

Esther Vivas

Un menú con alimentos kilométricos para Navidad

Llega la Navidad y también las comidas familiares, con amigos... La Navidad es una fiesta eminentemente gastronómica. Junto a los clásicos de estas fechas, como los canalones, la escudella, los polvorones y los turrones, encontramos, cada vez más, platos como los langostinos, la ensalada de piña, el foie gras, entre otros. Pero, ¿de dónde vienen estos alimentos? ¿Cuántos kilómetros han recorrido antes de llegar a nuestro plato? ¿Cómo han sido elaborados?

Un informe de Amigos de la Tierra señala que la media de kilómetros que hace un alimento del campo a la mesa es de más de cinco mil, con el consiguiente impacto medioambiental. Si contamos que algunos de estos productos vienen de cerca, significa que otros llegan de muy lejos. Pero lo más paradójico es que una parte importante de los mismos los podemos encontrar producidos, también, a nivel local. ¿Por qué, entonces, los consumimos de lugares tan remotos? Los salarios bajos, la persecución sindical, la legislación medioambiental flexible en numerosos países del sur que da beneficios importantes a las empresas del sector son la respuesta. Que este modelo genere gases de efecto invernadero, explotación laboral y alimentos de baja calidad, parece que no importa.

Si analizamos el menú de Navidad, nos damos cuenta de que un buen número de los productos que consumimos han viajado miles kilómetros antes de llegar a la mesa. Los langostinos, habituales en esta época del año, son un buen ejemplo. La mayoría provienen del trópico latinoamericano o asiático. Además del largo viaje hasta nuestras mesas, su producción tiene un impacto muy negativo socialmente (sueldos de miseria y uso sistemático de químicos y antibióticos para conservarlos) y medioambiental (destrucción de fondos marinos por la pesca de arrastre y de manglares talados para construir piscifactorías). El Estado español es el principal importador de langostinos de la Unión Europea.

La piña se ha convertido, en los últimos tiempos, en otro de los clásicos de las fiestas, pero tres cuartas partes de las que se comercializan en Europa provienen de Costa Rica. Unas cuantas plantaciones y multinacionales monopolizan la producción e imponen unas condiciones laborales extremadamente precarias. Un informe de Consumers International indica que sus trabajadores tienen considerables problemas de salud debido a la utilización masiva de agroquímicos y la organización de la plantilla es prácticamente inexistente debido a la política antisindical de las empresas.

Incluso un alimento tan típico como es la uva de fin de año viene, mayoritariamente, de Chile. Si antes había variedades locales con una maduración tardía, como la uva de Navidad, hoy la mayor parte de la que consumimos en estas fechas llega de la otra punta del planeta. O si por Navidad comemos melón con jamón, ya no lo hacemos de la variedad del melón de Navidad, sino que acabamos comprando productos que han sido conservados durante meses en cámaras frigoríficas, donde han perdido muchas propiedades, o que vienen de lugares tan lejanos como América del Sur.

El pollo asado, relleno o el capón son otros platos típicos. El consumo de carne, nos dicen,

resulta imprescindible en estas fiestas. Ya lo cuenta una canción catalana: «Ara ve Nadal, matarem el gall i a la tia Pepa li donarem un tall» («Ahora viene Navidad, mataremos el gallo y a la tía Pepa le daremos un pedazo»). Mi abuelo así lo hacía cada 25 de diciembre, pero en lugar del gallo mataba una gallina de su gallinero. Hoy, sin embargo, consumimos animales engordados con piensos transgénicos con miles de kilómetros a sus espaldas, a los que inyectan preventivamente altas dosis de fármacos y los crían en granjas de producción intensiva, esparcidas por todo el mundo, donde los tratan como «cosas» y vulneran sus derechos. Y no hablemos del foie gras, servido en los entrantes de Navidad, ni de cómo se elabora.

Los alimentos kilométricos se han convertido en parte de nuestra alimentación cotidiana. Comida cargado de injusticia con las personas, los animales y el medio ambiente. La alternativa radica en el consumo local, ecológico, sin explotación animal, campesino, de proximidad, a pequeña escala. Apostemos por un consumo crítico tanto en Navidad como los 365 días del año.

[Fuente: artículo publicado inicialmente en catalán en etselquemenges.cat]