por encima de esos 3 o 4 gramos que he comentado puede provocar el efecto contrario, derrames cerebrales o graves hemorragias al trastocarse la natural coagulación de la sangre, aunque en España, aun siendo un país mediterráneo en el que comemos bastante pescado todavía estamos lejos de estos niveles peligrosos”, concluye Muriana.

Por tanto, cabe preguntarse por la posibilidad de que una introducción masiva de este tipo de alimentos fomente un consumo excesivo de los mismos y que las originales buenas intenciones de los compradores se conviertan en nuevos y graves problemas de salud. La revista *Consumer* (del Grupo Eroski), muy dada a difundir informaciones sobre alimentos y salud con cierto espíritu crítico, también argumenta en la misma dirección que el citado profesional: “Al igual que sucede con todos los alimentos que poseen una cantidad mayor de determinados nutrientes, el abuso

puede resultar perjudicial. De hecho, el exceso de ácidos grasos Omega 3 en el organismo puede provocar defectos en la coagulación de la sangre”.



Modificación genética, clonación... experimentos que nos envenenan día a día.

Ilustración: EcoArchivo

Las compañías aprovechan estudios como el mencionado del Instituto de la Grasa para promocionar el consumo de sus alimentecúuticos. La compañía española Puleva indica que la ingesta diaria de leche semidesnatada enriquecida con ácidos grasos Omega 3 (EPA y DHA), ácido oleico y vitaminas B6, E y ácido fólico, reduce el nivel de triglicéridos, el colesterol total, el colesterol LDL, y la homocisteína, factores de riesgo de la enfermedad cardiovascular. La información, explica la empresa, procede de un estudio realizado por un equipo de investigadores de Puleva Biotech, de la Universidad de Granada, y del Hospital Universitario San Cecilio de Granada. Esta corporación alimentaria, a través del Instituto Omega 3 de la Fundación Puleva, ha editado, junto con la Confederación Española de Consumidores y Usuarios (CECU) y la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), la "Guía de Alimentos Funcionales", en la que, por cierto, se encuentra como asesor científico el doctor Muriana.

A QUÉ TENEMOS QUE ACOSTUMBRARNOS

Los estudios que aseguran beneficios para la salud por el consumo de ácidos Omega 3 han abierto nuevas vías de investigación para determinar los efectos con productos alimentarios enriquecidos con estas sustancias. Los lectores y lectoras lo habrán notado. La soja es un alimento que se encuentra en el punto de mira de la industria alimentaria en los últimos años. El motivo es el contenido de isoflavonas, un tipo de fitoestrógenos, que puede añadirse con facilidad a yogures, panes y bebidas refrescantes. Los fitoestróge-

nos suelen utilizarse para combatir la osteoporosis -un proceso normal de degeneración de los huesos que suelen sufrir las mujeres de cierta edad- y los síntomas de la menopausia.

Otros compuestos que ofrece la soja son los ésteres de esteroles vegetales, los fitoesteroles, que ya portan algunos yogures y margarinas y a los que se atribuyen propiedades protectoras ante problemas del corazón.

Como acostumbra a hacer la industria farmacéutica, la alimentaria también usa y abusa de los estudios científicos en su provecho. Y es que los alimentecúuticos, para ser comercializados como tales, deben estar *probados científicamente*. Así, verduras, cereales, frutas, chocolate, cerveza o vino, son objeto de estudio por su contenido en polifenoles, unas sustancias que producen efectos antioxidantes en nuestras células. También están analizándose los fructo-oligosacáridos debido a que pueden ayudar a la expansión de bifidobacterias en el aparato digestivo.

LEGAL O ILEGAL, ¿DA IGUAL?

Las últimas resoluciones sobre este particular del Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas manifiestan que exhibir propiedades saludables en el etiquetado de los comestibles funcionales es ilegal: los alimentos no pueden prometer la curación de enfermedades.

El Tribunal de Justicia de las Comunidades Europeas determinó -en el asunto C-221/2000, instado por la Comisión contra Austria⁴-, que la actual regulación sobre etiquetado alimentario no permitie-

EL PAPEO DEL FUTURO

SÍ, SOMOS OMNÍVOROS, PERO...

Habíamos estrenado ya la década de los años 80 y aquella banda de música, quizá el grupo más provocador -y que tuviera éxito- que diera este país, La Polla Récorde, cantaba -o chillaba a su manera, como prefieren-: "Yo con el asunto del *papeo*/ahora me doy cuenta/por qué somos tan feos/que tenga buena cara/es lo que importa (...). Come mierda con proteínas/es el *papeo* del futuro". ¿Unos iluminados? Si se veía venir, no podemos ser tan feos. Ni comer tantas guarrerías.

Vale que somos omnívoros pero ¿alguien sabe realmente qué estamos ingiriendo bajo la denominación de comida? Por lo visto, existen alimentos nutricionales, una expresión americana para expresar comidas y bebidas con un valor nutritivo que el consumidor percibe como medio de obtener y mantener máxima salud, bien sea sólo con el producto o con el producto como parte de una dieta especial. "Este incluye, entre otras cosas, alimentos funcionales, suplementos alimenticios, sustitutos de comidas dentro de los sectores de la salud y del consumidor, remedios naturales y productos para controlar el peso"⁶. Existen, como saben, los nutricéuticos: "Una combinación de nutritivo y farmacéutico (...), un alimento con beneficios fisiológicos que mejoran la salud, incluyendo la prevención y cura de enfermedades". Existen los prebióticos: "Productos que contienen cepas concretas de bacterias, a menudo bacterias de ácido láctico. Esas

bacterias sobreviven al tránsito del estómago y por lo tanto pueden ser activas en el tracto intestinal, produciendo beneficios sobre la salud comprobados". Y como existen los pro también les acompañan los pre, los prebióticos, digo: "Sustancias no digeribles y fermentables que tienen un efecto beneficioso en la flora intestinal mediante la selectiva estimulación del crecimiento o actividad de uno o varios cultivos bacterianos. Entre ellos están las fibras dietéticas, el almidón resistente y los oligosacáridos que se pueden añadir todos a la comida y a la bebida". Al existir pro y pre también encontramos los simbióticos: "Un producto que contiene a la vez prebióticos y probióticos. Esta combinación produce un efecto sinérgico que mejora la supervivencia o la formación de bacterias beneficiosas en la flora intestinal".

Todos estos son alimentos de diseño y no es tontería. ¿Que qué son los alimentos de diseño?: "Este término se acuñó en los Estados Unidos en 1989 y se refiere a alimentos que naturalmente contienen o están enriquecidos con componentes vegetales (fitoquímicos)". Dicen que los alimentos de diseño pueden reducir el riesgo de cáncer. ¿Algo nuevo, viejo? No, no es broma. Existen *alimentos nuevos*: "Entre estos se incluyen los productos que no se consumían antes a gran escala. En la Unión Europea puede tratarse de alimentos a base de algas, hongos y otros microorganismos". Existen su-

plementos alimenticios: "Alimentos que se consumen por sus efectos beneficiosos sobre la salud, no por su gusto, aroma o valor nutritivo. Se trata de minerales concretos, vitaminas, hierbas, aminoácidos y enzimas, que normalmente se toman en forma de pastillas o polvo.

Incluso, aunque no lo crean, existen *Alimentos con propósitos nutritivos especiales*: "En la Unión Europea éstos están regulados por un marco legislativo armonizado y varias directivas especiales. Son productos dirigidos a personas con necesidades especiales debidas, entre otras cosas, a la edad (alimentos para bebés), alergias (productos sin gluten), diabetes (productos sin azúcar), obesidad (productos que no engordan) o a la práctica de ejercicio físico". Y alimentos medicinales -que forman parte de un tratamiento-.

Además, por si nuestro gusto culinario es tan sumamente malo que no encuentra en esta extensa muestra un apetitoso bocado, que sepan que existen los sustitutos de la comida: "Una categoría vagamente definida. Bebidas energéticas, barritas energéticas o bebidas a base de frutas, a veces mezcladas con leche, a veces mezcladas con leche de soja que en términos de energía puede reemplazar o complementar una comida. Estos se consideran sustitutos preenvasados de comida".

Buen provecho

ra hacer alegaciones sobre salud relativas a enfermedades humanas. “Sin embargo, aunque la situación legal es clara, no se acomoda a la realidad social. Las ‘alegaciones sobre propiedades saludables’ son un hecho, y acompañan a determinados productos alimenticios en su etiquetado, en su presentación o en la publicidad que se hace de éstos”, explica el autor de la citada información.

Esto se ha denunciado en varias ocasiones y plantea diversos problemas: “Por un lado, afecta a los derechos fundamentales del consumidor, y, por otro, a la libre circulación de los productos, la seguridad jurídica y la competencia justa entre los operadores económicos”, concluye Juan Ramón Hidalgo Moya. La Unión Europea está revisando la propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en estos productos.

“Ahora mismo hay muchos grupos muy importantes y con mucho dinero detrás en todo el mundo desarrollando alimentos funcionales. (...) Están estudiando la fisiología del intestino grueso para ver cómo se puede mejorar su funcionamiento, porque en esa porción del intestino grueso hay hasta 200 clases de bacterias y según la que añadas puedes mejorar o no la función gastrointestinal. Se buscan nuevas fibras con mejores características de hinchamiento en el intestino, con mejor capacidad para neutralizar toxinas y también se están haciendo estudios epidemiológicos para ver realmente el efecto de estos alimentos”, concluye dicha información.

TRANSGÉNICOS A LA CAZUELA

Los alimencéuticos se ofertan en nombre de un buen fin. No podía ser de otra manera. Las necesidades de salud, de más salud de los sanos, resultan una loable excusa para la industria alimentaria global. Pero bajo la sombra de las presuntas buenas intenciones se agazapan los intereses económicos. Seamos claros: los alimencéuticos son un gran negocio. Consistente éste en vender salud a las personas sanas y a las enfermas. Estas compañías se han lanzado a la búsqueda del consumidor total; cuando los necesitemos porque estemos enfermos, bien; y cuando no los necesitemos porque estemos sanos, también.

Pero, ¿por qué tipo de *materias primas* han apostado las corporaciones alimencéuticas para sus compuestos gastronómicos? Si nos paramos a pensar, hoy a la hora de llenar la cesta de la compra tenemos tres opciones. Podemos elegir entre alimentos de producción ecológica, convencionales o transgénicos -estos, convenientemente camuflados, convenientemente escondidos incluso bajo la alfombra de la Ley pues, como publicaba no hace mucho el suplemento *Verde*, del diario madrileño *La Razón*, más del 90% de los piensos con los que se alimenta el ganado en España son transgénicos y las carnes o huevos que posteriormente se comercializan no tienen por qué etiquetarse como tales-.

¿Cuál de las tres opciones cree usted que ha elegido la industria alimentaria? Pues la Generación 3 de la biotecnología. Sí, como nos informa Verónica Villa, activista del ETC Group (Grupo de Acción sobre Erosión, Tecnología y Concentración): “Las empresas están diseñando zanahorias para esterilizar roedores; cabras con genes de arañas cuya leche pueda usarse para fabricar fibras; flores a las que se les anule el gen que induce a la senectud y permanezcan vivas por tiempo indefinido; frutas que combaten las caries; plásticos derivados del maíz; y otros productos que nada tienen que ver con la satisfacción de las necesidades básicas”⁵. Es lo que esta investigadora considera que es la Generación 3 de la biotecnología. “Se trata, fundamentalmente, de nutracéuticos, que son concentrados alimenticios, y de agrocéuticos, productos para uso industrial y agrícola. Estos productos son muy sofisticados y están destinados a las



Foto: EcoArchivo

Toda la tecnología... al servicio de una industria agroalimentaria que ha perdido el norte...

clases altas de la sociedad. Las empresas piensan hacer grandes negocios en esta tercera etapa o tercera generación -Generación 3- de productos biotecnológicos. Ya se están asociando entre las mayores compañías mundiales de agroquímicos, alimentos, medicamentos, y cosméticos. También se asocian con los grandes supermercados mundiales que distribuirán los productos para los consumidores. Aunque los productos de esta Generación 3 se diseñan ‘en nombre’ de los pueblos que sufren hambre, a las empresas biotecnológicas no les importa la supervivencia de las comunidades agrarias ni el bienestar real de los consumidores de las ciudades. Sólo buscan el mayor poder económico en el menor tiempo posible utilizando las más avanzadas técnicas de la biología”, argumenta.

Para el año 2027 la facturación de productos que partan de la biotecnología podría superar los 15 billones de dólares. Sería el poder económico más importante del planeta.

Miguel Jara es escritor y periodista freelance especializado en la investigación de temas de salud y ecología. Autor del libro *Traficantes de salud: Cómo nos venden medicamentos peligrosos y juegan con la enfermedad*

NOTAS

- 1 Consultar <http://www.cochrane.org/reviews/es/ab002141.html>
- 2 Ver el capítulo 5 “Convertir los riesgos en enfermedades”, del libro de Ray Moynihan y Alan Cassels “Medicamentos que nos enferman e industrias farmacéuticas que nos convierten en pacientes”, Terapias Verdes, S.L., Barcelona, 2006.
- 3 Ibidem. Todo el libro citado explica cómo la industria farmacéutica inventa enfermedades para convertir a cada vez más ciudadanos en pacientes. Laboratorios y compañías agroalimentarias tienen fuertes lazos e intereses similares. Bayer o Novartis son multinacionales farmacéuticas y agroalimentarias, por ejemplo.
- 4 Juan Ramón Hidalgo Moya, “La UE está ultimando la información que deberá constar en las etiquetas de productos alimentarios con *propiedades saludables*”, *Consumer*, 17 de noviembre de 2003.
- 5 Verónica Villa, *¿Qué nos deparan los ‘nuevos’ transgénicos? Generación 3 de la Biotecnología*, Cuadernillo nº 11 de Grain, agosto de 2002, http://www.grain.org/biodiversidad_files/biodiv33-8-cuadernillo.pdf
- 6 La información de este apartado proviene de Tetra Pak Company Magazine.

TERRITORIOS INDÍGENAS



Foto: Consultora Ambientes y Sistemas

LA VICTORIA CONTRA NORANDINO

En Argentina, la construcción de un gaseoducto a manos de la empresa Norandino significó graves daños ambientales. Los megaproyectos socavan la soberanía alimentaria de los pueblos. Los daños a los ecosistemas conllevan daños a la agricultura, la ganadería... La antropóloga Marta Guidi condujo a la victoria a la población local contra Norandino tras un largo proceso judicial. Raúl Montenegro la entrevistó.

En las luchas indígenas de América Latina son contados los casos en que una comunidad logra que una empresa reconozca los daños producidos por sus obras y sus actividades, y que acepte hacerse cargo de las reparaciones ambientales. Sin embargo, esto ocurrió con la comunidad indígena de Cianzo, en el noroeste argentino. Allí la empresa Norandino (NAA) asumió los daños generados por la construcción de un gaseoducto, el de Salta-Norte de Chile, construido a principios de los 90; financió un estudio independiente para que se cuantificaran los daños y se hizo cargo de la reparación integral del daño ambiental, incluyendo la participación activa de las comunidades en todas las actividades. Esta negociación, que constituye un logro casi inimaginable en la Argentina de hoy, donde las empresas tienen más fuerza que las comunidades, y donde el Estado parece estar más interesado en las grandes inversiones extranjeras que en conservar los territorios ancestrales... fue dirigida por la antropóloga Marta Guidi. Con ella habló Raúl Montenegro. Los daños ambientales que causan las empresas en zonas de todo el planeta también conllevan, de una forma u otra, el menoscabo de la soberanía alimentaria. A mayor destrucción del medio, mayores posibilidades de colapso, de pobreza y de hambrunas...

MINIMIZANDO CONSECUENCIAS...

→ ¿En qué medida, en este caso, los problemas sociales y medioambientales creados por la empresa y el gaseoducto han conllevado hambre, problemas nutricionales, pérdida de recursos naturales para el autoconsumo y falta de garantías para la soberanía alimentaria? – Bueno, en el caso concreto de Norandino, hay que considerar que la traza no atraviesa zonas densamente pobladas y que además gran parte de la traza (de hecho, la que constituyó el eje de

nuestra negociación) atraviesa zonas áridas de alta montaña (“Puna”). La principal actividad productiva de las comunidades en esta región es el pastoreo, combinado con una pequeña producción agrícola de autosubsistencia. Ambas actividades fueron afectadas durante la construcción del gaseoducto, pero no en una magnitud que produjera problemas de falta de alimentos en las comunidades. Por suerte, el daño irreversible que la erosión generada por la traza del gaseoducto podría haber ocasionado a corto o medio plazo se pudo evitar mediante la reparación integral del daño ambiental que conseguimos con la negociación. Como sabes, en América Latina abundan los ejemplos de destrucción ambiental generada por megaproyectos. Tal vez un ejemplo paradigmático sea la Transamazónica, pero también se podrían citar cientos de ejemplos en Perú, Ecuador, Centroamérica y México. Por eso es tan importante resaltar que esta negociación, si bien no logró evitar la construcción del gaseoducto, por lo menos consiguió minimizar al extremo sus consecuencias negativas.

→ Una visión holística del mundo nos permite ver la interconexión que existe entre los recursos fundamentales necesarios para la población y el atropello medioambiental que llevan a cabo las grandes corporaciones transnacionales y los estados. La destrucción de la Naturaleza conlleva, tarde o temprano, empobrecimiento. Y la pobreza conduce al hambre. ¿Empieza a comprender la opinión pública de América Latina que defender los ecosistemas propios es defender también la economía local y el derecho a una alimentación suficiente, variada, nutritiva...?

– Bueno, para seguir con el caso de Argentina, tal vez un buen ejemplo de toma de conciencia de la opinión pública sea la

prolongada resistencia de los habitantes de Gualeguaychú a la instalación de dos “megapapeleras” (en realidad: pasteras) en la orilla uruguaya del río Uruguay. Más allá de cualquier evaluación sobre si la forma de esta resistencia es correcta o no, lo que quiero destacar es cómo la sociedad civil tiene cada vez mayor conciencia del peligro inminente que estos proyectos im-



Foto: Consultora Ambientales y Sistemas



Foto: Consultora Ambientales y Sistemas

Las grandes empresas destruyeron el territorio soberano de los pueblos...

plican para su salud y para su supervivencia en general. En Argentina se puede citar también la resistencia a los proyectos de minería a cielo abierto (cientos en todo el país, aunque el que más trascendió fue el de Esquel). En realidad, en toda América Latina es creciente la resistencia de la población civil a megaproyectos como gasoductos, autopistas, minería a cielo abierto o a la introducción de cultivos transgénicos. Lamentablemente, hasta ahora sin demasiados resultados positivos. La destrucción ambiental y la pérdida de soberanía alimentaria ya no son una amenaza sino una realidad en todo el continente. Más dramática aún es la pérdida creciente (por sequía o por contaminación) de recursos hídricos. La opinión pública tiene cada vez mayor conciencia del peligro (que, como dije, ya es evidente). La pregunta sin embargo es en qué medida los gobiernos serán capaces de tomar las medidas pertinentes y si lo harán a tiempo de evitar tragedias irreversibles.

AHORA SÍ, HABLEMOS...

→ ¿Por qué hablar ahora de una negociación ganada en el 2001?

– En primer lugar, porque durante la negociación se mantuvo un estricto secreto para protegerla de intereses oscuros de algunos funcionarios, de algunos políticos e incluso de algunos dirigentes indígenas. Y también porque era y es evidente que en la Argentina las luchas sociales presentan un cada vez mayor exceso de retórica que lamentablemente se suele corresponder con una carencia de contenido. Y esta negociación intentó sentar precedentes sobre formas de actuar. ¿Por qué ahora sí? Porque me pareció muy interesante la propuesta de vincularla con la amenazante situación actual generada por las actividades de minería a cielo abierto.

→ Lamentablemente, es común en la historia de América Latina que las empresas ocupen los territorios ancestrales de las comunidades indígenas para hacer sus obras sin ningún tipo de consulta previa. ¿Qué sucedió cuando Norandino construyó el gaseoducto Norandino en Jujuy?

– Bueno, en primer lugar creo que es importante aclarar que la “penetración de territorios” sin consulta previa y –peor aún– sin ni siquiera una evaluación previa de los riesgos no es un problema exclusivo de los territorios indígenas. Lo que intento señalar es que ni los gaseoductos ni ninguno de los megaproyectos realizados o a realizar en las provincias del noroeste argentino (NOA) están vinculados a un “problema indígena”, sino a la pobreza, la marginalidad, la falta de información y la ausencia de legalidad que caracterizan a la región. La lógica de estos emprendimientos y la manera cómo se llevan a cabo (en el NOA, en toda la Argentina y en toda América Latina) están vinculadas a la necesidad de cap-

tar mercados en un mundo de competencia salvaje y globalizada y a la consecuente necesidad de acortar tiempos y disminuir costos. No es la “cualidad étnica” de una región lo que atrae este tipo de emprendimientos, es su marginalidad. Su vinculación con la “cuestión indígena” está en que históricamente la casi totalidad de los pueblos indígenas de América Latina han sido condenados a perder sus tierras o a ocupar tierras marginales. Por otra parte, como producto de su larga historia de resistencia, las comunidades indígenas han logrado niveles de organización desconocidos en otros sectores de la sociedad, igualmente afectados por pobreza, marginalidad y atropello de sus derechos elementales, pero mucho más desprotegidos jurídicamente.

TOMANDO CONTACTO

→ ¿Cómo enfrentó la comunidad de Cianzo los daños que

ADELANTÁNDOSE AL FUTURO DANDO EJEMPLO

Dice Marta Guidi. “En un artículo que acabo de publicar sobre esta negociación señalo cómo, desde mi perspectiva, la única forma de que problemas como los que el gaseoducto generó en la comunidad de Cianzo no se repitan... es que se produzca un cambio profundo en los tres actores de la relación: las empresas y los estados, por supuesto, pero también la sociedad civil. Me voy a extender un poquito sobre esto porque creo que es una reflexión importante en este momento en que –mientras se profundiza la brecha entre países ricos y pobres– parecería haber un interés nuevo y especial de las empresas extractivas ‘transnacionales’ (con sede en los países del Norte) por desarrollar sus actividades en los países del Sur. Y no exactamente de una manera ‘responsable’. Miremos por ejemplo el actuar de las empresas mineras en Jujuy, donde se pretende conseguir el consentimiento explícito de las comunidades para realizar minería a cielo abierto a cambio de promesas como ‘realizar mejoras en la escuela’. En términos simples: es loable que una empresa contribuya a mejorar la escuela, el centro de salud o los caminos de acceso a una comunidad rural pobre; pero esta contribución no puede de ninguna manera eximirlo de su responsabilidad de no destruir y no contaminar. Y esta reflexión compete a numerosas empresas extractivas que desde mediados de los 90 soslayan su responsabilidad en la destrucción del medio ambiente apoyando por ejemplo el trabajo de investigación de fundaciones y ONGs ambientalistas, o realizando ‘obras solidarias’ en las comunidades afectadas. El actuar social y ambientalmente de forma sostenible es una responsabilidad y de ninguna manera una elección voluntaria. Y como tal, no puede resultar eximido a partir de acciones filantrópicas o de mecenazgo”.

había provocado la empresa, y cómo es que usted tomó contacto con sus demandas?

– En marzo de 2000 –en el marco de un proyecto de Derechos Humanos– comencé a desempeñarme como asesora de una organización indígena de Jujuy (COAJ) en cuestiones vinculadas a protección de las comunidades contra efectos negativos de megaproyectos. De esa manera estudié y profundicé en la larga lucha que la entonces coordinadora de la organización y los dirigentes de la comunidad de Cianzo y del distrito de Palca de Aparzo llevaban adelante desde 1998 para intentar evitar el daño que el gaseoducto produjo en la comunidad. La historia de la resistencia al gaseoducto que opusieron la comunidad de Cianzo y sus delegados –tan rica en anécdotas que podría ser tema de un artículo especial– conmueve por el grado de involucramiento de sus protagonistas, que durante más de tres años invirtieron toda la energía y el tiempo posibles en una pelea claramente desigual y que supieron aprovechar todas las posibilidades de hacer público el conflicto, conscientes de que ésa era la única posibilidad de lograr que se oyeran sus reclamos. Sin embargo, los resultados habían sido muy pobres hasta que se cambió la estrategia

→ ¿Cómo comenzaste a involucrarte en esta negociación?

– En abril de 2000 llegó al COAJ una propuesta de “indemnización” de Norandino que era francamente lamentable, no sólo por el monto mínimo de dinero que se ofrecía sino además porque la comunidad debería firmar a cambio un recibo cuyos términos eran inaceptables. En ese momento, le planteé a la comunidad que modificáramos la estrategia de negociación y con su acuerdo asumí la dirección de la misma, modificando toda la estrategia tanto en términos del contenido como en lo que se refería a la relación de la comunidad con la empresa y con el Estado.

UN DIÁLOGO DIFÍCIL

→ Nosotros sabemos que es difícil dialogar con grandes empresas. ¿Cómo lograste acercarte a Norandino para llevar la queja de la comunidad de Cianzo?

– Como te dije, se propuso a la comunidad de Cianzo replantear toda la estrategia de negociación con Norandino. El 2000 era un

año muy particular en Argentina: con el gobierno de la Alianza se comenzaba a restaurar lentamente la legalidad y eso abría la posibilidad de incorporar a la discusión a los tres sectores involucrados: sociedad civil (comunidad de Cianzo), empresa (NAA) y el hasta ahora ausente Estado argentino (Secretaría de Medio Ambiente, Enargas). Fundamental en esta nueva estrategia fue trabajar para que el eje de la discusión no pasara por “lo indígena” sino por lo ambiental. Es decir, si bien el Art. 75 de la Constitución Nacional sería incluido en todos nuestros documentos, la larga lista de irregularidades cometidas durante la construcción del gaseoducto eran particularmente violatorias del Art. 41 Constitucional, que establece claramente que “quien ocasione daño deberá repararlo”. Y sobre este criterio se elaboró un documento que planteaba explícitamente:

“A. Indemnización a la comunidad por las pérdidas económicas ocasionadas durante 1998 y 1999.

B. Financiamiento de una evaluación independiente del daño ambiental y elaboración de programas destinados a... 1) reparar y mejorar problemas ocasionados en el suelo (erosión, etc.) y en la infraestructura de riego; 2) recuperación y mejoramiento del suelo agrícola; 3) reparación de las vías de comunicación y comercialización

C. Aplicación estricta y controlada de los instrumentos jurídicos que regulan el paso de los gaseoductos, su uso, así como los deberes y obligaciones de las empresas constructoras, concesionarias, transportadoras y distribuidoras”.

→ ¿Cuál fue la actitud de Norandino cuando usted les habló del daño que habían provocado, y que ese daño debía ser reparado?

– Al centrar el problema en la reparación completa del daño ambiental, replanteamos la estrategia comenzando por buscar apoyo de la Secretaría de Medio Ambiente (SMA). Logramos una entrevista con el entonces secretario de Medio Ambiente, Oscar Massei, quien desde un principio se mostró dispuesto a apoyar personalmente el reclamo de la comunidad a la vez que designó a algunos técnicos y funcionarios de la secretaría para que apoyaran nuestra postura. Se invitó también al Instituto de Asuntos Indígenas (INAI) a participar en la primera etapa de esta nueva negociación. Comenzamos por “resolver” algunas de las muchas irregularidades cometidas en el diseño y aprobación de la traza entre 1998 y 2000, a través de reuniones conjuntas con la Secretaría de Medio Ambiente, el INAI y el Enargas, hasta que conseguimos un avance fundamental: después de una larga discusión los representantes del Enargas aceptaron la posibilidad de que hubiera habido algún error técnico en la aprobación de la traza en el Distrito Palca de Aparzo y consintieron en realizar una nueva visita al lugar, acompañados por los representantes comunales, técnicos de la SMA y un representante del INAI. Esta visita fue un punto de inflexión en la negociación: una vez reconocida la evidencia de daño ambiental por los organismos del Estado, la comunidad tenía un nuevo punto de partida que permitía colocar la discusión con la empresa en el planteo correcto. Así se realizó la primera reunión en la que participaron de un lado la comunidad, la SMA y el INAI y, por el otro, el gerente general y el abogado de Norandino.

LA ESTRATEGIA...

→ ¿Qué estrategia utilizó para convencer a Norandino de que debía reconocer los errores, y además reparar los daños producidos?

– En primer lugar, lo que hicimos en todo momento con Norandino fue discutir abiertamente y concentrados sobre los

OPINIÓN

TODO, O CASI, ES SOBERANÍA ALIMENTARIA

Señala Marta Guidi: “Las obras menores de reparación fueron concebidas para ser ejecutadas (con trabajo pagado) por la comunidad y totalmente costeadas por la empresa. Incluyeron la revegetación de la pista, mejoras en el suelo agrícola, reparación/restitución de viviendas y corrales afectados por la obra del gaseoducto, reparación y mejora de la infraestructura de riego, de las fuentes de aprovisionamiento de agua y de las vías de comunicación”. Todo esto es también soberanía alimentaria. Cuando una infraestructura erosiona la tierra, cuando destroza el terreno agrícola, cuando estropea las infraestructuras de riego, cuando daña los corrales y las viviendas... Cuando un gaseoducto, o lo que sea, tiene estas consecuencias, está poniendo en peligro la soberanía alimentaria de la población y, directa o indirectamente, conduciendo a esa población a la pobreza y al hambre. Desde la ecología profunda, todo es uno. Luchar por los ecosistemas locales es luchar por los recursos para la gente y viceversa.

EcoActivistas

daños concretos que había sufrido la comunidad. Logramos contratar un equipo independiente, seleccionado por la comunidad y pagado por la empresa. El trabajo de evaluación de daños y propuestas de reparación fue excelente y realizado con seriedad e intentando revertir la pérdida de tiempo provocada por algunas complicaciones burocráticas durante la primera etapa de la negociación.

→ O sea, que la empresa

Norandino pagó de su bolsillo a una consultora independiente para que evaluara los daños producidos por sus obras...

– Efectivamente, Norandino pagó todos los costos del estudio. Creo que éste es otro aspecto destacable de la manera en que se llevó a cabo esta negociación: la contratación del equipo y la definición de los criterios con que se realizaría fueron realizados por la comunidad y su asesora y consensuados con la empresa. Como señalé, el equipo contratado realizó un trabajo excelente. En un lapso de cinco meses (mayo de 2001) se entregaron los resultados. Luego tuvimos otra larga serie de conversaciones con NAA para acordar montos y características de las obras de reparación, que culminó con la firma de un acuerdo definitivo el 25 de septiembre 2001.... Es decir, ¡¡¡tres meses antes de la caída del gobierno de la Alianza y el estallido de la peor crisis económica de la Argentina!!!

→ ¿Cómo se desarrolló esa evaluación que hizo el grupo consultor, cuál fue su relación con la comunidad indígena, con usted y con la empresa?

– Los objetivos del estudio se fijaron de acuerdo a los tres reclamos básicos de la comunidad: reparación del daño, indemnización económica y regulación del funcionamiento del gaseoducto; y, sobre todo, que esta experiencia sirviera también para reforzar la cohesión interna de la comunidad. Sobre esta base, el estudio y el posterior acuerdo de reparación firmado con la empresa incluyeron, además de una indemnización por pérdidas económicas ocasionadas durante la construcción del gaseoducto, una serie de programas de reparación y recomposición (de la pista, del suelo agrícola, de las vías de comunicación, de la infraestructura de riego, de las fuentes de aprovisionamiento de agua; de mitigación y control de procesos erosivos y de reparación/protección de microcuencas), ejecutados por la empresa y por la comunidad

→ ¿Podrías explicar un poco más cómo es esto de programas ejecutados por la empresa y por la comunidad?

– Bueno, como expliqué, la comunidad introdujo un criterio novedoso en la negociación: el que indica que “quien rompe, primero debe arreglar lo que rompió, y además pagar por el daño ocasionado”. Por eso comenzamos por separar “indemnización” de “reparación”. Para calcular el monto indemnizatorio, el equipo evaluó los daños puntuales que las obras del gaseoducto ocasionaron sobre viviendas, corrales, caminos, campos de cultivo y canales de riego, multiplicando el valor de las pérdidas por los índices pertinentes. Pero, además de la indemnización por pérdidas, la empresa ejecutó y/o costeó íntegramente todos los trabajos propuestos por el EDA, e incluso después de reparar el antiguo camino de herradura decidió asumir todos los costos de ingeniería, maquinaria, materiales y mano de obra que transformaron este camino en una vía de acceso de vehículos a la



Norandino fue vencida por una comunidad india...

Foto: Consultora Ambientales y Sistemas

comunidad. Las obras menores de reparación fueron concebidas para ser ejecutadas (con trabajo pagado) por la comunidad y totalmente costeadas por la empresa. Incluyeron la revegetación de la pista, mejoras en el suelo agrícola, reparación/restitución de viviendas y corrales afectados por la obra del gaseoducto, reparación y mejora de la infraestructura de riego, de las fuentes de aprovisionamiento de agua, y de las vías de comunicación.

Para reparar los problemas de erosión en laderas y microcuencas relevados por el EDA fueron necesarias obras de ingeniería, planeadas y dirigidas por ingenieros y técnicos de NAA, utilizando mano de obra asalariada de la comunidad. Inmediatamente después del primer accidente en el gasoducto (San Andrés, marzo de 2001), se acordó con la empresa la realización de dos estudios complementarios, específicamente centrados en evaluar la seguridad del caño y determinar las obras de ingeniería, así como nuevas actividades de control y mantenimiento. La ejecución de estas obras se realizó con el mismo esquema que la reparación de erosiones.

TRABAJOS REPARTIDOS

→ ¿Por qué los trabajos de reparación se dividieron entre “ejecutados por la comunidad” y “ejecutados por la empresa” ?

– Para que la comunidad, lejos de sentirse víctima enajenada del problema, comprendiera que la solución estaba en sus manos. La organización y ejecución de las obras “menores” (revegetación, etc.) sirvió también para reforzar la cohesión comunal, generar nuevas esferas de participación (como la participación de jóvenes en recolección y clasificación de semillas autóctonas para revegetación) y hasta para concretar el viejo proyecto de construir un centro comunal para reuniones. Trabajando como mano de obra asalariada en todas las obras de ingeniería necesarias para procesos erosivos y microcuencas, la gente de Cianzo aprendió también a observar y evaluar los riesgos de la erosión, a determinar cuáles medidas tienden a mitigarlos, a evaluar los posibles peligros reales de seguridad del gaseoducto y las formas apropiadas de reacción, y hasta tomaron parte en el diseño de partes del nuevo camino “de herradura”. El trabajo en las obras de ingeniería sirvió también para capacitarlos y convertirlos en la única mano de obra calificada para este tipo de trabajos en la región. Por último, y dado que los trabajos se realizaron durante todo 2002 y parte de 2003, la negociación aportó también una ventaja que no había sido prevista por nadie: en medio de la catástrofe económica nacional de 2002, la comunidad de Cianzo fue uno de los pocos lugares de Argentina donde no faltó trabajo, pagado además a término y con jornales que superaban en un 100% a los acostumbrados en la región.

Una entrevista de Raúl Montenegro. Marta Guidi es Antropóloga Social (MA), con especialidad en cuestión étnica y multiculturalidad en América Latina, temas en los que trabaja desde principios de los 80 tanto en las áreas de docencia e investigación como en la planificación, dirección y monitoreo de proyectos de “desarrollo”

LOS PELIGROS DEL FLÚOR EN EL AGUA DE LA RED



Foto: P. M.

Beber un simple vaso de agua de la red, si no es agua filtrada, puede entrañar riesgos en el futuro, por tratarse de agua fluorada...

CUANDO EL RÍO SUENA... AGUA (FLUORADA) LLEVA

El flúor puede tener efectos muy nocivos. Diferentes estudios demuestran que el flúor que llega a nuestros organismos a través del agua ingerida de la red podría tener consecuencias muy nocivas para la salud de los consumidores. Cada vez se tienen más sospechas sobre los efectos cancerígenos de este producto.

Un ama de casa abre el grifo y llena la cacerola para hacer un buen caldo. Un chaval llega sediento del colegio y se pone un vaso de agua corriente. Una mamá prepara el biberón de su bebé con el agua de la red. ¿Están estas personas haciendo algo peligroso? Podría ser. Por ejemplo, si las aguas están contaminadas con nitratos u otros productos nocivos o metales pesados. Pero también si el agua de la red ha sido fluorada. Según leemos en Terra.org, “durante la potabilización del agua, en algunas ciudades se añade flúor al agua de suministro. Aunque el objetivo es realizar una prevención de la salud dental, se sabe que elevadas dosis de flúor causan fluorosis, una dolencia que se manifiesta básicamente con antiestéticas manchas permanentes en las piezas dentales”. Pero el problema va mucho más allá de la estética...

FLUORIDE ACTION NETWORK

Un comunicado recientemente enviado a los medios por Fluoride Action Network (FAN) señala: “Los chicos jóvenes que beben agua fluorada están más expuestos al riesgo de desarrollar un cáncer de huesos, según un nuevo estudio publicado en la edición de mayo de 2006 de la revista *Cancer Causes and Control*. Un equipo de científicos de la Universidad de Harvard, dirigido por la Dra. Elise Bassin, ha descubierto un riesgo cinco

veces más elevado de desarrollar osteosarcoma entre los chicos adolescentes que bebieron agua fluorada a la edad de 6, 7 y 8 años”. El comunicado de Fluoride Action Network insiste en que sus datos proceden de estudios científicos bien contrastados. “La investigación, financiada por el Instituto Nacional de Estudios de Salud Ambiental de Estados Unidos, refuerza los resultados anteriores que se obtuvieron en animales y humanos”. Según el director ejecutivo de FAN, el Dr. Paul Connett: “Incrementar el riesgo de contraer cáncer de huesos, un cáncer frecuentemente mortal, representa un precio demasiado elevado que pagar para obtener una pequeña reducción en la aparición de caries. La apuesta, iniciada desde hace sesenta años atrás, de que el flúor ingerido pudiera proteger el esmalte de los dientes sin dañar otros tejidos... ha sido una decisión muy errónea, sin lugar a dudas”. Hoy, sin embargo, desde un buen número de instituciones relacionadas con la sanidad y la salud, se sigue insistiendo en que fluorar el agua es necesario para prevenir las caries...

ARVID CARLSSON

Algunas agencias de salud pública estadounidenses se han apresurado a desmentir los textos de FAN. Pero la Fluoride Action Network no está sola en sus críticas al flúor. Por ejemplo,

el sueco Arvid Carlsson, premio Nobel de Medicina en 2000, ha asegurado: "Yo recomendaría no confiar en la fluoración de agua. Los efectos secundarios no pueden ser descartados". Más aún, Carlsson ha confesado en una entrevista reciente que: "Las naciones que aún están usando flúor en el agua deberían avergonzarse. Es anti-científico hacer esto". Por otro lado, también hemos recogido las declaraciones de Charles Gordon Heyd, ex presidente de la Asociación Americana de Medicina: "La fluoración es un veneno corrosivo que producirá serios efectos secundarios en un futuro no muy lejano". William Marcus, experto toxicólogo de la Agencia de Protección Medioambiental, dice que la EPA debe actuar de inmediato para proteger a los ciudadanos no sólo contra efectos como el cáncer, sino contra otras afecciones que puede acarrear el flúor. Y cita problemas relacionados con los huesos, como las fracturas por fragilidad ósea o la artritis. Algunos científicos, precisamente, señalan que fluorar el agua es positivo para evitar problemas de huesos en los usuarios. ¿Quién se aclara aquí? El problema, muchas veces, está en la independencia o no de los estudios y en por quién han sido encargados. En cualquier caso, parece que cada vez son más las voces críticas con la fluoración del agua. Cuando el río suena, agua lleva...

FLÚOR POR TODAS PARTES

Vitoria Miñana, profesora asociada de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Valencia y una de las responsables de la Sección Infantil y Pediátrica del Hospital Lluís Alcanyís de Xàtiva, ha hecho hincapié en los problemas del exceso de flúor en lactantes y niños. Sus trabajos se centran en la fluorosis: "Las causas más importantes de este aumento de la fluorosis son: 1. El efecto "en cascada" o amplificador por el que numerosos alimentos acaban siendo ricos en flúor. Así, el agua fluorada se usa en la elaboración de bebidas y alimentos. 2. La amplia difusión de dentífricos y colutorios muy ricos en flúor, sobre todo en menores de 6 años en los que puede no haber un



Foto: P. M.

El problema del flúor es que no sólo puede estar en el agua de la red, sino en muchas partes, y en muchas cosas que consumen diariamente nuestros hijos, como la pasta dentífrica...

adecuado control de la deglución con lo que el flúor tópico puede acabar siendo sistémico. Por tanto, los países más desarrollados son los que más riesgo tienen de padecer fluorosis, ya que hay mayor cantidad de alimentos elaborados con agua fluorada y mayor número de medidas de higiene dental en niños peque-

¿Y QUÉ PASA CON EL CLORO? TAMPOCO ES MUY RECOMENDABLE...

Desde hace mucho tiempo ya, el cloro es el desinfectante que se utiliza en todo o casi todo el planeta para tratar las aguas y potabilizarlas. El cloro causa un efecto tóxico en bacterias nocivas y otros organismos causantes de enfermedades. Sin embargo, crecen las evidencias científicas de que el cloro puede causar también problemas de salud. Por ejemplo, podría ser cancerígeno. Los efectos nocivos para la salud humana serían consecuencia de la ingesta de agua clorada, y también, en determinados casos, de absorción a través de la piel. Rastreado en Internet se pueden leer diversas webs que muestran una relación causa efecto entre la cloración del agua y el cáncer de hígado, estómago, riñón, recto y colon, así como enfermedades del corazón, arterioesclerosis, anemia, presión alta y reacciones alérgicas. Aunque es difícil encontrar estudios científicos que aseveren rotundamente que el cloro puede ser cancerígeno en determinadas circunstancias o dosis, parece que exponernos a elevadas cantidades de cloro a diario no resultaría muy recomendable. Algunos autores relacionan la ingestión de determinadas dosis de cloro con una mayor incidencia de cáncer de colon y vejiga. Por otro lado, el cloro puede reaccionar con diversos elementos y dar lugar a los trihalometanos (THM), compuestos considerados cancerígenos. De todos, el más conocido es el cloroformo. La cloración sigue siendo la forma de potabilización más utilizada por su bajo coste, pero existen otras formas menos peligrosas y más naturales, aunque tal vez sean difíciles de aplicar cuando se trata de abastecer a millones y millones de personas de agua potable. Más difícil sería hablar de alternativas reales en los países del Sur, con presupuestos muy limitados y otros problemas más urgentes. En este caso, el cloro parece que sería un mal menor. Las alternativas más naturales e inocuas, hoy por hoy, están limitadas a casos de potabilización de agua más domésticos, más locales.



Foto: P. M.

Las persistentes sequías empeoran las condiciones del agua...

Fluoride Action Network (FAN) recomienda poner un filtro para el agua de beber y de cocinar que detenga el flúor. Según FAN, los que mejor retienen el flúor son los que utilizan la tecnología llamada ósmosis inversa (como el de la foto), pero hay otro tipo de filtros que también pueden ayudarnos a no ser expuestos a este producto.

ños (mayor flúor tóxico)". De ello se deriva que no sólo debemos vigilar el agua que bebemos, sino con qué agua se han elaborado los productos alimenticios y refrescos que bebemos fuera de casa. Dicho de otra forma: tal vez no sería del todo peligroso, si la dosis no fuera excesiva, consumir agua fluorada de la red, pero el problema radica en que consumimos demasiado flúor en demasiados productos alimentarios.

LAS RECOMENDACIONES DE FAN

Mientras algunas agencias sanitarias continúan asegurando que la utilización de flúor es inocua y que contribuye a la salud dental de la población, la Fluoride Action Network señala que, por si acaso, es mejor seguir algunas recomendaciones para intentar evitar al máximo posible la exposición al flúor de nuestros hijos y de nosotros mismos.

- Poner un filtro para el agua de beber y de cocinar que detenga el flúor. Según FAN, los que mejor retienen el flúor son los que utilizan la tecnología llamada reverse-osmosis, pero hay otro tipo de filtros que también pueden ayudarnos a no estar expuestos a este producto.
- Beber agua mineral. La práctica totalidad de las aguas minerales tienen muchísimo menos flúor que el agua de la red,



en el caso de las ciudades donde se trata el agua. Habría, de todas formas, que indagar en el etiquetaje de cada marca, para saber cuál es la medida de fluoración de esa agua embotellada.

- Adquirir un destilador de agua para instalarlo en casa. Estos aparatos remueven todo el flúor. Lo precios varían por tamaño, pero no suelen ser muy caros.
- Beber menos bebidas convencionales. Muchos refrescos, colas, zumos... están elaboradas a partir de agua convencional, con fuerte contenido de flúor.
- Ojo con el pollo deshuesado. Según FAN, productos como los Chicken McNuggets, contienen altas dosis de flúor. Se recomienda no consumirlos.

EN ESPAÑA...

Según el RD 140 del 21/2/2003, la normativa que regula el nivel de fluoruros en el agua en España se limita a decir que el máximo contenido permitido es de 1.5 mg/l. Habitualmente la fluoración natural del agua suele estar rondando los 0.2 mg/l. Entre esta aportación y la ingesta de alimentos tenemos flúor más que suficiente para garantizarnos una buena salud dental. La industria farmacéutica/química es la gran beneficiaria de la fluoración del agua por obvias razones. Según nos indica Jordi Lluís Huget, de Aguapur, "el problema de la normativa actual española es que deja en manos de los responsables locales de cada ETAP (Estación de Tratamiento de Agua Potable) la decisión de fluorar o no. La mayoría, sensatos, consideran que, si alguien precisa un medicamento para una patología concreta, es la autoridad sanitaria de cada persona y no ellos quien lo debe prescribir. Por tanto, no fluoran el agua, como no añaden paracetamol ni jarabe para la tos. Perdonad la ironía, pero éste es el paralelismo que mejor ilustra la situación. El problema con el flúor es que nadie regula, ni tan siquiera nadie avisa. Entonces se puede dar el caso (nada improbable) de que:

1. Tengas agua fluorada sin saberlo.
2. Comas alimentos locales de la zona que posean por tanto niveles de flúor mucho mayores y no lo sepas.
3. En la escuela no te avisen de que a tus hijos les dan pastillas de flúor.
4. El dentista te recomienda pastillas de flúor para las caries, así como el empleo de pastas fluoradas.
5. Bebas agua de una conocida marca (al menos era así hasta hace poco) que posee cerca de los 7 mg/l de flúor y no se indica en la etiqueta (recordad el máximo de 1.5 mg/l para aguas potables).

Y así puedes llegar a ingerir 50 veces más flúor que otro habitante del mismo país sin saberlo. Y todo el mundo cumpliendo la legislación vigente...". Si queréis saber si el agua de vuestra población está fluorada, tendréis que consultar directamente a los encargados de la ETAP local.

Pablo Bolaños

PASTA DE DIENTES CON FLÚOR

MEJOR LAS BIOLÓGICAS

La Agency for Toxic Substance & Disease Registry, del Department of Health and Human Services de Estados Unidos, una agencia más bien "conservadora", admite: "En el hogar, los niños pueden estar expuestos a altos niveles de fluoruros si tragan pasta o gel para los dientes o enjuagues dentales que contienen fluoruro. Los padres deben supervisar el lavado de los dientes y colocar, a lo sumo, una cantidad de pasta dental del tamaño de un pequeño guisante en el cepillo de dientes, y deben enseñar a los niños a no tragar productos dentales. La gente que vive en áreas con agua con niveles de fluoruro normalmente altos... debería usar otras fuentes de agua potable". Por tanto, es más saludable optar por pastas dentífricas lo más naturales posibles. Mejor si son biológicas. Incluso, podría decirse que, en algunos casos, el lavado de los dientes y la higiene bucal no requiere tanto uso de dentífricos, sino unos hábitos alimentarios menos agresivos. Al fin y al cabo, el hombre se las arregló bastante bien durante cientos de miles de años sin pasta dentífrica. El problema de la caries no está en el uso o no de flúor, sino en los alimentos que ingerimos, sobre todo en la ingestión masiva de productos muy azucarados. Algunos estudios antropológicos señalan que la caries es un problema bastante reciente en la historia de la Humanidad...

Tofu - Sultán - Tzeitsh - Hamburguesas - Croquetas - Albondiigas - Pastes de soja - Lácteos - Carnalls - Microbiològica - Conservats.



ALIMENTOS NATURALES Y BIOLÓGICOS

Alimentos biológicos de calidad y confianza



NATURSOYS.L. Josep Gallés 36-52
08183 CASTELLTERÇOL (Barcelona)
Tel: 93 866 60 42 Fax: 93 866 62 50
info@natursoy.com - www.natursoy.com

Pruebe AGUA MICROFILTRADA

...NOTARÁ LA DIFERENCIA...
EN CASA, sin tener que desplazarse

¡¡¡OLVÍDESE DEL AGUA EMBOTELLADA!!!

- ✓ Cuide su salud
- ✓ Tratamiento ecológico, alternativa segura y cómoda
- ✓ Dispondrá de AGUA PURA, LIBRE DE CONTAMINANTES Y DE MALOS SABORES, PARA COCINAR Y BEBER
- ✓ AHORRE TIEMPO Y DINERO



TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA
Catalización, filtración, y purificación

c/Afores s/n - Sant Feliu de Buixalleu - 17451 Girona
TEL.: 972 87 40 26 - email: agua@aguanatural.com
Visítenos en Internet: <http://www.aguanatural.com>
SOMOS ESPECIALISTAS EN TRATAMIENTO NATURAL DEL AGUA

Consúltenos, le ofreceremos información completa del sistema

Ain Al Russafi



Carmen Teteria

Ain al Russafi es una ceteria de l'Associació d'artesans Andalusis que tiene como objetivo dar a conocer la cultura de Al Andalus y promocionar la convivencia entre las diferentes culturas.

Para nosotros es muy importante que nuestros visitantes disfruten de un rato de harmonía y despierten sus sentidos tanto en olores y sabores diferentes a lo habitual. Así através de los gustos contribuimos a la construcción de un mundo donde los pueblos se reconozcan entre sí.

C// Buenos Aires, 3 Valencia (barrio de Ruzafa)
Tel: 96 322 18 24 Cerrado el Lunes
Abierto de 17h a 24h
Sabados y víspera de festivos de 17h a 2h

Repostería Andalusí
Tradicional y integral
Fabricación y venta en
Sueca
Telfax: 96 171 19 43

Miny
Daibat



PRODUCTOS BIOLÓGICOS



<http://www.elgranero.com>

- Cereales
- Copos
- Harinas
- Germinados
- Tofu
- Granos
- Legumbres
- Sémolas
- Azúcar de caña
- Mueslis
- Pasta integral
- Salvados
- Embutidos Vegetales

Los Productos Biológicos no han sido manipulados genéticamente ni tratados con pesticidas, conservando así todos sus nutrientes.

EL GRANERO INTEGRAL S.L.

Avd. M^a Garcini, 26 Pol. Ind. Paracuellos de Jarama 28860 Madrid
Telf. 91 658 92 01 / Fax. 91 658 06 43 / email: info@elgranero.com

THE Ecologist

LE PONE LA BANDA SONORA A TU VIDA
TODA LA INFO SOBRE ESTOS DISCOS EN www.theecologist.net



Reedición

NANAS CONTEMPORÁNEAS

1. Ramon Civit – L' inexorable pas del temps
2. Fernando Mas – Nacer
3. Montserrat Figueras – Christmas lullaby
4. Lea Shalom & Bohemia Camerata – La princesita de la caja de música quiere volar
5. Pascal Comelade – La lluna, etc.
6. María del Mar Bonet – Cançó de bressol
7. Marlango – My love
8. Esperanza Fernández – Nacimiento
9. Lole y Manuel – Un cuento para mi niño

10. Toti Soler – El noi de la mare
11. Vainica Doble – El niño inseminado
12. Cathy Claret – La Teresita mira a la luna
13. The Innocence Mission – My Love Goes With You
14. Robert Wyatt – Lullaby for Hamza
15. Velure – Birdy
16. Petrona – Un niño que llora en los montes de María
17. Muchachito – Libre como el viento
18. Marc Parrot – Berta
19. Claustrofobia – Nana del amor amargo




2ª Edición

Burruezo & Bohemia Camerata / "Barcelona Intimísimo Café"

¿Un ecologista, el redactor jefe de The Ecologist, Pedro Burruezo, haciendo café cantante? Pues sí. Un café cantante con raíces, muy nuestro. Biodiversidad cultural. Un café cantante que también recuerda la belleza de la Naturaleza en canciones como "Mi fuente es clara" y otras. Un café cantante donde hay lugar para una espiritualidad inclasificable en piezas como "A Lacandonna". Con Burruezo & Bohemia Camerata y su *Barcelona Intimísimo Café*, llega el café cantante de vanguardia, donde el escenario se transforma en un púlpito para expresar la más delicada poesía surgida en un mundo al filo del abismo. Canciones "ibéricas", valeses criollos, rancheras al estilo "camerata", ensañaciones moriscas, perfumes zingaros, aromas de adagios, guitarras flamencas, "havaneres" cruzadas, nanas por sevillanas, rumbas húngaras... Todo interpretado con una delicadeza pocas veces vista por estos pagos por músicos virtuosos que ponen su arte al servicio de canciones como las que se hacían antes. El trío, formado por Pedro Burruezo, Jovic Sagristà y Lea Shalom, más el apoyo del pianista Josep Ramon Roy "Mon", ha redondeado con todos sus colaboradores (Juan Pablo Silvestre -La Boa, Radio 3-, Cathy Claret, Gani Mirzo, Ramonet, Silvia Pérez de Las Migas, M^a José Peña...) un disco que podría convertirse, con el tiempo, en una pequeña joya de la música popular de principios de siglo.

Han dicho...

- Una rara y bien labrada pieza del joyero musical barcelonés del siglo XXI. **Jordi Rueda**. Clave Profesional
- Música popular interpretada por una orquestina de cámara y en la que han colaborado algunos músicos admirados como Juan Diaz "El Indio", Cathy Claret, Gani Mirzo, Ramonet o Silvia Pérez, de Las Migas, que pone su voz en la estupenda "Sin aliento". **Teresa Sesé**. La Vanguardia
- El espíritu fronterizo del grupo Claustrofobia se reencarna en la nueva banda de quien fuera su compositor y vocalista, una Bohemia Camerata que trata de ambientar en los alegres y rancios escenarios de un café cantante la fuerza expresiva de la pasión sin edad. **Jesús Lillo**. ABC de las Artes
- Como un murmullo ha corrido la voz. El vendaval es, fuera de toda duda, una de las canciones más hermosas que se han grabado en los últimos años. **Luis Troquel**. El Periódico
- Emocionante. **Xavier Castellón**. Presència
- Enrañable disco del trío compuesto por P. Burruezo, L. Shalom y J. Sagristà, que nos invita a través de sus canciones a realizar un viaje astral al interior de un imaginario café cantante. Lecturas
- Es un disco pausado, melancólico y de belleza atemporal... **Luis Hidalgo**. El País
- Un trabajo decoroso y artesanal, extremadamente íntimo. **Pere Pons**. Avui
- Una curiosa iniciativa llena de energía y el sabor añejo de los mejores caldos. **A. Alvarez**. Batonga!

Editados y distribuidos por K Industria Cultural, S.L.  Tel. 93 457 97 45. www.kindustria.com

CÓMPRALOS EN TU TIENDA DE DISCOS O RELLENA ESTE CUPÓN, NOS LO ENVÍAS Y RECIBIRÁS EL DISCO O LOS DOS EN TU CASA

TAMBIÉN PEDIDOS POR TELÉFONO 93 580 08 18



Nombre y apellidos.....
D.N.I./C.I.F.:.....
Calle/Plaza.....
Ciudad.....
Provincia..... C. P.....
Teléfono..... Edad.....
Profesión..... Fecha.....
Firma

The Ecologist - Àngel Guimerà, 1, 1^a 2^a - 08172 - Sant Cugat -
BCN - España - Tel. 935 800 818 - Fax: 935 801 120

- Deseo adquirir el CD "Nanas contemporáneas"
- Deseo adquirir el CD "Barcelona Intimísimo Café"
- Deseo adquirir los dos discos

DOMICILIACIÓN BANCARIA

Nombre y apellidos (o empresa) (titular).....
D.N.I. / CIF (titular).....
Banco / Caja de ahorros.....
Domiciliación oficina..... C. P.....
Población..... Provincia.....

ENTIDAD			OFICINA			DC			NÚMERO DE CUENTA										

Atención: oferta especial. Lectores de The Ecologist: 11 €
por cada uno. Los dos: 20 €.

Gastos de envío incluidos.

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

LAS PETICIONES DE ECOLOGISTAS EN ACCIÓN

Todos los años, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) celebra el 16 de octubre el Día Mundial de la Alimentación. El lema escogido para este año fue "Invertir en la agricultura para lograr la seguridad alimentaria". Cabe preguntarse, sin embargo, de qué seguridad alimentaria hablamos. ¿Una seguridad alimentaria basada en un sector agrícola que produce alimentos sanos sin dañar el medio ambiente, o una seguridad alimentaria en manos de la industria agroalimentaria?

Ecologistas en Acción pasó un documento a los medios en el que, a colación de la fecha indicada, planteaba: "En los últimos años estamos asistiendo a un alarmante proceso de concentración de la agroindustria. En un extremo de la cadena alimentaria, más del 70% del mercado mundial de pesticidas está en manos de seis gigantes agroquímicos y se prevé que dentro de unos años sólo quedarán tres. Estas mismas compañías agroquímicas acaparan gran parte de las ventas mundiales de semillas, habiendo conseguido un lucrativo mercado cautivo con la venta de variedades transgénicas resistentes a sus propios herbicidas; su objetivo es ahora consolidar este mercado, desarrollando una segunda generación de semillas manipuladas para 'suicidarse' que obligarán al agricultor a comprar semilla todos los años, o cuyas características 'ventajosas' sólo se expresarán cuando se apliquen determinados productos químicos en los campos de cultivo". La mentada asociación ecologista insiste en que "en el otro extremo de la cadena, las 10 mayores empresas del sector de la alimentación controlan una cuarta parte del negocio mundial de la bebida y de los alimentos elaborados, y 10 grandes cadenas de distribución la cuarta parte de las ventas de alimentos".

EL PODER EN POCAS MANOS

El poder se concentra. Ecologistas en Acción denuncia: "De seguir así, en unos pocos años media docena de empresas transnacionales controlarán toda la producción de alimentos, desde la semilla a la mesa. En su informe *Situación de la Inseguridad Alimentaria, 2004*, la FAO reconocía el riesgo de marginalización de los agricultores y de aumento de la pobreza que supone este monopolio mundial, en el que la industria no sólo ven-

EE.UU. quiere solucionar el problema del hambre mediante limosna: es preciso cambiar todo el paradigma agroalimentario si queremos, realmente, evitar las muertes por desnutrición y las hambrunas...

de los insumos (semillas y agroquímicos) y fija las condiciones de producción, sino que además se queda con la mayor parte de los beneficios de la venta de alimentos". En España, por ejemplo, el agricultor en muchos casos sólo percibe el 25% del precio de venta al público de un producto. "Los riesgos de este monopolio para el consumidor y para la seguridad alimentaria del mundo son obvios", sentencian desde la entidad.

INVESTIGACIÓN CAUTIVA

La investigación ya no está en los centros públicos, sino en los privados: "Consecuentemente, una creciente proporción del I+D público, tradicionalmente más preocupado por las necesidades del agricultor, se está orientando hacia tecnologías relacionadas con el procesamiento de los alimentos y hacia una mejora genética de los cultivos dominada por los intereses de la agroindustria, y vinculada a un sistema de producción agrícola enormemente destructivo, no sólo a nivel ecológico, sino también en términos de salud humana y de seguridad alimentaria. Una investigación cautiva, cuyas prioridades vienen fijadas por intereses industriales y cuya dependencia de la financiación privada es cada vez más acusada, resulta asimismo una evidente amenaza para la seguridad alimentaria".

Por todo lo dicho hasta ahora, Ecologistas en Acción reclamó en el Día Mundial de la Alimentación "un apoyo decidido y urgente de todos los gobiernos para reorientar el sistema agroalimentario hacia una producción de alimentos saludables y para todas las personas, que contribuya a la conservación del medio ambiente y a mantener una población campesina cuyo saber y gestión del entorno y de la biodiversidad es crucial para el futuro de la alimentación".

The Ecologist



Foto: EcoArchivo

¿LE INTERESA LA ENERGÍA SOLAR?



CENTRO DE ESTUDIOS DE LA ENERGÍA SOLAR
SOLAR ENERGY TRAINING CENTRE
Asociado a Solar Energy International

- Primer Centro Internacional en formación de especialistas en Energía Solar.
- Certificación Internacional ISO 9001.
- Bibliografía técnica y software profesional.
- Completo programa de formación a distancia para la obtención del Diploma de:

PROYECTISTA INSTALADOR DE ENERGÍA SOLAR

CENSOLAR, Parque Industrial PISA • C/ Comercio, 12 • 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla (ESPAÑA)
© 954 186 200 FAX: 954 186 111 Email: censolar@censolar.edu

www.censolar.edu



COMENTARIOS SOBRE CUESTIONES ECOLÓGICAS de la PRENSA INTERNACIONAL

PREMIO EMAS

PARA LAS VENTAS

El Centro Comercial Las Ventas, en el que se encuentra el mercado autoservicio Ventas Ecológicas, ha recibido el II Premio Europeo de Medio Ambiente EMAS 2006 en la categoría de pequeña empresa, debido a su responsabilidad permanente de calidad ambiental. De hecho, el mercado implantó en 2003 el Sistema de Gestión Ambiental Europeo (EMAS), convirtiéndose en la primera empresa europea que posee esta acreditación. La candidatura del mercado de Ventas para representar a España en los premios EMAS fue decidida por el Ministerio de Medio Ambiente y por la Consejería de Medio Ambiente, tras valorar la trayectoria de la empresa que, desde que implantó el Sistema de Gestión Ambiental Europeo, ha reducido costes energéticos y optimizado los recursos naturales. A lo que se une la reciente apertura, la primavera pasada, del mercado autoservicio de productos ecológicos Ventas Ecológicas, que ocupa íntegramente la tercera planta del centro, y donde los consumidores tienen a su alcance todo tipo de productos procedentes de la agricultura y ganadería ecológicas.



Ventas Ecológicas abrió recientemente

ECONOMÍA DEL TOCHO

FUNERAL POR MAS LLUÍ

El domingo 1 de octubre se llevó a cabo un "funeral" por el espacio agroforestal Mas Lluí. La Administración lo ha condenado a muerte. Una vez más, "la economía del tocho". La zona está ubicada en la sierra de Collserola, en el área de Sant Just, Sant Feliu de Llobregat... La Plataforma Alnus-EdC llevó a cabo un acto de concienciación antes de que las máquinas empezaran a arrasar con todo. La plataforma ha denunciado la opacidad con la que se ha llevado el tema. Los espacios agroforestales van convirtiéndose, a pasos agigantados, en bloques de cemento. ¿Cómo produciremos las cosechas? ¿Todos nuestros alimentos tendrán que ser importados? ¿De dónde?

Foto: Plataforma i Alnus-EdC



RIP por Mas Lluí

LOS "REGALOS" DEL PMA EN NICARAGUA

ALIMENTOS FRAUDULENTOS

La Alianza de Protección a la Biodiversidad ha acusado al Programa Mundial de Alimentos (PMA) por distribuir en comunidades de Jinotega y Siuna... alimentos transgénicos que han afectado gravemente la salud de 500 niños de la zona. En un monitoreo realizado este año por miembros de la alianza, a petición de los gobiernos locales de Siuna y Jinotega, se han detectado la presencia de organismos modificados genéticamente en alimentos que distribuye el PMA a niños, niñas, mujeres embarazadas y población en extrema pobreza, ha afirmado Julio Sánchez, responsable de Biodiversidad del Centro Humboldt. "Se ha determinado en laboratorios de Estados Unidos la existencia de alimentos contaminados con transgénicos. Éstos re-

presentan riesgos inaceptables para la salud, además de tener repercusiones negativas en la diversidad biológica nacional, economía y ambiente", ha sentenciado Sánchez.

CERTIFICACIÓN "BIO"

YA TENEMOS HOTEL BIOLÓGICO EN ESPAÑA

En noviembre, el organismo de control ecológico CAE (Comité de Agricultura Ecológica), junto con Biohotels (cadena alemana de "biohoteles" distribuidos por todo el mundo), certificó al aparta-hotel Venus Albir como el primer "biohotel" de España. Desde la dirección de Venus Albir señalan: "Superadas todas las auditorías y controles de construcción y calidad biológica, el máximo órgano de control ecológico ha certificado a este establecimiento hostelero, construido en el año 2002 y situado en la localidad alicantina de L'Alfás de Pi, entre las poblaciones de Altea y Benidorm, como el primero en España con la categoría de biológico". Y añaden: "Ello supone la garantía total de que por primera vez en nuestro país existirá la alternativa de poder alojarse en un establecimiento hotelero respetuoso con el medio ambiente, que además ofrece alimentación elaborada con productos ecológicos". El Aparthotel Venus Albir se encuentra a escasos metros de la playa del Albir, en L'Alfás del Pi, enclave natural abrazado por el mar Mediterráneo, un lugar privilegiado. En el restaurante se ofrecen platos biológicos de calidad y notable sabor...



Foto: V.A.

En el restaurante, la cocina es "bio" y exquisita

AGROECOLOGÍA

EN MARZO, ECOLIVA

Del 22 al 25 de marzo de 2007 tendrá lugar en Puente de Génave (Jaén, Sierra de Segura) la sexta edición Ecoliva. Entre las acciones más relevantes de la feria está la celebración del Congreso Internacional de Agroecología del Olivar. Habrán conferencias, mesas redondas, exposiciones, talleres, dinamización cultural y participación popular... También se crearán las bases de una Red Temática Internacional del Olivar Agroecológico para el intercambio de estudios. La intención de la feria es que la superficie de hectáreas dedicada a olivares ecológicos siga creciendo en Andalucía y en todo el estado español. De la misma manera, se pretende también que aumente el consumo interno de nuestro aceite, uno de los productos estrella de nuestra agricultura "bio".



Foto: P.M.

Nuestras olivas y nuestro aceite necesitan crecer en el consumo interior "bio"

COLOMBIA

LOS NÓMADAS, LA TIERRA, EL HAMBRE...

La tribu nómada nukak, a quien las autoridades colombianas obligaron recientemente a trasladarse a un campamento nuevo lejos de

sus tierras tradicionales, ha pedido volver a su hogar. La petición llega tras la muerte de un niño nukak de nueve años, debido a una grave epidemia de gripe que ha terminado con la vida de casi una cuarta parte del pueblo. Desde Survival nos informan: "En el nuevo campamento, los nukak están obligados a vivir juntos en un lugar, lo cual, como habían avisado los expertos, ha producido brotes de enfermedades, ya que ellos tradicionalmente viven en pequeños grupos nómadas. Desde el primer contacto en 1988, la gripe y la malaria han matado a más de la mitad de la tribu". "Quiero volver a casa. Allí había más carne, más pescado", declara Rosa, una mujer nukak. El nuevo campamento representa sólo el 2% del tamaño de su antiguo territorio y la caza escasea. Además, viven con miedo al conflicto armado entre el ejército colombiano, los paramilitares y las guerrillas.

LIBROS PARA UN CONSUMO DIGNO

ENTÉRATE

Si quieres consumir los productos de tu propio huerto, y quieres que éste esté en consonancia con los ciclos cósmicos, hazte con el *Calendario lunar 2007*. Cosas que, posiblemente, tú no juzgas como importantes... lo son y mucho. Lo edita Artús Porta. Más información en: calendario@lunar.infomail.es. Por otro lado, Traficantes de Sueños acaba de editar *Consuma responsabilidad*. Como señala el subtítulo, se trata de una *Guía de consumo*



responsable y solidario en la Comunidad de Madrid. Todo lo que tú necesitabas saber sobre consumir de la manera más responsable en Madrid: tiendas, cooperativas, cafeterías, restaurantes... Más información: www.consumaresponsabilidad.com

LA INSTANTÁNEA

UNA IMAGEN VALE MÁS QUE MIL PALABRAS



Título: Barcelona, el Born. 1962

X. Misrachts

Paseo de la Florida 53
Madrid
Metro y Renfe: Príncipe Pío
Tel: 91 547 18 52
www.elvergel.com

El Vergel

Nuevo Centro Vegetariano

Restaurante
Más de 100 platos elaborados con ingredientes especialmente seleccionados

Multitienda Ecológica
Alimentación Ecológica
Cosmética Natural
Biblioteca Especializada
Terapia Nutricional
Fruta y Verdura Ecológica (directamente del agricultor)
Herbolario

Establecimiento adherido a la asociación "Vida Sana"

Menú de Lunes a Domingo en Comidas y Cenas
Horario de Restaurante de 13 a 24 horas Horario de Tienda de 10 a 24 horas

ELEKTRON

Energías renovables - Medición ambiental

Todos los elementos para su instalación solar fotovoltaica:
Paneles, Reguladores, Baterías, Inversores
Kits didácticos y Libros educativos

Instrumentos para medir:
Radioactividad, Electromagnetismo, Radiofrecuencia,
Calidad del agua, Sonido, Luz, Estaciones meteorológicas

C/ Farigola, 20 local 08023 Barcelona Tel. 93 210 83 09 Fax: 93 219 01 07
Horario de 8,30 a 14 h

www.tiendaelektron.com

Suscríbete a la versión electrónica de The Ecologist.
Por sólo 14 euros, podrás acceder por un año a más de 2.000 archivos sobre medio ambiente, salud pública, globalización, agricultura, manipulación genética, contaminaciones alimentarias... Idiomas: castellano, inglés y francés. Los mejores especialistas. Los documentos más rigurosos. Llámanos: 935 800 818.

O envíanos tus datos de correo electrónico y de domiciliación bancaria a: suscripciones@theecologist.net

www.theecologist.net



K a i h o 8

ARQUITECTURA Y BIOCONSTRUCCIÓN

PROYECTOS DE
ARQUITECTURA
PARA UN HABITAT
SALUDABLE

c/ San Conrado 3. 1ª
Edif. Visto Eder
Entrada por:
c/ Coronel de Diego 6
San Lorenzo de Escorial
(28200) Madrid
Tel.: 91 890 49 66
Fax.: 91 890 82 35
kaiho8@kaiho8.net

QUESOS ARTESANALES

LA DIFÍCIL SUPERVIVENCIA DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES



¿Resistirá la producción de quesos artesanales las medidas del "progreso"?

En la imagen, artesano quesero en la feria medieval de Sant Cugat, Barcelona.

La pérdida de nuestros quesos tradicionales es una pérdida cultural y de diversidad biológica al mismo tiempo...

Foto: P. Merdoza

A pesar de su larga tradición, la situación de los productores alimentarios artesanos en España es muy dura. Las nuevas directivas europeas piden a sus Estados miembros más higiene en los establecimientos. La medida puede ahogar económicamente a algunos productores.

En el País Vasco los ganaderos de oveja solían vender su leche a la industria que fabrica los típicos quesos de la región y que los comercializaba. Pero hoy en día los precios que les ofrecen las industrias son tan bajos que siempre surgen más pastores que producen y venden su propio queso. Es el caso del Idiazabal, un queso de oveja puro de denominación de origen, para cuya producción unas cien queserías transforman unos 6-8 millones de litros de leche al año. Se trata del proceso inverso que se observa en el resto del país. Cada vez más establecimientos tradicionales se ven obligados a dejar el campo libre a las grandes industrias, debido a la política agraria nacional y comunitaria y porque la gente joven se niega a trabajar en esas condiciones.

DIFICULTADES

No obstante, los pastores vascos comparten con los demás queseros artesanos del país muchas dificultades... Las administraciones les piden los mismos requisitos que a los grandes, tanto en su equipamiento como en certificados y controles para comprobar las condiciones higiénicas y la salud de sus animales. Las mesas donde dejan madurar sus quesos deben ser de acero inoxidable, no de madera, como se hacía antaño, y debe haber agua potable corriente y cámaras frigoríficas, como explica el responsable técnico del sector ovino del sindicato agrario vasco CHNE, Luis Ganuza. "Para los pastores que ordeñan en el monte son normas prácticamente imposibles e inalcanzables", afirma. Para poder cumplirlos han tenido que cambiar sus costumbres. Han alargado su estancia invernal cerca de casa donde disponen de los requisitos pedidos y suben sólo a la montaña cuando ya terminó la época de ordeño a finales de julio.

Poseer el mismo equipamiento que las grandes industrias supone para los queseros artesanos (en su mayoría empresas familiares

en la montaña u otros lugares remotos) un gasto adicional que lleva a muchos de ellos a los límites de lo que pueden pagar; otros ni pueden empezar en estas condiciones. Esta realidad se refleja especialmente en Andalucía, la comunidad española donde más cabras hay y más leche de cabra se produce.¹ Sólo un 20% de esta leche se transforma en la región, el resto se lleva a otras partes del país. De estos 20% restantes se produce sólo un 10% de queso artesanal.

DIRECTIVAS COMUNITARIAS

Las condiciones de producción para los pequeños establecimientos eran duras ya antes de que España entrara a la Unión Europea (UE), como asegura Antoni Casademont, responsable de Qualitat i Seguretat Alimentària del sindicato agrario Unió de Pagesos. Algunas normativas datan, según él, incluso aún de la dictadura de Franco. La legislación se endureció, sin embargo, a lo largo de los años con la aprobación de una serie de directivas comunitarias que intentaban hacer frente a las crisis de alimentos de los 90s, como la peste porcina y las "vacas locas" y recuperar la confianza de los consumidores.² Éstas dificultaban, sin embargo, a la vez la vida a las pequeñas empresas tradicionales por pedir requisitos y trámites burocráticos desmesurados.

Más reciente es el llamado Paquete de Higiene que entró en vigor en enero 2006. Su objetivo consiste, según la COAG, en refundir las diferentes interpretaciones de las directivas anteriores por los Estados miembros y simplificar la legislación: ya no existen normativas para cada producto sino reglamentos horizontales y valen las mismas reglas para los grandes productores en cualquier país de la UE. A la vez, admite la directiva a los Estados miembros cierta autonomía para los pequeños establecimientos, optando por el autocontrol.³ Si antes fijaba cómo los agricultores debían garantizar las

condiciones de higiene y la inocuidad de sus productos, ahora basta con que cumplan cierto estándar. Son los gobiernos nacionales, o en el caso de España las comunidades autónomas, los que aplican esta parte de la nueva directiva de una manera u otra. A nivel estatal se aprobó en España en julio de 2006 el Real Decreto 640 que ofrece el margen general para garantizar la realización de la directiva. En él se prohíbe además la venta de leche cruda en España, una decisión que la CE dejó en manos de los Estados miembros.

QUESOS ELABORADOS

Para quesos elaborados de leche cruda fija la UE un mínimo de curación de dos meses. Según Luis Ganuza, es la presión de la gran industria alimentaria estadounidense que presiona a Europa para prohibir todos los productos de leche cruda. De hecho, son cada vez menos los queseros que están dispuestos a enfrentarse a todos los controles como también a todo lo que hay que tener en cuenta para obtener el resultado deseado. Pero "en el momento que haya sólo queso obtenido de leche pasteurizada menos diferencias van a existir", advierte Ganuza.

La variedad de quesos depende además de otro aspecto, importante también desde el punto de vista ecológico... Muchos quesos artesanales se elaboran de leche de razas autóctonas, de las cuales algunas están a punto de la extinción, como asegura José Luis Ares, que trabaja para el Centro de Investigación Agrario de Córdoba: "Si no fuese por estas actividades no sobrevivirían", afirma.

LEGISLACIONES MÁS FAVORABLES PARA LOS PRODUCTORES ARTESANOS

Las administraciones interpretan la nueva directiva comunitaria más o menos favorable para los productores artesanos dependiendo de su reconocimiento, peso y organización. Con diferencia al resto del país, las señales desde Catalunya son esperanzadoras: las negociaciones entre diferentes sectores agrícolas y el gobierno catalán resultaron fructíferas, como asegura Antoni Casademont, de la Unió de Pagesos. "En este sentido Catalunya es pionera en el país", afirma. Así permite a los propietarios de una casa de turismo rural matar uno de sus pollos y ofrecerlo a sus visitantes para comer siempre y cuando se compruebe su inocuidad. Antes debían mandarlo con un transporte autorizado a un matadero oficial. También la situación de los queseros artesanos mejorará aunque no alcanzará el nivel de sus colegas al otro lado de los Pirineos.

Especialmente las regiones del Sudeste de Francia tienen una tradición larga de producir queso artesanal y también de asociarse. Uno de sus logros es una legislación especial para quesos de granja, los quesos *Fermier*. Esta permite a los pequeños establecimientos una serie de excepciones: pueden madurar el queso en cámaras no-refrigeradas y sobre tablas de madera. Tampoco necesitan tanques de refrigeración o azulejos en las salas de elaboración. La denominación de queso *Fermier*, es decir artesanal, permite identificarlo además como tal, algo excepcional en Europa. Porque allí está uno de los grandes problemas con el que se encontraban los investigadores del proyecto Miredaf cuyo objetivo era comparar la situación de los queseros artesanos en cinco provincias de los países euromediterráneos: España, Italia y Francia.⁴ "El consumidor final tiene dificultades para distinguir quesos artesanales de industriales", explica el investigador José Luis Ares, refiriéndose a la situación en España e Italia. Tanto las asociaciones de queseros artesanos como los investigadores de Miredaf piden por ello una directiva europea que considere la problemática.

POCO DINERO Y MUCHA BUROCRACIA

Es por la nominación de *Fermier* y el potencial turístico de las regiones del Sureste de Francia que los queseros artesanos allí consiguen



Foto: EcoArchivo

Ejemplar de vaca lechera...

mejores precios para sus productos que sus colegas españoles e italianos. En Andalucía el precio para el kilo de queso artesanal de cabra no supera los 6 euros, lo que equivale casi al precio de queso industrial. Sin embargo, los costes de producción para los pequeños queseros son mucho más elevados y su producción por eso no es rentable.

El presidente de la Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatges Artesanals (AGREFA)⁵, Josep Cuixart, por su parte, ve el mayor obstáculo para los pequeños productores actualmente en todos los papeles que tienen que rellenar siempre que quieren vender algo más allá de las fronteras comunitarias a pesar de tener registro sanitario. "Hay que minimizar la burocracia; ni mejora la higiene ni la calidad.", critica. Especialmente estrictos son, según Cuixart, los Estados Unidos, donde las exigencias de sanidad e higiene son muy altas. El investigador José Luis Ares asegura, sin embargo, que en Andalucía se topa con semejante burocracia incluso cuando uno quiere vender en su propio pueblo.

El mismo panorama se presenta en el sector cárnico. El ganadero ecológico Jerónimo Aguado de Palencia lleva dos años esperando el permiso para construir un pequeño matadero para pollos ecológicos. "No hay una legislación especial para infraestructuras a menor escala a nivel local", cuenta. El trámite es el mismo como para abrir un matadero industrial. Pero el problema va más allá del matadero: "Con la burocracia chocamos todos los días: los controles que tienes que hacer y los registros que tienes que llevar... Al final te dedicas más a los papeles que a la producción", afirma Aguado.

Por culpa de todos los requisitos que deben cumplir los queseros artesanos y cada vez más obstáculos para elaborar queso de leche cruda, la variedad de quesos se está reduciendo y los productos finales saben más iguales. Es más, en el momento en que suprimimos e igualamos siempre los productos elaborados según tradiciones centenarias, perdemos poco a poco nuestras raíces y se empobrece nuestra cocina. A la vez, se está reduciendo la diversidad de animales de granja. Es por eso que debemos apoyar a los productores artesanos y empujar a las administraciones hacia una legislación más favorable para ellos.

Ingrid Wenzl

NOTAS

- 1 Se trata de un 55% de la producción nacional.
- 2 Véase las directivas 96/22/CE, 2003/74/CE, 2073/2005/CE y 2071/2005/CE, y los reglamentos CE/853/2004 y CE/882/2004.
- 3 En el caso de los ganaderos se define los pequeños establecimientos hasta una producción de 750.000 l/año de leche de vaca y hasta 500.000 l/año de leche de cabra.
- 4 El proyecto se realizó de 2004 hasta 2006 en las regiones Andalucía, Provenza/ Costa Azul/ Altos Alpes (F), Córcega (F), Basilicata (I) y La Campagna (I).
- 5 Asociación Catalana de Ganaderos y Queseros Artesanos.

QUESO IDIAZABAL DE BEIZAMA GAZTA UN EJEMPLO DE SOSTENIBILIDAD



Foto: Archivo familiar

Una imagen del rebaño de ovejas latxas del matrimonio de Patxi e Idoia...

El verdadero sabio enseña a los demás con hechos y no con palabras
Hiperechi6n, Ad Monach, 122

Ahí está: un claro ejemplo de sostenibilidad. El producto, un queso. Un queso de gran calidad (de la D.O. Idiazabal) que ha recibido un buen número de premios de diversa índole. La empresa está formada por el matrimonio de Patxi e Idoia. La familia del marido elabora este queso desde tiempo inmemorial. Las 300 ovejas de la familia pastan en el campo durante la mayor parte del año. En invierno, si el prado se cubre de nieve, reciben

LOS PREMIOS RECIBIDOS ALGO MÁS QUE ILUSIÓN...

El queso del matrimonio ha recibido un sinfín de premios. Ellos aseguran que "al recibir un premio, creo que lo primero que se nos pasa por la cabeza, a parte de la inmensa ilusión que hace, es el reconocimiento a tu trabajo. Porque este trabajo es muy sacrificado. Aunque merece la pena, no sólo por los galardones que recibimos, sino porque, globalmente, ves que lo estás haciendo bien. Pero no sólo el hacer queso. Los premios ilustran algo más que eso: La continuidad del trabajo de generaciones anteriores; el cuidado de todo lo que nos rodea; el buen trato a los clientes, que, al fin y al cabo, los premios están dedicados a ellos, porque son los que nos apoyan. Las horas sin dormir, atendiendo los partos de la ovejas; la ausencia de fines de semana; el tener que asistir a cursos... Hay mucho sacrificio, pero vale la pena. El mundo de la artesanía es algo más que una postal".

El matrimonio formado por Patxi Otaegi e Idoia Leonet produce un queso de gran calidad. Ponemos este ejemplo como bastión de incólume sostenibilidad en la producción alimentaria porque cumple con muchos requisitos: conservación del medio ambiente, eco-nomía local, conservación de las tradiciones y de la cultura autóctona, bienestar animal (porque el ganado no está estabulado), etc. En definitiva, soberanía alimentaria: lo pequeño es hermoso.

el alimento que fue recolectado en verano. Por tanto, se trata de un producto lo más natural posible y, dentro de lo que cabe, las ovejas están libres durante gran parte de la temporada. Por otro lado, los 7.000 kgs de queso que se elaboran anualmente, según el matrimonio, se venden, principalmente, en el área local. El matrimonio tiene una pequeña tienda y un pequeño museo dedicado a la vida rural en el mismo lugar donde se produce el queso, en Beizama, provincia de Gipuzkoa, cerca de Tolosa. También se venden otros quesos a restaurantes, tiendas, en ferias... Digamos que, en general, esos quesos no recorren demasiados kilómetros. Como máximo, desde el País Vasco, pueden llegar a algún otro punto del estado español, pero poco más.

SOBERANÍA ALIMENTARIA

Todo esto garantiza que se mantenga la elaboración artesana de un producto alimenticio: soberanía alimentaria; que la familia siga viviendo y trabajando en su área autóctona: eco-nomía local y lucha contra el éxodo rural; que este tipo de producción siga llevándose a cabo de la forma más tradicional posible, sin estabulación del ganado y con alimentación natural: bienestar animal; todo ello, además, contribuye a conservar el medio ambiente porque evita la utilización de productos químicos, hormonas, pesticidas, modificaciones genéticas... que tienen sus consecuencias directas o indirectas en los ecosistemas; y no olvidemos que todo, en su conjunto, contribuye a conservar la cultura autóctona y las razas locales, lo que garantiza un mundo con diversidad cultural y biológica, una necesidad vital instaurada en el mismísimo concepto de ecología.

LO QUE DA LA TIERRA

Es un tipo de producción completamente "apegada" a la tierra. En todo Euskadi, pero notablemente en esa zona, la humedad y el agua sobran por doquier. Cuando no llueve, la humedad está presente de una forma u otra. Los pastos crecen libres, verdes, hermosos. En estado de semilibertad, las ovejas pastan todo el día durante buena parte del año. Por otro lado, ese tipo de ganadería tiene por consecuencia la salud de las ovejas, de una raza rústica, por lo demás, la oveja *latxa* o *karrantzana*. Esto facilita la práctica no utilización de fármacos químicos, hormonas, etc. Cuando, en la ganadería intensiva, se llevan a cabo procesos que alteran el orden natural de los animales, se fomenta la aparición de epidemias, enfermedades y todo tipo de alteraciones de la salud del ganado. Ello conlleva la utilización de fármacos para intentar evitar o minimizar los problemas que derivan de una forma de ganadería antinatural.

"DE TODA LA VIDA"

Cuando a Patxi se le pregunta que desde cuándo hace el queso... sonrío. "La familia lo hace desde siempre, de toda la vida. Yo me he criado aquí, con el queso. Lo nuestro es una pequeña empresa, muy artesanal. La llevamos mi mujer y yo. Vamos poco a poco. Es mejor así...". Dicho de otro modo, la empresa de Patxi tiene una escala humana y trabaja en unas coordenadas vinculadas a las de la Naturaleza. Ellos mismos explican: "El mantener un negocio familiar implica el tener un conocimiento y una garantía más exhaustiva de todo lo que conlleva el proceso. Entre los dos, controlamos todo el trabajo, desde el cuidado del rebaño hasta la venta del queso. En nuestro caso, el rebaño que tenemos es de 300 ovejas, y es el resultado de más de 20 años de trabajo, de control mediante inseminación artificial, para su mejora genética, ya que en estos 20 años no hemos incluido ninguna oveja de otros rebaños. Sabemos su árbol genealógico. Además de ser buenas productoras lecheras, en cuanto a cantidad y calidad, la inexistencia de enfermedades es total".

Y continúan: "Las dos características más importantes para elaborar el queso Idiazabal son que la raza de ovejas permitida para esta denominación tiene que ser *latxa* o *karrantzana*. En el caso de la oveja *latxa*, pueden ser de cara rubia o cara negra. En nuestro caso son rubias. Gracias a esto, mantenemos una raza de ovejas que podría estar en extinción. Hay razas que dan más leche. El que no tiene en cuenta conceptos medioambientales y/o culturales, simplemente optaría por otras razas. Y la otra característica es que el queso Idiazabal se hace con leche cruda, es decir, leche que no recibe ningún tratamiento para evitar su bacteriología. Por eso mantenemos una maduración mínima de dos meses para su consumo garantizado".



Foto: P.M.

El matrimonio que regenta la empresa, vendiendo quesos en su pequeña tienda: eco-nomía local y soberanía alimentaria y cultural

COMO ANTES, PERO CON INSTALACIONES NUEVAS

Patxi lo tiene claro: "La elaboración del queso se hace de la misma forma que se hacía antaño. Lo que se ha mejorado son las instalaciones, que cumplen con el Reglamento Sanitario vigente, y los controles de APPC. Es decir, mantenemos la leche en tanques de frío. La transformación de la leche en queso... la hacemos en una cuba de acero inoxidable. El ordeño es mecánico con prensas neumáticas. Y tenemos cámaras frigoríficas para la maduración y conservación. Todo ello en materiales de acero inoxidable, para su perfecta desinfectación una vez utilizadas".

Y sentencian: "El cuidado del medio ambiente es muy importante para nosotros. Como tú sabes, el paraje donde vivimos es totalmente natural. Tenemos la obligación tanto moral como profesional de mantener todo lo que nos rodea muy cuidado y limpio, ya que, de otra manera, repercutiría en nuestro trabajo. En nuestro caso, el estar ubicados a 700 metros de altitud, en plena naturaleza, sin contaminantes alrededor, es un lujo, pero, como ya hemos comentado, la limpieza de los pastos, bosques, etc., la hacemos nosotros, para que no nos invadan la maleza, las malas hierbas... El abono de los pastos lo hacemos controlado, para que no haya tampoco un exceso de abono el cual no sería correcto, y sí contaminante para pequeños ríos que tenemos alrededor".

Pablo Bolaños



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



*La opción inteligente
para la gente sana*

Si realmente deseas una dieta sana para tu familia, nosotros cultivamos la huerta y te llevamos semanalmente a tu casa las frutas y hortalizas frescas, libres de químicos, plaguicidas y hormonas y con toda la fuerza de su sabor.

A partir de 115 €, 4 cajas (1 por semana)

A partir de 1.270 €, 52 cajas (año)

(transporte incluido)

Pide información ☎ 973 79 13 91

NUEVOS TIEMPOS COHERENCIA EN EL COMERCIO JUSTO

Los hay que, sin habérselo “currado”, quieren ahora sacar rendimiento comercial al comercio justo. Las grandes superficies buscan lavar su cara y sacar partido del empobrecimiento ajeno. Porque hace falta reorientar los conceptos ligados al comercio justo, hemos pedido asesoramiento a la Xarxa de Consum Solidari. Luci Vega nos explica...

¿Hacia dónde tiene que ir el comercio justo? Esta cuestión ha llevado, en los últimos tiempos, a varias organizaciones de todo el Estado español a impulsar intensos procesos de reflexión y debate que han desembocado en la creación del Espacio por un Comercio Justo. Las entidades que formamos parte de esta iniciativa, como la Xarxa de Consum Solidari, compartimos una misma visión del comercio justo y trabajamos para hacer frente a los retos actuales de este movimiento y dotarlo de nuevo contenido ante su creciente instrumentalización.

¿QUÉ PRINCIPIOS?

¿Cuáles son, pues, los principios que definen nuestras posturas? Desde el Espacio por un Comercio Justo defendemos una visión

integral de este tipo de comercio, que va desde el productor al consumidor final, y que se enmarca en una lucha de transformación social.

Entendemos el comercio mundial como un complemento del comercio local, y no como un motor de desarrollo. Por eso trabajamos con organizaciones que priorizan el desarrollo local y de sus propios mercados, puesto que no queremos aumentar la dependencia del mercado internacional aunque sea “justo”.

En esta línea, apostamos por la soberanía alimentaria, tanto en el Sur como en el Norte, y defendemos que el movimiento de comercio justo tiene que fortalecer las organizaciones que dinamizan la lucha por la soberanía alimentaria en su país, que están comprometidas social y políticamente con los derechos de tra-

LECTURAS JUSTAS

¿ADÓNDE VA EL COMERCIO JUSTO?
XAVIER MONTAGUT / ESTHER VIVAS
Icaria editorial, 8 euros

Con este libro se profundiza en el debate sobre cuál es la situación actual del movimiento del comercio justo en el Estado español y los retos que enfrenta, a la vez que presenta experiencias concretas que nos acercan a una visión integral del comercio justo. Una perspectiva global que tiene en cuenta a todos los actores que participan en el proceso de comercialización (desde el productor hasta al consumidor), que vincula el comercio justo a la soberanía alimentaria, que se opone a aquellos que promueven la globalización neoliberal. Un comercio justo que rechaza ser un instrumento de marketing empresarial, de limpieza de imagen de multinacionales y de grandes superficies y que apuesta por cambiar las injustas reglas del juego que nos afectan tanto al Norte como al Sur.



ALIMENTOS GLOBALIZADOS
XAVIER MONTAGUT / FABRIZI
DOGLIOTTI

Icaria editorial, 13 euros
Hoy, la defensa de los derechos y de la libertad de todos y de todas sigue ligada a la defensa de un territorio, en términos ecológicos, sociales y culturales. La producción de alimentos, base de la subsistencia humana, ya no está amenazada por ejércitos feudales sino por un modelo industrial arrasador y por un puñado de multinacionales. La tierra, el agua, las semillas, la biodiversidad, los recursos vitales de la Naturaleza... se han transformado en mercancías sujetas a las rígidas leyes del mercado. Nuestra libertad y nuestros derechos, como ciudadanos y consumidores, están en entredicho desde hace tiempo. Y los agricultores de todo el mundo, los defensores de la tierra, están en la primera línea de una lucha de toda la población por defender la tierra, sus cosechas, el territorio, el derecho a la soberanía alimentaria. Este libro ha sido escrito para la gente que hace posible otro mundo necesario. Es un libro que se ha inspirado en la militancia de agricultor@s, ecologist@s, consumidor@s critic@s, y, especialmente, en las personas más próximas en la lucha cotidiana: el equipo de la Xarxa de Consum Solidari.



bajadores y campesinos, con luchas por la democracia y la igualdad de género en sus sociedades.

ORGANIZACIONES CAMPESINAS

Creemos que la mayor parte del proceso de transformación de los productos la deben llevar a cabo las organizaciones campesinas, lo cual permite que los beneficios y el valor añadido que derivan de ello se queden en las comunidades y fortalezcan a la economía local y el medio rural en lugar de a las grandes empresas transformadoras y comercializadoras. Por otra parte, pensamos que la relación que establece el comercio justo a través de la importación de productos es una relación compleja, que no se puede simplificar con unas pocas normas. Por este motivo, apostamos por procesos participativos de definición de criterios que acompañen a la imprescindible transparencia, frente a modelos de certificación de productos tipo FLO.

Por coherencia, también rechazamos la instrumentalización del comercio justo por parte de las grandes empresas y las transnacionales a través de la comercialización de estos productos en grandes superficies y grandes cadenas de comercialización, puesto que con esta fórmula de marketing empresarial pretenden encubrir que el conjunto de su práctica comercial es hoy uno de los principales focos de injusticia en el comercio.

A nivel interno, apostamos por funcionar de la manera más participativa posible y por la cooperación y coordinación entre organizaciones –frente a la actitud de competencia–, priorizando el trabajo con aquéllas con quienes compartimos la misma visión. Es en este contexto donde, por coherencia, se enmarca la iniciativa de importación conjunta, una oportunidad para que las organizaciones que integran el Espacio por un Comercio Justo puedan participar y actuar en la cadena comercial a diferentes niveles independientemente de su capacidad económica o tamaño.

¿POR QUÉ LA IMPORTACIÓN CONJUNTA?

En la síntesis de la mesa redonda y de los talleres sobre comercio justo del Foro Social Mundial 2003 se decía que “algunas funciones son necesariamente centralizadas, especialmente las centrales de compra y las estructuras para la importación o la exportación de productos del comercio justo. Sin embargo, estas funciones centralizadas deben permanecer en el control democrático de las estructuras de base organizadas en redes”.

Pero la realidad en el Estado español es muy diferente. La mayoría de las importadoras son meras distribuidoras de productos importados por otras organizaciones europeas, y las entidades de venta al por menor son meros clientes de las distribuidoras. La reciente investigación realizada por Sodepaz, “El rompecabezas de la equidad. Investigación y aportes críticos al movimiento de comercio justo”, destaca el alto grado de concentración de determinadas actividades de la cadena comercial en pocas organizaciones y la existencia de una “estructura oligopólica” con entidad dominante en facetas como la importación o la distribución minorista.

Esta situación es especialmente preocupante si pensamos que las complejas relaciones que implican la cadena del comercio justo requieren mucha información y debate. Esto significa hacer partícipes a los consumidores y, sobre todo, a las tiendas de comercio justo, que constituyen una pieza imprescindible de sensibilización y apoyo a la movilización social.

Por lo tanto, tenemos por delante el reto de conseguir mecanismos de importación que, manteniendo la necesaria viabilidad, permitan la participación a diferentes niveles de entidades



Foto: XCS

Mujeres ecuatorianas seleccionando granos de maíz

de comercio alternativo de todo tipo y tamaño, creando unas redes de debate e información que vayan desde el productor del Sur hasta el consumidor.

“TRADICIÓN ANDINA”

Con “Tradición Andina” proponemos la introducción en nuestro mercado de comercio justo de granos andinos como el frijolito negro, el frijolito alegre, la quinoa y la soja. Con estos productos estamos apoyando a las comunidades productoras ante la desaparición de sus cultivos tradicionales y colaborando para el desarrollo de sus mercados locales y nacionales como parte de su lucha por la soberanía alimentaria. Además, como casi la totalidad del proceso de producción se realiza en origen, la mayoría del valor añadido por la transformación se queda en las comunidades y fortalece a la economía local.

En definitiva, la propuesta de importar conjuntamente los cafés y los granos andinos pretende ser una experiencia que socialice el trabajo de importación y las relaciones directas con las organizaciones del Sur y extienda la transparencia y el conocimiento directo al máximo de agentes de la cadena de comercio justo. Todo un reto, muy necesario. En un próximo número hablaremos de la iniciativa “Café Directo”.

Luci Vega, *Xarxa de Consum Solidari* (www.xarxaconsum.net)

BIOAGA USA CORP.

Abonos y piensos naturales Desde 1960
Los Angeles, Cal. USA
Web:: www.bioaga.com
E-mail: bioaga@bioaga.com

Rte. en España
BIOAGA
Tudela, Navarra
Tel. 902 154 531

BIOAGA a la cabeza de la alta tecnología con sus abonos EKOLOGIK, conocidos internacionalmente por sus excelentes resultados: producción y calidad.

FERTILIZANTE EKOLOGIK Y PIENSOS BIO-KLEN ECOLÓGICOS:

RECORD CON EKOLOGIK:

- ✓ 14.000 Kgs. de ARROZ por Ha. con 2,1 mg/kg. de Vitamina A
- ✓ 215.000 Kgs. de TOMATES por Ha. con 11% Brix Vit A +29%, Vit. C +3%
- ✓ 415 Kgs. de ACEITUNAS por árbol más 3º de grasa, +7% Rto. -1,5º acidez
- ✓ 14.000 Kgs. de UVA de viña en secano por Ha. 14º+1º Brix+17,5 Resveratrol
- ✓ 80.000 Kgs. de PATATAS por Ha. +46% Vitamina A
- ✓ 22.000 Kgs. de MAIZ por Ha. con 155 mg/Kg. triptófano y 10 mg/kg Vit. E

RECORD CON BIO-KLEN: Aumento de proteína y menos colesterol.

LA LLAGA DE LOS PESTICIDAS

La tierra es fuente primera de alimentos para el hombre. Aproximadamente, 1,3 mil millones entre los habitantes del planeta trabajan en su pecho, al ser los proveedores de sus frutos, los agricultores. Se distinguen varios tipos de explotación. El agricultor "intensivo" -cuyos recursos son la motorización, la mecanización, el uso de abonos y pesticidas- puede cultivar más de cien hectáreas de cereales con rendimientos que rondan las diez toneladas por hectárea. El modelo se refiere sólo a unos millones de agricultores en el mundo, puesto que la población agrícola global trabaja casi toda de modo manual o por la tracción animal (con o sin insumos químicos). El agricultor "manual", que no dispone de ningún medio "motorizado" o insumo -o sea, un tercio de los agricultores al nivel mundial-, no suele superar la tonelada de rendimiento por hectárea¹. Las cifras oficiales son sin embargo engañosas al respecto: las cifras de productividad de las explotaciones de pequeña escala no cuentan con el aspecto de los policultivos a que en general se dedican, por los huertos de subsistencia para la familia y el ganado que acompañan los cultivos principales. El sistema de granjas familiares, si funciona correctamente, puede ser proporcionalmente más productivo que el sistema industrial de monocultivos de gran escala. En el caso de India, el sueldo de un campesino equivale en general a un dólar por día, o medio dólar si se trata de una mujer².

LA MEDICINA PESTICIDA

Las ricas tierras del Sur conllevan los elementos necesarios para una autosuficiencia alimentaria nacional en los territorios que acogen. Persiste no obstante el hambre entre sus poblaciones. Los años 60 y 70 ya probaron que solucionarlo no es cuestión de tecnología, sino más bien de política... La *revolución verde* de entonces -con semillas de alto rendimiento, abonos y pesticidas "a titiplén"- se parece sin embargo en muchos aspectos a la *revolución genética* actual. Preconizadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como medio para contrarrestar la urgencia alimentaria en los países del Sur, las biotecnologías tienen la particularidad de proporcionar a los agricultores una selección de semillas genéticamente modificadas esencialmente para ser tolerantes a los plaguicidas. Las siete multinacionales de pesticidas controladoras del 85% del mercado de los plaguicidas [Syngenta (Suiza), Aventis (Francia), BASF (Alemania), Monsanto (EU), Bayer (Alemania), Dupont y Dow AgroSciences (EU)], además, han ido comprando las empresas productoras de semillas, incluso los laboratorios de ingeniería genética, con la meta de monopolizar la oferta en el sistema alimentario mundial por la comercialización de productos de su propia marca de referencia, incluyendo las plantas y el plaguicida asociado.³ Según Vandana Shiva, hasta "en todos los idiomas de India... se ha traducido la palabra pesticida por *medicina* para fomentar su uso"⁴...

¿QUÉ COSA SON LOS PESTICIDAS?

Los pesticidas son derivados de las armas químicas elaboradas du-

rante la I y II Guerra Mundial. Son productos tóxicos fabricados para matar organismos vivos, y se reparten en tres categorías de mayor utilización -herbicidas, insecticidas y fungicidas-. La intoxicación ocurre por inhalación, penetración a través de la piel, o ingestión directa o indirecta (por leche, carne, huevos, plantas con residuos tóxicos). Los principios activos de algunos pesticidas suelen perdurar más de diez años, lo que significa que permanecen en el medio ambiente aún años tras su eventual prohibición. Con la adaptación de las especies *diana* a los productos aplicados, las empresas generalmente amplían su toxicidad. Por consecuencia, una serie de pesticidas se ven proscritos en la venta cada año en Occidente, al revelar los riesgos sanitarios que conllevan. La mayoría de los pesticidas caducados o prohibidos en el Norte se expiden sin embargo por centenas de miles de toneladas, según las cifras de la FAO, en los países del Sur. La Organización Mundial de la Salud (OMS) plantea la sombría perspectiva de los efectos de dichos productos en el Sur: "Cada minuto hay un envenenamiento por plaguicidas; 15 personas, por lo menos, mueren a diario; cada año, 500 mil personas resultan intoxicadas por pesticidas"⁵.

EFFECTOS EN LA SALUD, EL PARKINSON DE LOS CAMPESINOS

El impacto de los pesticidas en la salud humana es innegable. Desórdenes de la memoria, depresión, enfermedad de Parkinson... son algunas de las patologías neurológicas identificadas como provocadas por los pesticidas organoclorados (clordano, DDT, lindano, metoxicloro, etc.). La presencia de estrógenos sintéticos o xenoestrógenos en el medio ambiente, producidos por el DDT en particular, se relaciona con algunas formas de cáncer -a saber, el de mama y de testículos, principalmente.¹ El mismo DDT es, en realidad, un ejemplo demostrativo del *dumping* del exceso de pesticidas ya prohibidos en el Norte, por ser distribuido ampliamente y sin complejos por sus gobiernos entre los países de África mayormente (¡incluso con la bendición de la OMS!), con el argumento de combatir la malaria. El caso del vínculo de los pesticidas con la generación del Parkinson ha sido reconfirmado este año, tras un estudio publicado en *Annals of Neurology* y realizado en Harvard con más de 143.000 individuos por encuestas de salud y de exposición a factores ambientales a lo largo de más de diez años. El Parkinson es el segundo desorden neurodegenerativo más prevalente, después del Alzheimer, con una incidencia más elevada en sujetos de edad avanzada. "En esta patología la destrucción progresiva de una región específica del cerebro (la sustancia negra) desemboca en la aparición de síntomas cada vez más graves que pueden llegar a producir la muerte del paciente", informa *El Mundo*. El estudio revela que la exposición a pesticidas incrementa un 70% el riesgo de contraer esa enfermedad diez o veinte años después del uso de los susodichos.² Asimismo, otros experimentos con ratas mostraron que pesticidas como rotenona, piri-daben, fenazaquin o fenpiroximato reproducen características neurológicas del Parkinson, en cuanto al daño causado en las células.³ En fin, el Parkinson fue reconocido este año por primera vez en Francia, por el tribunal de los asuntos de seguridad social



Foto: EcoArchivo

Las pequeñas granjas familiares pueden llegar a ser más productivas, con sus policultivos, que los grandes monocultivos, según Vandana Shiva...

de Bourges, como “enfermedad profesional” en el caso de un antiguo agricultor.⁶ De hecho, el Parkinson, los sarcomas y los cánceres del cerebro aparecen mucho más entre los agricultores: 5%, comparado con menos del 1% entre la población global.¹ Habida cuenta de este análisis, conviene considerar el reparto de la población agrícola en los hemisferios Norte y Sur...

LUCHA ALIMENTARIA

“La seguridad alimentaria significa el acceso para todas las personas a alimentos suficientes, sanos y nutritivos para satisfacer sus necesidades de dieta y preferencias alimentarias para vivir una vida activa y saludable.”⁷ (Declaración de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996). Varias fuentes, incluyendo Vía Campesina⁸, hacen hincapié en el hecho de que el estado de seguridad alimentaria no se alcanza sin cumplir primero con la precondition de soberanía alimentaria... “El derecho de cada nación y de sus habitantes a controlar y desarrollar su propia capacidad de producir alimentación básica para sus pueblos, a la vez que respetar la diversidad productiva y cultural”⁹; de hecho, supone una real resistencia de los campesinos frente a las campañas de las multinacionales que acaparan los mercados de suministro agrícola. Eso atañe a las semillas, para empezar. Tener la elección de cultivar su tierra de manera sana, sin exponerse a la contaminación de sustancias tóxicas para la salud del hombre y de la Naturaleza –es decir, oponiéndose a las medidas recién fomentadas por la FAO-, sugiere adherirse a prácticas que asumen los principios de la agroecología. Sugiere fortalecer sistemas tradicionales de producción de alimentos, así como la economía familiar y comunitaria. Sugiere crear redes de solidaridad entre productores y consumidores de productos tradicionales; intercambiar semillas puras entre campesinos en vez de comprar semillas “mutágenas”.¹⁰ Sugiere dar prioridad a “la producción agrícola local para alimentar a las poblaciones, el acceso de los/as campesinos/as y de los/as sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas, al crédito. [...] Sugiere] reformas agrarias, luchar en contra de los OMG’s y guardar el agua como bien público para un consumo responsable y sostenible. También, no lo olvidemos, es el derecho de los Estados a protegerse contra las impor-

taciones agrícolas y alimentarias de precio demasiado bajo.”¹¹ Pues si eso no es cuestión de política...

Anne Lindsey

NOTAS

- 1 *L'agriculture de destruction massive. Les conséquences sociales et écologiques de l'agriculture intensive.* (2005) rengen.ouvaton.org
- 2 *L'Inde et les OGM.* (2001) pondichery.com
- 3 *Acciones y alternativas indígenas y campesinas por la defensa del maíz y la soberanía alimentaria.* (2006) www.solidaridadesrebeldes.kolgados.com.ar
- 4 R. Barba, 2006. *Nuevos datos apoyan la relación entre los pesticidas y el Parkinson.* elmundo.es
- 5 The Health Effects Review, 2002. *Pesticides and Parkinson's disease*, Department of Environmental Health, Boston University School of Public Health.
- 6 A. J. Brown, 2003. *Study Links Pesticides with Parkinson's Disease.* www.planetark.com
- 7 Le Figaro, sept. 2006. *Parkinson : le rôle des pesticides reconnu.*
- 8 Declaración de Atilán, Guatemala, 2002. *Consulta de los Pueblos Indígenas sobre el Derecho a la Alimentación: Una Consulta Global.* www.ifg.org
- 9 Vía Campesina, movimiento internacional que coordina organizaciones campesinas de productores de pequeña y media escala, trabajadores agrícolas, mujeres rurales y comunidades indígenas de Asia, África, América, y Europa. www.viacampesina.org
- 10 A. Cohn, J. Cook, M. Fernández, R. Reider y C. Steward (eds.), 2006. *Agroecología y la Lucha para la Soberanía Alimentaria en las Américas*, International Institute for Environment and Development (IIED), UICN Commission on Environmental, Economic and Social Policy (CEESP) y Yale School of Forestry & Environmental Studies, 211p.
- 11 Varias organizaciones apoyan el fortalecimiento de los campesinos en controlar la biodiversidad agrícola y el saber local, incluso GRAIN (www.grain.org) y Kokopelli (www.kokopelli.asso.fr).
- 11 M. Oudet, 2004. *Le poids des mots : Sécurité alimentaire ou souveraineté alimentaire, il est temps de choisir ?* www.grain.org/semences/

PAN INGLÉS INTEGRAL, "HOVIS," AL PAN, PAN... Y A LA PORQUERÍA, PORQUERÍA

Mezcla harina, agua y levadura y obtendrás un pan sabroso. Pero si haces el pan a la manera industrial acabarás finalmente comiendo mucho más de lo que piensas. Hovis es una marca industrial británica.

Hemos analizado lo que de verdad contiene.

El caso es extrapolable a otros panes industriales de cualquier parte del mundo. La respuesta a esto es el pan biológico.

"El Pan es el báculo de la vida".
Jonathan Smith

Es lo último en comida rápida, conveniente y saludable, y se vende como un alimento tradicional genuino. El pan es uno de los alimentos básicos de siempre, y, bien hecho, con ingredientes buenos, contiene numerosos nutrientes vitales –fibra, proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales y grasas esenciales– que nuestros cuerpos necesitan para estar sanos.

EL PAN BIOLÓGICO NO ES EL PAN ALTERNATIVO ES EL ÚNICO PAN DE VERDAD

Los panaderos artesanos están volviendo a producir pan de verdad ya que la gente desea que el pan tenga sabor, textura y una cuota de alta satisfacción.

En España existen en la actualidad alrededor de 50 panaderías que elaboran pan certificado de producción ecológica.

Existe, no obstante, en la reglamentación europea la permisibilidad de utilizar un porcentaje de levadura prensada, tema con el que una docena de panaderos no están de acuerdo. Se han unido para defender entre otras cosas la necesaria exclusividad del uso de la levadura madre en la elaboración del pan biológico, ya que sólo el uso exclusivo de este tipo de levadura garantiza las propiedades dietéticas, nutricionales, la seguridad y soberanía alimentaria, así como la ausencia de transgénicos en este alimento básico de nuestra cultura. La levadura madre aumenta la biodisponibilidad de nutrientes, predigiere las proteínas, tiene efecto prebiótico y su biodiversidad es la mejor protección contra las contaminaciones microbianas. La levadura industrial (prensada) no tiene ninguna de estas ventajas y suele ser de origen transgénico, extremo no controlado por los comités de agricultura ecológica.



INGREDIENTES:

Harina integral, agua, azúcar de caña, levadura, sal, proteína de trigo, harina de malta, vinagre, emulsificantes/emulsificadores, E481, E472 (e), harina de trigo fermentada, grasa vegetal, harina de soja, agente de tratar harina (E300).

En el Reino Unido se gastan £1.2 billón (unos 2 billones de euros) en pan de molde empaquetado cada año y el 75% de estas compras se realizan en supermercados. Hovis es la marca favorita en GB y absorbe el 23% del mercado británico de pan. Con casi el 100% de los hogares británicos comprando su pan, parece que el negocio de la panadería es uno de los más rentables, pero las tendencias del mercado dicen que las ventas de pan de molde están bajando, ya que la gente experimenta con panes diferentes, como *naan* (pan de India) y otros tipos de panes del Mediterráneo magrebí.

La razón de esto, dicen algunos observadores, es que hoy en día el pan tradicional ya no es lo que era antes. Pero la verdad es que los países ricos, como Europa y los EE.UU., han permitido que las normativas de producción del pan se hayan hecho muy laxas; se ha abandonado el método viejo y artesanal de hacer pan, a favor de métodos más rápidos, industriales, que producen un pan más suave, uniforme y sin sabor, más adecuado para el sistema actual (en el que se consumen muchos bocadillos).



INGREDIENTE:	PROPÓSITO:	EFFECTOS ADVERSOS:
Harina integral	Ingrediente básico	Hecho de granos integrales, la harina integral conserva muchos nutrientes importantes. Pero debido a la manera en que crece y se guarda el trigo, las harinas no biológicas pueden contener residuos de pesticidas dañinos. La última investigación británica ha encontrado <i>chlormequat</i> , <i>glyphosate</i> , <i>pirimifos-methyl</i> y <i>malathion</i> (un cancerígeno potencial) en niveles altos en muestras de pan integral.
Levadura	Agente de sabor	Procesado industrial usado hasta un 300% más que en el caso de los panes artesanales. Este gran aumento en la cantidad de levadura que comemos en nuestro pan podría encontrarse en el origen del crecimiento de las tasas de la intolerancia a la levadura, el síndrome de intestinos irritables y candidiasis, enfermedades cada vez más frecuentes. Los síntomas de la intolerancia a la levadura incluyen picores, sarpullidos y otros problemas, como alergias.
Aceite vegetal	Las grasas actúan como pegamentos y mejoran el sabor en boca de los alimentos	La mayoría de los aceites vegetales en la alimentación industrial se basan en el aceite de girasol, alto en ácidos grasos omega 6. Un sobreconsumo de omega 6 se ha relacionado con cáncer, daño del sistema inmunitario, desequilibrio de las hormonas, enfermedades del corazón y apoplejía.
Sal	Aumento del sabor	El pan procesado industrialmente es un alimento de mucha sal. Para darte una idea de cantidades, según la agencia británica Food Standards Agency (FSA) (Agencia de las normas de la alimentación), 0.5g sodio (1.5g sal) /100g es mucha sal y 0.1g sodio (0.25g sal) es poca. Una alta ingestión de sal puede causar una alta presión de la sangre –un factor de gran riesgo para enfermedades del corazón, infarto y apoplejía–.
Proteína de trigo	Acondicionador	La proteína de trigo (glutina) es añadida a la masa de pan para obtener una mejor elevación, compactación y masticabilidad. La intolerancia al gluten es cada vez más común. La cocción no parece que destruya el potencial de las proteínas de trigo. Los estudios en animales indican que las proteínas de trigo también parece que aumentan el riesgo de diabetes.
Harina de soja	Aumentar el contenido en proteínas	Los fabricantes de Hovis dicen que no hay ningún ingrediente MG (modificado genéticamente) en sus productos. Sin embargo, la soja es una proteína barata muy utilizada en productos alimentarios. Sus estrógenos podrían trastornar los niveles hormonales en hombres y mujeres. El consumo excesivo de isoflavonas de soja (estrógenos vegetales) está también implicado en problemas de tiroides y del sistema inmunitario, puede aumentar el riesgo de padecer diversos cánceres dependientes de los estrógenos, y también se le relaciona con infertilidad y problemas de crecimiento. Puede, además, estorbar la absorción de nutrientes importantes.
E481	Emulsificante, estabilizador	También conocido como sodio <i>stearoyl-2-lactylate</i> . Los vegetarianos, cuidado –puede ser de origen animal–. Por sus virtudes “plásticas”, es muy probable encontrarlo en cremas de cara y lociones del cuerpo.
E472e	Emulsificante	También conocido como <i>mono/diacetyl tartárico (tartaric)</i> . Se le encuentra habitualmente en comida basura para impedir que caduque. A menudo es un derivado del aceite de judía de soja MG.
<i>Esto es un resumen de extractos publicados sobre este tipo de productos en todo tipo de publicaciones</i>		

AGUA, MUCHA AGUA

El pan integral esta hecho de harina, agua y levadura. Pero si observamos la lista de ingredientes del pan industrial encontraremos ingredientes extras que compactan el pan, que evitan la aparición de moho y permiten que contenga más agua. Por supuesto el agua es un ingrediente principal de la mayoría de las marcas en los supermercados. Una investigación del pan industrial en 1978 encontró que el contenido de agua subió del 36% al 40%. Una investigación posterior, en 1986, llegó a la conclusión de que subió otra vez hasta el 45%.

Otro problema es la manera de hacer el pan. Los panaderos tradicionales amasan la masa y luego la dejan subir, antes de la cocción. Por el contrario, la mayoría del pan industrial se elabora mediante un proceso industrial (en Inglaterra) conocido como *Chorleywood Bread Process* (proceso de pan Chorleywood). Es un método de alta velocidad que prioriza el tiempo antes que el sabor, que necesita una gran cantidad de levadura para que la masa suba rápidamente. Se le da volumen a esta masa insuflando mucha agua, aire y más grasa para mantenerlo compacto. Se le añade mucha sal para compensar la falta de sabor.

RÁPIDO, RENTABLE, RUÍN...

El método Chorlywood es rápido, barato y, como produce mucho más pan por cada bolsa de harina, es muy rentable. Produce un pan con una fecha larga de caducidad pero sin la textura, ni el sabor ni la calidad del pan hecho con cuidado.

Los panes convencionales tienen problemas también. Según una investigación publicada en julio de 2005 por el grupo británico *Pesticides' Residues Committee (PRC)* (Comité de Residuos de Pesticidas), el pan integral contiene más pesticidas residuales que cualquier otro tipo de pan. El informe revela que residuos como el *chlormequat* (un regulador del crecimiento de las plantas usado en varias cosechas, incluso cereales), el *glyphosate* (usado como un desecante en cosechas de cereales), el *malathion* (un insecticida) y el *pirimifos-methyl* (otro insecticida usado para controlar los insectos acumulados en los granos), fueron detectados en un 53 del los 72 panes “ordinarios” examinados. Según el PRC, ninguno de los residuos superaba el nivel máximo de residuos permitido. Pero, seguramente, y especialmente para alimentos básicos, tenemos el derecho a no esperar ninguna contaminación en ellos.

Pat Thomas

AVENA ¿ES LA LECHE!

**¿Te has parado alguna vez a pensar si la leche es tan buena como creemos?
¿Por qué razón, entonces, seguimos bebiendo leche de vaca? ¿Algún mamífero más,
aparte del ternero y el humano, lo hacen? Está claro que no. Pero hay alternativas.
La leche de avena es sana, sabrosa, segura y sostenible.**

Los humanos somos la única especie que toma leche de otras especies (¡aparte de los gatos, cuando pueden conseguirla!). Somos también los únicos mamíferos que seguimos tomando leche después de la infancia.

Por supuesto que necesitamos una fuente de calcio, especialmente los jóvenes, en el crecimiento... Y los propensos a las enfermedades de huesos y dientes también necesitan altas dosis de calcio. ¿Pero estamos realmente adaptados para tomar y digerir leche de vaca? La intolerancia a la lactosa es más común de lo que podríamos sospechar. Cada vez más, en todo el mundo, la gente es más consciente de la intolerancia a la leche. ¿Qué es lo que realmente causa esta intolerancia? En los humanos, la leche materna se convierte en glucosa y luego en galactosa y esta es convertida en lactosa en los pechos. El bebé toma la leche (lactosa) y luego se convierte de nuevo en galactosa y glucosa en el intestino del bebé para poder ser digerida.

La intolerancia o alergia normalmente aparece más tarde. Aunque puede, por supuesto, desencadenarse antes, especialmente cuando el niño es alimentado con leche de vaca. Más tarde las proteínas de la leche permanecen en el intestino y empiezan a fermentar. Esto causa la incomodidad del neonato, así que la cría (humana o animal) gradualmente se va destetando de la madre. Es decir, que no es, simplemente, la madre la que desteta el bebé, sino que el destete se da por ambos lados. ¿Por qué algunas personas no pueden digerir la lactosa correctamente? Una hipótesis es que la enzima que disuelve la glucosa va desapareciendo gradualmente cuando nos hacemos mayores.



Foto: Oatly AB

Campo de avena en Suecia... La mejor avena de Europa

¿SOY INTOLERANTE A LA LACTOSA?

Algunos de los síntomas comunes de la intolerancia a la lactosa incluyen un exceso de mucosa en la nariz y en la boca después de tomar leche y/o una irritación o hinchazón de barriga debido a que el aparato digestivo no es capaz de asimilar la leche correctamente. Peores síntomas son el eczema y el asma que son conocidos por estar vinculados a la inhabilidad del cuerpo a digerir las proteínas de la vaca o lactosa.

CONSEJO NUTRICIONAL:

“La leche de vaca es muy difícil de digerir para los humanos, y lo que no se disuelve permanece en el sistema, bloquea los pulmones y el sistema linfático, como la mucosa. Todos nosotros tene-

APRENDIENDO DEL NORTE DE EUROPA LAS TIENDAS, A POR TODAS...

¿Qué podemos aprender de otros países en lo que a la mercadotecnia de estos productos biológicos se refiere? En la mayoría de los países europeos los productos “bio” se venden en tiendas y supermercados al lado de productos corrientes tanto como en tiendas biológicas. Por supuesto, en zonas como Inglaterra, Alemania, Italia, Francia y Escandinavia, el gobierno subvenciona las granjas biológicas, ayudando a que estos productos permanezcan con más fuerza en el mercado. Sus precios y calidad tienden a ser bastante parecidos a los productos convencionales.

Ekologisk Marknads Centrum es un centro ecológico en Malmö (en el sur de Suecia). Están llevando a cabo un proyecto que se llama Ekokick (huela ecológica). El centro educa a los trabajadores de los supermercados en los beneficios de los alimentos biológicos. La idea es que, si los trabajadores aprenden a valorar y a consumir los productos “bio”, es más probable que los vendan más efectivamente.

Hacen exposiciones en la tienda y sesiones de degustación de alimentos ecológicos con los granjeros y fabricantes, ayudando al lanzamiento y publicidad de estos alimentos. La leche de avena es un ejemplo. La iniciativa está financiada por los fabricantes, las tiendas y el ayuntamiento. Mucha gente viene a la tienda y luego les cuenta a sus amigos las virtudes de los productos gratuitos que han probado.

El desarrollo de los productos “bio” es algo que necesita el apoyo y el esfuerzo del gobierno especialmente, pero también de los fabricantes, de las tiendas biológicas e incluso de los consumidores. El poder de los consumidores puede ser una fuerza muy potente, si es utilizado con sabiduría.

mos intolerancia a la leche de vaca, aunque la mayoría sorteamos la cuestión, excepto algunas personas, como asmáticos y a los que les falta la enzima lactasa. Estos tienen que librarse del exceso de toxinas a través de los pulmones. En niños muy sensibles la leche de vaca puede dañar el estómago. Las proteínas de la leche de cabra son más parecidas a las de la leche humana y por eso son más fáciles de digerir.”¹ Si no se hace nada, las proteínas de la leche fermentan en los intestinos y las toxinas gradualmente se filtran hasta la sangre. Esta es la primera causa de la úlcera de estómago; si no se trata, puede llegar a crear graves problemas de salud, como el síndrome de colon irritable o incluso cáncer de colon.

¿CUÁL ES LA ALTERNATIVA?

La buena noticia es que hay cada vez más alternativas de leche disponible en el mercado: leche de cabra, soja, avena, arroz, almendras, avellanas y, en España, leche de chufas (horchata).

The Ecologist ha hecho una prueba a ciegas con cuatro bebidas que no son leche de vaca, que no contienen lactosa, para ayudarte a decidir.

Los criterios del test son: Cómo se ve, cómo huele, cómo sabe, cómo se siente en la boca y si lo comprarías. Las bebidas fueron probadas tanto por gente que toma lactosa como por gente que no toma.

Aquí están los resultados:

- 1. LECHE DE SOJA: (Monsoy) 1 Litro=1,55€ 4/10**
“No sabe muy bien” “Parece chocolate” “Parece leche con agua”. “Si lo mezclas con el café sabe mal”. “Tiene la mejor textura”.
- 2. LECHE DE AVENA: (Monsoy - avena catalana) 1 Litro = 2,09€ 5/10**
“Cremosa”. “Mejor sabor que soja o arroz”. “Parece un poco aguada” “Textura extraña, como trigo”. “Tiene un color malo parecido a la horchata”.
- 3. LECHE DE ARROZ: (Rice Dream) 1 Litro=2,65€ 5/10**
“Demasiado dulce”. “Demasiado aguada”. “Más suave que las otras”. “La mejor bebida para los niños”. “Sabe como el té frío con mucho azúcar”.
- 4. LECHE DE AVENA: (Oatly - avena sueca) 1 Litro=2,49€ 6/10**
“Cremosa”. “Es dulce y se pega en tus dientes”. “Lo mejor”. “El sabor es demasiado fuerte para el té o el café”. “Es suave. Me gusta”. “Tendría buen sabor en el muesli de avena”.

La soja es actualmente la alternativa a la leche de vaca que más se vende. Su color puede variar según la marca pero su sabor es similar. Hay varias marcas de leche de soja disponible en el mercado, biológica o no, y sus precios son más económicos que el resto de leches sin lactosa. Pero hay dos problemas con los productos a base de soja: contienen un elemento que disminuye la capacidad de la tiroides, así que se recomienda tomar pequeñas cantidades y regular el consumo con algas, que son ricas en yodo. El otro problema, más grave todavía, es que, para los hombres, el consumo elevado de productos de soja no orgánica reduce de forma drástica la secreción de esperma. ¡Quedáis avisados, caballeros!

La leche de arroz y sus derivados son más caros que la leche de soja y avena. También son más dulces. Pero pueden ser una buena alternativa a la leche y al azúcar en el café si puedes acostumbrarte a su gusto fuerte. Si compras productos a base de arroz asegúrate que es integral, porque es más saludable y beneficioso.



Foto: Claudia French

Joan Picazos, con gafas, de Biocop, haciendo de maestro de ceremonias en el arte de dar a conocer las posibilidades culinarias de la leche de avena...

Las avenas son parecidas, pero, de todas las bebidas probadas, Oatly parece ser la más popular. ¿Qué es exactamente Oatly? Es una empresa sueca de productos sin lactosa. Producen alimentos líquidos de avena: leche de avena (con o sin calcio derivado de algas), “nata” de leche (espesada con lecitina “bio”) y bebidas de chocolate y vainilla; todo está disponible en España, distribuido en exclusiva por Biocop.

El problema principal con los productos Oatly son sus precios. Cuestan casi 1€ más que el equivalente de soja. Oatly está empezando a producir bebidas secas de avena que pueden ser exportadas a sitios como EE.UU., China o Japón. Esto es ecológicamente más sostenible. Porque evitan la necesidad de transportar tanta agua (y, por tanto, tanto peso) por el mundo. (Las bebidas contienen casi un 90% de agua). De este modo se reduce la contaminación. La cuestión de *food miles*² sin embargo sube. “¿No puede ser más sostenible cultivar avena en el Japón reduciendo más el impacto global?”. Le hicimos esta pregunta al profesor Öste, el inventor de la leche de avena en la oficina central de Oatly en Suecia. Respondió que Suecia tiene las mejores condiciones del mundo para cultivar la avena, porque es húmeda, está cerca del mar y tiene sol todo el verano.

Si eres celíaco (tienes una intolerancia al gluten) no hay problemas con las bebidas de avena. La avena cultivada para Oatly está estrictamente regulada para asegurar que no contienen rastros de MG (modificación genética), soja, trigo o cualquier otro grano. La cuestión “libres de transgénicos” es fácilmente comprobable en Suecia porque todo el país está libre de MG. Estos productos, además, contienen un ingrediente que se llama *beta glucan*, que baja el nivel de colesterol. ¡Qué buenos inventos hacen los suecos!

Claudia French

¿Quieres más información y recetas de productos Oatly? Visitar el: www.oatly.com

NOTAS

- ¹ Gut Reaction pp.173. Jonnson, Gudrun. 1989
- ² “Food miles” es una expresión inglesa, que significa la distancia entre la huerta/granja/fábrica y la casa del consumidor. Con ese cálculo se puede ver cuánta contaminación hay por producto/transporte.

LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR "BIO" EN FRANCIA



Foto: CIVAM Gard

Comedor escolar de la escuela de la villa de Vauvert (Gard), pionero en los menús ecológicos escolares en Francia desde 1993

En Francia, el servicio de menús biológicos en los comedores escolares está creciendo. Pero todavía falta un largo camino para llegar a unas cifras óptimas. En algunos países europeos llevan más adelanto, como Italia o Alemania. En España, estamos a la cola...

En 2000, 400.000 menús elaborados con ingredientes procedentes de la agricultura biológica fueron servidos en Francia. En 2005, la cifra ya ascendía a 4 millones. Estos números no incluyen los menús en los que sólo uno de los ingredientes es biológico, como un yogur o una manzana, de postre.

Las cifras hablan por sí solas. Está claro que ha habido un notable progreso. Pero el camino a recorrer es muy largo todavía. Estamos hablando todavía de un 1% de menús ecológicos con respecto al total de menús servidos en 2005. En la actualidad, en Francia, el 70% de la restauración ecológica se lleva a cabo en el medio escolar. Esto es gracias a la presión de colectivos locales. El Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural (CIVAM) de Gard ha sido pionero en esta materia desde 1992 junto al Conseil Régional du Gard. Otras regiones también continúan en esta senda. En Bretaña, de año en año, el número de menús "bio" o parcialmente "bio" no ha cesado de crecer. Ha pasado de 440.000 menús en 2003 a 700.000 en 2004; y a 1.100.000 en 2005.

LO "BIO" PROGRESA

La escuela de Rouret en Ardèche sirve 450 menús al día y todos ellos son biológicos. En Langouët, en Ille-et-Villaine, los 60 escolares del centro se benefician de la alimentación ecológica. En el colegio Delacour, en Seine-Maritime, en Clères, 450 menús son servidos cada día. El 70% de la alimentación en este centro es "bio". El "Lycée" Liberté de Romainville, en Seine-Sainte-Denis, propone un menú biológico cada semana. En el restaurante universitario de Lorient, un menú "bio" se sirve a los alumnos de forma cotidiana.

Mientras que la alimentación cien por cien biológica se sirve en muy pocos centros, sí hay muchos otros que ofrecen productos ecológicos de forma habitual. Tal es el caso, por ejemplo, del Lycée de Combourg, en Rennes. Allí, el yogur que se sirve cada día es biológico. En París también hay muchas iniciativas de este tipo. Las cantinas escolares de 2º proponen un producto "bio" por menú o, en su defecto, algún producto local. En el distrito 18, todo el pan que se sirve es biológico y tres

productos de un menú son orgánicos una vez al mes.

Virginia Fasselle, de Interbio Bretagne, señala que "promovemos que el servicio de menús biológicos sea lo más regular posible". Para Virginia es mejor "una acción regular, cotidiana, que establezca el consumo, que una acción puntual de vez en cuando". ¿Por qué hay establecimientos que sirven menús biológicos regularmente y otros que no lo hacen dentro del mismo territorio francés? Hay diferentes razones...

¿SERÁ POR LOS PRECIOS?

¿Será por causa de los precios? La diferencia entre el aumento de precio va del 10 al 200%. Para hacer las cosas bien es preciso tener en cuenta ciertos principios: que los menús estén basados en productos de temporada y que sean locales. Cuando queremos calcar los menús convencionales, los precios pueden aumentar demasiado. Para hacer bajar los precios, es necesario empezar a pensar y a alimentarnos de otra manera. Por ejemplo, hay que priorizar las legumbres y los cereales por encima de las

carnes. Habrá que elegir productos poco refinados, ricos en fibra.

Otro obstáculo: el problema de la transformación. A menos que pase por un presartario exterior, como es el caso de París, el circuito "bio" suministra materias primas para transformar. Utilizar productos brutos, es decir, que se necesita tener un lugar para el almacenaje y lavado de las frutas y hortalizas, lo que, a menudo, ha desaparecido ya de las escuelas, se lamenta Stéphane Veyrat, de la organización "Un plus bio!". Las materias primas no transformadas significan un aumento del tiempo empleado en la preparación y necesidades de mano de obra. Es necesario además formar a los cocineros, que, por suerte, se muestran cada vez más favorables a lo "bio", según S. Veyrat.

LOS PROVEEDORES

Otro problema es la dificultad que tiene el sector para estructurarse. ¿Por qué? A causa de la falta de proveedores en ciertas regiones. Casi todos los interlocutores interrogados sobre el asunto lamentan la falta de voluntad política de ayuda a la restauración "bio" y a la agricultura biológica en general.

¿Quién abastece a la restauración "bio"? Una treintena de plataformas con dos principales proveedores, Naturdis (Grasse) y Manger bio distribution (Gard), que pueden proveer de lo esencial para una comida ecológica y reúnen y expenden los ingredientes necesarios para la comida. Manger bio, primer proveedor en Francia, nace en 2001, asegura 200.000 menús por año entre 1'50€ y 2'5€ por comida. Citemos también los GAB, los grupos de productores en agricultura biológica, que tienen plataformas regionales. La sociedad Manger bio gestiona el 70% de su cifra de negocios en 2005 con cocinas autogeneradas y el 30% con sociedades de restauración. Cuentan poco los restaurantes biológicos de empresas o establecimientos públicos como los hospitales, o incluso los ayuntamientos.

Por otro lado, otro problema puede ser el tema de la transformación. En la mayor parte de cantinas escolares, el trabajo de transformación va a la baja. Es más fácil comprar un alimento ya preparado que hacerlo allí mismo. Incluso en los colegios en que hay comedores, muchos productos vienen elaborados desde fuera. Según Armella Buisson, de Adagio, "existen ciertas costumbres de aprovisionamiento que no ayudan. Pero la verdad es que adquirir uno o dos productos biológicos genera más burocracia que si el menú es orgánico al cien por cien".

LAS AYUDAS

Para sortear todos estos obstáculos, la ayuda de la clase política es necesaria. Es más, es muy difícil tirar hacia delante y promover un menú completa o parcialmente biológico sin la correspondiente ayuda de las instituciones. Esta ayuda es conveniente para contener los precios. En Gard, por ejemplo, el Conseil General ayuda a cada menú "bio" con 60 céntimos de euro. El Conseil Regional PACA pilota el programa "Produire et manger bio" en la región desde febrero de 2005 y subvenciona los menús que son cien por cien biológicos con un euro por menú. Está promoviendo la idea de que en cada liceo haya un menú cien por cien biológico al menos una vez a la semana. El Conseil Regional d' Auvergne subvenciona los menús cien por cien biológicos con hasta 80 céntimos de euro. Sólo falta que haya escuelas que soliciten estas ayudas. El Conseil General de l' Isère pilota, así mismo, un programa llamado "Manger bio et autrement" en los colegios locales desde 2001. Existe igualmente todo un rico grupo de asociaciones que llevan a cabo la tarea de mediación para poder difundir más los menús "bio" en todo el territorio. Por ejemplo, entidades como Un Plus Bio, ADBio, Naturdis, Manger Bio...

¿LO HACEN MEJOR LOS EUROPEOS?

La Soil Association ha publicado un informe sobre el estado de la cuestión en Inglaterra. En el texto se estigmatiza la inercia de los poderes públicos británicos en la materia y citan ejemplos del continente europeo donde las cosas van por otros caminos.

La región Friuli-Venezia-Giulia, situada entre Eslovenia y Austria, en el norte de Italia, es la primera región de Italia que ha adoptado una legislación favorable al consumo de productos ecológicos. Las escuelas reciben o pueden recibir subvenciones. En 2002, 400.000 menús fueron servidos con hasta un 70% de ingredientes biológicos en escuelas y colegios. En Malmö, Suecia, el 60% de la alimentación pública es "bio". En Dinamarca, dos tercios de los municipios sirven menús con productos biológicos. En Alemania, 750 comedores escolares funcionan complemente "bio". Una media de un comedor escolar o restaurante al día obtiene el certificado "bio" en Alemania. Lo que une a todas estas iniciativas es que hay administraciones públicas municipales, autonómicas o estatales que luchan por hacer llegar la alimentación "bio" al mayor número de escolares y/o adultos.

Corinne Smith

¿QUÉ PASA EN ESPAÑA?

ASÍ SON LAS COSAS (Y ASÍ SE LAS CONTAMOS)...

La última edición de BioCultura BCN, en mayo, contó con el Festival de la Infancia Mamaterra. Se promocionaron los productos biológicos entre el público infantil. Se concertaron talleres y charlas para profesores de escuelas y nutricionistas y pediatras y se citó a responsables del área de alimentación de diferentes instituciones del área catalana. Esta iniciativa, en España, a pesar de su valía, se encuentra muy aislada. La Administración no apuesta por la agricultura biológica. Y, si no lo hace en general, menos aún en los comedores escolares, hospitales, guarderías... Pero hay excepciones. Andalucía se ha decidido a apostar y está llevando a cabo diversas campañas para promocionar los alimentos ecológicos. Una de ellas es el proyecto "Alimentos ecológicos para escolares de Andalucía", en el que participan 16 centros de educación primaria y 5 guarderías. Este proyecto incluye la capacitación de cocineros, la confección de material didáctico y divulgativo y ha implicado tanto a productores como a padres y educadores. Fuera de Andalucía encontramos algunos proyectos

aislados y casi siempre fomentados desde la iniciativa privada, como es el caso de la Fundació Futur, en Barcelona, que ofrece a las escuelas un catering en el que se incluyen alimentos biológicos, de comercio justo y de producción local.

Montse Escutia es ingeniero agrónomo de la As. Vida Sana



Una imagen de MamaTerra, en BioCultura BCN 2006. Xus Zubeldia enseña a cocinar a los niños con productos biológicos...

SEO BIRD/LIFE: SEMBRANDO NATURALEZA



Foto: Gabi Sierra

Avutardas, un claro ejemplo de ave vinculada a zonas de ecosistemas agrarios extensivos...

UNA AGROECOLOGÍA QUE RESPETA LA VIDA

SEO Bird/life quiere contribuir también a la protección de unos ecosistemas agrarios que respetan la vida de la fauna y flora autóctonas, de los consumidores, de los campesinos...

Para ello, ha lanzado una campaña que, titulada “Sembrando Naturaleza”, hace compatible la intervención humana y la vida silvestre.

Los cambios en el mundo rural en los últimos años han hecho que las poblaciones de aves de medios agrícolas en Europa disminuyan. El declive es más acusado en los países donde la agricultura es más intensiva y donde los sistemas tradicionales han desaparecido.

Desde SEO Bird/Life nos aseguran: “La agricultura no solamente produce alimentos; también tiene un papel importante en nuestra calidad de vida: ayuda a conservar la biodiversidad, contribuye a preservar nuestros paisajes y culturas tradicionales, provee alimentos de calidad y seguros para el consumidor y es el motor principal de las economías rurales”.

UN ENEMIGO COMÚN

Sin embargo, los grandes cambios socioeconómicos que tuvieron lugar en nuestro país durante el siglo pasado y la influen-

cia de la Política Agrícola Común (PAC) han transformado nuestros paisajes tradicionales. Las explotaciones extensivas se abandonaron y las más productivas se han intensificado, provocando cambios drásticos y sin precedentes en el territorio y en la vida silvestre. La PAC es el enemigo, al unísono, del futuro de los pueblos campesinos, de las culturas autóctonas, de la biodiversidad agrícola y silvestre...

En SEO Bird/Life lo tienen claro: “El mosaico de elementos naturales y agrícolas que caracteriza nuestro paisaje tradicional y da cobijo a un gran número de especies únicas y de alto valor en conservación está siendo sustituido por grandes monocultivos que no ofrecen condiciones adecuadas para que viva la fauna. En todos los países de la Unión Europea, incluida España, las poblaciones de aves ligadas a ambientes agrarios están en declive. Y esto no afecta

solamente a las que ya sabemos más amenazadas, como la avutarda o el sisón. También especies muy comunes, como el gorrión o la golondrina, muestran tendencias muy preocupantes. Estos declives son un reflejo de lo que está ocurriendo a otras especies y a la salud del medio ambiente en general”. De la misma manera, es importante que comprendamos la conexión que existe entre un modelo agrario productivista, hijo directo del neoliberalismo, y la caída de las economías locales, el éxodo rural, el empobrecimiento de la biodiversidad y la desertización biológica y cultural.

ACCIONES CONCRETAS

La campaña Sembramos Naturaleza conlleva varias acciones concretas. Por un lado, la edición de una colección de carteles titulada genéricamente “Cómo puedes ayudar a las aves de...”. En estos carteles,

según los responsables de SEO Bird/Life, “se describen medidas sencillas de realizar por agricultores y gestores de las tierras, que pueden contribuir a la preservación de la avifauna ligada a medios agrícolas. Hasta la fecha se han publicado los correspondientes a las campañas ‘Las campiñas y pastizales del norte’, ‘Los cultivos herbáceos de secano’ y ‘Los cultivos leñosos de secano’”. De otra parte, según la misma fuente, “se ha elaborado el documento ‘Aves del medio agrícola: medidas de gestión y manejo’, en el que se compilan las medidas esenciales que deberían incluirse en los programas de desarrollo rural para que éstos sean realmente eficaces en la conservación de la avifauna y, por extensión, de la diversidad biológica”. También se celebrarán unas jornadas organizadas junto a la UPA (Unión de Pequeños Agricultores) en el marco del convenio de colaboración que SEO Bird/Life ha firmado con este sindicato agrario. En estas jornadas se discutirán éstos y otros trabajos desarrollados en la campaña. Conservar la diversidad biológica es conservar la riqueza rural y, por tanto, conservar el futuro para nuestros entornos no urbanos.

RESPUESTAS CLARAS

Las respuestas al fascismo agroalimentario que está provocando tanta pobreza y destrucción medioambiental en el planeta ne-



Foto: SEO/BirdLife

Zona de Belchite, Zaragoza, donde se encuentra la Reserva Ornitológica de El Planerón de SEO/BirdLife

cesita respuestas claras: “Desde SEO/BirdLife queremos contribuir a mantener y recuperar los usos y explotaciones respetuosos con la Naturaleza y lograr que la agricultura recupere el papel que le corresponde como generadora de biodiversidad. Para ello, dentro de la campaña Sembramos Naturaleza, desarrollamos diferentes actividades:

PROMOVEMOS:

La protección y gestión de lugares de ámbito agrícola
Medidas que benefician a las aves y son viables para los agricultores

DESARROLLAMOS:

Proyectos de gestión de hábitat
Iniciativas innovadoras de desarrollo rural, como el turismo ornitológico

COLABORAMOS Y PARTICIPAMOS:

Con sindicatos agrarios
En comités de asuntos agrarios y de desarrollo rural
Con centros de investigación
Con la Administración, ofreciendo nuestra experiencia
En talleres, campañas e intercambios de experiencias agrícolas

PRODUCIMOS Y COMERCIALIZAMOS:

Productos ecológicos que benefician a las aves y a la salud del consumidor. Un caso es el de los productos de Riet Vell.

PESTICIDAS: MALOS PARA TODOS

Desde *La Garcilla*, de SEO Bird/Life, en torno a la citada campaña, se insiste en que “el uso de agroquímicos, tanto fitosanitarios (herbicidas, insecticidas, etc.) como fertilizantes, reduce la cantidad de alimento para las aves, además de producir alteraciones en su capacidad reproductiva, por lo que la moderación en su uso se revela como una medida fundamental, que favorece a la diversidad biológica y beneficia al conjunto de las especies estudiadas”. Nosotros, más que “la moderación en su uso”, estamos por su desaparición por completo, ya que las técnicas de manejo ecológicas permitirían, según muchos estudios, abastecer a toda la población con alimentos suficientes, nutritivos y sanos. El proceso, obviamente, no sería de un día para otro. Pero está claro que el no uso de pesticidas y herbicidas en nuestros ecosistemas agrarios sería muy positivo, como hemos visto, no sólo para los campesinos, la economía, los consumidores... sino también para esos otros habitantes del campo que también merecen tener un futuro digno.

Antonio Salmerón

ÁGUILA IMPERIAL ALZANDO EL VUELO

La directora de la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Medio Ambiente, María Artola, participó en la presentación del Programa de Conservación del Águila Imperial Ibérica “Alzando el vuelo” que desarrolla SEO/BirdLife. Junto a María Artola, presidieron el acto el presidente de SEO/BirdLife, Eduardo de Juana; el director adjunto de Comunicación y Relaciones Externas del Administrador de Infraestructuras Ferroviarias (ADIF), Javier Sevillano; y el director gerente de Obra Social Caja Madrid, Carlos Martínez.

Esta iniciativa, desarrollada por SEO/BirdLife, tiene como principal objetivo contribuir a la conservación de esta especie, la rapaz más amenazada de Europa. Entre las principales acciones que se llevan a cabo destacan la mejora de su hábitat en terrenos de propiedad privada del Campo de Montiel y Sierra Morena Oriental (Ciudad Real), la lucha contra sus principales amenazas, y la sensibilización a los

diversos sectores en su área de distribución. Se calcula que los responsables de “Alzando el Vuelo” llegarán a acuerdos con propietarios de fincas de las áreas citadas para proteger a esta ave. Más de 20.000 hectáreas podrán beneficiarse por los acuerdos.



“Alzando el vuelo” protege al águila imperial y a sus ecosistemas...

Foto: J. M. Simón

ENTREVISTA A MIGUEL JARA, ESCRITOR Y PERIODISTA *FREELANCE*
ESPECIALIZADO EN LA INVESTIGACIÓN DE TEMAS DE SALUD Y ECOLOGÍA.
AUTOR DEL LIBRO *TRAFICANTES DE SALUD: CÓMO NOS VENDEN
MEDICAMENTOS PELIGROSOS Y JUEGAN CON LA ENFERMEDAD.*



Miguel Jara señala que "en el sector farmasanitario es cierto que quizá el porcentaje de corrupción sea mayor que en otros sectores económicos"

Foto: Oscar Rivilla

“DUDAR DE TODO ES UN ACTO DE SALUD DEMOCRÁTICA, DEL SISTEMA SANITARIO Y DE SUS PRINCIPALES ACTORES, TAMBIÉN”

Miguel Jara publica estos días su libro *Traficantes de salud: Cómo nos venden medicamentos peligrosos y juegan con la enfermedad* (Icaria Editorial). Durante más de cuatro años ha estado investigando el actual sistema sanitario, los medicamentos que resultan peligrosos y la responsabilidad de los laboratorios y los representantes de la Administración. En esta entrevista nos ofrece algunas de las claves de cómo funciona el negocio de la enfermedad y de la salud.

→ Escribir sobre salud es delicado y más aún sobre los tratamientos en donde compiten tantos intereses económicos, como ha hecho usted en su libro *Traficantes de salud: Cómo nos venden medicamentos peligrosos y juegan con la enfermedad*. Poner en tela de juicio y además acusar y señalar con el dedo temas concretos de fraude y de abuso por parte de los laboratorios farmacéuticos es peligroso. ¿Cómo se atreve? ¿Tiene documentación suficiente? ¿No cree que esto le puede traer graves consecuencias si realmente la manipulación está tan bien orquestada como manifiesta en su trabajo?

– Entiendo sus preocupaciones pero escribir sobre salud es tan complicado hoy co-

mo escribir sobre tantos otros temas en los que priman los intereses económicos y políticos. No escribo sólo sobre salud, también lo hago sobre problemas relacionados con la ecología y sobre derechos humanos y las dificultades que suelo encontrarme son las mismas. El libro tiene más de 570 referencias y no son esas todas las fuentes de información que he utilizado pues también cuento con documentos y testimonios exclusivos. Así que todo lo que afirmamos en él está muy documentado. Sobre las consecuencias que pueda traerme... soy periodista y éste es mi trabajo. El derecho de los ciudadanos a estar informados y la libertad de expresión de los informadores son derechos fundamentales.

→ ¿Cuánto tiempo lleva investigando para haber llegado a aseveraciones tan graves?

– El libro comencé a escribirlo a finales de marzo de 2003 pero antes realicé durante varios meses una labor de documentación. Además, llevaba unos dos años trabajando y publicando sobre estos temas.

EL DEDO EN LA LLAGA

→ Por si fuera poco usted pone en entredicho también el interés econó-

mico sobre el político e incluso el judicial. ¿No está metiendo el dedo demasiado profundamente en la llaga?

– Es cierto que existen llagas abiertas en el actual sistema de salud pero yo no soy el cirujano dotado para hurgar en ellas ni para cerrarlas. Sencillamente, como periodista cuento lo que veo: que existen llagas supurantes, qué dimensiones aproximadas tienen, qué o quién ha podido provocarlas. A todos los ciudadanos nos incumbe buscar un tratamiento que cure esas llagas sociales. La primera parte del libro nos aproxima a los principales casos de muerte o graves daños en la salud de las personas provocados por los medicamentos en nuestro país. Un segundo bloque nos habla de la actitud de las principales compañías del sector farmacéutico, que son quienes comercializan los productos farmacológicos que utilizamos. El tercer capítulo documenta las estrategias que utilizan los laboratorios para incrementar sus ventas de fármacos. Por último, contextualizamos todo esto en el proceso de globalización capitalista que en la actualidad se lleva a cabo en el planeta y del que la industria farmacéutica es uno de sus principales impulsores.

→ ¿Se ha planteado si es bueno para la salud mostrar estas dudas tan serias sobre la hasta ahora intocable credibilidad de la medicina oficial?

- No sólo es bueno para la salud, es un acto de salud democrática dudar de todo; del sistema sanitario y de sus principales actores, también. Por dudar hasta me permito dudar de su afirmación de que la credibilidad de la medicina *oficial* sea intocable. La industria farmacéutica atraviesa una gran crisis de credibilidad. La mayor parte de los ciudadanos no tiene un buen concepto de estas compañías, de hecho es frecuente encontrar declaraciones de altos ejecutivos de laboratorios reconociéndolo. El ciudadano es consciente de que las corporaciones farmacéuticas anteponen sus intereses económicos a la salud pública. Esto no sorprende a nadie pues en el actual sistema económico casi nos hemos acostumbrado a que cualquier sector empresarial busque la rentabilidad por encima de planteamientos éticos. Pero en el sector de la salud, por ser ésta lo que más nos importa a las personas, se nota más que el bienestar ciudadano es algo secundario para los vendedores de remedios. Eso sí, hasta ahora teníamos una concepción negativa de estas industrias aunque sin muchos datos concretos. El libro es una contribución a que ya no tengamos excusas para esto. Tengo que confesarle que hay algo que me llama la atención y es que, mientras que en otros países, como Australia, Estados Unidos, Reino Unido, Francia o los países germanófilos, otros periodistas han publicado libros parecidos al mío, en España, salvo la honrosa excepción de algunos médicos críticos, ningún periodista ha ofrecido al público un texto como el que yo les propongo.

La de la credibilidad, por cierto, no es la única crisis que enfrenta este sector. También sufre una *crisis* económica galopante. La farmacéutica es la industria legal más rentable del planeta pero desde hace unos lustros sus resultados económicos han ido reduciéndose. Por ejemplo, durante 2002 los diez mayores laboratorios consiguieron un beneficio neto del 17% de las ventas. Aún así, las demás grandes empresas lograron en torno a un 3%. Es por tanto una crisis muy beneficiosa todavía.

¿QUÉ HAY DE VERDAD?

→ Pero, ¿es que resulta que todos están compinchados contra los ciudadanos del mundo? ¿Qué hay entonces

de verdad en la farmacología si no está libre de la presión de las farmacéuticas?

-Siempre encontraremos parcelas de verdad en todos los campos de la vida y de esta sociedad. En el sector *farmasaniario* es cierto que quizá el porcentaje de corrupción sea mayor que en otros sectores económicos, va a la par con sus enormes beneficios, que ya le he comentado. Pero se sorprendería de la cantidad de personas honestas que hay; coherentes, que creen en su trabajo y lo defienden de las intromisiones de los intereses empresariales. Sin estas personas no hubiera sido posible ofrecer a los lectores y lectoras el libro. Por eso, el primer párrafo es una dedicatoria a estas personas. Si dejaran presionarse por los agentes corruptos del sistema sanitario muy probablemente ganarían más dinero y promoción social pero es precisamente la verdad lo que les mueve. *Traficantes de salud* advierte sobre situaciones muy duras e injustas con las

“Cuántas más enfermedades detecten en más personas más medicamentos venden. Es obvio. Es un juego muy sucio porque... ¿qué hacemos, nos negamos a hacernos pruebas para no caer en el juego-negocio de las corporaciones?”

que todos podemos toparnos pero también es un homenaje a todas las personas que luchan por la verdad; la verdad de la vida. Esas madres o familiares de víctimas de fármacos que entregan su existencia a buscar justicia y dignidad para los suyos y los demás. O esos profesionales de la salud que quieren mantener viva la llama de la entrega a los demás que les motivó a convertirse en lo que son. Hace unas semanas un medio de comunicación informaba sobre una encuesta realizada para saber qué querían ser de mayores los jóvenes. Ellos, por cierto, decían que futbolistas, pero ellas contestaban que enfermeras. ¿Cree que esas muchachas piensan en ser de mayor compinches sistémicos contra la ciudadanía? Más bien son un soplo de verdad pues de alguna manera ellas quieren ser las que curen al mundo, las que pongan parches asépticos en la herida del mundo. La dura realidad ha-



Foto: Oscar Rivilla

En referencia a las medicinas no alopáticas, Jara señala que “estas medicinas alternativas se rigen también por las leyes del mercado y por ello no carecen de muchos defectos que exhibe la medicina alopática”

rá una criba en sus aspiraciones. Este libro puede venirles bien para saber qué van a encontrar y con qué fuerza tendrá que ser su determinación.

→ Realmente, tal como desarrolla en su libro, es tan complicada la trama que uno no sabe por dónde empezar ni a quién creer: los laboratorios farmacéuticos están pintados como el mismísimo diablo. ¿Qué podemos hacer los ciudadanos de a pié para verle la cola a ese malhechor? ¿Qué herramientas, qué instrumentos tenemos? Porque leer *Traficantes de salud* te da algunos ejemplos con nombres y apellidos y te da idea del complot mundial, pero si tengo una enfermedad, si me duele algo, ¿qué hago?, ¿dónde puedo acudir? Usted, queridísimo señor Jara, ha plantado en mí la semilla de la duda, y aún más la del odio y la impotencia ante semejantes bandidos.

Sobre la duda ya hemos hablado: objetivo cumplido si la he sembrado en usted y en los lectores y lectoras. Más me preocupa sembrar odio. El odio nubla nuestros mejores valores y no conduce a nada constructivo, y de eso se trata precisamente. Cuando me habla de diablos y bandidos me imagino a legiones de seres trajeados, con maletines llenos de dinero, cuernos, rabo y un tridente sanguinoliento en la mano. No, me temo que es algo más prosaico. El sistema capitalista ha creado un caldo de cultivo de corrupción para las personas. Porque no olvidemos que los actos más deplorables que puedan

narrarse en el libro al fin y al cabo están cometidos por personas, las mismas que dirigen las compañías y que trabajan en los laboratorios o en las consultas. Tenemos inoculado el virus del poder por el poder, del enriquecimiento a toda costa, del todo vale, incluso aunque el objeto de nuestro tráfico sea la salud pública. ¿No será un asunto de elección? Como le he contado mi impresión es que unas personas eligen la ética y la honestidad y otras prefieren corromperse, poner sus capacidades al servicio de intereses inhumanos. ¿Qué podemos hacer?: Informarnos. Quien está bien informado puede elegir mejor. Necesitamos médicos, farmacéuticos o investigadores. Buscar y elegir llevará su tiempo. Si enfermas o te duele algo hay que acudir a un doctor de confianza. Si no lo tenemos busquemos entre los que nos puedan recomendar otros. Probémosles. Preguntemos; sobre todo preguntemos lo que queramos, es nuestro derecho. Contrastemos sus diagnósticos con otras fuentes de información u otros especialistas. Cuando nos receten un medicamento, preguntemos al doctor: ¿Es necesario medicarse para esta dolencia?, ¿cómo actúa el fármaco?, ¿qué sucede si no lo tomo?, ¿cuáles son sus efectos secundarios y cómo interactúa con otras fórmulas que esté tomando? Si cuando le recetan un

“La autogestión de nuestra salud es fundamental. No lo es menos la gestión y participación ciudadana en las fuentes de producción energética, en los servicios públicos, en la producción, distribución y consumo de alimentos, y de bienes básicos”

medicamento consigue saber del mismo más que su propio doctor, buena señal. Si es un profesional ético, se lo agradecerá.

TECNOLOGÍA Y COMLOT

→ Y la tecnología con fines terapéuticos o de diagnóstico, ¿también forma parte del complot?

– Vivimos en una sociedad que exalta la tecnología por la tecnología y esto no es inocente. No es cierto que podemos elegir libremente entre tener cierto grado de tecnología o no tenerlo. Se nos juzga por el grado de *tecnologización* al que nos sometemos y la tecnología es utilizada de manera sistemática por las élites para hacer negocio y de paso, y esto es muy impor-

tante, para controlarnos. La tecnología se utiliza para el control social y el campo de la salud no es una excepción. Soñábamos con que la tecnología nos haría libres pero cada vez trabajamos más tiempo gracias a los inventos *de última generación*. La industria de la salud también nos vende sensaciones de presunta seguridad, de confianza y *experiencias* en forma de tecnología. No olvidemos que medicamentos y aparatos terapéuticos o de diagnóstico, pese a que antes de utilizarse de manera masiva se prueban, no es hasta que pasan años y años de utilización o ensayo sobre la población cuando sabemos si son verdaderamente efectivos e inocuos para la salud. Existe un libro que recomiendo para profundizar en estos temas: *Lo que los médicos no nos dicen. Los riesgos de la medicina moderna*, de la periodista Lynne McTaggart. En él hay abundante información sobre lo que ella denomina el exceso de diagnosis y todas las tecnologías que se utilizan en la medicina hoy.

→ ¿Cuál es su opinión o tiene información sobre las ventajas o no de que uno se haga pruebas de esas que llaman de detección precoz, como por ejemplo del cáncer de mama? Las mamografías pueden detectar precozmente muchos casos pero, al mismo tiempo, mamografías continuadas pueden producir el mismo mal.

– Sólo puedo hablarle de lo que conozco bien, de lo que estoy seguro y este es un campo en el que no me he metido a fondo. En el libro hablo de cómo la industria farmacéutica aprovecha el miedo social a la enfermedad para impulsar análisis preventivos, por ejemplo, para detectar la osteoporosis. Apoyadas en asociaciones de pacientes a las que financian, las compañías con intereses en ciertos medicamentos crean campañas para ayudar a detectar una posible dolencia o un *factor de riesgo*. El plan es muy hábil: es cierto que a una persona con una enfermedad latente puede serle útil que se la diagnostiquen con eficacia para así poder tratarla a tiempo. Pero esta sensación es utilizada por los laboratorios farmacéuticos para hacer negocio. Cuantas más enfermedades detecten en más personas más medicamentos venden. Es obvio. Es un juego muy sucio porque... ¿qué hacemos, nos negamos a hacernos pruebas para no caer en el juego-negocio de las corporaciones? Yo opino que primero hay que estar muy bien informados. No hacernos pruebas por hacerlas. Muchas de ellas son para detectar presuntamente pro-

EN LA SALUD Y EN LA ENFERMEDAD YA NO HAY EXCUSAS PARA ESTAR DESINFORMADOS

Traficantes de salud: Cómo nos venden medicamentos peligrosos y juegan con la enfermedad (Icaria editorial) ofrece los casos más graves de muerte o graves daños a la salud de los ciudadanos producidos por los medicamentos en nuestro país en los últimos años. El libro de Miguel Jara muestra qué fármacos son peligrosos y quienes son los responsables de que gran parte de estos bienes esenciales se hayan convertido en meras mercancías. En el texto se hace un repaso por las estrategias que utilizan los laboratorios farmacéuticos para convertir este sector económico en el más rentable entre las industrias legales del planeta. Todo ello pasando, en numerosas ocasiones, por encima de los derechos humanos y de la ética. Fraudes científicos, corrupción, manipulación de conciencias, sobornos y chantajes desfilan en un libro con el que su autor quiere sacar a la luz informaciones ocultas o que pasan desapercibidas para la mayor parte de la ciudadanía y que afectan de manera decisiva a nuestra calidad de vida.



cesos naturales o dolencias leves que las compañías convierten en *graves* enfermedades para vender sus productos. Cuando nos ofrezcan hacernos una prueba de diagnóstico precoz debemos averiguar si esta es fruto de una *campaña de salud*, porque suelen estar financiadas por las empresas cuyos fármacos nos serán recetados en caso de encontrarnos la dolencia que buscan. Otra fórmula válida es pensar que quien busca encuentra y que yo sepa no hay persona que no padezca algo por leve que sea. Hoy el listón de lo sano ha bajado mucho. Un ejemplo: el nivel de colesterol *malo* en sangre que hace veinte años podía tenerse para estar sano hoy no se permite. Sobre enfermedades inventadas hay un libro muy recomendable: *Medicamentos que nos enferman e industrias farmacéuticas que nos convierten en pacientes*, del investigador Ray Moynihan. En el texto que le referí con anterioridad, de Lynne McTaggart, hay un capítulo que trata las mamografías con una información crítica.

→ ¿Y las medicinas no agresivas, no alopáticas? Las llamadas medicinas complementarias o alternativas, ¿no son una buena solución a tanto desastre?

– Cada vez son más utilizadas. Muchas de ellas tienen una reputación de siglos de existencia. Pero estas medicinas alternativas se rigen también por las leyes del mercado y por ello no carecen de muchos defectos que exhibe la medicina alopática.

→ ¿Cree que en un mundo como el de hoy, en que la enfermedad es cada vez más multicausal (contaminación electromagnética, nuclear, industrial, por aditivos y tratamientos químicos en la comida), hay todavía posibilidades de que las personas puedan autogestionar su salud?

– Pese a que de mi anterior respuesta pudiera desprenderse un contexto muy pesimista... esto no es así. Usted ha dado en una de las claves de la producción de enfermedades, algo que con el paso del tiempo vemos cada vez más claro: los factores ambientales son fundamentales en la aparición de gran parte de las dolencias contemporáneas. Nuestras vidas se desenvuelven en entornos ambientales insanos, por los factores que ha citado y por otros cuantos más. Así no podemos aspirar a llevar una vida sana. Esta percepción es cada vez más clara entre la ciudadanía, de ahí el gran impulso y prestigio que adquieren los movimientos ecologistas y de lucha por la salud pública. Como indudablemente el



Foto: Óscar Rivilla

Miguel Jara: "En el libro hablo de cómo la industria farmacéutica aprovecha el miedo social a la enfermedad para impulsar análisis preventivos, por ejemplo, para detectar la osteoporosis"

ciudadano puede hacer mucho por recuperar el equilibrio ecológico, en la medida de lo posible, también tiene mucho margen para autogestionar su salud. El problema que veo es que estamos metidos de lleno en una guerra social: empresas contra personas. En todos los campos de la vida los intereses de las corporaciones se imponen sobre los intereses humanos. O rompemos esa dinámica o los resultados serán impredecibles pero siempre muy negativos. La autogestión de nuestra salud es fundamental. No lo es menos la gestión y participación ciudadana en las fuentes de producción energética, en los servicios públicos, en la producción, distribución y consumo de alimentos, y de bienes básicos. Y ¿no cree usted que unas empresas gestionadas y/o participadas por sus trabajadores harían más felices a los mismos? ¿No tendría mayor calidad el trabajo?

UN SUCULENTO AHORRO

→ Según un estudio encargado por el príncipe Carlos de Inglaterra, la seguridad social británica ahorraría una gran parte de su presupuesto si los ingleses consumieran productos biológicos. En realidad, si no hubiera intereses económicos, el problema se iría solucionando poco a poco si volviésemos a formas de consumo y de vida más sanas. ¿Por qué si tanto nos importa nuestra salud no salimos a

la calle de manera masiva como cuando se quiere decir *No a la guerra*? ¿No es ésta una guerra silenciosa?

– Esa es otra de las claves: comer alimentos sanos, a ser posible de producción ecológica y procedentes de especies adaptadas a las comarcas en las que vivimos es la mejor garantía de salud. Hoy comemos verdadera basura disfrazada de comida y por ahí vienen buena parte de las dolencias modernas. Salir a la calle un día está muy bien pero ¿y el resto de los días? ¿Qué tal potenciar, coordinar y expandir el modelo de cooperativas de consumo ecológico? Esto también forma parte de la autogestión de la salud y la economía, de la salud de una sociedad.

→ Amma, una mujer santa de India, me dijo que la única solución es la fe y el amor y que lo demás vendrá por añadidura. ¿Qué opina de esta confesión tan radical?

Yo tengo fe en las personas y el amor es lo que mueve el mundo pero los valores por sí mismos no van a cambiar el estado de cosas al que hemos llegado. Serán las personas organizadas las que lo consigan. Eso y la propia dinámica de un sistema insostenible, que está abocado al fracaso. El problema es que hoy el capitalismo global es una fuente de sufrimiento; está por ver cómo quedará el mundo tras su caída.

Ángeles Parra es *directora de BioCultura*

SEMILLAS PELIGROSAS

JEFFREY M. SMITH

Terapias verdes/Contrapunto. 305 páginas

En la industria biotecnológica hay muchos trapos sucios. Esos tipos no son trigo limpio. Hombre, habrá algún ingenuo que trabaje allí con buenas intenciones. Pero la mayoría saben bien lo que se llevan entre manos. Michael Meacher, ex ministro británico de Medio Ambiente, ha dicho en relación a la industria y a este libro: "Este libro combina un análisis agudo de la verdadera naturaleza de la ingeniería genética, una crítica devastadora acerca de los riesgos para la salud y el medio ambiente de los cultivos MG (Modificados Genéticamente) y ejemplos gravísimos sobre la manipulación de la ciencia y de los medios de información por parte de la industria biotecnológica". Si esto lo dice un ministro...

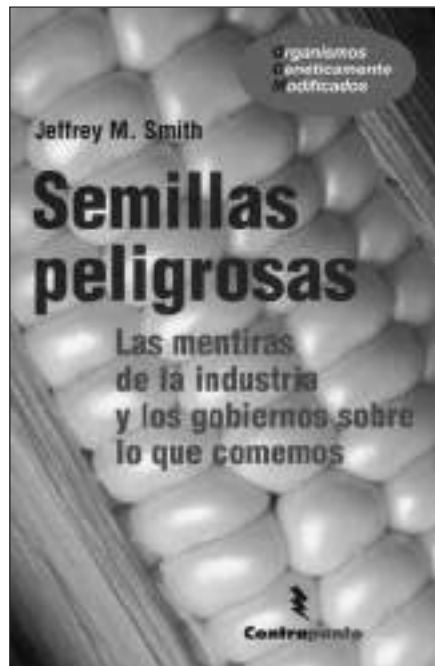
UN LIBRO INTENSO

No se trata de uno de esos pequeños volúmenes, hecho más por encargo que otra cosa, sobre los transgénicos y sus consecuencias sobre la salud. Al contrario, es un libro profundo, de una gran intensidad, que aporta muchos datos en esta polémica. Pero, además de hablar de salud, cosa que ya leerán aquellos que quieran adquirir la obra, nos interesa mucho la forma en que la industria trata a los escépticos. El autor pone muchos ejemplos. Algunos son muy rimbombantes. Otros son más pequeños. Éstos también tienen su relevancia. Uno de ellos... Un investigador es invitado a una conferencia internacional sobre biotecnología. Es bioquímico. En la sala, la audiencia "alucina" cuando el presentador muestra tomates frescos y de buena apariencia que fueron recogidos hace 150 días. Desde el fondo de la sala, el investigador citado plantea su preocupación desde el punto de vista nutricional. Dos hombres jóvenes se levantan enseguida y le invitan a salir de la sala para debatir a solas el tema. Por la noche, en la cena, el investigador y su esposa son "aparcados" en una mesa aparte de las de los demás comensales. Si no formas parte del rebaño, te apartarán. Los investigadores son seres humanos, tienen temor a ser desplazados, a estar aislados de sus compa-

ñeros... Muchos de ellos acaban "pasando por el tubo".

OCULTACIÓN DE LOS RIESGOS

El libro contiene declaraciones de Arpad Pusztai, el investigador al que el primer número de *The Ecologist* en castellano le dedicó todo un reportaje: "Durante los últimos cuatro o cinco años empecé a tomarme esto en serio, examiné casos similares y comencé a preocuparme. Los pro-



blemas ocasionados por los alimentos MG pueden ser irreversibles y los efectos reales pueden no detectarse hasta pasado un tiempo. La situación es como la de la industria del tabaco. Lo sabían todo pero omitieron la información. Crearon pruebas confusas que demostraban que el problema no era tan grave. Y siempre sabían que sí lo era. El tabaco es muy nocivo, pero la modificación genética, si se torna problemática, puede causar daños en la salud tan graves que, en comparación, los ocasionados por el tabaco no serían nada. La magnitud de las modificaciones genéticas y los problemas que pueden llegar a causar son tremendos". Arpad Pusztai era

un auténtico "integrista" de la modificación genética hasta que vio con sus propios ojos los resultados adversos de estos productos.

LA EPIDEMIA DEL L-TRIPTÓFANO

El libro describe muy bien todo el tema de la epidemia de eosinofilia-mialgia que azotó a Estados Unidos en la década de los 90. El problema, como se supo más tarde, fue causado por el consumo, efectivamente, de L-triptófano y causó decenas de muertes y miles de afectados. Pero las pruebas aportadas por este libro, citando un número bien nutrido de fuentes, señalan al culpable, porque no todos los pacientes de insomnio o depresión tratados con L-triptófano cayeron en la enfermedad. Fueron, exactamente, los pacientes tratados con el L-triptófano de la firma japonesa Showa Denko, que había utilizado bacterias modificadas genéticamente. La Administración americana lo sabía. En vez de colaborar en pos de la salud pública, entorpecieron la información para no perjudicar a la industria en detrimento de la ciudadanía estadounidense. Hay otros casos tratados por este volumen, pero este caso nos parece especialmente emblemático.

CONEJILLOS DE INDIAS

La industria biotecnológica señala que en Estados Unidos la población lleva años alimentándose con productos MG y que "no pasa nada...". Pero lo cierto es que no existe absolutamente ningún estudio epidemiológico ni nada parecido que pueda respaldar tal afirmación. Pero lo que sí sabemos es que, como se señala en el volumen, coincidiendo con esta expansión de los OMG's, "según el Centre for Disease Control, "las enfermedades relacionadas con la alimentación se han doblado en los últimos siete años. Además, existen muchos informes sobre el aumento de las alergias; la alergia a la soja en el Reino Unido se ha incrementado en un 50% desde que comenzaron a importar soja MG".

María Bienvenida de Vargas

INJUSTÍCIA
INSOSTENIBILITAT
MASCLISME
INSOLIDARITAT
RACISME
POBRESA
FAM
INTOLERÀNCIA

 **PREN PARTIT**
APUNTA'T A INICIATIVA

c/ Ciutat, 7 · 08002 Barcelona · Tel. 93 301 06 12 · Fax: 93 412 42 52
correu electrònic: afiliacions@iniciativa.cat · web: <http://www.iniciativa.cat>



d'esquerres i ecologistes **de debò**

ECOCENTRO

Premio EcoGourmets 06

Cocina Bio-Vegetariana
Restaurante a la Carta
Restaurante Autoservicio
Alimentación Biológica
Librería Nueva Conciencia
Bio-Fresco
Bazar
Cosmética Natural
Medicina Holística
Ecosalud

C/ Esquilache, 4
(Junto a la Avenida de Pablo Iglesias, 2)
Metro Canal y Ríos Rosas • 28003 Madrid
Tlf.: 915-535-502 • Fax: 915-333-107
eco@ecocentro.es • www.ecocentro.es



Cultivamos 3.600 Has. de producción ecológica
(almendro, olivo, pimiento de pimentón,
miel y frutas y hortalizas frescas).



Premio Nacional de Medio
Ambiente 2002
MINISTERIO DE MEDIO
AMBIENTE



Premio a la Mejor Empresa Alimentaria
Espanola 2001 y 2004
MINISTERIO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



EUROPEAN
AWARDS FOR THE
ENVIRONMENT
2002
Premio Europeo
de Medio
Ambiente de la
Unión Europea



LIDERES EN CALIDAD SOSTENIBLE

Sociedad Cooperativa de Comercialización Agraria. Ctra. de Mazarrón, s/n.
30850 TOTANA (MURCIA) Telf.: 968 42 46 21 - Fax: 968 42 16 12
e-mail: coato@coato.com

A TORNALLOM

E. PERIS / M. CASTRO
VIDEOHACKERS

UN DOCUMENTAL IMPRESCINDIBLE

E. Peris y M. Castro han llevado a cabo un trabajo brillante y excepcional con su "A tornallom". Se trata de un documental que expone, en 45 minutos, la defensa de la huerta valenciana y la forma de actuar de la impresentable Rita Barberá y toda su camarilla de "peperos" sin escrúpulos. ¿Huerta y soberanía alimentaria o especulación inmobiliaria y pelotazo? Rita, Zaplana y toda esa gente lo tienen claro. Pero nosotros también...

Sin duda, uno de los mejores documentales de los últimos tiempos. Un trabajo concienzudo y exhaustivo. *A tornallom* es un audiovisual codirigido por el valenciano Enric Peris y el brasileño Miguel Castro. Narra la lucha de los vecinos de La Punta. Vecinos, *okupas*, labriegos, mujeres... en contra de la especulación y la falsía de alguien tan nefasto como Rita Barberá. Valencia se queda sin huerta. Ganan los usureros y los especuladores. Se nos muestran imágenes y testimonios sobre lo ocurrido entre septiembre de 2002 y marzo de 2003, cuando más de 200 vecinos de la pedanía de La Punta (zona de huerta) fueron desalojados de sus casas. Las alquerías fueron derruidas y los campos aplanados por apisonadoras para dejar espacio a la Zona de Actividades Logísticas (ZAL) del Puerto de Valencia, proyectada sobre 600.000 metros cuadrados, la mayoría de huerta. De alguna forma, terrorismo de estado, puro y duro. La historia es apropiarse a cuatro duros y vender por una millonada: A eso, en mi tierra, se le llama robar. ¿Por qué no se mete en la prisión a los responsables de tanta infamia y delincuencia?

IMÁGENES DRAMÁTICAS

Especialmente dramáticas son las imágenes en que aparecen los hortelanos y las



amas de casa ante sus viviendas derruidas. Llantos, gritos de indignación... Después, Rita Barberá habla en los medios con-

trolados por el PP de la necesidad de que haya sacrificios por el progreso y por el bien de todos. Sacrificios, eso sí, que se llevan a cabo con el "máximo respeto". Las imágenes de la engolada Barberá, que parece surgida de un museo de los horrores, por rancia y mediocre, son tan fraudulentas, y sus palabras tan falsas, que incitan la risa. Reír por no llorar. Pero la abuela se resiente. "¿Dónde voy a ir ahora? No nos han dado ni un duro. Nos echan y no nos dan nada". Los vecinos tuvieron que buscarse pisos de alquiler porque las viviendas adonde iban a ser realojados no habían sido ni siquiera construidas cuando las máquinas abatieron las alquerías y las huertas.

UN DAÑO IRREPARABLE

El daño que se ha hecho es irreparable. ¿Quién pagará por él? Además del daño humano, hay que tener en cuenta que la huerta valenciana, su tierra, es fruto de siglos y siglos de trabajo. No se improvisa tan fácilmente la tierra que habrá de dar alimentos a nuestros hijos y a nuestros nietos. Las tierras de las huertas valenciana han recibido abonos y fertilizantes desde los tiempos de Al-Andalus. ¿Es que no sabe Rita Barberá que el mundo es algo más que cemento e inmobiliarias? Recomendamos fervientemente este documental porque sirve, además, para vincular la lucha por la soberanía alimentaria con la lucha por el territorio, del que se quieren apropiarse usureros, especuladores y otros malos bichos.

EcoActivistas

Más información:

XXXX@videohackers.org

www.perlhorta.org

http://www.nodo50.org/tortuga/article.php?id_article=2684

LES HÉRITIERS DU GUARANÁ

RÉMI DENECHÉAU

ÉDITIONS RDV PRODUCTIONS

El guaraná, mucho más que un alimento medicina. Mucho más que eso. Realmente. El film que presentamos, de 52 minutos, narra el combate entre los indígenas sateré-mawé amazónicos y la gran industria del guaraná. Por un lado, economía responsable, producción biológica, redistribución equitativa de la riqueza... Por otro, productos insanos, destrucción me-

dioambiental, economía centralizada, mutaciones genéticas... No hay color. Los sateré-mawé producen en condiciones dignas gracias a un sistema propio que redistribuye la riqueza en condiciones óptimas sin esquilmar los recursos y protegiendo las culturas locales. La destrucción de la cuenca amazónica, además, conlleva el calentamiento global. Un documental imprescindible para comprender cómo estamos matando el mundo y cómo podríamos reconciliarnos con la vida. El DVD viene acompañado de un magnífico libro con estupendas fotografías que muestra en detalle los sistemas de producción, las formas de vida y todo lo que gira en torno al guaraná. Por cierto, la gran industria ya distribuye guaraná transgénico, que podría poner en peligro a las plantas tradicionales.

M. B. de Vargas

LA RAZA SAYAGUESA

PABLO RUIZ, LETICIA FUERTES

Guión y realización: Máximo de la Varga, Juan Collado, Andoni Cortázar y Javier Roldán

AGROECOVISIÓN (ASOC. GEA) y

Producciones Buenaventura

Contacto: Pablo Ruiz Ramos 680 206552

¿Desaparecerá definitivamente la raza sayaguesa de ganado vacuno? El futuro pinta mal para estas vacas rústicas, nobles, adaptadas a la comarca del Sayago (Castilla y León). Quedan poco más de 600 ejemplares y algunos ganaderos son ya muy viejos y se sienten algo cansados. Para colmo, la Administración mira para otro lado. El magnífico documental de Pablo Ruiz y Leticia Fuertes retrata la vida de unos ganaderos que ven en los animales algo más que mercancías. Además, dibuja un escenario en el que se contempla cómo una raza es algo más que un animal, es una cultura, una gastronomía... En definitiva, una forma de vida. Esto es también soberanía alimentaria, biodiversidad, culturas autóctonas, economía... Todo es lo mismo. Siempre. La raza sayaguesa es un bastión de una forma de entender la vida que se resiste a desaparecer. Afortunadamente, el documental de Ruiz y Fuertes ayudará a concienciar a mucha gente sobre el tesoro que tienen a su vera y no se dan cuenta de ello.

P. B.

BRINGING THE FOOD ECONOMY HOME

VV.AA.
Zed Books UK

El subtítulo lo deja todo muy claro: "Local alternatives to global agribusiness". Volumen no traducido al español que ahonda en la búsqueda de alternativas al desastre actual agroalimentario del sistema neoliberal. Entre los varios autores, Helena Norberg-Hodge, una incansable militante de la relocalización económica. El libro ilustra muy bien cómo el actual sistema agroalimentario produce hambre y destrucción medioambiental, contamina las aguas y los propios alimentos, agrava la salud de los campesinos... Los autores insisten en la descentralización, en la vuelta a los métodos tradicionales, en la agricultura biológica. Para encontrar el libro, podéis consultar en: www.isec.org.uk



EL FETICHE DEL CRECIMIENTO

CLIVE HAMILTON
Editorial Laetoli

Hamilton afila bien punzante su lanza. Y danza sobre el consumo, la sociedad de masas, el ocio actual, el crecimiento económico, el progreso... con macaba cadencia. No, no necesitamos crecer más. Crecer no nos hace más felices, sino que el crecimiento económico se sustenta de nuestra infelicidad crónica, endémica. Pero, ¿cómo será la sociedad del decrecimiento? ¿Y el trabajo en un mundo posterior al colapso? Algunas de las citas, como ésta de Tim Passer, son *totales*: "Por lo demás, los individuos con metas externas mantienen con el resto de la gente relaciones más breves, conflictivas y competitivas, afectando así a la calidad de vida de quienes les rodean". ¿Y qué tiene todo esto que ver con la soberanía alimentaria? Tal vez habrá pronto que empezar a acostumbrarse a alimentarse de una forma más eco-lógica,



petitivas, afectando así a la calidad de vida de quienes les rodean". ¿Y qué tiene todo esto que ver con la soberanía alimentaria? Tal vez habrá pronto que empezar a acostumbrarse a alimentarse de una forma más eco-lógica,

con menos proteína animal, con vegetales más de temporada...

TRES TÍTULOS DE TERAPIAS VERDES

LA IMPORTANCIA DE LA DIETA

La Biblioteca de la Salud Natural, de la editorial Terapias Verdes, tiene publicados varios libros dedicados a la alimentación. Destacamos hoy tres que son de interés, sobre todo en el marco de un monográfico a la soberanía alimentaria. Empezamos por *El azúcar o la vida*, de Bruno Kleiner. Resumiendo: el azúcar está por todas partes, y no es un azúcar de caña, biológico, sino el peor azúcar. Este abuso tiene consecuencias: debilita el sistema inmunitario y el potencial intelectual, puede favorecer la depresión, puede favorecer violencia social, etcétera. Por otro lado, Valeria Mangani y Adolfo Panfili proponen *Grupos sanguíneos y dieta*. Dicho de otro modo: programas nutritivos adecuados para cada grupo sanguíneo. Se trata de encontrar el mejor equilibrio biológico, el más apto para nuestros organismos. Por último, Paolo Cataldi firma *La dieta Mayr*. De lo que se trata es de tener la mejor salud intestinal y, por tanto, la mejor salud general, ya que ésta está estrechamente relacionada con el estado de nuestro sistema intestinal.



OTROS LIBROS Y LIBRITOS DE INTERÉS

UN ALTRE MÓN

ARCADI OLIVERES

Angle editorial

Libro no traducido aún al castellano en el que se avera: "No todo está perdido, ni todo es imposible". Ah, y, sobre todo, vivir de otra manera no significa vivir en la precariedad. Sencillamente, detener el crecimiento... significa desprenderse de un consumo muy superfluo y banal.

CHAMANISMO IBÉRICO

JERÓNIMO JONÁS / Vulcano

Jerónimo Jonás ha querido mostrar al público su experiencia personal en su rela-

ción con el chamanismo y afines. Son casi 200 páginas de comentarios en primera persona sólo para iniciados. Muchas de las cosas que cuenta tienen poco que ver, directamente, con la salud, pero son amenas... Desequilibrios energéticos, charas... Lo dicho, para iniciados.

LIMITANDO LA PRODUCCIÓN APLASTAREMOS EL FASCISMO SINDICATO FRUGAL DE LA

ALIMENTACIÓN / Amigos de Ludd
Resistencia ludita desde Arenas de San Pedro. La alternativa no está en el futuro, sino en el pasado. Antidesarrollismo, antiestatalismo... muy brillantes. Apdo. 103. 05400-Arenas de San Pedro. Ávila. 91 460 60 43.

DOSSIER SOBRE SOBERANÍA ALIMENTARIA

VV.AA. / SINDICATO EHNE

Un vistazo al mundo y a cómo están las cosas. Una visión holística. Compromiso campesino. Las consecuencias del desastre. La visión desde Euskal Herria. Via Campesina no descansa en pro de la ciudadanía del mundo.

DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA CONVENCIONAL A LA ECOLÓGICA
VV.AA. / COAG

Todo lo que usted quisiera saber para hacer de su finca una vía de futuro sostenible. Toda la información precisa sobre legislación, registros, comités de certificación, cultivos, periodos de conversión... Más información en: www.coag.org

ACTES DEL 1er CONGRÉS CATALÀ DE PRODUCCIÓ AGROALIMENTÀRIA ECOLÒGICA
VV.AA. / EDITA FIRA DE MOLLERUSSA
www.fira.com

Todo lo que se dijo en el citado congreso, Mollerussa 2005. Para profesionales del sector. En catalán.

Más información en:

www.agrariamanresa.org

EL MODEL ALIMENTARI ACTUAL
IGNASI DIES I MORATILLA

Quaderns per a la Solidaritat

Sólo 58 páginas, pero muy bien aprovechadas, para explicar las consecuencias del actual sistema agroalimentario mundial. Lo tenemos todos muy claro. Las evidencias vienen de todas partes. Sólo en catalán.

Maria Bienvenida de Vargas

LA NUTRICIÓN Y EL AMOR

En este caso, en un monográfico dedicado a la alimentación, utilizamos textos de diversos autores y procedencias para ir algo más allá de la nutrición y de lo estrictamente biológico/material.

• El Tao es como una taza vacía que, al usarse, nunca se puede llenar...

Lao Tse
Tao te King

• El amor es el viento, la marea, las olas, la luz del sol. Su fuerza es incalculable, de muchos caballos de vapor. Nunca cesa, nunca flaquea, puede mover el mundo sin un punto de apoyo, puede calentar sin fuego, puede alimentar sin alimento, puede vestir sin ropa; puede cobijar sin techo, puede crear un paraíso interior que prescindirá del paraíso exterior.

Henry David Thoreau

• Hoy día, mi mayor miedo es que la Naturaleza se convierta en el juguete de la inteligencia humana. También existe el peligro de que el hombre intente proteger

a la Naturaleza a través del conocimiento humano, sin darse cuenta de que la Naturaleza sólo puede ser restaurada abandonando nuestra preocupación por un conocimiento y una actividad que la están poniendo contra un muro.

Todo comienza por renunciar a los conocimientos humanos.

Aunque quizá sólo sea el sueño vacío de un granjero que ha intentado en vano retornar a la Naturaleza y al lado de Dios, yo anhelo llegar a ser sembrador de esa semilla. Nada me agrada tanto como encontrar otras personas que también piensen así.

Masanobu Fukuoka

La senda natural del cultivo

Colección Terapión

• Hay suficiente en el mundo para cubrir las necesidades de todos los hombres, pero

no para satisfacer su codicia.

Mahatma Gandhi

• Los malos hombres viven para comer y beber, pero los buenos comen y beben para vivir.

Sócrates

• Demasiados telediarios hablando del hambre. Esas imágenes nos hacen insensibles. Demasiada gente quejándose de la epidemia de obesidad. Pero, ¿quién habla del hambre espiritual y de los excesos materiales? En lo material, esta sociedad parece insaciable. La falta de espiritualidad conduce a la insaciabilidad, sea de donuts, de televisores o de violencia.

Un hombre en una charla de una asociación vecinal



web del Comité:
www.caem.es



MARCAS Y ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE LA COM

“ALCAMPO”

Pan integral y blanco de diversos tipos, carne de ternera.

“BIO ACA BEEF”

Carne de vacuno argentina.

“BIO SERRANA”

Jamón y chorizo.

“BONDAD”

Chocolate, varios tipos.

“CACHOPO”

Ajos y legumbres secas, conservas de legumbres y verduras, salsas.

“CARREFOUR ECO”

Pan integral de diversos tipos.

“CHOCOLATE ORGANIKO”

Chocolates y bombones.

“COCINILLAS”

Conservas de verduras, mermeladas, vinagres.

“CORUCHO”

y “LUIS SAAVEDRA”

Vino tinto joven, rosado, tinto con madera y tinto crianza.

“EL ARBOL DEL PAN”

Pan integral y con semillas, de diversos tipos, bollería.

“EL GRANERO INTEGRAL”

Conservas de verduras, aceitunas, salsas, elaborados de soja, miel, compota y mermeladas, galletería, crema de cacao, levadura de cerveza.

“EL HORNO DE LEÑA”

Pan integral, blanco y con semillas, colines, bollería y galletería, harinas y salvados, cereales en grano, copos, azúcar, pasta de diversos tipos, salsas, elaborados de soja, conservas de legumbres y verdu-

ras, pizzas y hamburguesas vegetales, mermeladas.

“EL LAMA”

Plantas y frutas para infusión.

“FINCA MONJARAMA”

Fresas, tomate cherry, patata y grosellas.

“FRUTAS E. SANCHEZ”

Frutas.

“GAVISA”

Carne de ternera.

“INCOVA”

Carne de ternera.

“INTEGRAL ESPIGAS”

Pan integral y con semillas, de diversos tipos, bollería.

“ISLA DE SAN PEDRO”

Vino tinto joven.

“JULIA MELONES - MIEL DE PATONES”

Miel multifloral, de romero, de tomillo, roble y encina, miel con nueces, polen.

“KROMENAT”

Conservas de verduras y legumbres, salsas, cereales, copos, semillas, colines, frutos secos, elaborados de soja,

BioCultura

BARCELONA 2007
DEL 4 AL 7 DE MAYO
PALAU SANT JORDI



ORGANIZA ASOCIACIÓN VIDA SANA

Feria de las alternativas y el Consumo Responsable

ALIMENTACIÓN
BIOLÓGICA
SALUD
COSMÉTICA
TERAPIAS
HIGIENE
BIOCONSTRUCCIÓN
TURISMO RURAL
ECOLOGÍA
ENERGÍAS
CALZADO
ROPA

INFORMACIÓN

www.biocultura.org

Tél: 935 800 818

Fax: 935 801 120

Email:

biocultura@vidasana.org

Email prensa:

redaccion@vidasana.org




Comunidad de Madrid

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA
E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA
Dirección General de Agricultura
y Desarrollo Rural



UNIDAD DE MADRID QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN EL MERCADO

crema de cacao, compota y mermeladas.

“LA ABEJA MELI”

Miel multifloral, de romero y de tomillo.

“LA PANATA”

Pan integral y blanco de diversos tipos, bollería.

“LICORES SIERRA

NORTE”

Licores de frutas.

“MIEL ANTONIO SIMON”

Miel multifloral, de romero, de brezo, de roble; Miel con nueces.

“PALACIO DE ARANJUEZ”

Vino tinto joven.

“QUBEL”

Vino tinto con madera, tinto crianza y tinto reserva.

“RAZA NOSTRA”

Carne de ternera.

“RIO PRADILLO”

Pan integral, blanco y con semillas; Bollería y galletería; Queso, yogur de leche de vaca y leche fermentada con bifidus.

“SEÑORIO DE MORATE”

Vino tinto joven.

“SUERTE AMPANERA”

Queso de leche de cabra, yogur y leche de cabra fermentada con bifidus.

“TOOFU-YA”

Tofu y otros elaborados de soja.

“VALLEYGLESIAS”

Vinos.

“VALMASERA”

Legumbres, galletería.

“VERDAREL”

Aceite de oliva virgen extra.

“VIÑA BOSQUERA” y

“ESTHER”

Vino blanco, tinto joven, tinto con madera y tinto crianza.

ALGUNOS HORTICULTORES VENDEN DIRECTAMENTE A TIENDAS ESPECIALIZADAS Y ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES.

ENTREVISTA A MARÍA ISABEL PÉREZ, AUTORA DE “LA MANZANA DE BLANCANIEVES”



Foto: P. M.

Isabel Pérez dice que el título del libro tiene que ver con esas frutas tan preciosas por fuera que, por dentro, pueden ser venenosas...

“POR RAZONES POLÍTICAS Y ECONÓMICAS SE SIGUEN MANUFACTURANDO PRODUCTOS CONTAMINADOS”

María Isabel Pérez vive desde hace años en Estados Unidos, pero sigue de cerca la realidad española. Le preocupa, principalmente, el tema alimentario. Pesticidas en la fruta, aditivos químicos, hormonas en la carne, modificación genética en el maíz... La lista es interminable. Ha escrito “La manzana de Blancanieves”, que publica Icaria en estos días, para llegar a padres, profesores... Su máxima preocupación son los niños.



Foto: Archivo I.P.

Un restaurante/supermercado "bio" de Houston

... y *Blancanieves* tomó en la mano aquella bellísima manzana, que se llevó a la boca...

Es, por encima de todo, una luchadora incansable... Una militante a la que le faltan horas para entregarlas a la causa de una alimentación sana y nutritiva, sobre todo para los niños. Reside en Houston, EE. UU., desde donde promociona la dieta mediterránea y los productos biológicos allí donde puede. Ahora acaba de publicar un libro con el que pretende informar a padres y profesores, y también a los usuarios en general, sobre cómo alimentarse de la mejor manera en virtud de cada circunstancia.

→ ¿Por qué un título como "La manzana de Blancanieves"?

– Porque la manzana del cuento era bellísima por fuera pero venenosa por dentro, como son los productos agrícolas que hoy en día compramos. Por ejemplo, las

frutas atractivas y tentadoras exteriormente pero precoces, desvitalizadas y a las que les faltan enzimas por venir de frutales robotizados, tratados con hormonas sintéticas.

→ ¿Son estas hormonas venenosas?

– Bueno. Estas fito-hormonas, creadas en el laboratorio, actúan como reguladores del crecimiento de las plantas y están catalogadas como pesticidas. Y los pesticidas destruyen las enzimas de las frutas. Según la doctora Lee, "las enzimas son proteínas especiales, necesarias para cualquier reacción química en el cuerpo y en la actividad normal de las células, tejidos, fluidos y órganos". La falta de enzimas en nuestro organismo nos crea deficiencias,

"Hay mucho trabajo que hacer. Pero estamos en el camino.

La unión hace la fuerza.

Este libro y otros ayudan a que la gente empiece a conocer

qué es lo que come y,

por tanto, qué es

lo que comen sus hijos también.

A lo largo de la Historia se ganaron algunas batallas que parecían infranqueables.

Se puede si ponemos tesón, ilusión y esperanza en ello"



Foto: Archivo I.P.

M^a Isabel Pérez, por supuesto, en un huerto "bio"

sobre todo digestivas, y por lo tanto vulnerabilidad a enfermedades.

LA FINALIDAD DEL LIBRO

→ Sabemos que trabajaste en el Centro de Producción de Programas de Prado del Rey, que te graduaste en Literatura Norteamericana en la Universidad de Mississippi y en Pedagogía Bilingüe en la Universidad Estatal de California. También has trabajado en el programa radiofónico "La familia hispana en el nuevo milenio", sobre alimentación infantil, y además eres autora de artículos sobre aditivos, pesticidas, radiación de alimentos y alteración genética. ¿Con qué finalidad has escrito "La manzana de Blancanieves"?

– Como guía práctica para sensibilizar a padres, familiares, amigos, maestros y a todos aquellos profesionales que, directa o indirectamente, pueden evitar sustancias tóxicas en la alimentación de los niños... De esta forma, nuestros pequeños podrían criarse más sanos, menos vulnerables a las enfermedades..

→ ¿Tuviste alguna experiencia personal que te impulsara a escribir este libro?

– Sí. Me impactó la muerte de un niño de mi clase de tercer grado que murió de cáncer. Al principio pensé que se trataba de un caso aislado. Luego me enteré de que "cada año el número de niños diagnosticados de cáncer aumenta dramáticamente". Entonces decidí dedicarme a tiempo completo a la investigación y encontré extensísima información científica que decidí divulgar con palabras sencillas para que, en vez de quedarse solamente en revistas profesionales, al alcance de médicos, químicos, bromatólo-

LA MANZANA DE BLANCANIEVES

UNA GUÍA PRÁCTICA

El libro ha sido concebido como una guía práctica, detallada y escrita en lenguaje sencillo para concienciar a padres, familiares, amigos, maestros, profesionales en el campo de la medicina, en los medios de comunicación... y a todas aquellas industrias que pueden evitar sustancias tóxicas en la alimentación. A los niños se les expone a sustancias muy peligrosas, sobre todo a través de la alimentación, y muchas de estas sustancias son susceptibles de provocar cáncer, entre otras patologías. Además, el libro contiene una extensa bibliografía científica, apéndices con listas de pesticidas y aditivos populares peligrosos, radiación y alteración genética para evitar en los alimentos, ilustraciones para memorizar lo que se debe exigir al hacer la compra y una relación de grupos internacionales, solidarios con el consumidor. Escrito desde Houston por una española para todo el mundo, pues el problema es de alcance planetario.



gos y demás facultativos de la nutrición, llegara también a los consumidores, tan faltos de información científica solidaria.

→ ¿Qué significa para tí “información científica solidaria”?

– Para mí es la que divulgan aquellos profesionales que están al servicio de la Humanidad y a la búsqueda de la verdad integral. La que rechaza a los investigadores que sirven a sus propios intereses económicos y a los de la industria, perjudicando así al ser humano y entorpeciendo su crecimiento.

→ ¿Por qué todavía no se han retirado las sustancias tóxicas de la alimentación que llevan consumiéndose durante generaciones?

– Por razones políticas y económicas se siguen manufacturando productos contaminados, aunque los científicos saben que son peligrosos. Hace años, cuando muchas de estas sustancias se empezaron a comercializar, los requisitos exigidos para lanzarlas al mercado eran poco exigentes. Por ejemplo: todavía usamos colorantes dañinos de finales del siglo XIX, pesticidas venenosos de los años 40, irradiación (definida como “aditivo” para irradiar alimentos) desde los años 50 e, incluso, también, en la actualidad, nuevas proteínas procedentes de la alteración genética de productos agrícolas y que tantas alergias están causando.

¿DEBEMOS CONSUMIR SÓLO PRODUCTOS FRESCOS?

→ ¿Es “La Manzana de Blancanieves” una guía para consumir solamente productos frescos?

– No. El libro no es exclusivista en este aspecto, no está en contra de conservar los alimentos. Hace siglos que se conservan para que duren más. De lo que estoy en contra es de conservar los alimentos tal y como lo hace la gran industria agroalimentaria, es decir, con sustancias químicas peligrosas. Ni siquiera los profesionales químicos saben la fórmula que resulta al final.

→ ¿Qué es exactamente lo que los padres pueden encontrar útil en esta guía?

– Bueno... No sólo los padres sino cualquier consumidor interesado en la alimentación encontrará información científica sobre el origen, el uso y la peligrosidad de aditivos y pesticidas populares, la



Foto: P. M.

¿Con qué estamos alimentando a nuestros hijos...?

“Me impactó la muerte de un niño de mi clase de tercer grado que murió de cáncer. Al principio pensé que se trataba de un caso aislado. Luego me enteré de que ‘cada año el número de niños diagnosticados de cáncer aumenta dramáticamente’”

irradiación de los alimentos y la alteración genética, casos de familias que han conseguido retirar sustancias tóxicas del mercado, una extensa bibliografía y una relación de asociaciones en España y en el mundo que aconsejan a los consumidores los avales de garantía que se deben buscar en las etiquetas de los alimentos.

→ ¿Crees que esta guía ayudará a que a los niños se les alimente con productos menos tóxicos?

– Por supuesto que sí. Estoy convencida de que cuando el consumidor está infor-



Foto: P. M.

La alimentación convencional puede ser causa de un buen número de patologías...

ALGUNOS DATOS "BIO" EN EE. UU: TOMEN NOTA

-El valor de las exportaciones de alimentos biológicos en todo el mundo en 2000 fue de aproximadamente 20.000 millones de dólares. Europa se situó a la cabeza, con ventas equivalentes a unos 9.000 millones de dólares, seguida por los Estados Unidos (8.000 millones de dólares de los EEUU) y Japón (1.500 millones de dólares).

-Aunque no se conoce el valor de las importaciones de productos orgánicos frescos, los Estados Unidos importan más de 6 mil millones de dólares de diversas frutas y verduras. Si las importaciones del segmento orgánico alcanzan el nivel actual de las ventas minoristas de los Estados Unidos (2%), su potencial a corto plazo superaría los 125 millones de dólares.

-Durante el decenio del noventa, la agricultura orgánica fue uno de los sectores agrícolas de los Estados Unidos que ha crecido más rápidamente. En 1997, las certificadoras estatales y privadas habían registrado como cultivada orgánicamente una superficie de más de 1.345.558 acres. Entre 1992 y 1997, el total de las tierras orgánicas certificadas creció en un 44%. Una tasa de crecimiento semejante se ha registrado en el número de los productores certificados, que aumentaron en un 40% a 5.021. Aunque éste es un sector de la agricultura de los Estados Unidos que crece

rápidamente, los niveles de 1997 representan apenas el 0,2 por ciento de todas las tierras de cultivo.

-Aunque la media de la producción orgánica total de los Estados Unidos representa el 1,3% de toda la superficie de verduras, algunos de los diez estados productores principales rebasan la media nacional, como es el caso de Colorado, que cuenta con el 8,7% de toda la superficie de verduras orgánicas. En otros estados, como Wisconsin, que tiene una superficie de verduras orgánicas semejante, ésta representa sólo el 0,2% de la superficie total de verduras del estado.

-Los Estados Unidos ofrecen oportunidades de mercado para las frutas y verduras comunes y exóticas. La nueces, los tomates, las uvas, los pimientos y las papas representan cada una más de 400 millones de dólares de importaciones cada año. Nueve verduras y seis frutas diferentes representan cada una un mercado de importación de más de 100 millones de dólares. La creciente conciencia pública y el deseo de tener productos frescos orgánicos durante todo el año hace de los Estados Unidos una importante oportunidad de mercado. A medida que aumenta la demanda de mercado, los minoristas que venden también productos orgánicos tratarán de conseguir durante todo el año productos frescos orgánicos.

mado se producen los cambios en la legislación, en la industria, en el comercio y, por supuesto, en el estómago de los niños.

“El libro no es exclusivista en este aspecto, no está en contra de conservar los alimentos. Hace siglos que se conservan para que duren más. De lo que estoy en contra es de conservar los alimentos tal y como lo hace la gran industria agroalimentaria, es decir, con sustancias químicas peligrosas”

EL ACTUAL ESTADO DE LA CUESTIÓN

→ ¿En qué momento nos encontramos para que se produzca este cambio?

- Definitivamente, en una época en la que muchos consumidores no saben lo que verdaderamente contienen los alimentos que se llevan a la boca. Ignoran que les faltan vitaminas, minerales y enzimas naturales, usurpados éstos por la industria para acomodar sus productos. Luego, lo que hacen las empresas es añadir algunas vitaminas o minerales que han sido “robados” en el proceso. Pero, claro, no es lo mismo. No es lo mismo un producto natural que un producto al que se le han añadido minerales y vitaminas sintéticas. La calidad existe: tenemos la opción de los alimentos biológicos. Es la alternativa más viable, más auténtica, más solidaria.

→ ¿Crees que los consumidores lo conseguirán?

- Bueno... Hay mucho trabajo que hacer. Pero estamos en el camino. La unión hace la fuerza. Este libro y otros ayudan a que la gente empiece a conocer qué es lo que come y, por tanto, qué es lo que comen sus hijos también. A lo largo de la Historia se ganaron algunas batallas que parecían infranqueables. Se puede si ponemos tesón, ilusión y esperanza en ello. Hay que seguir trabajando por una alimentación sana y soberana.

Toni Montañés

¿QUIÉN QUIERE CARNE DE BALLENA?

Hace veinte años se prohibió la captura de ballenas con fines comerciales. Desde entonces Japón ha sacrificado casi 10.000 ballenas en nombre de la investigación científica y para satisfacer la demanda nacional de carne de ballena. Hoy en día el gusto de los japoneses por esta carne ha caído en picado, por lo que a Japón le resulta cada vez más difícil justificar estas capturas.

Los cazadores de ballenas japoneses tienen pensado capturar en los próximos 18 años, sólo en el océano Antártico y en nombre de la investigación científica, 17.000 ballenas minke, 820 ballenas fin, en peligro de extinción, y 800 ballenas rorcual, otra especie amenazada.

Según las autoridades japonesas responsables, las ballenas tienen un gran impacto en las reservas de otras especies marinas, y una matanza selectiva de las ballenas fin y rorcual reduciría la lucha por la supervivencia de estas otras especies y en todo caso beneficiarían a la amenazada ballena azul.

Una postura un tanto extraña a adoptar, dado que tanto las ballenas rorcual como las fin figuran como especies amenazadas en la lista roja de la IUCN.

Y además, el programa de investigación japonés tiene un dudoso valor científico.

A pesar del "muestreo" de casi 10.000 ballenas desde la moratoria de 1986 por parte de la Comisión Internacional de Caza Ballenas (IWC), los resultados de estas investigaciones científicas apenas se han publicado. Ninguna de ellas ha aparecido en las publicaciones del propio IWC y solamente una publicación en toda la historia de este programa tiene un cierto valor científico en cuanto a las especies protegidas se refiere.

DUDOSO INTERÉS CIENTÍFICO

Según el ministro de Medio Ambiente australiano, el senador Ian Campbell, el programa



Foto: EcoArchivo

de investigación científico japonés sobre captura de ballenas es "dudoso", y manifiesta que "países como Japón no pueden seguir justificando es-

tas capturas poniendo como base la información relevante obtenida, en los objetivos científicos que constatan en sus programas".

¿Y LOS ISLANDESES?

LES VAN A LA ZAGA A LOS JAPONESES

La organización internacional de conservación marina Oceana ha denunciado que el Gobierno islandés ha hecho ya efectiva la decisión de poner fin al cumplimiento de la moratoria en la caza comercial de ballenas establecida por la Comisión Ballenera Internacional (CBI) en 1985, que se encuentra todavía en plena vigencia. El primero de los barcos balleneros, que durante las últimas semanas estuvo siendo sometido a operaciones de puesta a punto, zarpó de su puerto base en octubre y llegó a la zona de caza de ballenas al día siguiente. El ministerio de Pesquerías islandés se ha autootorgado una cuota de 39 ballenas para la temporada 2006-2007.

– El objetivo de la flota ballenera islandesa es capturar 30 rorcuales aliblancos (ballenas minke) y nueve rorcuales comunes (ballenas de aleta). Esta última especie se encuentra clasificada como "amenazada" en la Lista Roja de la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza).

– Pero según Oceana, ésas no serán las únicas ballenas cazadas por Islandia en esta temporada. Antes de su decisión de enfrentarse directamente a la moratoria, el Gobierno islandés ya había puesto en marcha un programa de "caza científica" de ballenas minke, bajo cuyo marco matará 29 animales más en esta temporada, añadiéndolos a los 161 ejemplares ya capturados desde 2003. Aprovechándose de este subterfugio legal, Islandia llevaba ya tres años desafiando la moratoria establecida por la CBI.

– Según el biólogo marino Xavier Pastor, director para Europa de Oceana, "el Gobierno islandés ha decidido ponerse ya descaradamente al servicio de la industria ballenera, violando la moratoria y patrocinando la caza comercial. Ya ni siquiera intenta utilizar pretexto de la "caza científica".

Más información: www.oceana.org

Pueden obtenerse datos científicos valiosos al respecto sin utilizar métodos letales. En marzo de este año, la Comisión Australiana Antártica y el Centro de Investigación de Ecosistemas y Clima Antárticos completó un proyecto de 10 semanas, cubriendo una superficie de un millón de kilómetros cuadrados, a nivel visual y acústico, para comprobar la distribución y abundancia de ballenas, así como el seguimiento y el análisis de las colonias de eufausias, una especie parecida a los camarones y principal fuente de alimento de las ballenas.

Es la valoración científica más respetuosa y exhaustiva del ecosistema marino en toda la zona este del Antártico hasta la fecha y sin matar una sola ballena. Según el senador Campbell, "los últimos informes japoneses sobre el tema sólo buscan la justificación de sus métodos letales científicos en todo el océano del sur".

CARNE DE BALLENA...

NO, GRACIAS

En los últimos veinte años Japón ha liderado la batalla para continuar con la caza de ballenas con fines comerciales y ha presionado a otros países para que reclamen también esta práctica, reclamando sus derechos culturales y ancestrales para poder seguir consumiendo esta fuente de alimento tradicional.

Hecho curioso, teniendo en cuenta que el 86% de la población japonesa hoy en día no consume jamás carne de ballena.



La caza de ballenas es una auténtica carnicería marina...

No sólo ha sido rechazada por la gente joven sino también por mucha gente mayor que le recuerda a los años de penuria y hambre de la posguerra, más que a una expresión de sus valores tradicionales.

Antes de la moratoria de 1986 sobre la caza de ballenas con fines comerciales, los japoneses consumían una media de 2,5 Kg. de carne de ballena por persona al año. Veinte años después, esta cifra se sitúa en los 30 gr., equivalente a un trozo de *sashimi*. Este rápido descenso del gusto por esta carne se interpreta como un signo de indiferencia hacia la carne en general, que ha sido sustituida por otras fuentes de proteína más baratas, sabrosas y fáciles de encontrar en la dieta japonesa actual.

“La industria pesquera japonesa sigue practicando estas capturas basándose en una opinión pública ficticia e inexistente”, dice Junko Sakuma, que publicó un informe recientemente para la organización Dolphin & Whale Action Network, sobre la venta de carne de ballena.

Sostiene que a pesar de que la población japonesa no alza la voz para manifestar su desacuerdo abiertamente sobre el tema, su opinión se manifiesta claramente en el descenso ver-

tiginoso de las ventas de carne de ballena.

Este año la flota pesquera japonesa regresó del Antártico con 860 ballenas. Mientras tanto, el Instituto Japonés de Investigación Cetácea (ICR), el mismo organismo responsable de las actividades científicas, tiene 5.969 toneladas de carne de ballena congelada y almacenada, esperando a ser vendida.

Y, en la nueva temporada de caza de ballenas en el antártico para el 2007, Japón tiene planeado capturar ballenas fin y rorcual que producen alrededor de 30 toneladas de carne, siete veces más que las ballenas minke, que han sido las más capturadas hasta la fecha.

EL INFORME SAKUMA

El informe de Sakuma afirma que el inventario de existencias del ICR de carne de ballena congelada superará las 8.600 toneladas en 2008, un triste testamento congelado de las reclamaciones absurdas que continúan matando ballenas para mantener una necesidad cultural.

Además, el artículo 8.2 de la Convención Internacional de Caza de Ballenas establece que “cualquier ballena capturada bajo estos permisos especiales debe ser procesada”.

Estas casi 6.000 toneladas de

carne de ballena congelada y no vendida ponen a Japón en el punto de mira del incumplimiento de este compromiso, por lo que el ICR debería ser convocado a rendir cuentas por este flagrante abuso de la convención.

El mes pasado, la Comisión Internacional de Caza de Ballenas (IWC) defendió a Japón en su propósito para que se vuelvan a cazar ballenas.

¿NUEVOS MERCADOS POTENCIALES?

Mientras tanto, la Agencia Pesquera Japonesa está intentando darse prisa para vender sus existencias de carne de ballena. En mayo de este año la agencia estableció una nueva compañía, Gel Shoku Labo, con el fin de buscar mercados potenciales donde poder vender su mercancía.

Durante este tiempo la compañía se ha dirigido principalmente a cafeterías de empresas, hospitales, y también ha diseñado un proyecto para vender a través de Internet.

Las existencias de carne de ballena provenientes de las capturas en las costas japonesas ya se han introducido en forma de hamburguesas y albóndigas en algunas escuelas en la región de Wakayama, y también la empresa Hakudai Ltd. en Chuba la comercializa como “comida sana y equilibrada” para animales de compañía.

Y aun así los precios nunca han sido tan bajos. La carne de ballena se vende ahora a sólo 2.000 yenes el kilo, la mitad del

precio de hace unos años, debido a que su popularidad ha disminuido considerablemente y el mercado está saturado.

Kyodo Senpaku es la entidad comercial que coordina la investigación científica de captura de ballenas en nombre del ICR; recientemente ha creado un restaurante-tienda, único en su estilo, especializado en productos de carne de ballena. Está ubicado en el centro histórico de Tokio, en el barrio de Asakusa.

Y esperan que la presencia, los precios asequibles y la variedad de estos productos, que van desde bolsas de aperitivos de carne de ballena desecada hasta grandes filetes frescos y que incluyen hasta diez tipos de menú diferentes donde se ofrece carne de ballenas minke, sperm y las amenazadas ballenas sei, atraigan a una nueva generación de consumidores.

DELICIOSAS BALLENAS...

“Incluso capturando 2.000 ballenas durante 100 años no habría ningún peligro, porque el número de ballenas va en aumento”, es lo que se puede leer en un folleto titulado *Deliciosas Ballenas*, distribuido por la Asociación Japonesa de Caza de Ballenas, afiliada al gobierno de Japón.

Pero estas tácticas de venta por parte del gobierno no están cambiando notablemente las decisiones de los consumidores japoneses.

James Frankham

COLINES DE ESPELTA Y COCHAYUYO

PISTO DE VERDURAS Y COCHAYUYO

Alga cochayuyo

TROLAS

Nutritiva y depurativa. Para enriquecer tu dieta.

Alimento con alto contenido en calcio, magnesio, azufre, yodo y hierro. Importante fuente de proteínas, aminoácidos esenciales y de fibra rica en ácido algínico.

Brotasol S.L. - Ap. comers 76 - 08759 Vallirana
651 340 641 - brotasol@telefonica.net - www.brotasol.com

aguapur

AGUA DE CALIDAD - CALIDAD DE VIDA

Disponga de agua saludable, olvide el agua envasada. Ahorre en agua, respetando el medio ambiente

www.aguapur.com

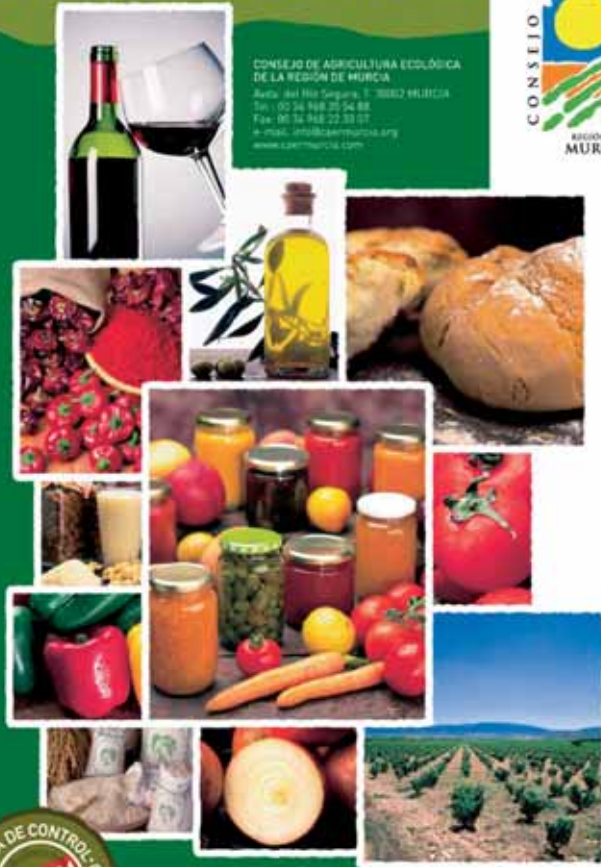
902 252 900

VALOR ECONOMIA CALIDAD DE VIDA RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

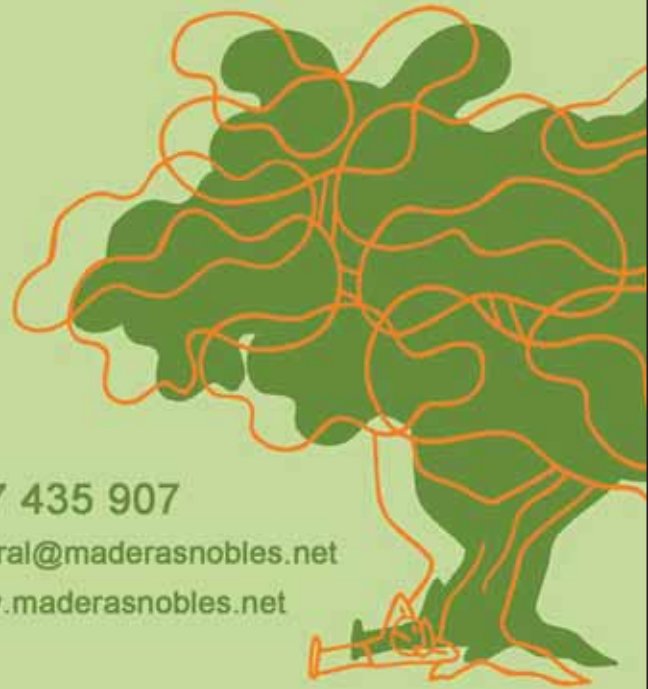
Garantía de Control



CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA
DE LA REGIÓN DE MURCIA
Avda. del Río Segura, 1 - 30002 MURCIA
Tel.: 96 74 448 25 24 48
Fax: 96 74 448 22 33 07
e-mail: info@caermurcia.org
www.caermurcia.com



invertir en árboles nos beneficia a todos

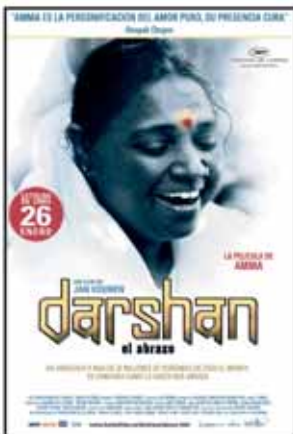


967 435 907

central@maderasnobles.net

www.maderasnobles.net

MADERAS NOBLES DE LA SIERRA DE SEGURA



DARSHAN, EL ABRAZO

Por fin llega a nuestra pantallas tras su paso por el prestigioso Festival de Cannes. Después de haber sido estrenada con éxito en Francia, Alemania, Estados Unidos, etc, el próximo 26 de Enero tendremos la oportunidad de disfrutar de "la película de Amma". Dirigida por Jan Kounen, director de DOBERMAN y BLUEBERRY realiza un destacado retrato de

Amritanandamayi Devi (Amma) una de las "Mahatmas" más conocidas de la India, internacionalmente reconocida por sus donaciones caritativas, lucha por la paz, y trabajo contra el analfabetismo.

En 2002, ganó Gandhi King Prize por su trabajo, uniéndose al prestigioso grupo de los ganadores que incluyen a Nelson Mandela y Khofi Annan. DARSHAN, EL ABRAZO hace



la crónica de su viaje por toda la India, viajando con Amma y su círculo más próximo. Este íntimo documental captura su carisma y su bondadoso espíritu. Se puede sentir fácilmente lo especial que es Amma y lo afortunados que se sienten aquellos que están en su presencia.



ASOCIACIÓN VIDA SANA

CURSOS 2007

Curso a Distancia de Agricultura Biológica

Edición 32: 15 enero- 15 abril
Edición 33: 22 mayo- 31 julio
Edición 34: 16 octubre- 31 diciembre
Clases presenciales:
Amayuelas de Abajo (Palencia): 25-29 julio
Barcelona: 5-9 diciembre

Master de agricultura Biológica

Organizado por la Universidad de Barcelona
Edición 8: octubre 2007- diciembre 2008

Cursos monográficos

- El huerto familiar biológico. Mariano Bueno. 2-3 junio
- Taller de cosmética natural. 26-27 mayo
- La casa sana. Mariano Bueno. 30 de junio-1 julio
- Taller práctico de elaboración de pan en casa. 7-8 de julio
- Taller de horticultura familiar y escolar. Método Parades en Crestall. 6-7 octubre

Curso a Distancia de Transformación de Materias Primas Biológicas

Organizado por la Universidad de Vic
1 febrero-5 mayo
Clases presenciales: 2,3 de marzo y 4, 5 mayo

Curso on-line de Agricultura Biológica

Matrícula abierta durante todo el año

www.formacionvidasana.org

"AMMA ES LA PERSONIFICACION DEL AMOR PURO, SU PRESENCIA CURA"

-Deepak Chopra-



FESTIVAL DE CANNES
SELECCION OFICIAL

ESTRENO
EN CINES

26
ENERO

LA PELICULA DE
AMMA

UN FILM DE
JAN KOUNEN

darshan

el abrazo

HA ABRAZADO A MAS DE 26 MILLONES DE PERSONAS EN TODO EL MUNDO.
ES CONOCIDA COMO LA SANTA QUE ABRAZA

LES PRODUCTIONS DE LA ROCHE Y TAWAK PICTURES PRESENTAN "DARSHAN, L'ÉTREINTE" UN FILM DE JAN KOUNEN UN RETRATO DE SRI MATA AMRITANANADAMAYI DEVI LLAMADA "AMMA"
PRODUCCION POR MANUEL DE LA ROCHE, TRISTAN FRACHON FOTOGRAFIA SÉBASTIEN PENTECOUTEAU MONTAJE ANNY DANCHÉ SONIDO ALAIN FEAT, ANNE LE CAMPION, JEAN-JACQUES HERTZ,
LAURENT LAFRAN, NICOLAS BECKER SEGUNDO EQUIPO ANNE PARIS MÚSICA ORIGINAL JEAN-JACQUES HERTZ ET FRANÇOIS ROY DIRECTOR DE POSTPRODUCCIÓN LUDOVIC CENTONZE
UNA COPRODUCCIÓN LES PRODUCTIONS DE LA ROCHE / TAWAK PICTURES / ARTE FRANCE CINÉMA / ROISSY FILMS / ARTIST FILM / PEGASOS FILM CON LA PARTICIPACIÓN DE TV5 MONDE

M2E arte



www.karmafilms.es/darshanelabrazo.html

ROISSY FILMS

ROISSY FILMS

