

“La comida biológica se ha de servir en la escuela”

Carlo Petrini, fundador del movimiento Slow Food



XAVIER CERVIERA / ARCHIVO

Los postulados del movimiento Slow Food, surgido en Italia en 1989, empiezan a colarse en la agenda europea. Bruselas ha asumido que la futura política agrícola común debe prestar más atención a la agricultura de pequeña escala y el comercio local. Pero la idea tiene escasos seguidores entre los gobiernos europeos y la Eurocámara, por eso la Comisión Europea busca aliados y argumentos.

Entre los invitados a una reciente conferencia sobre las necesidades del sector estaba Carlo Petrini, periodista italiano fundador del Slow Food, que cuenta con más de 100.000 socios en todo el mundo. Desportista contra la *fast food*, la comida y el estilo de vida acelerado, pero la entrevista se hace a velocidad expres. Políticos, activistas y periodistas se pelean por arañar unos minutos al profeta la buena comida: “Buena para quien se nutre, para quien cultiva y para el medio ambiente”.

Ha venido a Bruselas para defender ante la Comisión la importancia de la agricultura local cuando lo contrario, las explotaciones industriales. ¿Cree que aún se pueden cambiar las cosas?

Si. Es la primera vez que el comisario de Agricultura habla de esta manera. Implicar al responsable de Salud y Seguridad Alimentaria es un buen punto de partida. Aun así, es una cuestión muy compleja, con muchos intereses económicos y lobbies de por medio. Y la situación de la agricultura industrial, intensiva, es dramática en Europa. Por eso, para salvaguardar la agricultura es fundamental cambiar el paradigma. Si seguimos pensando en producir de forma industrial, a precios muy bajos, la agricultura europea se va a acabar.

¿Ve sensibilidad ciudadana?

Sí. Por un lado me preocupa la situación, pero por otro veo que hay cambios y eso me hace ser optimista. En muchas partes de Europa vemos cómo aumenta la sensibilidad hacia la defensa del paisaje, la agricultura local, los buenos alimentos... Eso es muy importante para mantener al pequeño productor.

Ahora mismo en Europa lo caro no es comer, sino comer alimentos buenos; ese es ahora el auténtico lujo. Eso es así porque estamos dando el 40% de las ayudas europeas al 20% de

los productores (los que se dedican a la agricultura intensiva) y el 80% restante no recibe casi nada. Además, hay muchas trabas. Si un agricultor quiere seguir prácticas biológicas debe pagar la certificación, mientras que el que destruye el medio ambiente no paga nada.

¿Qué proponen?

El 40% de las ayudas europeas debería ir a la agricultura virtuosa, aquella que respeta el medio ambiente, que hace productos biológicos y respeta el paisaje. Si transferimos ese dinero al pequeño productor, la calidad dejará de ser

LA PROPUESTA

“El 40% de las ayudas debería ir a la agricultura virtuosa y bajarían precios”

ESTADOS UNIDOS, A LA CABEZA

“Michelle Obama tiene un huerto en la Casa Blanca, ¡aquí no hay nada igual!”

elitista. Pasará a ser accesible a todos. Si creemos que la calidad es un derecho exclusivo de los ricos, hemos fracasado. **Es lo que hoy se percibe en cualquier supermercado.**

Por eso estamos aquí, para luchar en favor de que la UE transfiera gran parte de sus ayudas a la pequeña agricultura de sus ayudas a la pequeña agricultura de calidad. Así habrá precios accesibles para todos los bolsillos. Y si la demanda para todos los bolsillos aumenta, los

precios serán más ajustados. Por ejemplo, en centros públicos como hospitales y escuelas se deberían consumir productos locales y biológicos. Se habla mucho de la agricultura biológica en los grandes restaurantes, ¡pero no son ellos los que van a cambiar la economía!

Cuando haya productos locales y orgánicos en los comedores escolares, en los hospitales, entonces cambiarán las cosas. En EE.UU. ya están ganando la batalla... En el imperio del *fast food*, hay ya 12.000 mercados locales...

...Estados Unidos es muy grande... Sí, pero también lo es Europa. Y en Estados Unidos el número de granjeros orgánicos crece y allí se trata de cuidar la biodiversidad alimentaria. La primera vez que fui a Estados Unidos había dos tipos de cervezas, ¡ahora hay 5.000 microcervecerías! Tienes a Michelle Obama plantando un huerto biológico en la Casa Blanca, ¡aquí no vemos a Sarkozy ni a la reina de Inglaterra haciendo algo parecido!

El consumidor que pretende hacer una compra responsable puede encontrar un producto orgánico pero que no procede del comercio justo. O que lleva la etiqueta de *fair trade* pero es insostenible porque viene de la otra punta del mundo...

Todo es importante, pero lo primero es que sea local. Si para encontrar un alimento orgánico tienen que traerlo de Argentina, no me sirve. Pero lo que necesitamos es arte todo más informacion. La salvaguarda de la calidad, la nueva revolución alimentaria y del gusto, llegará a través de la información. ●

dos en el dormitorio de la vivienda. El cuerpo de la mujer tenía un fuerte golpe, mientras que el hombre registraba un corte en los brazos, según publicó ayer el diario *Surr* de Málaga.

En el domicilio de la pareja, situado en la calle Maspalomar de la barriada Islas Canarias, se intervino una herramienta homicida.

La autopsia tendrá que determinar la causa de las muertes y el momento en el que se produjeron, y de confirmarse que es un caso de violencia machista, se trataría la decimocava mujer fallecida a manos de su pareja en España en lo que va de año. ●



Magi Camín

Los sobrinos del ingenier

Cien años atrás, Joan Magall escribó el emblemático *Elogi de la patria*. Eran unos tiempos en los catalanohablantes -prácticamente todos los habitantes de Catalunya-, que vivían en la diglosia de una lengua que cursar los estudios sólidamente que, tomaban conciencia de esta anomalía. Había que dotar a catalán de herramientas para fuera una lengua de uso en todos los ámbitos. La Renaixença literaria para plantear la necesidad de una gramática oficial y populares de manera oficial y populares llevaron a cabo varios intentos.

Los terrenos abonados facilitaron la germinación de las semillas. En el caso, aparte de la literatura, que había de buen impulso, brotó la política y la científica. En 1911 Prat de la Ribera, entonces presidente de la Diputación de Barcelona, Mancomunitat llegaría en 1919 a la Sección Filológica del *Estudis Catalans*, creado años antes. La academia de la lengua catalana, sin embargo, tuvo una dificultad: el principal referente lingüístico, sino un ingeniero imperativo familiar, Pompeu no hizo la carrera de Letras, lo que le habría gustado.

Esa formación técnica fue lo que le ayudó a medir la distancia entre la lengua hablada y la escrita. En 1912, hace cien años, publicó en catalán la *Gramma lengua catalana*. En la introducción el propio Fabra explica lo que hace con una contradicción

Hace cien años, la catalana vivió varios momentos fundacionales trascendentes

existe actualmente ninguno catalana para uso de los catalanes; y en realidad, apenas unos pocos contados serán los de lengua castellana que seos de conocer un idioma por más de tres mil millones de españoles y cuarenta millones como Lluís y Ausias Mars como Lluís y Ausias Mars los antiguos, y como Mars d'ager entre los modernos Fabra, a los 14 años, carta para sus sobrinos, de vacaciones. Escribió los "sobrinos". Acto seguido momentos de reflexión, y pel y empezó de nuevo: "nebots". Así nació el *llibre en la Fira Modernista*. Fabra se pasó contando dotas. No me había perdede que el maestro tenía do con David Paloma, la UAB.

Desde entonces, dicen años, la historia del y de la oficialidad del a trompicones. Menos geniero puso los cimientos

mcampos

Tengo
Cognit
atca. M

“Si

nos



ué p
lesca
Lo y
que s
fund
ta em

¿?Q
cerebro adole
Se aceleran y madur
cambios antes in
cambios en ciertas r

¿Qué cambios?

En la materia blanca
¿Qué es la materia
La sustancia que recu
gas cerebrales: se in
así las señales eléctri
con más celeridad. Co
sibilidad para lo emoc
¿Y qué pasa con la
Compone la superficie
ahí observamos una po

¿Una poda?

Cuando somos bebés
nuestro cerebro con mi
Una esponja de gran
Si, y luego podamos las
frecuentadas: tus experi
Unas se musculan, o
Y en la adolescencia culi

LOGI

Este Verano
¡escápate a RI
con Logitravel.com

RIU
Hotels & Resorts

Hallada una pareja muerta en un posible crimen machista

ESTEPONA Agencias

Los cadáveres de un hombre de 77 años y de su pareja de 75 fueron hallados durante la tarde del sábado en su vivienda de Estepona (Málaga) con signos de violencia, lo que apunta a un posible caso de violencia machista, según informaron ayer fuentes policiales. Los agentes accedieron a la vivienda en la que resi-

dia la pareja, a la que los vecinos llevaba varios días sin ver, y encontraron ambos cadáveres.

Según la primera hipótesis policial, la mujer fue golpeada por su compañero sentimental, quien después de cometer el crimen se suicidó, por lo que inicialmente se descartó la intervención de terceras personas.

Ambos cadáveres fueron encontra-