



PACO PUENTES

La batalla porque verduras y frutas vuelvan a ser sabrosas

Una revolución silenciosa intenta recuperar el sabor que antaño tenían hortalizas y frutas. Legiones de agricultores y consumidores se alían para multiplicar las semillas tradicionales frente a las híbridas

que impone el mercado. A través de los supermercados, el culto a la estética de los alimentos está barriendo poco a poco la palabra sabroso del diccionario doméstico. Paula López (en la imagen) presume

de su huerta sevillana: "Tomate rosado, negro segureño, de El Coronil y gordo de Álex... lechuga bretona, de hoja rizada de Córdoba, batavia de invierno. Cada semana una variedad distinta y claro, la gente

flipa". Sin embargo, a pesar de lo que indica el sentido común, la inmensa mayoría de los consumidores aún compra con los ojos y a diario sacrifica el sabor de hortalizas y frutas. **PÁGINAS 2 Y 3**



Tomates que saben a... nada

Colectivos de agricultores defienden las semillas tradicionales para dotar a las verduras del sabor de antaño ● La biodiversidad agrícola se ha visto mermada

JAVIER MARTÍN-ARROYO
Sevilla

¿Quién no ha sentido alguna vez rabia interior en la cocina después de comprobar que un tomate sabe a... nada? La triste respuesta es la consecuencia de la degradación de la calidad de las hortalizas y las frutas durante los últimos años. Esa alarmante carencia de sabor, especialmente notable en las ciudades y sus supermercados, está justificada por las grandes cadenas de distribución como el peaje que conlleva que las verduras tengan un color y forma de libro y permanezcan frescas durante más días. Ante este deterioro de la calidad, muchos consumidores y agricultores dijeron basta y se han organizado para que las semillas tradicionales se impongan a las híbridas y así recuperar ese maltratado sentido del gusto.

Hay movimientos como el *slow food* y las redes de semillas desde hace décadas, pero recientemente los casos que reclaman una soberanía alimentaria (productores de un territorio organizados) se multiplican. "Preservar los pepinos de mi abuelo o los pimientos de mi tío es un tema muy romántico. Conservar una semilla es un desfile de conocimiento (...). Igual que Mercadona ha reventado los mercados de abastos, el mercado destrozaría a Mercadona... Porque la gente está harta de comer porquerías", vaticina Jaime García, ingeniero de montes que coordina a 40 agricultores de la Serranía de Ronda (Málaga) en un proyecto para recuperar las variedades locales. Y de paso dinamizar la economía agraria y ganadera locales, tan dañadas por la crisis.

La biodiversidad agrícola se ha visto mermada en el último siglo de manera alarmante y los cultivos son cada vez más homogéneos. Porque existen bancos públicos de semillas de conservación, pero la riqueza que antaño atesoraba la tierra, se está perdiendo a pasos agigantados. "Si mantenemos las catedrales ¿Por qué no se defienden las se-

millas? No es un planteamiento catastrofista, es realismo", censura García. El proyecto rondeño, pendiente de una subvención de 120.000 euros de Bruselas para materializarse, incluye

precios disparados. Basta un solo ejemplo: el precio medio de un kilo de semillas de tomates (54.000 euros) supera al del oro.

Georgina Richmond es voluntaria del proyecto rondeño y se-

La diferencia es en ocasiones abrumadora: melones de tipo co-ca, piel de sapo, amarillo y blanco de Tarifa. Son los tipos de melón que Paula López servirá en septiembre junto a su socio Joaquín Moral en su huerta sevillana. Con los pies en la tierra, a pesar de contar con solo 7.000 metros cuadrados. Una treintena de consumidores urbanos reciben sus productos en una cesta de siete kilos y con seis productos al precio de diez euros.

Eduardo Gutiérrez optó por comprar la ecocesta cuando vio que recuperar los sabores de antaño no eran una quimera. "Por fin he vuelto a saborear un tomate como en mi niñez. Eso del precio alto en los productos ecológicos, cuando son de temporada, es un mito", dice. El secreto, que no es tal, son las semillas tradicionales, escogidas con mimo.

"El grueso de las semillas las sacamos de La Verde, donde estuve trabajando", describe López, que subraya la apuesta de ubicarse a las afueras de Sevilla, en una zona con huertas en proceso de recalificación urbanística.

Desde hace 26 años, La Verde es un clásico entre las cooperativas andaluzas más inquietas. Sirven a unos 300 consumidores, comedores escolares públicos y cineseros preocupados por la calidad del género que sirven, y que acuden buscando productos como la zanahoria morada y el tomate roteño. Cada año, los seis socios reciben una decena de universitarios españoles y británicos que estudian la recupera-



Tres variedades de tomate cultivados en la huerta Con los pies en la tierra. / P. P.

agricultores, pero también apicultores y ganaderos, conectados gracias a la "alimentación de kilómetro cero". Estas iniciativas buscan romper la dinámica de un mercado donde los agricultores son rehenes de corporaciones que les venden las semillas a

duce a los agricultores de las bondades del intercambio de semillas locales al margen del mercado. "El pero rondeño está casi perdido. Se trata de concienciar a los agricultores para intercambiar las semillas autóctonas", ilustra.

cineros preocupados por la calidad del género que sirven, y que acuden buscando productos como la zanahoria morada y el tomate roteño. Cada año, los seis socios reciben una decena de universitarios españoles y británicos que estudian la recupera-

“No saben, pero tienen un aspecto magnífico”

"El cliente busca un color y una uniformidad y eso se consigue con estas semillas de multinacionales para que entre por los ojos. Prima lo que ves, por eso las cosas no saben, pero tiene un aspecto magnífico", Adolfo Pastor, directivo de la multinacional Bejo, que comercializa semillas híbridas, refleja con pasmosa sinceridad la realidad del mercado que sufren —o disfrutan— sus clientes. Es decir, la inmensa mayoría de los consumidores españoles. ¿Realmente prefiere el consumidor un tomate o un melón de escaparate a uno que sea jugoso? ¿Es posible que se resigne ante la añoranza por los sabores que disfru-

taba hace décadas y prefiera el despliegue de color? La experiencia diaria confirma que sí.

Inmaculada González, ama de casa, explica cómo los impulsos monopolizan su compra: "Somos tan tontos que comemos con la vista y no con la boca. En los supermercados la fruta es súper cara y el sabor no tiene nada que ver. Y se nos olvida y volvemos a caer en la trampa porque el envase da muy buena presencia y ningún tomate está picado". González recuerda cómo los comerciantes sitúan los productos más prescindibles en lugares estratégicos. "Luego te preguntas ¿por qué lo compré? Te da rabia haberte gas-

tado tres veces más por un impulso y porque tenía muy buena pinta. No te obligan, pero sí", dice con la boca pequeña.

Julián Arnedo, presidente de la Asociación Nacional de Obtendores Vegetales (ANOVE, patronal de las grandes distribuidoras de semillas de hortalizas, cultivos extensivos y frutales), no alberga dudas al respecto. "Tú compras tomates y quieres que estén duros, y luego preguntas por el sabor, que no es lo primero. La disminución de sabor nos preocupa mucho porque el consumo baja, pero esto lo impone el consumidor, no la distribuidora". Para Arnedo, el consumidor español no es tan exi-

gente como el francés, "que busca que el producto huela bien". "Junto a los franceses, los ingleses y los escandinavos son más exigentes que los españoles (...). Las casas de semillas no imponemos variedades, el consumidor elige", insiste. La dinámica recuerda a la imparable y exitosa televisión basura. ¿Es la más vista gracias a los espectadores, o son las grandes cadenas las que la ubican en el *prime-time* para que esto ocurra?

El ingeniero Jaime García lo achaca a la inconsciencia que impera en las compras diarias. "Cada vez que compramos, realizamos un acto político y favorecemos una opción u otra. Sencilla-

mente la gente no se da cuenta de ello".

En cualquier caso, las iniciativas que apuestan por el trueque de semillas tradicionales y los productos ecológicos no representan una seria amenaza para un sector robusto. "Es un mercado muy local y no es nuestra competencia", recuerda Arnedo. Lo cierto es que casi la totalidad de los agricultores adquieren semillas híbridas, sobre todo para cultivos extensivos. "Sale a cuenta el maíz y los trigos, aunque los de ahora sean más blandos y la harina antes salía mejor", confirma el agricultor Juan Márquez.

Como ejemplo, un campesino que plante algodón, trigo y remolacha en 50 hectáreas puede invertir cada año alrededor de 8.000 euros en semillas híbridas.





Los expertos auguran un cambio que prime los productos locales

La soberanía alimentaria aboga porque cada territorio gestione lo que produce

J. M.-A.
Sevilla

La carencia de sabor en las verduras es también una consecuencia de la crisis de modelo y económica que padece el campo, que intenta recomponerse tras el éxodo de trabajadores sufrido ante el *boom* de la construcción. A esto hay que sumar el aumento exponencial de intermediarios que encarecen los productos en el mercado y hacen que un agricultor cada vez perciba menos dinero por la misma mercancía.

Una de las soluciones que los expertos apuntan para el *regreso al sabor* es recuperar la proximidad entre el consumidor y el agricultor. Reivindicar la soberanía alimentaria, aunque esta máxima tan en boga en círculos rurales es contraria a un sistema alimentario engrasado y que nutre a las ciudades. Los alimentos recorren de media entre 1.000 y 2.000 kilómetros tras su embalaje, según diversos estudios.

“Cada vez hay más desafección alimentaria porque estamos hartos de ver escándalos de inseguridad alimentaria como la crisis del *E. coli*. En el fondo no sabemos lo que comemos”, subraya Mamen Cuéllar, investigadora del Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC) de Córdoba, institución que desde hace 25 años analiza las dinámicas del campo desde una perspectiva sociológica.

Ante las crisis alimentarias, las redes alternativas de cercanía han creado sistemas participativos de garantías (con fichas de autoevaluación y protocolos de conocimiento mutuo incluidos) que aseguren al consumidor una fiabilidad en la compra. “La soberanía alimentaria reclama que los territorios recuperen la capacidad de decidir qué es lo que quieren comer los consumidores y cómo lo quieren produ-

cir los agricultores. Pero las Administraciones públicas no son creativas y no apoyan a esa sociedad civil”, lamenta.

La mayoría de los consumidores acude a las grandes superficies por comodidad, pero este hábito de las últimas cinco décadas podría alterarse si el sistema de distribución comenzara a resquebrajarse. El profesor de la Universidad de Córdoba especializado en soberanía alimentaria Ángel Calle estima que el cambio de modelo está más cerca de lo que muchos creen. “La gasolina llegará a un precio de cuatro euros y la respuesta lógica será productos más locales, con menos químicos y más de temporada, para evitar el embalaje. No es ser agoreros, es que la crisis del petróleo va a llegar de una forma o de otra”, considera.

“Hay desafección alimentaria. En el fondo no sabemos lo que comemos”

“No es ser agoreros, es que la crisis del petróleo llegará de una forma u otra”

Para Calle, la clave está en si los productores locales podrán hacerse con redes de distribución asequibles. “Desde que el productor local obtenga los permisos, el petróleo deje de estar subvencionado y los Gobiernos estén más atentos por las leyes sanitarias, la patata local podrá ser más barata y mejor que la de Mercadona”, ejemplifica. Este investigador cifra entre 50.000 y 60.000 las personas que en España ya se han organizado para tener canales de distribución directos con los agricultores.

“Por fin he vuelto a saborear un tomate como en mi niñez”, dice un consumidor

Mientras que los programas públicos de conservación de la ganadería llevan años de recorrido, las semillas han sido ignoradas. “El mundo de los cultivos hortícolas es muchísimo más extenso. Es un tema muy complejo que hemos retomado hace un

año y a finales de este año presentaremos un documento recopilatorio con las ideas para un desarrollo normativo pendiente”, admite Judith Anda, directora general de Producción Agrícola y Ganadera de la Junta.

Para que las verduras se mantengan frescas durante más tiempo y la exportación sea una opción para muchos agricultores, estos se ven obligados a utilizar herbicidas y ciertas semillas que a su vez sobrevivan a los herbicidas. En definitiva, un bucle en el que la falta de rentabilidad les atrapa entre las semillas que les

ofrecen las empresas y lo que el consumidor demanda. “Hay muchísima preocupación ante la pérdida de semillas que ya no se encuentran. Además, le hemos pedido a la Junta unas medidas porque las semillas transgénicas son una amenaza para la agricultura ecológica, una enseña de Andalucía”, señala José Manuel Benítez, de la asociación Coag. En Aragón, la inmensa mayoría de los agricultores que cultivaban maíz ecológico han tenido que abandonarlo porque sus cultivos se han contaminado de los cultivos transgénicos, recuerda Benítez.

Brotos de cebolla roja plantados para su posterior ubicación en liños. / PACO PUENTES