

entrevista

JOSEP MARCO SANSANO

"Slow Food o la nueva lógica"

Miguel Ángel Ferris G. Xarxa Urbana

Xarxa Urbana: ¿Por qué nace el movimiento internacional del "Slow Food"?

Nuestro fundador y mentor Carlo Petrini, se dio cuenta de que la producción hortícola local era cada vez de menor calidad y se le ocurrió ir a visitar a productores artesanales de la zona. Su sorpresa fue que éstos ya no trabajaban con productos locales. Era evidente que se hacía necesario poner orden y criterio en una sociedad tan cambiante.



Nacido en Benifaió, pueblo de tradición campesina, siempre ha sentido la llamada de la agroecología y buscado una mejor relación con la naturaleza y la vida sana. Entre las prácticas del yoga, el naturismo y el veganismo, su inquietud le llevó a contactar este movimiento y hace tres años lo encabeza en el País Valencià. Con la crisis agroalimentaria de fondo, las polémicas culinarias y las protestas de los agricultores locales, conversamos con este buen difusor del buen gusto gastronómico y los productos autóctonos del mediterráneo.

¿El modelo de alimentación occidental, especialmente el "fast food", han producido efectos irreversibles sobre nuestra cultura culinaria y bienestar?

El Fast food y el Fast life son parte del problema de unos empobrecidos hábitos alimentarios y una lógica alimentaria equivocada que pone en jaque nuestra soberanía alimentaria. La situación no es fácil, pero no es irreversible.

¿Frente a las hambrunas y crisis alimentarias es fácil poner el acento en la calidad de lo que se come?

No sólo es fácil hablar de calidad: es necesario. Hay que recordar nuestros antiquísimos sistemas de producción alimentaria que tan buenos resultados han dado durante siglos: el minifundio y la economía de subsistencia. La solución está en la producción y consumo local. Evidentemente no añoramos aquellos difíciles tiempos de hambrunas, pero el pueblo que olvida sus raíces y sus sistemas productivos agrícolas está condenado a comer lo que otros pueblos le quieran dar y a los precios y condiciones que les impongan.

Por qué en España existe tan poca concienciación del consumidor respecto a una alimentación sana y natural?

Seguimos colgados de las doctrinas de la revolución verde europea: producir mucho sin importar la calidad,

nuestro modelo alimentario se le esta haciendo virar hacia el consumo de productos estandarizados (que llamo 'comida chatarra'), otros países están muy interesados y practican nuestra dieta mediterránea, basada en la calidad del producto fresco de la manera más local posible.

Cuáles han sido los principales aportes de Slow Food-Valencia en la recuperación de productos tradicionales locales?

En Valencia y en los 129 países en los que estamos presentes, y desde nuestra Fundación para la biodiversidad ONLUS, mantenemos en marcha básicamente dos tipos de programa para la recuperación de productos autóctonos y locales en vías de extinción: *El Arca del Gusto*, donde hay apenas 500 productos muy selectos y singulares a nivel mundial; en él catalogamos el producto a nivel organoléptico y descriptivo y recuperamos y guardamos la semilla y las sapiencias necesarias para su cultivo, para después publicarlo y dejarlo como patente abierta y pública. También apoyamos a las comunidades del alimento que las producen a abrir nuevos y efectivos canales de comercialización. Otro programa son *Los Baluartes*, productos que cumplen los mismos requisitos que los del Arca y necesitan especial atención por su idiosincrasia particular. Los apoyamos con proyectos específicos dirigidos por ingenieros agrícolas de la fundación, apoyándose con los propios del lugar, si existen, y si no, los designamos. En estos momentos trabajamos en un proyecto con cinco poblaciones. Tenemos en marcha 'Mercados de la tierra', donde ponemos en contacto productores y consumidores, 'intermediarios', 'Bancos de tierra', donde conectamos a propietarios y usuarios y productores para que no haya tierra sin cultivar, 'Huertos de Autoconsumo', donde los aficionados pueden cultivar sus propias hortalizas.... La finalidad es convertir los términos de estos pueblos a cultivo Biológico

¿Es posible una alianza entre productores, consumidores, cocineros y estudiosos para cambiar los usos y costumbres gastronómicos?

Es posible y necesario. Nos hemos comprometido en cambiar la lógica alimentaria vigente. Para ello contamos con dos universidades de gastronomía y la Fundación. En ellas estamos formando los futuros dirigentes del mundo, preparamos a nuestros jóvenes con programas de trabajo que incluyen 30 visitas a comunidades del alimento de países diferentes, para que entiendan y participen de las sapiencias y complejidad del tejido agrícola y alimentario de todo el mundo, además de otras muchas actividades e iniciativas que dan a los licenciados una visión global real del mundo, su salud, conservación medioambiental y hábitos alimentarios y productivos.

Deberíamos volver a ver las pequeñas tiendas de barrio donde se vendían los productos de nuestros productores locales

¿Qué pensáis de los tópicos de la dieta mediterránea y sus cualidades benéficas?

Nuestra dieta Mediterránea, desde el punto de vista de Slow Food, es muy beneficiosa. Hace tan solo 40 años los pobres comían bien y ligero seis días a la semana, utilizando básicamente frutas, hortalizas, verduras, legumbres y cereales de su propia producción, y hacían verdaderas maravillas culinarias y muy saludables. El domingo mataban un animalito de corral. Así se hacían consistentes comidas con más grasa y proteínas como reconstituyente y complemento dietético. Hoy

somos todos tan ricos que abusamos todos los días de las grasas, las proteínas, de la comida del domingo.

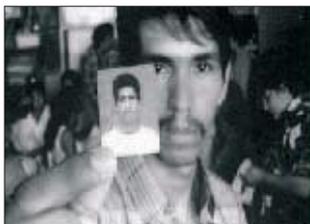
Con la crisis económica y la falta de redes de distribución y apoyo a los alimentos "buenos, limpios y justos", cuales son las perspectivas?

De las crisis siempre salen nuevas y vigorosas oportunidades de vida. En nuestra Comunidad Valenciana hay un sin fin de microproyectos totalmente sostenibles y sustentables en forma de granjas agropecuarias con ciclos de vida completos, de casas rurales con sus huertas y corrales, de proyectos tan ambiciosos como el de Microvinya en Muro de Alcoi, donde se da cabida a las iniciativas y mano de obra de nuestra juventud. Son pequeños proyectos que revitalizan nuestro tejido agrícola, ganadero e industrial desde lo local, como en nuestros mercados de la tierra y otras iniciativas que añaden valor a nuestros productos autóctonos y productos ecológicos.

¿Las autoridades públicas que regulan el mercado alimentario están más pendientes de la agroindustria, del electorado fácil o de recuperar hábitos y productos gastronómicos saludables?

A nuestras autoridades no le salen muy bien sus deberes y nos consta que han intentado intervenir en el mundo del intermediario, en la gran distribución y... con la iglesia hemos topado.

¿Se imaginan si fuera cierto el amor que nos procesan a los clientes y gran respeto por sus trabajadores que preconizan algunas cadenas de supermercados y en vez de hacer un centro de mil metros cuadrados donde trabajan 10 personas, hicieran veinte tiendas de barrio de 50 metros cuadrados con tres operarios por tienda? El apoyo a la microempresa es más que necesario y está en manos de nuestra Generalitat. Deberíamos volver a ver las pequeñas tiendas de barrio donde se vendían los productos de nuestros productores locales. Otro tema muy necesario es la alimentación pública ecológica, en hospitales, colegios, cárceles y en todos aquellos lugares donde se pague comida con dinero público.



Colombianos de Valencia, Eliche y Alicante, unidos el 20 de Julio.

Proyección y debate:

"Colombia, promesas y balas"

Dirección: Monica del Pilar Uribe

Un nuevo film que narra la historia del conflicto interno en Colombia, expone el papel de la guerrillas, paramilitares, Ejército y gobierno colombiano e ilustra la magnitud y complejidad de la guerra en este país. Incluye entrevista a líderes de la FARC, análisis del papel del gobierno nacional y voces de ciudadanos comunes. Debate con la directora y ponentes invitados.

Presentaciones:

Un documental de GCM Productions www.gcmproductions.co.uk

VALENCIA

ALICANTE

ELICHE

Viernes 18 de Julio:
La Hoguera, 18 h.

Lunes 21 de Julio:
Sala Mique. He mander de la
Universidad de Alicante, 19 h.

Martes 22 de Julio:
Universidad Cardenal Herrera, 19 h.

