

¿DÓNDE ESTÁ LA HUERTA ZARAGOZANA?

LA HEMOS SUSTITUIDO POR TRANSGÉNICOS

Texto y fotografías: SONIA SERRANO GONZÁLEZ Y DAVID OLMO NADAL

Hoy en día, además de la crisis económica, se habla de otra crisis: la crisis alimentaria. Se nos da a entender que faltan alimentos en el mundo, por lo que la única solución que hay es producir cada vez más. ¿El hambre en el mundo es consecuencia de la falta de alimentos?

Sobre este tema cabe resaltar que, según nos cuenta el profesor Raj Patel en su libro *Obesos y Famélicos* “la humanidad produce actualmente más alimentos que en toda su historia, y sin embargo una cifra superior al 10% de la población padece hambre. El hambre de esos 800 millones de personas ocurre al mismo tiempo que otro récord histórico: mil millones de seres humanos sufren hoy en día sobrepeso”. Parece ser que más que por la falta de alimentos, el hambre en el mundo tiene su causa en el mal reparto de los mismos.

Si paseamos por las cercanías de Zaragoza, veremos que solo se cultiva alfalfa y maíz. ¿Dónde está la huerta zaragozana que tanta importancia tuvo para el desarrollo de nuestra ciudad y que podría suministrar gran parte de la hortaliza que consumimos? ¿Por qué solo cultivamos productos que se destinan para la alimentación del ganado? ¿De dónde viene entonces la hortaliza que nos comemos?

Hoy en día la superficie agrícola destinada para alimentar a los animales es casi el doble (65%) que la reservada para el consumo humano (35%). Hagamos un símil simple, los 250 g de carne que tiene una hamburguesa han necesitado de 50 platos de cereales para producirse. Una cosa es segura, si alguna vez no podemos



traer alimentos de fuera, nuestra ganadería será la única que no pasará hambre.

Dentro de este mundo globalizado, se ha pasado de una autosuficiencia o soberanía alimentaria a una dependencia creciente de los mercados internacionales y a una disminución de las inversiones en la producción local de alimentos. La liberalización del comercio ha dinamitado la capacidad de muchos países para alimentarse a sí mismos.

Hoy por hoy el alimento se maneja en base a las ganancias y no a la salud. Prefieren tirar alimentos antes que rebajar los precios. Se coge la fruta y la hortaliza verde porque lo que interesa es que soporte largas distancias de transporte o que aguante más en las cámaras, no interesa en qué estado llega al consumidor final.

Como dice el presidente de Slow Fo-

od (movimiento internacional que defiende la identidad propia de los alimentos y de sus productores), Carlo Petrini: “Nuestros mayores tenían un respeto sagrado por el alimento, pero la industrialización y la invasión del *fast food* nos ha hecho perder ese vínculo que siempre se ha tenido con la comida. Vivimos en una situación de falsa felicidad gastronómica... Nunca se ha hablado tanto de comida y nunca se ha comido tan mal”.

No hay que ser un experto nutricionista para haberse dado cuenta de que los tomates no saben a nada, que la fruta nos la venden para que quede bonita en el frutero (sabor no tiene pero brillo no le falta), que la carne se queda en nada en nuestra sartén, y así un largo etcétera. Eso sí, somos muy internacionales, comemos tomates de Marruecos, espárragos de China, ternera de Argentina, pimientos peruanos... y como no tenemos que pagar el efecto ambiental que supone tanto transporte, ¡nos salen muy baratos!

EL CABALLO DE TROYA TRANSGÉNICO

Dentro de esta agricultura globalizada, carente de identidad territorial, y en la que lo único que interesa es ganar dinero, como si de una mercancía cualquiera se tratase, surgen a modo de caballo de Troya de la agricultura intensiva los cultivos transgénicos, última vuelta de tuerca para los pequeños productores, para los consumidores y para el medio ambiente.

Con esa “bucólica” imagen de solucionar el hambre en el mundo ya se cultivan (sólo en algunos países) maíz, soja, colza y algodón de origen transgénico. Claro, la mejor solución para acabar con el hambre en el mundo es ¡alimentar al

ganado del Primer Mundo?

La semilla de un transgénico es propiedad de la multinacional, no se puede volver a sembrar, hay que comprarla cada año. Además hay que aportarle un producto químico (herbicida) que también fabrica esa multinacional. ¿Quién sale ganando con todo esto?

Desde su aparición, hace ya diez años, en nuestros campos y platos, todo lo que los rodea carece de transparencia. Se desconocen sus efectos en la salud humana y en el medio ambiente. De hecho, hay muchos países, como Francia, Italia o Grecia, que haciendo uso del principio de precaución han protegido a sus consumidores y a su medio ambiente mediante moratorias a su cultivo. En Aragón, todo lo contrario: somos el primer productor de transgénicos europeo, con casi la mitad de la superficie total cultivada en Europa.

Un transgénico es un ser vivo creado en un laboratorio que no existiría en la naturaleza puesto que se franquean barreras entre especies, introduciendo genes de unas en otras (por ejemplo genes de ratas en lechugas). Durante este proceso se usan genes resistentes a antibióticos. Dichos antibióticos son los mismos que se usan en la lucha contra enfermedades tanto humanas como animales (por ejemplo la amoxicilina). Los transgénicos podrían transferir a las bacterias dicha resistencia y el antibiótico perdería su efectividad, por eso la Asociación de Médicos Británica ha recomendado prohibir el uso de estos genes resistentes.

Es un gran experimento lleno de efectos imprevistos, hasta el punto de que el 99% de las plantas transformadas mediante ingeniería genética se tiene que eliminar, por presentar características no deseadas.

La información necesaria para que se elabore una proteína está contenida en un gen y la alteración o inestabilidad de los genes y su interacción con la nueva cadena de ADN puede hacer que las plantas produzcan nuevas toxinas. Hay numerosos estudios que incitan a dudar de ellos, como por ejemplo los siguientes:

- En 2007 el departamento de ingeniería genética de la Universidad de Caen (Francia) presentó un estudio que demuestra que las ratas de laboratorio alimentadas con el maíz modificado genéticamente MON 863 mostraban signos de

LA CAMPAÑA ANTI-TRANSGÉNICOS

En España, el Ministerio de Medio Ambiente está apostando irresponsablemente por la biotecnología –pues, según ellos, “nos permite una mejor calidad de vida” y “solucionará el hambre en el mundo”– permitiendo que las empresas multinacionales de la agroindustria campen a sus anchas. Por ello, desde la Plataforma Rural se está impulsando la campaña estatal “Por una alimentación y agricultura libres de transgénicos”, que cuenta con el apoyo de numerosas organizaciones agrarias y ecologistas, y a la que ha sumado su apoyo la FABZ. El 18 de abril, Zaragoza fue el escenario de la manifestación contra los transgénicos convocada por la Plataforma a nivel estatal, en la que participaron unas 8.000 personas, y que ha sido la mayor marcha contra los transgénicos celebrada en nuestro país.



toxicidad en el riñón y en el hígado.

- El Gobierno de Austria demostró problemas de fertilidad y reducción en el tamaño y peso de la camada en la tercera y cuarta generación en ratones alimentados con maíz transgénico NK 603 x MON 810. Sorprendentemente, este maíz está aprobado para la alimentación humana y animal en la UE.

- Un estudio, esta vez en Australia, demostró que ratones alimentados con guisantes transgénicos presentaban reacciones alérgicas y se volvían más vulnerables a otras alergias alimenticias.

Ya lo dijo el Dr. Arpad Puztai en 1998: “Los alimentos transgénicos podrían originar afectaciones en el sistema digestivo y sistema inmunológico”.

A estos riesgos sanitarios hay que añadir los casos demostrados de falta de con-

trol y seguridad, como en el caso del Maíz Starlink, no autorizado para consumo humano, y que apareció en la cadena alimentaria por contaminación, o el caso del Maíz Bt176, consumido en España desde 1998 y que tuvo que ser prohibido en el 2005 por recomendación de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.

Ante estos datos alarmantes, que cuando menos incitarían a aplicar el principio de precaución, en Aragón hemos apostado por ser el referente europeo en dicho cultivo. ¿No sería mejor y más seguro para el consumidor y el medio ambiente potenciar otro tipo de agricultura? En un país tan “avanzado” como el nuestro, no es entendible que el consumidor no sepa lo que esta comiendo y tampoco pueda elegir lo que come.