

Slow Food, agricultura ecológica y huertos urbanos en Xàbia

En un mundo donde la prisa, la velocidad y lo instantáneo se han convertido en la razón de ser está surgiendo un movimiento contrapuesto que reivindica el placer de lo lento y el aprecio por lo propio. Xàbia está interesada en esta tendencia, como demostró la numerosa asistencia de público que asistió a la Jornada sobre Slow Food y Huertos Urbanos, organizada por el departamento de Participación Ciudadana.



El movimiento Slow Food nace en el norte de Italia en 1989 de la mano de Carlo Petrini, y se funda para contrarrestar la "fast food" y "fast life", impedir la desaparición de las tradiciones gastronómicas locales y combatir la falta de interés general por la nutrición, por los orígenes, los sabores y las consecuencias de nuestras opciones alimentarias.

El objetivo de Slow Food es disfrutar de "alimentos buenos, limpios y justos, en buena compañía", como explicó Vicent Martín, el presidente del Convivium de la Marina Alta de esta asociación internacional que cuenta con más de 100.000 miembros.

Entre los objetivos de cada convivium está el fomentar las relaciones de los productores locales y los consumidores, crear campañas para proteger alimentos y preparaciones tradicionales, organizar degustaciones y charlas, animar a que los restauradores locales compren productos kilómetro 0, pero sobre todo, a cultivar la apreciación por el placer y la calidad de vida a través de la buena mesa.

Slow Food intenta promover el concepto del co-productor, que es el consumidor que va más allá de su rol pasivo y toma interés por los alimentos que consume y por cómo son producidos. Para ello debe conocer al productor y las dificultades que supone crear un producto de calidad. De esta manera el consumidor aprecia más esta labor y comprende el por qué del valor de mercado de los alimentos ecológicos.

Para que este contacto sea posible, cada convivium actúa a nivel local, y en este caso comarcal. En este sentido, uno de los proyectos principales de Slow Food es el "km.0", mediante el cual se intenta poner en contacto al productor directamente con los restauradores locales, garantizado mediante un sello de calidad distintivo la calidad y la frescura de los alimentos servidos, así como la preparación de estos.

Slow Food Marina Alta recupera la pansa

Y es que la forma de elaborar los productos según recetas tradicionales y típicas de cada región, así como el intentar no perder la biodiversidad de los alimentos -en un mundo donde el 80% de lo que se consume proviene del 30% de las variedades-, es uno de los principales objetivos del movimiento. En la Marina Alta, en concreto, y según aclaró Vicent Martín, se está intentando recuperar la "pansa", y es que a pesar de que la uva moscatel no está en peligro de extinción, se está concentrando los esfuerzos en

recuperar la forma tradicional de elaborar la uva seca, que tanto ha marcado la arquitectura y el paisaje de la comarca.

Así, gracias al convivium de la Marina Alta, la pansa pasará a formar parte del "Arca del Gusto", un catálogo de alimentos, o formas de elaborar estos, que corren riesgo de desaparecer. Hasta el momento, Slow Food cuenta con una lista de 750 productos, de decenas de países, que intenta preservar dándolos a conocer y fomentando su producción y elaboración.

Slow Food Marina Alta estuvo recientemente en la feria de "Bilbao al Gusto", encuentro que también albergó el evento "Terra Madre", y en el que el mismo Carlo Petrini tomó interés en conocer las virtudes alimentarias y organolépticas de la pansa, mucho más jugosa que otras uvas pasas, pero con semilla y rabito, que aunque pueden resultar un poco molestas para comer, "son buenas para la memoria", asegura Martín.

www.slowfood.es

Un cuiner valencià por el mundo

Como una parte muy importante del Slow Food es la elaboración de los alimentos, el prestigioso chef -más fuera que dentro de nuestras fronteras- Miquel Ruiz habló de la importancia de valorar la cocina tradicional. En clave de humor, interactuando con el público, Ruiz contó cómo estaba predestinado a trabajar en la industria por ser natural del Comtat, aunque él siempre quiso ser cocinero, como su madre.

Así, y a pesar de que sus familiares y allegados no lo entendían, decidió formarse como chef en Barcelona y luego por los fogones más prestigiosos del mundo. Finalmente, volvió a la Comunidad Valenciana donde estuvo varios años trabajando de chef en el restaurante Girasol (dos estrellas Michelin). Sin embargo, por aquel entonces parecía ser que era una vergüenza ser un cocinero valenciano. Hasta tal punto, cuenta Miquel Ruiz, que un empleado fue despedido por revelar que el jefe de cocina en realidad era "de aquí".

Dos restaurantes (La Seu) y una estrella Michelin más tarde, Miquel Ruiz por fin empieza a ser valorado en su propia tierra, después de haber cobijado bastante fama internacional, y ahora reivindica no ser un chef, sino un cuiner. Con esta anécdota, Ruiz quiso llamar la atención sobre la importancia de valorar lo propio, y en concreto la cocina valenciana, que tiene productos y preparaciones, desde el fenoll marí hasta el bullit valencià, que no tienen nada que envidiar a platos provenientes de países como Francia o Italia, con tradicionalmente más prestigio culinario.

Pero es más, la tradición no está reñida con la innovación ni la cocina moderna. Y como ejemplo, Ruiz contó una anécdota sobre el éxito que tuvo en una feria el "conguito de Gata", una mezcla de pasa, cacahuete y chocolate.

Un informático convertido a agricultor ecológico

Xàbia cuenta con su propio agricultor ecológico desde hacer casi una década. Se llama Óscar Dutto, y muchos vecinos lo conocen por sus canastas de productos frescos de la huerta, entregados en mano con cariño y una sonrisa.

Dutto nació en Argentina, en un pequeño pueblo agrícola, y a pesar de que la vida le llevó a estudiar y ejercer de informático, siempre añoró la tierra. Así, hace una década comenzó su aventura con la agricultura ecológica. Partiendo prácticamente de cero en cuanto a conocimientos, se hizo con una pequeña parcela de 2.000m², y con el consejo y ayuda de amigos y vecinos fue aprendiendo qué es lo mejor para cultivar los alimentos.

¿Te importa lo que comes?, pregunta Dutto, quien explica que el abaratamiento del coste de los alimentos es producto de su producción masiva con la ayuda de químicos. Al final, lo que se ahorra en comida se gasta en medicamentos, por culpa de las cada vez más frecuentes enfermedades, desde alergias hasta cánceres, provocadas por los pesticidas.

A pesar de que, desde que el hombre labra la tierra, siempre se ha hecho de una forma natural, sin abonos químicos, la llamada revolución industrial verde de la agricultura, con la excusa de garantizar el alimento a toda la humanidad, lo que en realidad está provocando es un sinfín de enfermedades y empobreciendo la tierra.

Así por ejemplo, muchos pesticidas confunden a las hormonas, por lo que las "disrupciones hormonales que estamos acumulando harán que las futuras generaciones nazcan con defectos y enfermedades". Como ejemplo, Dutto habló del agente naranja o napalm, un producto empleado en la guerra química en Vietnam, y por el que hoy aún nacen niños con deformidades. Un producto que se sigue empleando hoy en día como herbicida.

Paralelamente, el ritmo acelerado de vida lleva a que la gente deje de tomarse el tiempo para cocinar y opte por productos envasados, enlatados, precocinados y procesados. Dutto reivindica la importancia de la vuelta a unos hábitos alimenticios sanos y a una agricultura más en consonancia con la naturaleza, y en definitiva, más sana.

En este sentido, la vuelta a la agricultura ecológica se postula como una de las alternativas más importantes en nuestro camino hacia un estilo de vida más saludable y equilibrado. Y eso que las dificultades que encuentra el agricultor para comercializar su producto son numerosas, no sólo por las trabas administrativas que favorecen sólo a las grandes multinacionales agrícolas, sino porque el consumidor no está concienciado de por qué cuesta más dinero un producto ecológico.

Por último, Dutto animó a los asistentes a la Jornada, no sólo a consumir, sino también a cultivar su propio huerto ecológico -iniciativa refrendada por la concejala de Participación Ciudadana, quien seguidamente presentó el proyecto de Huertos Urbanos. El agricultor explicó cómo él ha ido poco a poco aprendiendo las mejores técnicas y las más naturales. Así, por ejemplo, en vez de usar abonos químicos, ha llegado a la conclusión de que lo mejor es fomentar la biodiversidad dentro del huerto. Con plantas como el romero y el tomillo ha conseguido que las especies depredadoras de la plaga del pulgón tengan de qué alimentarse durante todo el año, con lo cual están presentes cuando aparece el insecto nocivo.

Y a pesar de que algunos dicen que es un "bruto" por no despejar los "hierbajos" de su huerto, Dutto explica que así, manteniendo la biodiversidad, se consigue que la tierra esté nutrida y no que se muera, que es lo que ocurre cuando se añaden químicos.

Naranjas y limones ecológicos por internet

Como ya avisó el cuiner Miquel Ruiz, lo tradicional no está reñido con la innovación. Así lo entendió también Andreu Costa, del Bisserot, una empresa establecida en Jesús Pobre que comercializa cítricos a través de la red.

Costa cuenta que su madre, cuando él era joven, le advertía que en la tierra no había futuro, pero tras el paso de los años, ha decidido volver a la agricultura que conoció de joven porque, "a pesar de que es duro, son muchas las compensaciones". Y desde hace un año da salida a su producción de naranjas y limones ecológicos a través de la web www.bisserot.com

Bisserot distribuye principalmente por la Marina Alta, para garantizar una mayor calidad del producto, aunque también ha enviado pedidos a otras provincias españolas. Sólo llevan algo más de un año, y aunque reconoce que vivir de la agricultura ecológica es difícil, Costa dice que se ve que "el consumidor está apreciando que hay mucha diferencia de calidad entre lo del mercado y las cosas bien hechas". "Algo está cambiando en la gente", que poco a poco aumenta su conciencia y valora cada día más los productos ecológicos y sus cualidades.

Huertos urbanos

La concejala de Participación Ciudadana, Pepa Chorro, fue la encargada de presentar el proyecto municipal de Huertos Urbanos, una iniciativa que surgió a raíz del Plan de Acción Local de la Agenda 21, y que cuenta con el respaldo del concejal de Agricultura y alcalde, Eduardo Monfort, quien a su vez manifestó su satisfacción por la labor de la edil y declaró la importancia que tienen este tipo de actividades "en un mundo donde la velocidad y el ir deprisa parecen la razón de ser".

El proyecto de Huertos Urbanos consiste en la habilitación de una parcela municipal en suelo urbanizable, en concreto sobre una de las medianas de la Avenida Augusta, para crear 17 parcelas de unos 40m² cada una, las cuales serán cedidas para su uso agrícola. La parcela contará con vallado exterior e interior, y cada huerto tendrá su propia toma de agua. Su uso será exclusivamente agrícola, y si la iniciativa tiene éxito, se estudiará ampliarla a otras zonas de Xàbia. El Ayuntamiento también instalará compostadoras para que los vecinos puedan crear su propio abono.

Los únicos requisitos para acceder a estas parcelas es estar empadronado en el municipio, ser mayor de edad, y cumplir con la normativa de uso. Ni siquiera es necesario tener conocimientos agrícolas, ya que los socios del AVA se han ofrecido de forma voluntaria a dar su consejo experto.

Las personas interesadas deberán contactar con el departamento de Participación Ciudadana (tel: 96 579 0500 o participación.ciudadana@ajxabia.org) y dejar sus datos de contacto. La adjudicación se hará el 15 de abril.