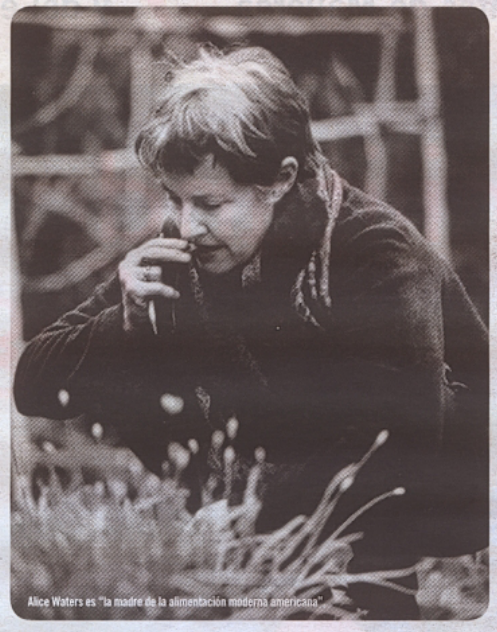
Militando entre fogones

DEBORAH PIÑA ZITRONE

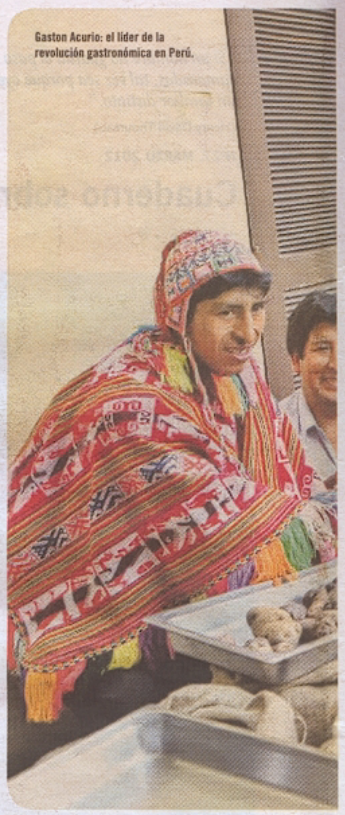
Que hay muchos intereses en juego en el sistema mundial de producción de alimento, lo demuestran claramente los resultados de su lógica absurda: millones de personas pasando hambre y desnutridas en los países pobres y millones de obesos en las sociedades occidentales. El sistema agroindustrial imperante está acabando con los recursos naturales del planeta, nuestra salud y las economías locales; mientras el 40% de la comida producida en el mundo termina en la basura. Ante esta triste realidad es necesario plantear un cambio en la forma de producir alimento y desarrollar una nueva relación con lo que comemos, en mayor sintonía con la educación, la justicia social y la ecología. Algunos chefs comprometidos están demostrando que desde y con la cocina se puede educar en valores y crear conciencia para cambiar el mundo.


Alice Waters es "la madre de la alimentación moderna americana"

Alice Waters abrió el restaurante "Chez Panisse" en Berkeley hace 40 años. Tanto ella como su restaurante han recibido numerosos premios y galardones: merecedora de una estrellla Michelin durante varios años y del título de "mejor restaurante de America" en el 2001 de la revista Gourmet, por mencionar solo dos y situarnos. Pero Alice Waters ha demostrado ser mucho más que una excelente cocinera. En efecto, ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de una extensa y solida red de campesinos, artesanos y productores de alimento y en la implantación de los "Farmer's markets" en Estados Unidos: mercados campesinos de venta directa de productos locales, generalmente, ecológicos. Con su firme apuesta por la cocina de proximidad y la agricultura ecológica, en defensa, no solo del mejor sabor de sus platos, sino de la salud, del medio ambiente y de la creación local de riqueza, es una auténtica pionera en activismo alimentario (food activism). Además, a través de su fundación implementa distintos programas destinados a introducir una nueva educación en torno al alimento en las escuelas de su país. Con esta reforma de los comedores escolares, Alice Waters quiere utilizar los alimentos para educar, "cultivar una nueva generación de americanos" y cambiar el modo en que se come en América. Nada menos.

Similar tarea se ha propuesto en Gran Bretaña el muy televisivo chef Jamie Oliver. Este joven cocinero impulsa desde su programa de televisión, su fundación y su restaurante-escuela, una batalla contra la obesidad y los malos hábitos alimenticios de sus compatriotas. Frente al imperio de los congelados y precocinados, los distintos proyectos de este mediático chef, promueven una nueva educación del gusto y animan a los británicos a descubrir (o redescubrir) el placer de ponerse el delantal y cocinar uno mismo.

Cuando uno se acerca con interés sincero al alimento, se percata rápidamente de que el alimento no es solo comida, sino que también está íntimamente ligado a cuestiones de identidad cultural y al desarrollo de las economías locales. Y esto lo ha entendido perfectamente Gastón Acurio. Este chef peruano no solo ha posicionado la cocina de su país como referente indiscutible en el mapa gastronómico mundial, sino que también ha impulsado una auténtica revolución social de base gastronómica. Y ello a través de la integración de las comunidades indígenas productoras de alimento y la formación culinaria de jóvenes en riesgo de exclusión social. En una entrevista concedida con motivo de la apertura de del Centro Culinario Pachacutec, se preguntaba "*¿Qué sentido tiene la gastronomía peruana sino puede contribuir al desarrollo del Perú?, ¿Qué sentido tiene una gastronomía peruana conviviendo con desnutrición, hambre y desigualad de justicia? No tiene sentido*". Por su carisma y vocación claramente social, a Gastón Acurio, le llueven ofertas para que entre formalmente en política. De momento este chef peruano las rechaza. Prefiere continuar con su acción social transformadora


Gaston Acurio: el líder de la revolución gastronómica en Perú.

Algunos chefs comprometidos están demostrando que desde y con la cocina se puede educar en valores y crear conciencia para cambiar el mundo

Producto local y cocina de proximidad: pilares para una buena gastronomía

PRODUCTO LOCAL; EL CABALLO DE BATALLA:

Frente a la importación irracional de productos -limones chilenos, almendra californiana, albaricoque turco, por citar cultivos propios de nuestra isla- comprar producto local tiene muchas ventajas. Es bueno conocerlas y tenerlas en cuenta. Primero, contribuimos a dinamizar la economía local y fortalecemos nuestro sector primario -nuestros agricultores-. Además se logran precios más justos ya que desaparecen los intermediarios; el agricultor cobra más y el consumidor paga menos. El impacto ambiental derivados del transporte y comercialización es menor (no viajan, no se embalan tanto). Y como no, el producto local es más fresco y de temporada. Escoger producto local es una decisión con un verdadero impacto sobre el sistema. Y es que también se milita con la cesta de la compra.

María Solivellas, una cocina de raíz que lleva el alimento de la tierra al plato.

entre ceviches, ajies, pisco sours y suspiros limeños.

En Mallorca también tenemos un buen ejemplo de esta militancia entre fogones. María Solivellas, chef propietaria del restaurante "Ca na Toneta" en Caimari y vice presidenta de Slow Food Illes Balears, es una cocinera "enamorada del producto". "Es lo que nos permite diferenciarnos, la forma que tenemos de crear una gastronomía con identidad propia, de conectar nuestra cocina con nuestro entorno". Es una gran defensora de la sabiduría rural, del recetario tradicional mallorquín, del producto de temporada y de las variedades locales. En su cocina María nos invita disfrutar y a reflexionar. A tomar conciencia de la necesidad de recuperar y preservar nuestro patrimonio cultural, natural y gastronómico. De volver a nuestras raíces y plantar cara al monstruo de la insipidez globalizada.

Por su notoriedad e impacto mediático es bueno que los chefs lideren el movimiento

Jamie Oliver es un chef comprometido con el bienestar de sus compatriotas.

hacia una nueva gastronomía, una gastronomía bien entendida, saludable, sostenible y conectada con su entorno cultural. Sin embargo, para que este cambio sea real, precisa de nuestro compromiso como consumidores. Es importante preguntarse que ponemos en nuestro plato, de dónde vienen los alimentos que comemos y en que condiciones se han producido. Y siempre que podamos elegir producto local. De postre, todos deberíamos pedir cambiar el mundo.

Licors Moyà d'Artà

Majorista importador de vins i licors des del 1890

Magatzems MOYÀ Des del 1890

Vinoteca, 300 botelles amb exposició.
Vins, Licors, Olis, Vinagres, Delicateses, etc...

TALLER DE TAST MOYÀ,
"Un espai dedicat al coneixement i degustació de vins, més informació a www.moya.es".

BOTIGA VIRTUAL,
"Botiga Online de tots el nostres productes a www.moya.es".

El proper taller previst per fer es dissabte 9 de Març , de Gintònics