

Tristram Stuart, activista de Oxfam contra el derroche de comida; autor de 'Despilfarro'



VÍCTOR M. AMELA IMA SANCHIS LLUÍS AMIGUET

Tengo 34 años: a los 10 escribí al presidente de McDonald's contra sus envases contaminantes ¡Y los sustituyeron! Mi carta era una más entre miles: aprendí que uno a uno podemos mejorar el mundo. Coma menos y vivirá más. No tire comida y todo el planeta vivirá mejor

“Compre fruta fea”



ANA JIMÉNEZ

Hambre y derroche

Estamos subvencionando con nuestros impuestos nuestro propio sobrepeso. Incentivamos una agricultura y ganadería intensivas –en este país hay más cerdos que personas– que favorece un exceso de calorías causante de la obesidad, que, a su vez, origina enfermedades que encarecen nuestra sanidad. Lo denuncia Tristram Stuart mientras comemos. Al acabar pide al camarero las judías que sobran y se las lleva para cenar. Va a distribuir con Oxfam miles de bandejitas por los restaurantes para que nos llevemos a casa lo que sobra. Tiene sentido y debería ser común. En este país que pasó tanta hambre –o tal vez por eso– es triste que nos sorprenda que alguien no tire comida a la basura.

Mire qué tomates! Todos iguales en forma, tamaño, color... ¿Usted ha visto un tomate en el huerto?

Alguna vez.

¿Y tenían todos el mismo tamaño como tienen aquí en el supermercado?

No.

¿Porque la naturaleza no hace a los tomates iguales sino diversos! ¿Y sabe lo que hacemos con todos los tomates que no tienen el tamaño, color o forma de la media?

¿Los tiramos?

¿A la basura! Cada día desperdiciamos toneladas de verduras, de frutas, pero también de pescado y carne por esa absurda obsesión por la regularidad. En el mercado nos ofrecen piezas que son como fabricadas de plástico: iguales en color, tamaño y forma.

Si se tiran, es que no son rentables.

¿No son rentables para quién? ¿Sabe lo que nos cuesta en deterioro ambiental y en subvenciones cultivar, transportar y al final tirar a la basura toneladas de alimentos?

Mucho sentido económico no tiene.

Ni ético ni moral. Generamos alimentos con un enorme coste ecológico que, después, desperdiciamos por capricho. Mientras, otros humanos padecen inanición. A partir de ahora, pruebe la fruta antes de comprarla.

¿Qué tiene que ver con el derroche?

Exija olerla, tocarla y catarla. Comprobará que, a menudo, esas peras o manzanas todas igualitas como de juguete... ¡no saben a nada! Para combatir nuestro prejuicio cultural de preferir la regularidad, use el olfato, el gusto y hasta el tacto de una de las piezas antes de lanzarse a comprar un kilo sólo por el aspecto que tienen.

A veces da corte pedir catarlas.

Tiene usted derecho como consumidor y siempre se hacía así en mercados tradicionales. Ahora fíjese en la basura del súper: podríamos evitar que se desperdiciaran toneladas de comida sólo por su fecha de caducidad. ¿Por qué no venden los alimentos el día que caducan a mitad de precio?

Parece buena idea.

A menudo se trata simplemente de proponerlas. Yo me indigné al averiguar que una panificadora inglesa tiraba a la basura cada día... ¡trece mil! barras de pan.

¿Por qué?

Porque se había puesto de moda el pan de molde sin corteza.

Misterios del marketing.

Tonterías. Sin corteza se conserva peor y ahora se les pasa muchísimo más pan que antes. Por eso, les pido que pidan pan con corteza: ya se la quitarán luego si quieren.

El consumidor decidirá.

Yo investigué en la panificadora y descubrí que, encima, pagaban 18 libras cada día para deshacerse de aquel pan. Así que hablé con el director y le ofrecí venderlo como comida para cerdos por 20 libras. Aceptaron y hoy ganan 38 libras (44 euros) cada día.

¿Dárselo a los cerdos le parece bien?

Mejor que dejar la comida pudrirse en el vertedero. Pero la UE prohíbe dar de comer basura a los cerdos, cuando la razón tradicional de criarlos era precisamente reaprovechar calorías sobrantes de la dieta.

Aquí hay más cerdos que ciudadanos.

Las megaexplotaciones ganaderas y porcinas no son rentables. Siguen abiertas porque todos pagamos con impuestos los costes ocultos que generan: si ellas mismas costearan el daño ecológico que provocan sus excrementos, tendrían que cerrar.

Esas granjas mantienen familias.

Esas familias también podrían vivir de explotaciones más racionales. Pero la irracionalidad también está en los mataderos: ¿Aquí se comen ustedes aún todo el cerdo?

Del morro al rabo todo es puerco.

Pues en Gran Bretaña desperdiciamos más del 40 por ciento de cada ejemplar sacrificado. Y del pescado todos desechamos toneladas por prejuicios e ignorancia. Y ahora debo felicitarlos por la matanza tradicional del cerdo ibérico y su aprovechamiento integral. Es una lección para Europa.

Y un orgullo para Iberia entera.

Ese pasado es el futuro más rentable: la cría del cerdo y toda la ganadería en el campo, donde los animales corretean en pequeñas explotaciones más fáciles de gestionar.

Así serían más sabrosos... Y caros.

Revisemos el concepto caro y pensemos en lo lógico: lo lógico sería comer, como antaño, cerdo, pollo o ternera sólo en las fiestas señaladas y no abusar a diario de la caloría de granja masiva, que, además de ser cruel con los animales, nos provoca obesidad, que a su vez causa enfermedades que encarecen la sanidad pública.

¿Comemos demasiada carne?

Sólo hay que comprobarlo en Estados Unidos: el país más carnívoro y obeso del planeta, que subvenciona sus granjas masivas y su ineficiente agricultura intensiva y produce toneladas de alimentos sin necesidad ni rentabilidad ni calidad. Sólo por la presión de los lobbies. Y después tiran a la basura la mitad. La Unión Europea también subvencionaba antaño excedentes de leche y carne, pero afortunadamente ha rectificado.

Me alegro de que acierte en algo.

Además nuestros prejuicios alimentarios penalizan a todo el planeta. En Ecuador he visto cómo desechan toneladas de plátanos a diario porque no se adaptan a nuestra manía de regularidad en el tamaño y color.

¿Un plátano feo puede ser sabroso?

¡Claro! Pero tiran hasta los que salen gemelos, que son exquisitos. ¿Por qué no los venden como delicatessen?

LLUÍS AMIGUET

II Congreso Internacional Alimentación Animal

Palacio de congresos La Llotja
Av. Tortosa, 4 - 25005 Lleida

Seguridad alimentaria
LLEIDA, 19 y 20 de octubre de 2011

Organizadores:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de Seguretat Alimentària



Información:

www.ipcongressos.com

Municipalia

Salón Internacional de Equipamientos y Servicios Municipales

Alcantarillado ● Drenaje de suelos ● Redes de agua ● Automoción y transporte
Extinción y prevención de incendios ● Alumbrado de la vía pública ● Medio ambiente
Instalaciones deportivas y de ocio ● Limpieza municipal ● Tecnologías de la información
Mobiliario urbano ● Necrópolis ● Obras públicas ● Parques y jardines
Prestaciones de servicios ● Seguridad y vigilancia ● Señalización y seguridad de la red viaria
Tratamiento de aguas ● Tratamiento de residuos sólidos urbanos e industriales

Lleida, del 18 al 21 de octubre de 2011

Organiza:

Fira de Lleida



Inscríbese como
visitante profesional:

www.firalleida.com

Colabora:

LAVANGUARDIA