

Entrevista a Carlo Petrini

Carlo Petrini, sociólogo, escritor y sobre todo “gastrónomo” italiano –como a él le gusta definirse– es el fundador y el alma del movimiento internacional Slow Food. En esta entrevista realiza un repaso a la historia y el sentido socio-cultural y a la vez político de este movimiento. El autor toca temas como la diversidad biológica y su conservación, la soberanía alimentaria, el derecho a la comida o la nueva reforma de la Política Agraria Común, convencido del hecho de que mirar atrás, hacia las tradiciones gastronómicas y nuestros sistemas agrícolas tradicionales no es una nostalgia romántica, sino una respuesta concreta para alimentar nuestro planeta; es la participación de todos y todas en el bien común.

Pregunta: Usted es el fundador del movimiento cultural Slow Food, que nace en Italia en 1986 bajo el nombre de *arcigola* con el objetivo de promover «el derecho a disfrutar la comida». En pocos años este movimiento asume ya un carácter internacional. ¿Nos podría contar, brevemente, la evolución, los objetivos y la dimensión sociocultural de este proyecto? ¿Qué tipo de relación existe con otros movimientos que se reconocen y se acogen a la filosofía *slow* (*slow city, slow travel, etc.*), que en definitiva reivindican una nueva cultura del tiempo, el derecho a un “tiempo lento” como “tiempo vivo”?

Respuesta: Ante todo Slow Food no es solamente un movimiento cultural, sino sobre todo una asociación internacional que cuenta con 100.000 afiliados en todo el mundo y una red que aglutina a «comunidades de comida» en 153 países, a alrededor de 1.000.000 de personas. Es decir, actuamos a todos los niveles en el ámbito de la alimentación: mediante programas educativos, como los huertos escolares en nuestra Universidad de Ciencias Gastronómicas; la defensa y la promoción de productos tradicionales, mediante proyectos específicos como, por ejemplo, las denominaciones de origen y calidad Slow Food –los denominados Presidi Slow Food– (más de 400 en todo el mundo), o a través de iniciativas internacionales como el Salón del Gusto (Salone del Gusto) en Turín. Además, tenemos una presencia constante en muchos lugares, mediante nuestros *convivium* (el ámbito más territorial, más relacionado con lugares específicos con los que cuenta nuestra

Monica di Donato,
Área de
Sostenibilidad,
FUHEM-Ecosocial

asociación) y trabajamos con las comunidades de Tierra Madre. El objetivo es conseguir, en general, que la alimentación corresponda cada vez más a la fórmula «buena, limpia y justa», es decir, conseguir una calidad tanto organoléptica como cultural y ecológica, así como una justicia social tanto desde el punto de vista del productor como desde el punto de vista del consumidor. Está claro que los demás movimientos que utilizan la palabra *slow* se han inspirado en nuestra filosofía, que prevé ralentizar nuestras vidas con el fin de aumentar nuestra calidad de vida, pero también tomar más conciencia crítica sobre cuáles son nuestros hábitos de consumo y qué repercusiones tienen para el planeta y para los demás. Existe, entonces, una afinidad filosófica, pero no existe una vinculación directa con nosotros, si se excluyen las *slow cities*, que sí han nacido dentro del movimiento Slow Food, pero que ahora mantienen una estructura organizativa y un recorrido propio.

Pregunta: Entre los principales objetivos de Slow Food se puede mencionar la defensa y la divulgación de las tradiciones agrícolas y enogastronómicas de todo el mundo. En ese sentido, ¿considera usted que los actuales sistemas de gobernanza, las prácticas y las medidas que se están empleando en el ámbito mundial y en el europeo son las adecuadas? ¿Considera que en estos años se haya avanzado algo, y en qué direcciones?

Respuesta: Considero que las tradiciones, así como los campesinos y sus saberes, están consideradas como «las últimas ruedas del carro» cultural, mientras guardan los anticuerpos y las ideas necesarias para abrazar nuevos paradigmas contra la crisis. Quien está gobernando no advierte todo esto simplemente porque todo está sometido a las reglas de un modo de pensar económico, filosófico y político que en realidad es lo que nos ha llevado hacia esta crisis global. Es el error de siempre, es como querer resolver el problema preservando la manera de hacer y pensar que lo ha creado, como si se enviara a un enfermo de diabetes a cuidarse en una pastelería. Por el contrario, yo estoy convencido de que las tradiciones, sin falsas nostalgias, son la manera más moderna y revolucionaria de enfrentarse al futuro. Hemos cometido el error de prescindir de las tradiciones y los saberes tradicionales unidos a las dificultades del pasado, pero esto es como confundir la hierba con la maleza. Al contrario, contienen mucha sabiduría y muchos aspectos prácticos que son plenamente útiles y compatibles con un estilo de vida más sobrio, ecológico y democrático.

Pregunta: ¿Qué dimensión política puede alcanzar un movimiento como Slow Food? ¿Cómo se traducen los lemas y las ideas en prácticas políticas transformadoras?

Respuesta: La comida es la forma de política más universal que existe, porque todos en el mundo necesitamos comer varias veces al día. Esto conlleva una serie de elecciones

y acciones cotidianas que pueden tener gran impacto sobre nuestra huella ecológica, pero también en las relaciones entre las personas y los Estados, así como sobre las elecciones de los Gobiernos. Ciertamente no estoy revelando nada nuevo. Los lemas deben traducirse cada día en acciones personales y colectivas con el objetivo de mejorar nuestra condición: desde la elección de qué ponemos en el plato hasta la mejora constante de la información y la educación sobre la calidad de los productos, sobre las actividades humanas que todo esto conlleva, sobre las personas involucradas en los procesos, etc. En 2004, Slow Food creó una gran red, bajo el nombre de Terra Madre, a partir de un encuentro con más de 7.000 campesinos y pequeños productores desde todo el mundo que llegaron a Turín, y que reúne a todos los productores de comida limpia, buena y justa de 153 países y todos los asociados de Slow Food. Una red virtual que mediante el trabajo y las elecciones personales de quien come, persigue el objetivo de poder transformar algo el mundo.

Pregunta: ¿Cuál es la posición de Slow Food respecto a la Reforma de la Política Agrícola Común? ¿Qué papel y qué peso otorga a la agricultura y a los campesinos en Europa a partir de 2013?

Respuesta: Hemos enviado una carta a todos los eurodiputados para comunicarles nuestra posición en relación con la PAC. En esta carta se describe también un nuevo paradigma y nuevos objetivos encaminados a la sostenibilidad y a una nueva ruralidad. La PAC del mañana no podrá tener en cuenta sólo los aspectos productivos. En ese sentido, es necesario generar un cambio desde una política meramente agrícola a una política agrícola y alimentaria. Para conseguir alcanzar estos objetivos, es necesario introducir cuatro cambios fundamentales dentro de la estructura de la PAC: 1) Promover producciones a pequeña y mediana escala; 2) promover producciones vinculadas al territorio; 3) promover sistemas agroalimentarios locales; y 4) promover sistemas agroalimentarios que respeten los ecosistemas. Más allá de esto, Slow Food, sobre la base de su propia experiencia en el sector agroalimentario, propone una serie de iniciativas concretas, relacionadas sobre todo con dos sectores decisivos para el futuro de la agricultura europea: los jóvenes y la producción de pequeña y mediana escala.

Pregunta: Especulación sobre el precio de los alimentos y cambio climático: ¿Qué riesgo conllevan para la seguridad alimentaria mundial?

Respuesta: El riesgo es enorme, y ya es evidente: el de que unos pocos sujetos o grandes multinacionales o grupos financieros lleguen a controlar nuestra alimentación, exacerbando los daños sobre el clima y el entorno natural y, sobre todo, sobre los campesinos que producen los alimentos, que ya se encuentran en condiciones de precariedad insostenible. De la

misma manera, también los consumidores están afectados: se limita la capacidad de elección, se limita la biodiversidad, se limita la diversidad cultural, y todo ello afecta también a la calidad de la comida. Para preservar su calidad, su salubridad e incluso su utilidad económica es precisa una base local, comunitaria y no sólo de producción en serie a nivel industrial.

Pregunta: ¿Qué respuestas pueden ofrecer los OGM (Organismos Genéticamente Modificados) y las biotecnologías a los actuales desequilibrios alimentarios y ecológicos que vive el planeta? ¿Cuáles son los riesgos en los que puede incurrir Europa con los OGM, considerando las características físicas del territorio y los ecosistemas que se encuentran en el mismo? ¿Cuáles son las alternativas agroecológicas que existen frente al desafío biotecnológico?

Respuesta: Los OGM no constituyen la respuesta y la solución a nada, sólo a los intereses de quienes los desarrollan y venden. El riesgo, más allá de los posibles problemas relacionados con la salud humana y de los equilibrios naturales, es sobre todo que el control de la comida se concentre todavía más en las manos de pocos sujetos, expropiando la soberanía alimentaria de los pueblos. Se puede hablar tanto de los problemas que pueden causar los OGM, muchos científicamente demostrados y otros que todavía no lo están, pero considero que la oposición tiene que insistir en que los OGM son una emanación de la industria, hecha en y para el interés de la industria, y no de la gente y de los pueblos del mundo. La agroecología posee muchas armas que puede utilizar en esta lucha, porque es igual de productiva, porque respeta los territorios y las personas que viven en ellos, porque produce alimentos de mejor calidad tanto desde el punto de vista fisiológico para el hombre como desde el punto de vista cultural y, por supuesto, es sostenible.

Pregunta: El fenómeno del despilfarro de comida está asumiendo dimensiones preocupantes a nivel global: en los países ricos se tiran grandes cantidades de comida todavía en buen estado, mientras que en los países pobres se verifican pérdidas, sobre todo en la primera parte del proceso, más cerca de las fases de producción y conservación. Todo esto se produce en un contexto de creciente escasez de recursos, de aumento de la población a nivel mundial, de reducción de los servicios de los ecosistemas, etc. El despilfarro es una variable creada por el actual sistema económico dominante, que se sirve de ella para retroalimentar su espiral consumista. En ese sentido, ¿qué recomendaciones, desde un plano político pero también individual, piensa que podrían darse?

Respuesta: En un plano más individual es más fácil de lo que se piensa: no despilfarrar, recuperar las recetas, de las que es rica nuestra tradición gastronómico-cultural, que apro-

vecha las sobras, hacer la compra de manera equilibrada y precisa, no ceder a los engaños de la gran distribución y de sus grandes ofertas, consumir preferiblemente productos locales y de temporada, hacer más veces la compra, etc. La existencia de los sistemas agroalimentarios locales constituye una excelente respuesta contra el despilfarro, porque se utilizan productos de temporada, se recupera la fantasía en la cocina, en la preparación de la comida, no se está sometido a las reglas impuestas de la gran industria que quiere consumidores poco atentos a las exigencias de quién cultiva la tierra y del planeta mismo. El despilfarro es al mismo tiempo una causa y un efecto del sistema alimentario global. Sólo cambiando este sistema a partir de nuestras costumbres cotidianas, llegaremos a acabar con él, y a hacer que también a nivel social sea un fenómeno mal visto, un fenómeno que hay que evitar. Al contrario, hoy el despilfarro es tan común, que prácticamente pasa casi desapercibido.

Pregunta: Muchas de las reflexiones hechas hasta ahora, parecen conducir a pensar que ya no se produce y consume comida para satisfacer las necesidades alimenticias de las personas; prácticamente es pura mercancía, que ante todo debe obedecer a la lógica y a las reglas económicas del mercado. ¿Está de acuerdo?

Respuesta: Sí, hoy la comida es prácticamente una mercancía de consumo como cualquier otro objeto que compramos. Es una mercancía de usar y tirar, que está completamente desposeída de valores y de calidad. No es una casualidad que la única manera de valorar la comida ha llegado a ser únicamente su precio. Pero sabemos que entre valor y precio existe una gran diferencia.

Pregunta: Alimentación ecológica frente a alimentación “convencional”. Los productos cultivados sin pesticidas, respetando los suelos, mediante técnicas poco invasivas, etc., tienen un coste biofísico menor respecto a los así denominados productos convencionales, que contienen altas cantidades de insumos químicos y energéticos. En términos monetarios esta relación se invierte. Es indudable que el precio no refleja en ningún caso el “coste ecológico”, ni el valor de las cosas. En este sentido, la producción ecológica está destinada a seguir siendo un producto de “élite”. Pero estudios recientes demuestran que la escala de producción de los productos ecológicos está creciendo de manera continuada. ¿Se especula también sobre lo ecológico? ¿Cuáles son las variables fundamentales que podrían reequilibrar este sistema?

Respuesta: Es preciso no seguir con la lógica de valorar sólo a través del precio. Si yo compro un producto ecológico es necesario que tenga conciencia de que pago más porque estoy ayudando a los campesinos, que a su vez ayudan a la tierra. Y me atrevo a decir

que tiene que llegar a ser una práctica habitual pagar más la comida. No me refiero, está claro, a los productos de lujo, sino a la alimentación cotidiana, también a los productos más humildes y comunes. Es una cuestión de prioridad: cuando me dicen que la comida cuesta demasiado yo pregunto siempre cuál es su presupuesto para las llamadas telefónicas, cuántas pantallas de plasma tienen en casa, si llevan ropa de marca. Antes de todo está la comida, después todo lo demás. En ese momento será posible invertir un poco más en alimentos que no solo nos hacen bien a nosotros, sino también a quien los produce y al entorno natural.

Pregunta: El filósofo alemán Feuerbach, en 1862, afirmaba que «el hombre es lo que come». Es decir, en la comida se refleja nuestra manera de vivir y relacionarnos en y con la naturaleza. ¿Cuáles son las consecuencias de todo esto y cuáles los valores que hay que rescatar para vivir positivamente esta estrecha relación?

Respuesta: La comida es naturaleza que llega a transformarse en cultura, es lo que más nos une con lo que nos rodea. Si damos por buena la frase de Feuerbach, nuestra sociedad, en los últimos decenios, ha vuelto atrás. Es decir, si somos lo que comemos, ¡pobres de nosotros! Pero es así, y desde este punto es desde el que hay que volver a comenzar. Si como un trozo de jamón, ese trozo después de pocos instantes llegar a ser Carlo Petrini, es decir, es parte de mí. La ropa de marca, al contrario, siempre se quedará fuera de mí, y un día llegaré incluso a tirarla. El valor que tiene que movernos es que la comida es algo sagrado, porque cada día nos transforma, de alguna manera, al igual que transforma la tierra en la que se produce.

Pregunta: Malnutrición, obesidad, cáncer, enfermedades cardiovasculares, etc. son los costes ocultos de modelos alimentarios equivocados. ¿Cómo se está jugando con el bienestar de las personas?

Respuesta: Este es un aspecto gravísimo de la huida hacia delante de nuestro sistema alimentario. Si consideramos solo el precio, no estamos considerando los costes sociales, ambientales, culturales a los que estamos sometidos como colectividad. Estas pandemias alimentarias del nuevo siglo son una de las tantas caras de la moneda que ve la comida solo como una mercancía, y nada más. Si se cambia el sistema, se cambiará esto también.

Pregunta: Una última pregunta para cerrar esta entrevista. En 2004 la revista *Time* le atribuye el título de “Héroe europeo”, y en enero de 2008 *The Guardian* le incluye entre las cincuenta personas que podrían salvar el mundo. Son reconocimientos de

prestigio que al mismo tiempo están cargados de mucha responsabilidad. Entonces, ¿qué consejos daría ahora para intentar superar las grandes crisis alimentarias (en la dimensión económica, cultural, etc.) que muy a menudo se viven a nivel mundial?

Respuesta: Educación gastronómica, aprended a conocerla, a saber de dónde viene la comida, cómo se produce, aprended a saborearla y a apreciarla con el fin de reconocer las pequeñas diferencias y la calidad. Elegid no solo en base al precio, sino en base a lo que la comida representa, respetándola y no despilfarrándola. Dejad ya de ser consumidores pasivos y convertiros en co-productores, en los principales aliados de los campesinos, en personas para las cuales el acto de comer representa solo el último de una larga cadena que va desde la tierra a nuestro cuerpo, que toca e involucra a miles de sistemas complejos que muchas veces ni conocemos. Llegad a ser consumidores conscientes, retomad el placer de la comida, porque ser partícipes y responsables de grandes cambios hoy es la cosa más inmediata y placentera que se pueda llegar a hacer, sencillamente con un acto tan común como lo que se come cada día.