



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

REPORTAJE

*LA ADOPCIÓN DE ESTILOS DE ALIMENTACIÓN ORGÁNICA  
EN LA CIUDAD DE MÉXICO*

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
LICENCIADA EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN

PRESENTA

ROJANO RAMÍREZ SAMARA

ASESOR: MTRO. JOSÉ ALFREDO ANDRADE GARCÍA



MÉXICO, DF.

CIUDAD UNIVERSITARIA 2010



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

He contraído una deuda eterna con mis dos *mamás*, que a lo largo de este difícil camino, no conocieron ningún obstáculo para apoyarme hasta el final. El alma de este texto pertenece a mi abuela; su voz, a mi madre. Todo el mérito por las cosas buenas es suyo.

Este texto está dedicado a ellas:

**Julia**

y

**Ana Julia**

Nada podrá medir el poder que oculta una palabra. Contaremos sus letras, el tamaño que ocupa en un papel, los fonemas que articulamos con cada sílaba, su ritmo, tal vez averigüemos su edad; sin embargo, el espacio verdadero de las palabras, el que contiene su capacidad de seducción, se desarrolla en los lugares más espirituales, etéreos y livianos del ser humano.

**Álex Grijelmo**

# Índice

<b>Introducción</b>	1
<b>Capítulo 1</b>	
<b>Periodismo contemporáneo</b>	5
Elementos y herramientas del periodismo moderno	8
Los devaneos de la objetividad	13
Reportaje literario	16
Relato periodístico	20
<b>Capítulo 2</b>	
<b>La opción orgánica</b>	24
En el frente verde	49
Cifras agobiantes	55
<b>Capítulo 3</b>	
<b>Alimentos proveedores de estatus</b>	57
Comer como rey	65
“Los alimentos que cultivamos aquí tienen rostros de personas”	70
Muchos mentirosos y unos pocos auténticos	75
<b>Capítulo 4</b>	
<b>Orgánicos. Un espectáculo inocuo</b>	80
De la supervivencia del más apto	82
Credulidad maximizada	85
¿Está en nosotros?	90
El brócoli en el banquillo	100
<b>Conclusiones</b>	101
<b>Bibliografía</b>	104

## **Introducción**

Mediante este reportaje pretendo ofrecer una visión de las nuevas dinámicas de consumo que afectan a la alimentación hoy en día, específicamente el creciente interés por los alimentos orgánicos en la ciudad de México. Una tendencia que coincide con la adopción de una serie de medidas orientadas a frenar el impacto negativo de la agricultura industrial sobre el medio ambiente y el ser humano.

En tanto que los alimentos orgánicos suelen definirse de forma restringida como aquellos que han sido manufacturados sin la ayuda de sustancias químicas, mi trabajo en esta investigación consistirá en demostrar que este sistema productivo no se reduce a la generación de productos de calidad y seguridad garantizados, sino al hecho de que posee una gran capacidad para movilizar recursos de diversa índole y abarcar multitud de dimensiones: sociales, culturales y ecológicas.

Partiendo de esta premisa es como se puede entender que la agricultura orgánica responde a una nueva dinámica de consumo, que exige productos con una trazabilidad y una calidad garantizada, y que frente a la estandarización y homogenización que suponen las grandes cadenas internacionales, busca generar productos diferenciales y distintivos, acordes con los nuevos valores sociales de salud, pureza, nutrición, justicia y autenticidad.

Estas conductas hay que analizarlas dentro de un contexto de cambio en los hábitos de consumo de las sociedades contemporáneas, donde se demandan productos diferenciales que sean capaces de otorgarle una suerte de “identidad” o “estatus” al consumidor. Teniendo en cuenta que la alimentación humana comporta una dimensión simbólica y social, estos alimentos se perfilan para convertirse en los nuevos referentes del sibaritismo y lo exclusivo.

En consonancia con la corriente que demanda alimentos singularizados, con un anclaje en el ambientalismo y una vinculación a métodos agrícolas concretos, los productos orgánicos permiten concatenar todo ese conjunto de ambiciones sociales,

garantizando, además, una serie de valores intangibles altamente demandados: la reducción de la contaminación, el bienestar animal, la generación de diversidad, la necesidad de alimentos más sanos para la sociedad, etc.

Todas estas cuestiones serán abordadas a partir del análisis de casos de diferentes individuos, implicados de una manera o de otra con el movimiento orgánico que se gesta en la ciudad de México. Mi gama de entrevistados irá desde consumidores, productores, nutriólogos y comercializadores, hasta estudiosos de la materia. En varios de estos casos, haré uso de la crónica para dar cuenta de sus hábitos de vida y de consumo. Paralelamente, recurriré a las reflexiones recolectadas en entrevistas y diversos textos de apoyo. De modo que mi investigación incorporará y combinará varios procedimientos periodísticos y recursos de escritura.

En el capítulo 1 me ocupo de definir las características, recursos y herramientas que atañen al periodismo contemporáneo, así como las diversas modalidades de escritura que de esta corriente se derivan: el reportaje literario y el relato periodístico. La presencia de este capítulo responde al hecho de que mi reportaje está construido en función de técnicas y herramientas propias del *neoperiodismo*. Por este motivo, a lo largo de mi investigación, hago uso de diversos elementos literarios tales como: metáforas, evocaciones, descripciones detalladas, reproducción de diálogos y escenas, etc.

La decisión de realizar un reportaje construido a partir de elementos extraídos del periodismo literario, radica en el interés de enriquecer la cantidad y la calidad de la información ofrecida al lector, pero sin prescindir de la vivacidad estilística. Me interesa esencialmente construir una composición narrativa armónica y amena, capaz de soportar diversos puntos de vista. En tanto que el uso del lenguaje determina la “realidad” ofrecida al lector, mis objetivos narrativos no sólo responden a la veracidad documental, sino al interés de ofrecerle una especie de *inventario sensible* de las impresiones que logré recabar durante mi investigación.

Así pues, recorro a la estética literaria, en el entendido de que cualquier trabajo periodístico debe apelar al interés y al agrado de sus lectores. Estoy convencida de que

el acto de leer (incluidos los trabajos periodísticos) debe ser sobre todas las cosas, una experiencia esencialmente gozosa.

Una vez definidas las características y herramientas del periodismo literario, en el capítulo 2 abordo los conceptos básicos que rodean al fenómeno de los orgánicos, es decir: su definición, características, ventajas, su impacto ecológico y certificación. Todo visto a través de la mirada de los expertos: agrónomos, biólogos, comercializadores, ambientalistas, médicos y por su puesto a través de los ojos de quienes los producen. A la par de la presentación de estos testimonios y opiniones, intercalo las crónicas de sujetos asiduos a los regímenes orgánicos, doy cuenta de sus estilos de vida y de consumo, así como de sus respectivas posturas éticas y de salud. A lo largo de este capítulo, defino conceptos como: cultivo ecológico, agricultura tradicional, biotecnología y *Comercio Justo*.

En la tercera parte de mi investigación analizo el aspecto simbólico otorgado a los alimentos orgánicos en la ciudad de México. Mediante los recursos de la crónica y la descripción, relato mi experiencia en diversas *ecotiendas* y restaurantes especializados en comida natural. Reproduzco también, algunos de los diálogos que sostuve con individuos adeptos a este tipo de alimentación. En el afán de desentrañar qué hay detrás de la adopción de estos nuevos hábitos de consumo, recurro a diversos especialistas como psicólogos y antropólogos, a la par de acudir a varios textos de sociología y psicología social. Hacia el último apartado *Muchos mentirosos y unos pocos auténticos*, abordo el fenómeno mediático de la alimentación orgánica en Hollywood y su incidencia en las dinámicas de consumo a nivel mundial.

El último capítulo de mi investigación está dedicado al ámbito de la salud, específicamente a la manera en cómo los alimentos orgánicos inciden sobre el bienestar físico de sus consumidores. Con el objetivo de despejar todas las dudas e inconsistencias que este nuevo fenómeno alimentario suscita, visito a varios especialistas (nutriólogos, alergólogos, neumólogos) quienes a partir de su experiencia y casos en consulta, me comparten su opinión respecto a la adopción de dietas naturales. Como soporte al veredicto de los especialistas, muestro algunos de los escándalos más representativos de la industria alimentaria, al mismo tiempo que hago oír la voz de quienes han padecido los malestares causados por la comida industrializada.



Así, a través de este reportaje, no sólo pretendo dar cuenta de las características y repercusiones de este nuevo fenómeno alimentario, sino que mediante diversos recursos literarios, aspiro a ofrecer un documento ameno y atractivo, capaz de convertirse en una vía relevante de conocimiento sobre el tema de los orgánicos en la ciudad de México. Siendo que el periodismo ha sido en buena medida una cultura esencialmente narrativa, el género del reportaje ha sido la mejor ruta para la elaboración de este trabajo.

# I

## Periodismo Contemporáneo

La significación del periodismo literario o periodismo contemporáneo ha sido contundente durante las últimas décadas; de esta unión entre periodismo y literatura ha emanado una prolífica gama de nuevas modalidades de expresión y estilos periodísticos, que tiempo atrás se hallaban irremediabilmente subyugados a los preceptos del periodismo tradicional. Integrado por procedimientos documentales, vocación testimonial y literatura, el nuevo periodismo ha ido adquiriendo una fisonomía propia a fuerza de la incorporación de nuevos recursos compositivos y estilísticos de origen literario.

Con el advenimiento de estos nuevos procedimientos de escritura, el juicio tradicional para valorar la objetividad y el carácter estético y documental de las obras periodísticas sufrió una conmoción radical, nutrida de la polémica confluencia entre periodismo y literatura. En el afán de enriquecer su valor narrativo, el reportaje fue tomando elementos de otras modalidades propiamente literarias, como de los diarios personales, las biografías, las crónicas, las narraciones de viajes y la literatura epistolar. Sin embargo, la incorporación de herramientas literarias no respondía únicamente al hecho de adornar la escritura periodística, sino a la necesidad de explorar nuevas posibilidades narrativas, expresivas y cognitivas que dieran cuenta con amenidad de los acontecimientos relevantes del mundo.

Transformar el anquilosado discurso del periodismo generalista es el desafío que se ha impuesto el periodismo contemporáneo, ávido de explotar las capacidades estéticas y evocativas de la palabra. Empero, dicha tarea no es algo sencillo, en tanto que debe considerarse la dificultad de ordenar y cohesionar en un relato armónico, voces de origen y características muy diversas – testimonios, declaraciones, diálogos, grabaciones, entrevistas y memorias personales –, todo con el fin de construir un relato sólido y ameno, pero a la vez colmado de veracidad documental.

Una vez superadas las limitaciones inherentes a la objetividad periodística, es decir la escritura exacta y esmerada de hechos, datos, voces y fechas, el periodista puede

entregarse a la descripción de las sensaciones visuales, acústicas, olfativas y táctiles que rodean a los hechos y a los actores. De modo que quien construye el relato logra imprimirle su sello personal. No obstante, hacer uso de técnicas literarias, sin un conocimiento y manejo adecuado de las mismas, con frecuencia arroja resultados mediocres y a la larga poco objetivos.

Alejandro Iñigo describe la relación entre periodismo y literatura de la siguiente manera: “En el periodismo lo más cercano al reflejo de lo real es la objetividad que, como sabemos, viene con cargas adicionales inconscientes o insertadas a propósito dentro del texto. No ocurre lo mismo, cuando la luz o las imágenes se refractan a través de un prisma. Aparece una gama de colores de acuerdo a la intensidad de la luz imperante y las imágenes cambian, se distorsionan y se multiplican en función de los cortes y aristas del cristal refractor. Pero sigue siendo la misma realidad”<sup>1</sup>. La idea de Iñigo apunta a que la creación periodística conformada de elementos literarios, es una suerte de prisma destinado a refractar y no a reflejar la realidad circundante.

A través de la hibridación entre técnicas literarias y periodismo se le ofrece al lector la realidad de los hechos dentro de una funda, un revestimiento narrativo ameno o como señala Iñigo “a través de un prisma” cuya función es evocar los colores, sensaciones, olores y sabores que aderezan la estructura o el curso de un relato. Son varios los periodistas que han incursionado en este audaz maridaje entre literatura y periodismo, arrojando resultados portentosos y de enorme valor artístico, entre ellos: Ryszard Kapuściński, Günter Wallraff, Leonardo Sciascia, Truman Capote, Tom Wolfe, Alberto Cavallary, John Hersey, Lillian Ross y Norman Mailer.

Las viejas formas de producción y consumo cultural, las categorías tradicionales de valoración artística y la sensibilidad de los públicos han sufrido una transformación radical debido al impacto de estas nuevas hibridaciones periodísticas; de tal modo que han empezado a desdibujarse los límites aparentes que tradicionalmente venían separando las características estéticas y epistemológicas entre literatura y periodismo.

---

<sup>1</sup>Alejandro Iñigo. *Periodismo literario*. P. 89.

En el periodismo contemporáneo, el lenguaje debe ser tan descriptivo como una pintura. El autor ha de caracterizar con detalle cada personaje, escena y lugar. Su tarea es mostrar a los lectores, algo que él mismo observó y vivió a profundidad. Este tipo de trabajo exige que el periodista no sólo registre los datos básicos o los que se ven a simple vista, por el contrario, requiere la descripción de las escenas, fenómenos y diálogos que transcurren a la par de la historia base. Dar cuenta de datos históricos, arquitectónicos o geográficos es el plus de este tipo de periodismo; y es que el escritor no puede conformarse con ofrecerle a su lector una idea aproximada de los hechos, es preciso hacerle sentir inmerso en el sitio sobre el que versa el relato.

Hay prodigiosos trabajos periodísticos que trascienden por mucho el mero ejercicio informativo, para insertarse de lleno en el terreno de la literatura. Varios relatos periodísticos y descripciones cuya base es el reportaje, hoy son admiradas narraciones, objeto de reflexiones generalizadas. Del desarrollo expansivo de la literatura y el periodismo ha manado una nueva visión, ocupada en resquebrajar los moldes que mantenían sujetos y desvinculados a los textos del escritor y el periodista. Después de varios años de polémica se han yuxtapuesto sus lenguajes en una imbricación de géneros periodísticos y literarios.

Actualmente se realizan investigaciones documentales salpimentadas de elementos literarios, o bien, construidas en función de arreglos novelísticos. La crónica y el reportaje también pueden insertarse ya en un estilo narrativo, que tiempo atrás era considerado estrictamente “literario” o “culto”. La acción comunitaria y el auge de las nuevas tecnologías de la información han requerido del periodismo escrito, una apertura extraordinaria hacia nuevas herramientas y formas de expresión; la misma realidad exige un nuevo logos para ser comunicada.

De la convergencia entre literatura y periodismo se ha desbordado una proliferación de obras que antes era posible catalogar sencilla y esquemáticamente, y que ahora dudamos en calificar como enteramente literarias o enteramente periodísticas. Insertarlas por completo dentro de un único rubro se antoja una tarea ardua, en tanto que requiere un sesudo análisis de sus características epistemológicas. Dentro de las amplísimas actividades del periodismo actual, resulta muy difícil emitir una respuesta definitiva al respecto, debido a que los trabajos periodísticos cada día vulneran más la

frontera de estatus impuesta por la literatura, al mismo tiempo que amplían las cualidades de su propia naturaleza.

La belicosidad de este siglo, los descubrimientos científicos, las acciones políticas y el impresionante e invasivo desarrollo tecnológico, reclaman una profunda y constante transformación de los productos periodísticos, es decir, la evolución de sus niveles de clasificación. Es cierto que el periodismo sufre una literaturización más marcada que hace unos años, pero también es necesario que la literatura experimente una suerte de metamorfosis o reclasificación sustentada en las aportaciones y cambios que ha venido proponiendo el periodismo. Al final, tanto el periodismo como la literatura han sufrido los embates de las nuevas tecnologías de la información y han sabido absorber, digerir y crear nuevos lenguajes y dinámicas comunicativas, en el afán de cubrir los requerimientos de una sociedad cada vez más globalizada.

El periodista ávido de explotar las capacidades evocativas de la palabra y rodeado de las vastísimas posibilidades que le ofrece su propio medio, deberá ampliar sus conocimientos y habilidades literarias, si lo que pretende es superar las limitaciones narrativas que caracterizan al periodismo tradicional. De igual forma, el literato extraerá del periodismo aquellos conductos o herramientas que retroalimenten su creatividad y refresquen su propia metodología. Es deseable que ambas actividades, literatura y periodismo, superen sus diferencias inherentes para nutrirse de sus respectivas naturalezas.

### **Elementos y herramientas del periodismo moderno**

Uno de los elementos esenciales del periodismo moderno radica en relatar los hechos de manera emotivo-dramática, es decir, provocar que el lector se sumerja en el particular universo narrativo del periodista. Es éste último el que determina la intencionalidad del relato, puesto que a través de diversas herramientas discursivas transmite su “sentir” al lector, buscando que su vivencia sea captada en los mismos términos en que él la experimentó.

La tarea de excitar la sensibilidad e imaginación de los lectores, admite cierto grado de subjetividad en el discurso, ya que el narrador emite un punto de vista personal, materializado a través de la descripción de sus impresiones. Por lo tanto, el relato se construye ya con una intencionalidad prefijada, es decir, con el objetivo de que el lector realice una determinada lectura de los hechos, que por supuesto también admite el afloramiento de nuevas significaciones.

Cuando el periodista se impone como el eje a través del cual transita la historia, ejerciendo el papel de protagonista o testigo de la misma, logra imprimírle al relato un importante grado de veracidad, ya que su credibilidad queda legitimada a través de su presencia en el lugar de los hechos. Si bien hay trabajos que no requieren la presencia del periodista en los acontecimientos que narra, son aquellos relatos provistos de valor testimonial, los que suelen resultar más atractivos para los lectores.

Hacer “sentir” al lector es la premisa fundamental que señala Tom Wolfe en *El nuevo Periodismo*. Estos son algunos de los recursos que el autor sugiere para lograrlo: “Presentar los hechos como una ‘novela’ y por tanto: recrear escenas para ‘hacer’ al lector testigo del suceso que se le narra; registrar diálogos para que el lector ‘escuche’ las conversaciones; emitir su punto de vista para que el receptor ‘experimente’ la realidad, tal y como el periodista la experimentó, presentar detalles simbólicos del estatus de la vida de los involucrados para ‘mostrar’ al lector cómo son, cómo viven, y cómo se comportan”<sup>2</sup>.

En tanto que el periodista funge como el creador absoluto del relato, articulando cada escena, cada diálogo y descripción, la intencionalidad de su discurso estará determinada por el uso que haga del lenguaje. En este sentido, las formas dominantes son la narración y la descripción, así como elementos propios de la creación literaria, tales como: diálogos, monólogos, metáforas y escenas.

A través de sus esquemas de trabajo, de la manera de utilizar las diversas fuentes de información y de la incorporación de determinados recursos compositivos, el periodista da cuenta de su forma de procesar, ordenar y valorar la información. Las estrategias

---

<sup>2</sup>Francisca Robles. *El relato periodístico Testimonial. Perspectivas para su análisis*. Tesis doctoral. P. 26.

narrativas que utiliza, deben apelar a sensibilidad del lector, sin embargo, si no son bien utilizadas únicamente reflejarán limitaciones informativas, institucionales o bien de carácter psicológico.

La presencia de los intertextos a largo del relato es una constante irremplazable, pues es a través de ellos que se legitima lo que el narrador está contando. Su credibilidad se ve reforzada en razón de las fuentes y apuntes externos a los que recurra. Son los textos ajenos, como: notas, artículos de opinión, memorias, diarios, ensayos, entrevistas y crónicas, los que contribuyen a validar la investigación del narrador. A este respecto, Francisca Robles afirma: “El uso de intertextos ofrece una inequívoca apariencia de realismo y cercanía con los hechos relatados, con ellos se pretende producir credibilidad en el relato y crear un mosaico de ‘apoyos’ a dicha versión de los hechos, que ‘prueben’ la investigación realizada. Es por el tejido de textos (en forma de citas y alusiones) que se crea en el lector la ilusión de ‘escuchar’ una interacción de voces en el relato: del autor, del narrador, de los protagonistas, de los testigos”<sup>3</sup>.

Incidir en la percepción del lector es una de las líneas principales sobre las que trabaja el periodista, su objetivo es hacerle “escuchar” y “sentir” lo que él mismo vivió o experimentó. De esta relación se desprenden las indicaciones que ofrece el narrador en torno a la construcción de su relato, es decir: explica las motivaciones que lo llevaron a investigar sobre el tema, indica los recursos utilizados para la investigación y los detalles sobre cómo leer su trabajo. En palabras de Francisca Robles “entabla un convenio de lectura”<sup>4</sup>.

El grado de confianza depositado en el narrador deviene del entendido de que la información que está proporcionando es producto de su investigación, de su contacto con los testigos y con los protagonistas. La percepción de que es alguien confiable y digno de credibilidad juega un papel muy importante en la efectividad de su relato. Como señala Francisca Robles “... independientemente del rol que el autor asuma en la historia que cuenta, él es una persona socialmente responsable de su enunciación, y por

---

<sup>3</sup>Ibíd. P. 24.

<sup>4</sup>Ibíd. P. 31.

tanto, tiene una carga extratextual, endógena al texto creado que puede servir como referente de su credibilidad”<sup>5</sup>.

Por otro lado, el periodismo moderno recurre constantemente a la reconstrucción de diálogos con el fin de recrear escenas, este recurso prescinde momentáneamente de la voz del narrador para sumergir al lector en el momento justo en que se producen los hechos. “A través del diálogo se pueden narrar acciones y también alternar descripciones y monólogos, puede aportar informaciones (como hacer confidencias) y servir para que los personajes manifiesten su acuerdo o desacuerdo”<sup>6</sup>, asevera Helena Beristáin.

En el caso del relato periodístico, las estrategias para reproducir las voces ajenas son las siguientes según los esquemas desarrollados por Gérard Genette:

- ❖ Discurso narrativizado o contado en forma de pensamientos o análisis.
- ❖ Discurso transpuesto y presentado como cita interpretada con el estilo del narrador. Parece tratarse de un discurso del personaje, pero en realidad es una interpretación del narrador sobre el discurso del personaje.
- ❖ Discurso restituído en el que el narrador finge ceder literalmente la palabra a su personaje, es de tipo dramático en el sentido que desde el principio se ubica en el plano de la escena.<sup>7</sup>

El lector debe reconstruir mentalmente la historia concreta a través del discurso ideado por el periodista, debe concatenar el “mundo narrado” con el “mundo real”. El logos muta en una proyección mental, cuya lectura admite una vasta gama de significaciones individuales. La ilusión de ser testigo de los acontecimientos, de escuchar las voces y las confidencias de los protagonistas y testigos genera la evocación de nuevas historias y versiones sobre el mismo hecho. El traslapamiento de escenarios e

---

<sup>5</sup>Ibíd. P. 39.

<sup>6</sup>Ibíd. P. 62.

<sup>7</sup>Ibíd. P. 64.



interpretaciones y el cruce de relatos pueden dar pie a nuevos significados narratológicos.

Monologar es también una de las herramientas literarias utilizadas por el periodismo contemporáneo. Mediante ésta, el periodista revela sus pensamientos, opiniones y dudas. El efecto narrativo del monólogo consiste en compartir las reflexiones personales con el lector, de modo que exista una especie de intimidad o conexión entre ambos. Resulta esencial que le describa con detalle los inconvenientes, peligros y peripecias que padeció durante la investigación. Su discurso se concentrará en emparar al relato de recuerdos ajenos y personales. La evocación de sus vivencias es la materia prima de su relato y su tarea consiste en dar cuenta con detalle y veracidad de todo lo que ve, vive e investiga.

Un ejemplo de riqueza narrativa materializada a través del género del reportaje, es el trabajo de Beatriz Peña, periodista del diario *El País*:

“Eran las dos de la tarde en Marraquech cuando nos dirigimos hacia la casa de Monsieur Lutens en un coche con aire de incógnito. A medida que perdíamos de vista la ciudad roja, se desoía su destartalado bullicio, pero todavía se podía oler el eco de las rosas que reventaban de color las grandes avenidas de salida de la ciudad. Nos desviamos del marasmo de vehículos y nos adentramos por una solitaria carretera de tierra. Y por fin entramos en su laberíntico jardín secreto rodeado de murallas. Tres hectáreas de terreno y caminos sin rumbo con la naturaleza salvaje contenida intramuros. Lutens vive envuelto entre las celosías de una casa árabe de esas que crecen y se embellecen hacia el interior.

Marruecos es el catalizador de todas sus creaciones desde 1968, también de sus filosóficos perfumes, talismanes de placer con carácter masculino y femenino a la vez. “El olor de Marraquech no se puede definir. Para mí es ámbar, cedro y comino. Cuando llegué vivía en la Medina, pero decidí trasladarme aquí porque quería estar rodeado de la naturaleza”. Lutens es un apasionado del arte y de la belleza. Tímido, sensible, magnético... despliega un extravagante embrujo. Vestido de negro, con la raya perfecta y el pelo engominado, dando la mejor imagen que se puede, se disculpa por ser una cosa vieja. “Llevo prácticamente

40 años entre París y Marruecos. Antes era más social y salía más por la ciudad. Se podría decir que ahora vivo en mi jardín y soy parte de él”.

Cactus, tres pozos, mirtos, granados, un pavo real, muchas pavas y varias gallinas y gallos. Un gato, una tortuga, un pajarito exótico encerrado en una jaula estratégicamente chic. “Lo bonito del jardín no es su rareza, sino la relación que existe entre éste y las personas. Puedes crear un jardín cuadrulado y tener un jardinero que cambie la tierra, pero lo bonito es que crezca la vegetación en consonancia con la naturaleza”<sup>8</sup>.

La utilización de adjetivos calificativos propios, dota al relato de una rica gama de matices de sentido, cuyo efecto suscita en el lector, la impresión de estar inmerso en la escena, de diseccionar los gestos y las reacciones de los protagonistas, de inhalar y sentir el ambiente construido por el narrador.

## **Los devaneos de la objetividad**

Los rasgos expresivos del periodista (generalmente permeados por los libros de estilo) deben apelar a la neutralidad en el lenguaje o por lo menos eso es lo que dicta la sacrosanta objetividad. Esta forma de expresión estrictamente referencial, libre de cualquier contaminación estética o adorno innecesario, responde a las características de un lenguaje “estándar” o “práctico” supuestamente incorruptible frente a cualquier seducción estilística. Pero ¿cuáles son los parámetros para calificar estas supuestas desviaciones? ¿No será más bien que el concepto de lenguaje estándar esconde una desmedida idealización de la palabra? ¿Será que aquello que no puede insertarse dentro del lenguaje “práctico” es denostado como un artificio lingüístico, una treta del logos?

Lo cierto es que la palabra se caracteriza por su multiplicidad de usos, estilos, registros y manifestaciones, de modo que la imposición de un lenguaje “estándar” se percibe como un precepto dictatorial que lejos de servir a la veracidad y a la transparencia, sólo ofrece una “realidad” unilateral y reduccionista. La idea desarrollada

---

<sup>8</sup>Beatriz Peña. *El Guardián de las Esencias*. El País. 1 de junio de 2008. N° 1653.

por Concha Fagoaga<sup>9</sup>, quien nos dice que todo periodismo es una “interpretación” de la realidad apela al hecho de que el comunicador no puede prescindir de sus particulares sentimientos, actitudes e ideologías, por lo tanto su trabajo está supeditado a dichos condicionamientos culturales; tal afirmación no hace más que desvanecer el mito de la objetividad periodística.

“El llamado estilo periodístico es expresión consecuente de la cultura profesional”<sup>10</sup>, afirma Garbarino, de modo que el estilo y el contenido son elementos dependientes, indisolubles; cualquiera que sea la realidad que estemos transmitiendo, será una “realidad representada” en función del estilo y de los elementos narrativos utilizados para su evocación. Esta conciencia del uso del lenguaje ha sido frecuente en escritores como Truman Capote, quien combina una cuidadosa investigación documental con la estética y la técnica de la novela realista del siglo XIX. Capote describe con detalle el escenario de los hechos, se va acercando lentamente a través de los ojos del narrador, situando al lector ante el lugar de la acción.

Así pues, la realidad existe en sintonía con lo representado, el contenido adquiere sentido en razón del estilo de quien lo fabrica. El totalitarismo de una realidad objetiva se desvanece entre los diferentes estilos para referirla, cada uno suscita y forma su propia realidad. Gustave Flaubert define la identidad del lenguaje de la siguiente manera: “... el lenguaje no es simplemente un instrumento con el que pueda darse cuenta de una realidad presuntamente independiente de él, sino la manera fundamental en que todo individuo experimenta la “realidad”<sup>11</sup>.

En el periodismo literario, la forma y el fondo se retroalimentan mutuamente, lo representado y la representación construyen en sintonía una sola y particular realidad, donde el lenguaje funge como un puente entre el sujeto y el objeto. De esta conciencia del carácter no adjetivo, sino sustantivo del estilo, surgen trabajos profundos y elocuentes de un carácter artístico innegable. En la descripción que Flaubert hace del escritor puede ya vislumbrarse un significado profundo del *estilo* “el escritor es aquel que a partir de la consciencia sobre la identidad sustancial del lenguaje, pensamiento y

---

<sup>9</sup>Concha Fagoaga de Bartolomé. *Periodismo interpretativo: El análisis de la noticia*. P. 14.

<sup>10</sup>Albert Chillón. *Literatura y Periodismo. Una tradición de relaciones promiscuas*. P. 48.

<sup>11</sup>Ibídem P. 49.

experiencia, configura lingüísticamente la “realidad” mediante un trabajo incesante y a menudo obsesivo de búsqueda estilística de “voluntad de estilo”<sup>12</sup>.

Algo está claro: no hay un lenguaje periodístico neutral, transparente, que no esté permeado por la psicología del periodista. Cada estilo de comunicación conforma nuevas realidades, diversas aristas o representaciones de un mismo hecho. Por ejemplo, la realidad expuesta por los periódicos de Kansas, tras el asesinato múltiple de una familia, no es la misma realidad expuesta en *A sangre fría*, donde Truman Capote combina la investigación documental y los recursos novelísticos, con el fin de recrear la atmósfera del asesinato. Albert Chillón comenta que esta obra “...no se limita a adoptar algunos de los ingredientes de este género, sino que es, de principio a fin, una verdadera novela de hondo aliento artístico”<sup>13</sup>.

En la raíz de la dicotomía, lenguaje estándar y lenguaje literario o “disidente” se halla la distinción entre denotación y connotación. La primera abocada a cumplir una tarea estrictamente informativa-referencial, regulada por un código y la segunda encargada de englobar todas las significaciones no referenciales. El periodismo moderno tendría una presunta no referencialidad, puesto que utiliza con más frecuencia elementos connotativos, de ahí su supuesta “ambigüedad”. El reduccionismo que esta relación encierra se traduce en el hecho de que todas las formas de existencia del lenguaje, tanto híbridas como tradicionales participan de un grado tanto de connotación, como de denotación; no obstante, su identificación requiere un estudio detallado. Lo cierto que es la connotación está virtualmente presente en todos los actos lingüísticos, tanto en enunciaciones y enunciados, sin embargo, la tarea analítica consiste en discernir en qué grado y en qué modos variables se manifiesta.

La antinomia entre el lenguaje estándar y el lenguaje literario se reduce en palabras de Albert Chillón a: “Una competencia no sólo burda, sino funesta...la llamada lengua estándar como monosémica, plana, acromática, inexorablemente referencial y ajustada a un hipotético grado cero denotativo; y por otro, la denominada lengua literaria, como presunto reducto de la connotación, ciudadela de la riqueza y la diversidad semánticas,

---

<sup>12</sup>Idem.

<sup>13</sup>Ibidem. P.211.

confin poliédrico, polisémico, repleto de matices de sentido”<sup>14</sup>. Ante estas parcialidades, el autor expresa la urgencia de superar esta absurda contraposición, empeñada en que pueda existir un uso transparente, neutro de lenguaje.

Actualmente un texto es considerado literario en función de las reglas de valoración dictadas por una comunidad cultural, constituida tanto de escritores como de lectores. La literariedad de un texto ya no está supeditada a la intención con que fue creado, ni tampoco a sus características intrínsecas; sino a la manera en cómo es interpretado y recordado por un público específico, que generalmente gusta de insertarse en el terreno de la *alta cultura*.

Es evidente que el periodismo ha transformado los parámetros de consumo, producción y valoración social de la literatura mediante el impulso e hibridación de géneros literarios de carácter testimonial, como el memorialismo y la prosa de viajes. Así mismo, ha contribuido a la formación de nuevos géneros, tales como el costumbrismo periodístico-literario o la novela realista del siglo XIX. El reportaje, la crónica, la columna y el relato testimonial han alcanzado un enorme valor artístico, de cuya reinención se deriva la proliferación de nuevas actitudes y convenciones respecto al cultivo de la tradición periodística literaria.

## **Reportaje Literario**

Los orígenes del reportaje se remontan a la literatura testimonial tradicional, como es el caso de los relatos de viaje, las relaciones epistolares, las crónicas y las estampas costumbristas. Con el tiempo, este género se ha ido reconfigurando y ha diversificado sus funciones y técnicas; la cultura de masas ha incidido profundamente en la transformación de su fisonomía. De su estructura se ha desprendido la utilización de ciencias sociales como la historia, la sociología, la antropología y la psicología, lo cual lo coloca como uno de los más prolíficos géneros periodísticos.

Su diversidad funcional, temática y compositiva le confiere una capacidad comunicacional enormemente versátil, cuyas características no le someten a rígidas

---

<sup>14</sup>Ibídem. P. 51.

esquemas para su elaboración. Esta cualidad polifacética le ha permitido incorporar diversos recursos de escritura, en el afán de no simplemente representar los hechos, sino de descubrir las causas y generar deducciones. Las únicas fronteras que no debe vulnerar son las de la claridad, la exactitud y la veracidad documental.

Albert Chillón describe al reportaje como: “Un género intertextual: puede incorporar y combinar múltiples procedimientos de escritura – el sumario narrativo, las diversas técnicas de caracterización de los personajes y de punto de vista, el diálogo, el detalle diegético o el estilo indirecto libre, pongamos por caso – absorber en parte o del todo, los demás géneros periodísticos informativos – informaciones, gacetillas, crónicas, entrevistas – y de opinión – columnas, comentarios, por ejemplo – e incluso puede asimilar parcial o totalmente géneros literarios y artísticos anteriores o coetáneos – como la novela, el ensayo, la *short story*, el cine, el teatro, etcétera”<sup>15</sup>.

Cuando el reportaje alcanza su mayor altura, es decir cuando es detallado y completo, capaz de trascender lo “necesario” genera en el lector la sensación de que las deducciones a las que ha llegado son las correctas. El periodista hace uso de la ciencia para apelar al entendimiento discursivo, para convencer intensivamente a su lector.

Observar, recabar y sistematizar la información es la principal tarea del periodista, para ello debe contar con una buena cantidad de información y casos que le permitan ilustrar al lector sobre la diversas conexiones que pretende demostrar. “El reportaje apela a nuestro sentimiento, tanto en su representación de los hechos, como por la apelación a la praxis en sus deducciones”<sup>16</sup>, afirma el filósofo György Luckacs.

El uso de recursos estilísticos le confiere al periodista, la capacidad para adentrarse al mundo sentimental de su lector. Si ha hecho bien su trabajo, el lector estará convencido de las conclusiones a las que ha llegado. “La conclusión de un reportaje, al igual que toda reproducción conceptual científica, sólo es completada con el descubrimiento y la exposición conceptual de las causas y conexiones”<sup>17</sup>.

---

<sup>15</sup>Ibídem. P. 178.

<sup>16</sup>Ibídem. P. 179.

<sup>17</sup>Ibídem. P. 180.

En el reportaje literario convergen procedimientos documentales propios del reportaje periodístico y de las convenciones de representación de la novela realista de ficción. Es un género mixto que bien puede valerse de las biografías y los dietarios o de las narraciones de viajes y las memorias personales. Los reportajes novelados actuales incorporan rasgos de algunos o casi todos los géneros anteriormente citados. Sin embargo, éstos no son los únicos recursos que utiliza el neoperiodismo, habría que considerar también aquellos cuya narrativa es muy cercana al arte cinematográfico o al documentalismo televisivo.

No es frecuente la completa asimilación de recursos literarios, generalmente ésta es muy variable. Se suelen adoptar procedimientos literarios o testimoniales de manera parcial; con frecuencia son la novela, la crónica y la historia corta, los principales protagonistas de este tipo de relatos. Los reportajes novelados pueden denominarse novela-reportaje en función del compromiso que asumen con la estética novelística, como en el caso de los reportajes novelados de Truman Capote o Ernest Hemingway.

Albert Chillón describe así, algunas de las características del reportaje novelado: “Las novelas reportaje, son en lo concerniente a su escritura, indiferenciables de las novelas de ficción propiamente dichas. Todos los recursos con que están escritas colaboran a ello: los personajes son caracterizados mediante recursos diversos, según sean principales y secundarios, redondos o planos, protagonistas o antagonistas, héroes o antihéroes, tipos o estereotipos: la composición es armónica y compleja, urdida mediante una refinada arquitectura de planos espaciales y temporales; y la conducción del relato descansa en uno o diversos puntos de vista, cuya combinación permite al reportero enriquecer la cantidad y la calidad de la información ofrecida al lector”<sup>18</sup>.

La novelización de un relato periodístico surge a partir de la recreación de los ambientes, situaciones y personajes, pero en un grado moderado y subalterno a los elementos esenciales de la investigación. Es preciso que se cuente con una importante cantidad de documentación escrita y si así lo requiere con las acotaciones necesarias al pie de página. Si bien ha de cubrir el requisito de una documentación exhaustiva, son la

---

<sup>18</sup>Ibídem. P. 194.

originalidad y la pericia con que se describen los hechos, los medios fundamentales para conseguir un relato efectivo.

La incorporación de recursos literarios al periodismo ha provocado un cambio en las formas de generación del conocimiento acerca de la realidad social. Hoy en día los reportajes son partícipes de diversos repertorios temáticos para despertar el interés de audiencias multitudinarias. Esta conducta le ha valido al periodismo contemporáneo, el calificativo de “nueva prensa de masas”. Para Jürgen Habermas, las crónicas y los reportajes hacen uso de herramientas estilísticas de la literatura y a su vez, la propia literatura incorpora la vocación documental inherente al quehacer periodístico, en el afán de despertar el interés de las masas.

Por su parte George Steiner apunta a que los trabajos de características documentales invaden de sobremano la capacidad imaginativa del lector: “Con su anhelo de excitar y de mantener nuestro interés, la novela compite hoy con los medios informativos en esta presentación dramática de lo [más auténtico], lo más fácil de digerir para nuestra sensibilidad cada vez más aturdida e inerte”<sup>19</sup>. No obstante, también señala que la novelización del periodismo responde al hecho de captar y de expresar la calidad de la experiencia de situaciones e individuos reales en toda su complejidad. A esta nueva modalidad expresiva, Steiner la ha denominado “alto periodismo”.

Lo cierto es que las transformaciones técnicas, temáticas y estilísticas que viene experimentando el periodismo están supeditas a los vertiginosos cambios que ha sufrido la prensa escrita tras el auge de las nuevas tecnologías de la información. La realidad exige ser contada de otra manera, reinventarse para ofrecer nuevos estímulos y realidades a sus lectores. El reportaje novelado y en general el periodismo literario, no responden únicamente al afán de embellecer o de edulcorar la escritura periodística, sino a la necesidad de enriquecer y diversificar las formas de conocimiento de la realidad social.

---

<sup>19</sup>Ibidem. P. 189.



## Relato Periodístico

La naturaleza de los procesos narrativo-testimoniales es presentar la realidad como una novela de no ficción, en donde el lector se vea involucrado en el mundo evocativo del periodista. Éste deberá apelar a la familiaridad con su lector – trayendo a colación, hechos históricos, personajes famosos, fechas representativas – si su objetivo es generar un interés implícito sobre su relato. Prólogos, epígrafes y advertencias son también, algunos de los recursos mediante los cuales el autor se responsabiliza de lo que dice él mismo, ya sea como narrador, testigo o protagonista.

Gérard Genette distingue dos tipos de narrador en función de su ausencia o protagonismo dentro del relato: “... uno de narrador ausente de la historia que cuenta (extradiegético), otro de narrador presente en la historia que cuenta (homodiegético) y menciona dos variedades dentro del tipo homodiegético: una en que el narrador es protagonista de su relato (intradiegético) y otra en que el narrador no desempeña sino un papel secundario, que resulta siempre de observador y testigo (heterodiegético)”<sup>20</sup>. En opinión de Francisca Robles, es posible encontrar los cuatro tipos de narradores inmersos dentro del relato periodístico, sin embargo, su presencia dependerá de la forma en que el periodista pretenda incidir en la percepción de su lector.

Los parámetros para clasificar al relato periodístico están sujetos a las indicaciones y referencias que el periodista haga entorno a los siguientes elementos, según indica Seymour Chatman:

- ❖ Estatus socioeconómico de quienes participan en las acciones
- ❖ Los sujetos que intervienen en la historia
- ❖ Precisiones cronológicas – mes, día, hora, minuto, segundo – o de periodo temporal – un año, un sexenio –
- ❖ El o los lugares en donde se desarrollan las acciones
- ❖ Las causas por las cuales se relata la historia
- ❖ Las consecuencias por haber contado la historia.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup>Francisca Robles. Op.cit. P. 30.

<sup>21</sup>Ibíd. P.48.

Alrededor de la historia “nudo” se teje una compleja urdimbre de sucesos, protagonistas y testigos incidentales o periféricos que apoyan la versión principal, de tal suerte que el relato se construye apegado a una gama de *enlaces* o de historias. El orden de presentación de los sucesos dependerá de las apreciaciones y fines narrativos que haya visualizado el periodista, aunque la estructura de la pirámide invertida suele ser la más utilizada.

Como sujeto que da su testimonio, el periodista está calificado para emitir comentarios o reflexiones que funjan como una especie de guía para el lector; es frecuente la utilización de un discurso justificativo que apoye la organización y las conexiones internas del relato. “Las funciones ideológica y directriz del narrador en el relato periodístico testimonial tienen por objetivo contar una historia basada en un suceso personal específico, compartir su “vivencia” para convertirse en una especie de héroe que aclara situaciones, una especie de confesor que consigue documentos para probar lo que dice, una especie de juez de los hechos, pues al haberlos vivido y denunciado se otorga a sí mismo cierta autoridad moral para juzgarlos”<sup>22</sup> asegura Francisca Robles.

Un aspecto que no debe descuidarse en la elaboración del relato periodístico, es el cronológico, la descripción exacta del tiempo en que transcurren los hechos es un elemento que dota de credibilidad al periodista. Los datos y las fuentes a las que recurra deben provenir siempre de la realidad, de manera que lo que afirme pueda ser verificable. La conexión entre el tiempo y la narración puede construirse linealmente, desde el inicio hasta el fin, o bien puede manejarse un efecto de discontinuidad mediante el juego de los tiempos, las evocaciones, los retrocesos, la presentación de la historia en orden invertido, etc. Todo dependerá de los recursos creativos con los que cuente el narrador o bien de la información disponible para construir el relato.

En el relato periodístico afloran una serie de elementos emotivo-dramáticos que conducen al lector al estado de ánimo vivido por el periodista (o por lo menos es éste uno de sus objetivos principales). Como refiere Jules Gritti “lo vivido se transforma en relatado y lo dado en el acontecimiento es aprehendido por el lector según las categorías

---

<sup>22</sup>Ibíd. P. 69.

del relato”<sup>23</sup>. Se construye entonces, un relato que es fruto de las circunstancias que rodean al autor en determinado momento de su vida y que reflejan su manera de pensar y su proceder profesional.

Jonathan Littell<sup>24</sup> periodista del diario *El País*, viajó en noviembre de 2008 al este de Europa, poco después del alto al fuego entre Georgia y Rusia. Ahí redactó la primera parte de un relato testimonial, en el que describe la tensa situación entre rusos y georgianos, así como las charlas que entabló con políticos, generales, civiles y soldados. Este es un fragmento que muestra los recursos narrativos de los que se valió para expresar la magnitud de esta tragedia:

“Pishite pravilno”, “escriba con detalle, escriba lo que de verdad ha pasado”, no paran de repetir. Por todas partes lo dicen, tanto en Osetia del Sur como en Abjasia y también Georgia y por supuesto que quiero escribir lo que de verdad ha sucedido, pero no es fácil. “Todo el mundo cuenta historias que justifican sus ideas preconcebidas”, manifiesta Dan Kunnin, consejero norteamericano del presidente georgiano Mijaíl Saakashvili, desde su oficina del nuevo Palacio Presidencial de Tbilisi. ¿Quién es el agresor?, ¿quién es la víctima? Para los georgianos, “su integridad territorial” y, por tanto, su derecho a retomar el control a cualquier precio de sus regiones separatistas son sagrados; para los osetios y, sobre todo, para los abjasios, se trata de una injusticia histórica y una aberración, y la idea de volver a unirse a Georgia les parece tan grotesca como pedir a los estonios que vuelvan a unirse a Rusia. “Lo que no entiendo”, me dice un día en Sujumi, la capital de Abjasia, el historiador Stanislav Lakoba “es por qué los occidentales que se declaran a sí mismo opositores de Stalin, quieren imponernos las fronteras que trazó Stalin”.

La presencia de la primera persona es el eje sobre el cual está sustentado todo su relato. Como personaje principal narra su propia historia y utiliza permanentemente el “yo” gramatical.

Cuando reiniciamos la ruta ya estábamos cerca de Tkviavi – Lomaña había evitado el día anterior enseñarnos este lugar – Sacha nos mostró la posición de

---

<sup>23</sup>Ibidem. P.34.

<sup>24</sup>Jonathan Littell. *Georgia en alerta roja*. El País. Noviembre 2008. N° 1675

la artillería georgiana desde donde habían disparado cohetes Grad de 122 milímetros, unos proyectiles muy poco precisos, cuya utilización contra una ciudad llena de civiles es considerada en términos de derecho, un bombardeo indiscriminado. En aquel lugar conté cerca de 540 cajas de proyectiles vacías, de marca eslovaca, amontonadas unas encima de otras y abandonadas. Konatchenkov me dijo que había otros cinco lugares como ése, pero no me los enseñaría. Claro está que los georgianos afirmaron haber utilizado solamente los Grad contra los blindados rusos en el pueblo de Java, y armas más precisas para bombardear Tskhinvali, como cañones eslovacos Dana de 152 milímetros. De nuevo una información imposible de verificar.

Así pues, el narrador es la figura principal en el relato periodístico, en tanto que representa al “periodista-autor”<sup>25</sup> de la historia. Las estructuras narrativas que utiliza son los causes que traza para su lector en el afán de sumergirlo dentro de su experiencia personal. Es entonces el registro narrativo, el medio para percatarnos tanto de la naturaleza del narrador, como de las características del relato. Finalmente, los acontecimientos y la narración no constituyen un significado por sí mismos, es el discurso construido por el escritor, el que vehicula y ressignifica los hechos.

---

<sup>25</sup>Ibídem. P. 175.

## II La opción orgánica

Hoy en día, la comida es un constante motivo de conversación, una fuente de debate y un asunto que permea casi todos los aspectos de nuestra vida diaria. Compramos libros, leemos artículos sobre nutrición, vemos programas y si aún no nos sentimos lo suficientemente informados, recurrimos a Internet. Se podría afirmar que cuanto más sabemos, más motivos tenemos para inquietarnos y por ende menos seguros estamos de la verdad. Nos preocupan los aditivos, los conservadores, la diabetes, la higiene, el cáncer y las calorías. Y es que tres veces al día, casi todos los días de nuestra vida, comemos. No es de extrañar que resulte tentador adherirnos a nuevos estilos de alimentación que prometen mantenernos sanos, jóvenes y bellos.

A Nicolás se le iba toda la mañana en prepararse un estricto desayuno orgánico, consistente en: dos huevos hervidos, jugo de guayaba natural y un tazón de polenta<sup>26</sup> bañada con leche de coco importada desde el Salvador. “Los precios de estos productos son más altos, pero bien vale la pena pagar un poco más por degustar algo realmente natural y que aparte es bueno para la salud”. Él está más atento en diseccionar la etiqueta del zumo de guayaba, que en apresurarse para llegar a su trabajo. Terminado el desayuno a trompicones, guarda en su mochila un par de chabacanos algo maduros y una lista de los alimentos que debe pasar a comprar a The Green Corner<sup>27</sup> después del trabajo. Lleva una camisa de fibras naturales y un mala<sup>28</sup> tibetano que acentúa sus creencias espirituales. Muy zen. Hace dos días pasó toda la tarde comprando tisanas<sup>29</sup> y té orgánicos en una tienda de la colonia Roma; cree firmemente en el poder curativo de las plantas y arguye: “El té blanco es un poderoso antioxidante para el cuerpo y si es orgánico,

---

<sup>26</sup>La polenta es un tipo de harina italiana, consistente en maíz gruesamente molido y cocido.

<sup>27</sup>Es una tienda especializada en la comercialización de productos orgánicos. Su oferta va desde carne, lácteos, verduras y frutos orgánicos hasta productos para la limpieza doméstica y el cuidado personal. La elaboración de todos sus productos y empaques está vinculada a la *Organización de Comercio Justo*, así como a las principales certificadoras de productos orgánicos a nivel mundial. En el D.F. hay cuatro de estas tiendas en las colonias: Coyoacán, Condesa, Polanco y Cuajimalpa.

<sup>28</sup>Es una sarta de cuentas o esferas de sándalo de origen tibetano. En Occidente suelen llamarles “rosarios” por su semejanza con los instrumentos de oración de la tradición cristiana.

<sup>29</sup>Infusiones y brebajes de hierbas, flores y raíces de origen natural.

seguro que estas cualidades estarán potencializadas, todo sea por mantenerse joven el mayor tiempo posible”.

- ¿Cuánto dinero gastas en comida?
- *Unos dos mil pesos a la semana*<sup>30</sup>
- ¿Eres consciente de esto? Es mucho ¿no?
- *No es tanto, considerando que consumir este tipo de cosas te trae bienestar y además tienen un impacto ambiental favorable.*
- ¿Crees que eres un tanto obsesivo?
- *Sólo quiero estar sano y comer cosas realmente buenas y sabrosas, creo que estas dos razones son suficientes para hacer el esfuerzo.*

Sí, pero no sólo compra alimentos orgánicos, también viste “orgánicamente” con algodón y lino, cuya fabricación no requiere de químicos, fertilizantes y pesticidas. Por una prenda de algodón orgánico está dispuesto a pagar más de \$1,500 pesos. Entre su madre y su pareja han tratado de disuadirlo de estos gastos innecesarios. “No creo que vestir con conciencia tenga algo de malo, desde hace 4 años renuncié a utilizar cualquier tejido de origen animal para vestirme, además hasta los grandes diseñadores<sup>31</sup> de ropa han adoptado esta tendencia”.

Cada vez existe más gente como Nicolás en el mundo. Individuos dispuestos a transformar radicalmente su alimentación con tal de verse más jóvenes, volverse más sanos o bien en el afán de adherirse a una edulcolorada versión de conciencia ecológica. Y es que el beneficio que parece proveer este tipo de alimentación se difunde hoy a nivel mundial y ningún especialista se atreve a negarlo. El consumo de alimentos orgánicos se ha convertido en una tendencia creciente e irreversible en el mundo. Se estima que actualmente se gastan más de 30,000 millones de dólares en ellos y la

---

<sup>30</sup>La voz del entrevistado está señalada en cursivas.

<sup>31</sup>La llamada “ecomoda” está basada en la confección de ropa orgánica. Se trata de indumentaria elaborada con materiales cuya fabricación no requiera de químicos. En la actualidad es muy común ver en esas pasarelas, ponchos hechos de fibra de soya, trajes elaborados con yute o pantalones manufacturados a partir de algas. Firmas como *Levis, Adidas, Nike y Zara*, así como diseñadores de la talla de *Armani y Dolce & Gabbana* se han comprometido con la causa ecológica creando prendas confeccionadas a partir de algodón orgánico.

demanda aumenta cada año por arriba de 30%, según datos emitidos por la Sociedad Mexicana de Producción Orgánica (SOMEXPRO) en septiembre de 2007<sup>32</sup>.

La mala fama de la comida procesada ha venido acompañada por este tipo de consumidores empeñados en desintoxicar su cuerpo a fuerza de la ingesta de cereales integrales, frutos orgánicos y carnes libres de aditamentos químicos. Sin la utilización de transgénicos o ayudas biotecnológicas este sector se ha ido abriendo paso en el mercado internacional con la naturaleza como único aliado. A nivel mundial existen 30,000 millones de hectáreas certificadas como productoras orgánicas. México participa con más de 500,000 hectáreas, una tasa media anual de crecimiento de 27%, es decir, 300,000 productores que generan divisas por más 430 millones dólares al año, según cifras arrojadas por SOMEXPRO a finales de julio de 2007<sup>33</sup>.

Estos nuevos adeptos a lo orgánico o “consumidores del cambio” como algunos se hacen llamar, apelan a la responsabilidad ambiental en todos los rubros de la industria alimentaria. Esgrimen los efectos nocivos de los productos transgénicos, así como las consecuencias devastadoras de los químicos sobre la tierra y el ser humano. Hay quien los cataloga como obsesos puristas, empeñados en cultivar sus propias hortalizas, como consumidores frenéticos de productos ecológicos o bien como bebedores compulsivos de té verde, dispuestos a pagar cualquier precio con tal de degustar lo más “natural”. En palabras del neumólogo Ignacio Calderón del Instituto Nacional de Enfermedades Respiratorias (INER) “los consumidores orgánicos si bien resienten la compra en su bolsillo, también experimentan un considerable impacto positivo en su salud, pues consumen alimentos totalmente libres de residuos químicos, los principales causantes de diversos padecimientos alérgicos”.

Una persona medianamente informada concibe a la agricultura orgánica como una agricultura libre de aditamentos químicos, es decir, completamente exenta de la presencia de fertilizantes y sustancias que coadyuvan a la estética o al sabor de los alimentos. Sin embargo, “dentro de los círculos de expertos, los debates acerca de esta definición son moneda corriente, ya que inciden conceptos como ‘sustentable’ y

---

<sup>32</sup>Rita Schwentesius, Manuel Ángel Gómez y Homero Blas Bustamante. *México Orgánico. Experiencias reflexiones y propuestas*. P. 42.

<sup>33</sup>Ibíd. P. 17.

‘ecológico’, los cuales tienden a dificultar más el afloramiento de una definición concensuada, tanto de la naturaleza, como de las características de este fenómeno” asegura Raúl Moreno agrónomo de la Universidad Autónoma de Chapingo y gerente de calidad de la Ecotienda Aires de Campo<sup>34</sup>.

Actualmente el término “orgánico” se usa para denominar a aquellos productos elaborados a partir de técnicas tradicionales de cultivo y por ende sujetos a una fertilización natural. En tanto que los agricultores orgánicos fomentan la producción artesanal, “uno de sus principales objetivos es la preservación de especies criollas, las cuales se ven significativamente afectadas a causa de las semillas transgénicas y otras ayudas biotecnológicas” afirma el agrónomo Miguel Hernández.

Georgina no compra una lata sin mirar la etiqueta, es tan quisquillosa que analiza con detenimiento hasta los códigos de elaboración. A causa de un miedo irrefrenable a padecer alguna enfermedad degenerativa, confiesa tener una especie de obsesión por la calidad de los alimentos. Sus padres son diabéticos y su abuela materna murió hace dos años a causa de un agresivo cáncer de estómago. Recientemente uno de sus tíos ha tenido que someterse a un tratamiento de diálisis debido a un malestar crónico en el riñón. De algo está segura: “Definitivamente yo voy a hacer cuanto pueda por librarme de estas herencias, no estoy dispuesta a sufrir por una enfermedad que desde ahora pueda evitar. Comer sanamente y ejercitarme, es algo que voy a hacer mientras pueda. Y en este sentido creo que el régimen orgánico es la mejor opción”.

Existen varias definiciones e intentos por precisar las características de la agricultura orgánica y del movimiento orgánico mundial. Esto, porque el movimiento orgánico surgió simultáneamente en diferentes espacios geográficos, lo cual significa que cada país asimiló y desarrolló experiencias y elementos diferentes según su momento histórico y sus particulares métodos y expectativas. Por lo tanto, resultaría arbitrario emitir una única definición que englobe todas las reflexiones y propósitos que este fenómeno suscita.

---

<sup>34</sup>Aires de Campo es la primer comercializadora de productos orgánicos en México. Fundada en 2001, actualmente cuenta con más de 50 productores en todo el país.



La palabra “organic” fue el término acuñado en 1950 por un agricultor británico para denominar a los alimentos producidos mediante la agricultura tradicional; sin embargo, es hasta los años 90 que los productos orgánicos empiezan a cobrar un gran auge y aceptación alrededor del mundo, a la par de que sus tasas de crecimiento se elevan un 30%<sup>35</sup>. La doctora Rita Schwentesius Rindermann, miembro del Cuerpo Académico en Producción, Certificación y Consumo de Orgánicos de la Universidad Autónoma de Chapingo, define a los orgánicos como: “Aquellos alimentos que se producen bajo un conjunto de procedimientos denominados orgánicos, biológicos o sustentables. Estas prácticas tienen tres objetivos principales: la obtención de alimentos más saludables, un ingreso mayor para los agricultores y la protección del medio ambiente a través del uso de técnicas no contaminantes, y que además disminuyan el empleo de energía y de sustancias inorgánicas. Se prohíbe el uso de agroquímicos, la radiación y la siembra de transgénicos”<sup>36</sup>.

Los productores orgánicos insisten en la necesidad de darles un buen trato a los animales, al tiempo en que nos garantizan la absoluta pureza de los alimentos que cultivan y distribuyen. Según me comenta el agrónomo Raúl Moreno, los orgánicos se caracterizan por “prohibir el uso de semillas modificadas, aguas tratadas, pesticidas, herbicidas y fungicidas, liberando así a los alimentos de residuos tóxicos que pueden afectar la salud. Además se promueve una crianza y manejo respetuoso para los animales; alimentándolos con forraje y granos orgánicamente cultivados o preparados, así como situándolos en espacios adecuados para su crecimiento, convivencia y libre pastoreo”.

Frente a un apetitoso vaso de nieve de almendra natural, cortesía de la Ecotienda Aires de Campo, le pido a Raúl que me dé un ejemplo del trato orgánico a los animales: “Está el caso de las gallinas que no se les puede forzar con luz artificial en las épocas donde hay menos horas de sol, es decir que no forzamos su productividad en invierno. Tampoco les podemos inyectar hormonas de crecimiento y antibióticos durante su desarrollo, no podemos obligarlas a que su carne sea más magra o a que produzcan una mayor cantidad de huevos”.

---

<sup>35</sup>Rita Schwentesius, Manuel Ángel Gómez y Homero Blas Bustamante. Op.cit. P. 42.

<sup>36</sup>Ibíd. P. 41.

Georgina afirma haberse adherido a este tipo de alimentación, tras haber visto un reportaje en Discovery Chanel que mostraba la enorme cantidad de sustancias químicas y hormonas aplicadas a los animales con el fin de mejorar la calidad de su carne. “Era algo verdaderamente repugnante ver las condiciones en que crían a estos pobres animales, me impactó ver su carne virulenta, plagada de sustancias que impiden la formación de una capa de grasa natural”.

Varios de los que se adhieren a estos nuevos hábitos orgánicos, arguyen hacerlo por el sabor, por dar gusto a su paladar, al tiempo en que se definen a sí mismos como los “nuevos consumidores gourmet”. Valoran el gusto, aroma, color y variedad de los productos, que principalmente adquieren en sitios “boutique” de zonas como Coyoacán, Condesa y Roma. Sus dinámicas de consumo responden a razones de salud, conciencia ecológica, comercio justo e incluso simplemente moda. También están aquellos que refieren estar hartos de la comida chatarra, plagada de agroquímicos que tergiversan el sabor y la calidad de los alimentos. Entre los productos que más consumen están: el azúcar, las frutas, cereales, quesos, carnes y verduras según me comenta Jesús Cardoso, gerente de la tienda The Green Corner ubicada en la Colonia Condesa.

La voz de Nicolás se vuelve grave y llena de seriedad cuando le cuestiono sobre el aspecto ecológico de los alimentos orgánicos. Admite que si bien el sabor de estos alimentos es una de sus principales motivaciones para comprarlos, también está presente la parte de la conciencia ambiental. “Mi filosofía consiste en comprar productos que contribuyan a la mejora del medio ambiente, aun cuando sólo pueda ser a pequeña escala. Estoy seguro de que con el tiempo, el número de consumidores orgánicos irá aumentando, el retorno a lo natural es algo inminente. Además el beneficio de comprar estos productos se da por dos vías: por la de la salud y por la del medio ambiente”.

Hoy en día, los productos orgánicos aspiran a perfilarse como la mejor alternativa para cualquier persona, ya sea por preferencias gastronómicas, problemas de salud o tendencias filosóficas o espirituales. En el afán de satisfacer a una amplia gama de consumidores, las comercializadoras orgánicas han creado y rediseñado diferentes productos, ajustables a las más variadas necesidades. En las *ecotiendas* es posible

encontrar desde productos para celíacos<sup>37</sup> y alimentos *kosher*<sup>38</sup>, hasta apetitosas golosinas bajas en azúcar para diabéticos.

Un viernes por la tarde, Georgina planeaba cocinar una cena especial para su novio, en la cartera traía \$ 600,00 pesos. Viajaba sola en su auto, ideando el menú perfecto para aquella noche “Quizá unas alcachofas rellenas de queso parmesano y un espagueti sazonado con un poco de albahaca”. Al entrar a la tienda clavó sus ojos verdes en un enorme salmón ahumado, cuyo precio le resultaba hilarante, más de la mitad de lo que traía en la cartera. De inmediato la vistosa y muy bien diseñada etiqueta jaló su atención, decía: “Aceites esenciales OMEGA 3 y 6”. Era claro que dicho manjar valía la pena, pese al exorbitante precio (\$452.00 pesos), además su lógica le decía que se encontraba en una tienda de productos orgánicos y que por lo tanto siempre era normal pagar un “extra”. Salió del establecimiento sin un peso en la bolsa, pero feliz de haber adquirido esa saludable exquisitez.

Y es que en el círculo de las *Ecotiendas*, lo que se busca es convertir la compra en un acto educativo, de modo que quienes acuden a ellas experimenten una suerte de transición hacia otros hábitos y prácticas tanto de compra como de vida. Quienes lideran estos comercios apelan a un consumo responsable, a un proceso de reconversión de los hábitos sociales, que no sólo supone beneficios para el ambiente y los agricultores, sino que asegura una experiencia gastronómica incomparable, supeditada a la absoluta pureza de los alimentos. Creo que el caso del salmón *ultragourmet* de Georgina es una muestra de ello.

El regreso a la tierra, a lo más natural, parece ser inminente, ahora la gente aprecia más aquello que no ha sido mancillado con el contenido químico de una probeta, corrompido con el tóxico rocío de un plaguicida u obligado a crecer y a proveer más

---

<sup>37</sup>La enfermedad celíaca es una condición de intolerancia al gluten debido a una lesión grave en la mucosa del intestino delgado, lo que provoca una atrofia en las vellosidades intestinales y determina la absorción inadecuada de los nutrientes que hay en los alimentos (proteínas, grasas, sales minerales y vitaminas)

<sup>38</sup>Los alimentos *Kosher* están sujetos a las normas judías en relación al manejo correcto o “puro” de los alimentos. Para poder tener la certificación *Kosher*, los productores deben ceñirse a la vigilancia de estas normas en presencia de rabinos que se cercioran de que los alimentos han tenido un manejo adecuado durante todo su proceso de transformación.

alimento a fuerza de peligrosas ayudas biotecnológicas. La *slow food*<sup>39</sup> invade cada día más los insalubres y multimillonarios terrenos ganados años atrás por el *fast food*. Y es que pese a que no está demostrada científicamente la relación entre la comida rápida y la obesidad, la experiencia prueba que en aquellos países donde se implanta el *fast food*, la población engorda, factor que también se suele asociar con la aparición de cáncer<sup>40</sup>.

Insistir en que los alimentos orgánicos sean completamente puros, deviene del hecho de que ahora más que nunca se aprecia lo artesanal, aquellos alimentos extraídos de la tierra, íntegros, primigenios, prístinos. “Los productos orgánicos, no utilizan colorantes, saborizantes, conservadores, ni edulcorantes artificiales y son transformados lo menos posible con el objetivo de mantener así los sabores y características propias de los alimentos. Estas son las cualidades que motivan a nuestros compradores a seguir viniendo” afirma Amanda Figueroa gerente de la Ecotienda Campo Vivo.

Debido a las técnicas aplicadas y a la certificación, los productores orgánicos incurren en costos mayores que los de la producción convencional, es por ello que estos alimentos por lo general tienen un precio más elevado. Pero, “en el caso de la venta y compra local, los precios no solamente pueden equiparar a los convencionales, incluso pueden ser más bajos debido a la exclusión de los intermediarios” afirma el agrónomo Raúl Moreno, quien cada año participa en las vendimias y tianguis orgánicos auspiciados por la Universidad Autónoma de Chapingo, una de las principales instituciones promotoras de la cultura orgánica en México.

Para corroborar la abundancia y el buen precio al que se comercializan estos productos, me dirijo a un tianguis orgánico a las afueras de la ciudad de Puebla, específicamente en el Parque Ecológico de la Laguna, ahí me reúno con Matías Lozano productor y apasionado de la cocina orgánica. “Actualmente la mayor parte de los alimentos están repletos de conservadores que a la larga generan múltiples dolencias en

---

<sup>39</sup>Es un nuevo movimiento alimentario de origen europeo, fundado por el gastrónomo Carlo Petrini quien promueve la degustación y preparación minuciosa de los alimentos. Preconiza que el gozo de comer radica en degustar lentamente cada bocado, apreciando las cualidades de sus ingredientes.

<sup>40</sup>En febrero de 2008 el diputado por convergencia Juan Ignacio Samperio declaró para el diario Milenio que los mexicanos gastan anualmente más de 135,000 millones de pesos entre refrescos, bebidas carbonatadas y comida rápida. El diputado asoció el efecto de estos hábitos alimenticios al incremento de la obesidad, la diabetes y diversas enfermedades metabólicas.

el cuerpo; el simple acto de ir a hacer la compra al *súper* implica echar al carrito un montón de cosas, producidas casi todas con químicos. Hasta comprar una manzana implica biotecnología. Absolutamente nada es comparable con los sabores genuinamente naturales”, afirma este ardoroso seguidor de lo orgánico.

En estos días se identifica a la comida procesada como un enemigo, cuyo mayor perjuicio, dicen algunos, es el aumento de cáncer en las ciudades industrializadas. Conservadores, edulcorantes y saborizantes están ahí para atraparnos. Sin embargo, ahora sabemos que existe algo mejor. “Leche, huevos, quesos y en general todos los lácteos orgánicos son de una calidad por mucho superior a los que se comercializan en los supermercados. La mantequilla... bueno, es mantequilla orgánica: glorifica casi todo lo que toca. Las especias que producimos aquí, perfeccionan soberanamente todos los sabores. Los huevos de “gallinas felices” (risas) son simple y llanamente una de las maravillas del mundo”, opina extasiado Matías.



Variedad de hortalizas y vegetales orgánicos. veoverde.com

Mientras camino por el tianguis, percibo la iniciación a un viaje extraordinario al país de las frutas y las hortalizas. Mesas llenas de color para las cuatro estaciones del año, pinturas que abren el apetito, semillas del país entero que festejan a los frutos del huerto. ¿Los precios? Definitivamente razonables. Papas moradas, lichis, uvas rojas y verdes, berros, acelgas, membrillos y auténtico azafrán de diversas variedades. Sin duda un portentoso ejemplo de sabiduría artesanal.



Puesto de frutos orgánicos. ecologismo.com

A lo largo de mi recorrido me convengo de que he de probar estos alimentos, si lo que pretendo es documentar a profundidad esta experiencia culinaria. Entre más pasillos recorro, me siento doblemente capaz de comer y beber por los ojos. Finalmente me decido por una enorme col de Bruselas. Matías me asegura que es mejor cuando se compra con un tallo de unos 60 cm de largo. Una vez que la pago, me doy cuenta de algo: No hay forma elegante de cargarla, así que se blande como si fuera un arma bélica medieval. “Eso es parte de conocerla” asegura Matías.

Una vez en casa, tampoco hay lugar para semejante tallo en el refrigerador, pero creo que también esto es parte del asunto. Su misma incomodidad me obliga a lidiar con él cuando está en la barra de la cocina. Ya que no hay dónde correr, contemplo maravillada cómo las diminutas y perfectas capas de hojas de col miniatura están unidas al tallo por un disco de pálido jade, mientras corto los brotes con tajos breves y firmes del cuchillo. Ciertamente estoy a mundos de distancia de las coles empacadas y refrigeradas de los supermercados, he de confesar que lo orgánico tiene su encanto.

Pero después de estar inmersa entre tanta pureza alimenticia me surgen algunas interrogantes sobre ¿Qué tan natural es lo natural? ¿Cómo puede uno estar realmente seguro de lo que está consumiendo? ¿Acaso hay un tribunal internacional para juzgar la pureza y la salubridad de las berenjenas y espinacas de todo el mundo? Dar respuesta a

estas preguntas es fundamental, considerando que uno de los objetivos de la agricultura orgánica es la completa inocuidad de los alimentos. Enseguida acudo con el agrónomo Raúl Moreno, quien me explica a detalle la regulación de los productos orgánicos “es en la Unión Europea donde se encuentra la Federación Internacional del Movimiento Agrícola Mundial (IFOAM por sus siglas en inglés). Su sede está en Alemania y su función radica en preservar la autenticidad del movimiento, de modo que regula la calidad y veracidad de lo orgánico. Esta federación ha desarrollado las normas que guían tanto a productores, distribuidores, comerciantes y consumidores a nivel mundial”.

Lo anterior suena lógico considerando que fue en la Unión Europea donde surgieron los primeros intentos por producir alimentos “amigables” con el medio ambiente y el ser humano. Además es esta región del mundo, la que ha acumulado más experiencia histórica sobre el movimiento orgánico, tan es así que sus tasas de crecimiento son las más altas a nivel mundial, según datos emitidos por SOMEXPRO en 2007. Frente a ello, no es de extrañarse que la mayor parte de sus políticas públicas estén abocadas a la producción y difusión de la agricultura, apicultura y ganadería orgánicas.

“La IFOAM está integrada por organizaciones ambientalistas y ecologistas, productores y ONGS<sup>41</sup>, transformadores y consumidores que promueven un sistema de cooperación internacional para el crecimiento y difusión de la agricultura ecológica en consonancia con el desarrollo sostenible. La IFOAM actualiza permanentemente las normas comunes para producir y procesar alimentos orgánicos a partir de la agricultura ecológica. Los principios dictados por esta federación son las raíces del movimiento orgánico sobre las que crece y se desarrolla también en México”, me explica el agrónomo. Ahora comienzo a entender los precios descomunales de algunos productos en las tiendas orgánicas – espero que el bolsillo de Georgina también lo haya asimilado de la misma manera – El costo que implica la certificación internacional parece ser la clave de todo.

Así, los alimentos orgánicos se producen bajo una serie de reglas que especifican la producción, el procesamiento, el empaquetado y la comercialización con el fin de obtener

---

<sup>41</sup>Organizaciones no gubernamentales.

los correspondientes certificados de exportación y venta. “Las normas internacionales no sólo las dicta la Unión Europea, sino también países como Estados Unidos y Japón, los cuales a su vez autorizan a organismos independientes para otorgar certificaciones” afirma el agrónomo Moreno.

El incremento de los consumidores orgánicos ha provocado que el número de productores, elaboradores y comercializadores aumente; empero esto ha generado incertidumbre por parte de los consumidores, quienes no están completamente seguros de lo que están adquiriendo. Estas dudas según afirma Raúl Moreno, obligaron a que en 1991 se creara una certificación por una tercera parte independiente de los productores, fue así como nació oficialmente la inspección y certificación de productos orgánicos, la cual es regulada por las autoridades competentes de los principales países certificadores.

Los que se adhieren a estos nuevos hábitos alimenticios reciben un seguro de calidad del producto que están consumiendo, por medio de las diversas certificadoras internacionales como: OCIA, CERTIMEX o NATURLAND<sup>42</sup>. En México todo está respaldado por la Ley de Productos Orgánicos de México que fue aprobada en febrero de 2006, aunque: “En el caso de la compra local, un Comité de Certificación Participativa está dando la garantía, lo que abre la posibilidad a que el propio consumidor pueda participar activamente en el Comité e inspeccionar conjuntamente con los expertos lo que está comprando” afirma el agrónomo Miguel Hernández.



Cacao orgánico. Expo Orgánicos 2008. Samara Rojano

---

<sup>42</sup>Los organismos que cuentan con reconocimiento para validar la exportación de productos orgánicos en la Unión Europea, Japón, Estados Unidos y América Latina son: OCIA, CERTIMEX, IMO, NATURLAND, GOCA, OREGON TILT, AGRICER, DEMETER, QUALITY y ASSURANCE INTERNATIONAL.



Cada país ha establecido normativas que tienden a unificarse a nivel mundial. En Estados Unidos, el reglamento para los sistemas de producción orgánica está establecido en el Programa Nacional de Orgánicos (NOP por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA United States Department of Agriculture). En Japón se utiliza el reglamento de los Estándares Agrícolas Japoneses (JAS Japan Agriculture Standards) del Ministerio de Agricultura, Bosques y Pesca (MAFF Ministry of Agriculture Forests and Fisheries). La Unión Europea se vale de los estándares impuestos por la Comunidad Económica Europea (EEC European Economic Community).



\*Principales certificadoras internacionales

Que tu medicamento sea tu alimento.

### **Hipócrates**

Aunque sus razones para consumir orgánicos son esencialmente religiosas, Sofía Kertesz estudiante de diseño gráfico, apunta algunos motivos para comer alimentos 100% naturales: “Hoy en día, la mayor parte de los alimentos están contaminados con químicos potencialmente mortales para los humanos; se sabe del mal de las vacas locas y la gripe aviar y la gente insiste en comer alimentos cuya procedencia ignora completamente. Los alimentos orgánicos por el contrario, están regulados por sistemas de procesamiento limpios y libres de sustancias peligrosas; están muy emparentados con los alimentos *Kosher*, que en este caso están sometidos a las reglas de pureza que impone la Tora. Los sistemas de certificación y las etiquetas que acompañan a estos productos son esenciales para su identificación y por ende para la salud de los consumidores”.

La IFOAM ha desarrollado las normas y procedimientos a los cuales deben apearse tanto los productores, comerciantes y distribuidores orgánicos a nivel mundial. Estos son sus preceptos esenciales: a) salud, b) ecología, c) justicia y d) precaución.

- a) La agricultura orgánica debe sostener y promover la salud de los individuos y de las comunidades y concebir al suelo, las plantas y a los animales como una unidad inseparable. Este principio señala que la salud humana no puede separarse de la salud de los ecosistemas. Esto lleva a estándares de producción y transformación que excluyen el uso de pesticidas, fertilizantes, aditivos alimenticios, hormonas, etc.
- b) La agricultura orgánica debe estar basada en sistemas y ciclos ecológicos vivos; trabajar con ellos y emularlos ayuda a sostenerlos. Este principio señala la importancia de empoderar los sistemas de vida, en vez de explotarlos. Esto lleva a estándares que demandan la integración de la producción vegetal con la animal, la rotación de cultivo y la preservación de la fertilidad del suelo y de la biodiversidad.

- c) La agricultura orgánica debe construirse sobre relaciones que aseguren la imparcialidad y justicia con respecto a las oportunidades comunes del medio ambiente y de la vida. Este principio resalta la importancia de las relaciones humanas de respeto y de igualdad entre productores, trabajadores, industriales, comerciantes, consumidores, etc; y lleva a estándares que incluyen los costos sociales y ambientales de los alimentos.
  
- d) La agricultura orgánica se debe manejar de una manera preventiva y responsable para proteger la salud y el bienestar de generaciones actuales y futuras, y del ambiente. Esto lleva a estándares que van más allá de la evidencia científica y reconocen las tradiciones y conocimientos de los pueblos indígenas y sus preferencias culturales<sup>43</sup>.

“No hay nada más sabroso que un buen corte de carne cocinada a término medio. El plus se lo da el hecho de que estás segura de que el animal no fue inyectado con un montón de porquerías para mejorar el aspecto o la consistencia de su carne” afirma Georgina. – ¿Pero no es oro todo lo que reluce como verde o sí? Me mira inquisitivamente y contesta: *Sí, yo lo sé, conozco gente que se precia de comercializar orgánico y de repente un buen día descubres que no lo era. Pero afortunadamente ya existen estructuras mundiales que se encargan de emitir certificaciones incuestionables.* – ¿Tú reconoces toda la gama de etiquetas ecológicas? – *Conozco la mayor parte, pero siempre surgen nuevas certificaciones para nuevos rubros”.*

Hace casi una década se logró ganar la batalla de que sólo los productos derivados de la agricultura y ganadería ecológica podían llevar el término “bío”. Sin embargo, según afirma el agrónomo Miguel Hernández: “Todavía existen marcas que se autoproclaman amigas del ozono, naturales y respetuosas con el medio ambiente sin que el consumidor sea capaz de saber el porqué”. Además de la información sobre la composición de cada alimento, existen etiquetas específicas que orientan para una compra con parámetros ecológicos.

---

<sup>43</sup>Rita Schwentesius, Manuel Ángel Gómez y Homero Blas Bustamante. Op.cit. P. 25

Pese a la existencia de las normas de certificación “numerosas empresas no ofrecen esta información cuando en algunos casos es obligatoria. Únicamente las tiendas de *Comercio Justo*<sup>44</sup> y otras especializadas en productos ecológicos aumentan la probabilidad de que la compra sea de verdad solidaria y comprometida con la conservación del entorno” señala Miguel Hernández.

Ropa, carne, lácteos, pescado, focos, hornos, combustibles y cosméticos deben presentarse acompañados de un certificado de origen ecológico. Los productos y las marcas que respetan el medio ambiente acreditan su condición mediante un etiquetado específico. Para encontrarlos hay que seguir la pista verde.

- ❖ **Pescado.** Todo el pescado y marisco expuesto a la venta debe contar con una etiqueta en la que, entre otra información, aparezca la zona de captura o cría, el nombre científico y comercial de la especie y la forma de obtención (pesca extractiva o acuicultura). Todavía son muchas las pescaderías que privan al consumidor de esta información, valiosa para decantarse por especies y caladeros que no están sobreexplotados.
- ❖ **Textiles.** El logotipo de Oeko-Tex presente en algunas marcas de sábanas, camisetas y pantalones es el más conocido entre las prendas textiles de confianza. Un arco verde que atraviesa una flor hecha con hilo es el símbolo de la marca.
- ❖ **Productos del bosque.** Las siglas FSC o PEFC impresas en muebles, tarimas o papel certifican que se han seguido criterios sostenibles en la explotación forestal y en la elaboración de estos productos. El primero es un trazo que asemeja un visto bueno y acaba en forma de árbol y el segundo lo componen dos árboles (una rama frondosa y un pino) en el interior de una flecha que los rodea.

---

<sup>44</sup>*Comercio Justo* es una organización internacional, cuyo objetivo radica en mejorar las condiciones de las comunidades campesinas, a través del impulso de programas comerciales que favorezcan un pago responsable y justo por sus productos.

- ❖ **Ecoetiqueta europea.** Actualmente 23 categorías de productos llevan la flor verde con una corola formada por el logotipo de la U.E con estrellas
- ❖ **Envase reciclable:** La flecha circular que aparece en la gran mayoría de los envases indica que la empresa está adherida a un sistema de recogida selectiva, y que por lo tanto debe reciclarse y depositarse en cualquiera de los contenedores destinados a cada producto. En los envases de medicinas, la flecha tiene en su interior una cruz.

Lola, una argentina residente en México vive con su novio desde hace más de tres años en la calle de Orizaba en la colonia Condesa. Él trabaja como diseñador gráfico. Ella, empleada de un bar, reúne unos 10,000 pesos al mes de los cuales ocupa poco más de la mitad en llenar el refri de sofisticados manjares orgánicos. Ambos se consideran verdaderos conocedores de las etiquetas ecológicas, saben cuáles son las certificadoras internacionales y qué relación guardan con las diversas redes de *Comercio Justo* en Latinoamérica. “Los sellos y etiquetas ecológicas son un instrumento alternativo para el desarrollo de pequeños productores en países subdesarrollados. Debemos reflexionar un segundo antes de comprar alimentos y pensar en el contexto de la persona que ha cultivado el producto que tenemos delante: ¿Ha recibido un salario justo? ¿Hay garantías de que no procede de la explotación infantil? ¿Se ha sido respetuoso con el medio ambiente? Para no perder el norte hay que mirar al sur”, afirma tajante la argentina.

En el afán de apoyar a las áreas rurales, el movimiento orgánico promueve las condiciones justas para el desarrollo comercial de las organizaciones de pequeños productores agrícolas. Y es que al hablar de productos orgánicos, también se habla de sustentabilidad económica, en donde el *Comercio Justo* funge como: “Un puente que da al productor rural una idea clara de los intereses y necesidades de un segmento de mercado específico, haciéndole ver la importancia y repercusión de su actividad en los grandes centros urbanos de los países desarrollados” afirma Raúl Moreno.

El objetivo del *Comercio Justo* radica en liberar a los productores de las largas y engorrosas cadenas de intermediación que limitan considerablemente sus ganancias.

Estos grupos de productores están integrados por comunidades indígenas, cooperativas campesinas, granjas familiares y agrocampesinos de mediana escala, interesados en fomentar relaciones comerciales con empresas compradoras, para de esta manera incrementar sus ganancias y por ende su desarrollo comunitario.

Curtido en el universo de las ONG desde mediados de los noventa, Javier Quiroz posa a lo Indiana Jones en la *jungla* del vergel de su azotea. Desde el año 2002 aceptó poner en marcha la certificación del sello *Comercio Justo* “fue impresionante, comenzamos a ver el progreso económico de varias comunidades cafetaleras, que ahora son capaces de construir sus propias escuelas. Te das cuenta de que comercializar sus cosechas a precios justos hace la diferencia entre vivir en la pauperrimidad y vivir dignamente”. Javier se ha dedicado al activismo y a codirigir un pequeño restaurante de comida orgánica. “Me hubiese gustado participar en una revolución, aunque de alguna manera estoy participando en la preparación de una”, confiesa detrás de su cabello zanahoria y su voz delicada.

Para el pequeño productor, el *Comercio Justo* es una manera de agregar valor a su producto, atrayendo nuevos clientes y al mismo tiempo reduciendo el impacto ecológico. Las grandes empresas privadas ya han identificado al sector orgánico como un importante nicho de mercado, que no sólo es capaz de proveerles de alimentos de calidad, ricos en aroma y sabor, sino que ha convertido la compra en una experiencia que hoy en día contempla valores de justicia y ecología. El apoyo a comunidades indígenas, el rescate de la selva, la lucha contra la devastación de los bosques y la mejora de las condiciones laborales de los maquiladores de algodón, son algunas de las causas que enarbola el movimiento de *Comercio Justo* en diferentes puntos del planeta.

Impregnados todavía del olor a nardos, que también pueblan su azotea, Javier y yo nos dirigimos hambrientos a conocer su pequeño restaurante “en realidad es más un modesto *bistro* que un restaurante como tal”, me aclara tímidamente. El lugar más bien parece una moderna taberna ecológica, oculta en una segunda planta, pero visible desde su espacio madre: un antiguo edificio rehabilitado en el Centro Histórico.

Mesas rectangulares acogen a los comensales en la sala principal. El estilo “natural” llega con su imagen improvisada (pero muy estudiada y chic) de mercadillo. Aquí son protagonistas las sillas originales de distintas épocas y las lámparas de papel muy en la onda *japonista*. Las macetas con plantas aromáticas dan el toque orgánico. En cuestión de segundos tengo el menú frente a mí, la oferta va desde mariscos y cremas de verduras, hasta gazpacho con jícama y melón, pero todo releído bajo un prisma actual; arriba especialidades japonesas. Dos en uno y aires nuevos y ultranaturales. Una leyenda sobre los métodos de producción de los ingredientes acompaña cada platillo: “Enchiladas de jamaica orgánica en apoyo a los productores del estado Guerrero, quienes recientemente han padecido los embates de las inundaciones”. No hay duda, la justicia social acompaña cada bocado.

En México, el *Comercio Justo* se ha convertido en una herramienta estratégica para comercializar internacionalmente productos como el café de Chiapas, Oaxaca y Veracruz; sus productores ahora cuentan con un importante apoyo por parte de comercializadoras y exportadoras de café a nivel mundial. Empresas de todos los tamaños han ingresado al sistema de Comercio justo, desde los pequeños tostadores artesanales hasta empresas como Starbucks, las cuales han establecido relaciones comerciales con pequeños cafecultores a través de una estrategia conocida como *Cause Marketing*, o marketing con causa.

En un lugar plagado de injusticias, la más cruel es la que obliga a vivir en la pauperrimidad y la malnutrición a quienes cultivan los alimentos que llegan hasta nuestra mesa. “Por menos de 40 centavos la pieza se les pagan las piñas y las sandías a los campesinos de las áreas rurales, es una aberración considerando que ya en la ciudad se comercializan hasta 50 veces más caras. Además frecuentemente estos frutos son orgánicos y no se venden como tales, lo cual merma muchísimo sus ganancias, que ya de por sí son una miseria”, me comenta con irritación el agrónomo Miguel Hernández.

Campesinos de diferentes estados de la república trabajan jornadas de hasta 14 horas diarias con salarios inferiores a los 50 pesos al día ¿la treta? obligarlos a comercializar sus cosechas a precios bajísimos, mientras hacen aún más

profundo el agujero en el que habitan. Y es que al parecer estamos en un país incapaz de sacar partido a sus enormes riquezas naturales, donde una población segregada de campesinos se pierde, condenada a trabajar a cambio de ridículas ganancias, de ahí la importancia de organizaciones como *Comercio Justo*.

“En época de crisis del precio internacional del café, las diferencias en el precio de cada quintal de café producido entre un productor de una cooperativa afiliada en el Mercado Justo y un productor ‘libre’ hacen la diferencia entre la posibilidad del mejoramiento de su economía familiar o la migración en busca de otros ingresos” asegura Juan Antonio Villegas, miembro de la Unión de Ejidos y Comunidades de Cafeticultores Beneficio Majomut<sup>45</sup> en San Cristóbal de las Casas. Para los socios de esta organización cafetalera, haberse integrado a la red de *Comercio Justo* ha significado obtener hasta el doble o el triple del precio pagado por los intermediarios locales.

Desafortunadamente, la producción de la agricultura orgánica en México se exporta principalmente a Estados Unidos, Alemania, Japón y Suiza “gran parte de la producción orgánica se manda al extranjero, sólo un 15% la absorbe el país, pero no toda se vende como orgánica. A pesar del crecimiento de este sector, el gobierno federal no pone nada de su parte, al contrario está obstaculizando el crecimiento del sector orgánico en México”<sup>46</sup> afirma Homero Blas Bustamante presidente de SOMEXPRO.

En el año 2006, el Congreso de la Unión Europea expidió la Ley de Productos Orgánicos que contiene mecanismos para facilitar la producción, comercialización y organización de este sector; pero fue hasta luego de cuatro años de haberse emitido la ley de productos orgánicos, que el gobierno federal mexicano publicó el reglamento

---

<sup>45</sup>La Unión Majomut es parte del sistema internacional de comercio justo desde 1994. Actualmente agrupa a más de 1000 familias de productores de café de 35 comunidades indígenas, de las etnias tzetzal y tzotzil de la región de los Altos de Chiapas. Se registró legalmente desde el 9 de marzo de 1983, teniendo como objetivos mejorar las formas de producción, transformación y comercialización del café de sus agremiados. La Unión desarrolla una línea de trabajo de autosuficiencia alimentaria y una organización de mujeres cafetaleras con el fin de fortalecer la seguridad alimentaria de las familias cafetaleras y tener mayor autonomía económica. Esta organización ha logrado participar con un promedio de 60% del volumen de exportación anual a nivel internacional.

<sup>46</sup>Rita Schwentesius, Manuel Ángel Gómez y Homero Blas Bustamante. Op. cit. P. 18.



para dicha ley<sup>47</sup>, con lo que se avanza sustancialmente en la conformación del marco jurídico regulatorio de esta actividad. Pese a esto, tanto productores como agencias de certificación en México están trabajando cada día más en el mercado de las exportaciones.

Es temporada baja en Tehuacán Puebla, pero nadie lo diría, el asombrado visitante puede encontrar desde piñones, duraznos, pistaches, manzanas verdes y peras lecheras hasta sidra rosada, rebosante de deliciosas burbujas orgánicas. En el boscoso pueblecito donde vive Sandra Carrillo Ramírez, ecoactivista y aguerrida promotora de relaciones comerciales éticas, reina la paz de la ruralidad, no circulan coches, el aire es ligero y limpio. A su residencia rústica y abigarrada se asciende entre vegetación y estatuas de jardín. Se intuye que habita más gente en la casa, pero es Sandra la única encargada de atender tanto el jardín como el pintoresco vergel que ocupa la parte trasera de su patio.

Sonriente y alerta, hoy parece una Vandana Shiva<sup>48</sup> remasterizada, una comparación que le complace “ojalá algún día puedan llegar a recordarme como un personaje de la talla de Shiva, su labor es inspiradora”. Ella encadena con deleite un montón de flores secas de manzanilla, mientras me explica la importancia de su trabajo: “Me he dedicado durante los últimos 3 años a tratar de restablecer los métodos agrícolas tradicionales, partiendo desde el respeto a la naturaleza, tal y como lo hacían nuestros ancestros. A lo largo de este proceso me he dado cuenta de cómo el impacto ambiental de la tecnología y la carrera desenfrenada de la avaricia humana han incrementado los alimentos infestados de pesticidas altamente peligrosos, tanto para quien los cultiva, como para quien los consume”.

Esto la ha llevado, tanto a ella como a su equipo a buscar formas alternativas pro-defensa del mundo natural “al paso de los años hemos visto el impacto que la contaminación agrícola ha provocado en las aves migratorias de la zona, pero

---

<sup>47</sup>La Presidencia de la República publicó el 1 de abril de 2010 en el Diario Oficial de la Federación el Reglamento de la Ley de Productos Orgánicos, con lo que se da certeza jurídica a la producción orgánica mexicana.

<sup>48</sup>Científica hindú de élite, especializada en física de partículas. A principios de los años 70 dejó de lado la ciencia para introducirse en el *Chikpo*, un movimiento básicamente de mujeres que utiliza con éxito la no-violencia gandhiana para defender la naturaleza.

creemos que el daño todavía es reversible, de ahí que luchemos por la implementación de programas ambientales para salvarlas”.

No hay que olvidar que entre sus cometidos, también está mejorar las condiciones socioeconómicas de 1,500 campesinos, pero ¿qué tan viable ha sido sostener esta empresa? “El trabajo es arduo y generalmente uno tiene que enfrentar muchas trabas por parte de las autoridades municipales, a esto hay que aunarle que la SAGARPA<sup>49</sup> no se ha ocupado en desarrollar programas lo suficientemente eficaces para el desarrollo y la propagación de la agricultura orgánica en todos los estados de la república, pese a que es el único sector del campo mexicano que ha reportado un crecimiento importante durante los últimos años”.

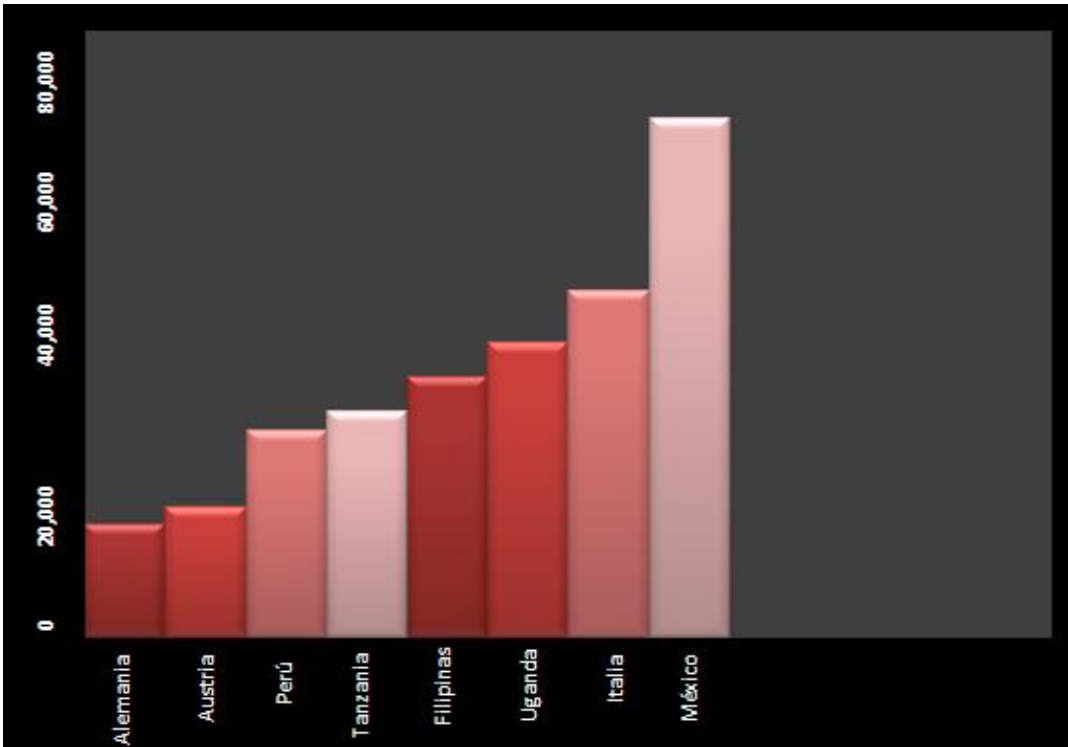
Homero Blas Bustamante insiste en la necesidad de la instalación de un Consejo Nacional de Producción Orgánica y en la creación de un programa bien definido de fomento a la agricultura libre de aditamentos químicos. Sin embargo, el apoyo gubernamental parece ser bastante deficiente: “La clase política persiste en el uso de semillas transgénicas, cuando los países desarrollados están revirando a la producción orgánica”<sup>50</sup>.

Pese a lo anterior, seis estados del país son líderes en la generación orgánica de lácteos, café, carne, frutas y legumbres, flor de jamaica y miel. “El estímulo existe, el mercado se los paga, la demanda está ahí, pero no existe el apoyo gubernamental suficiente para la transición de la agricultura convencional a la agricultura orgánica” asevera Ricardo Mendoza Director del Consejo Mexicano del Arroz.

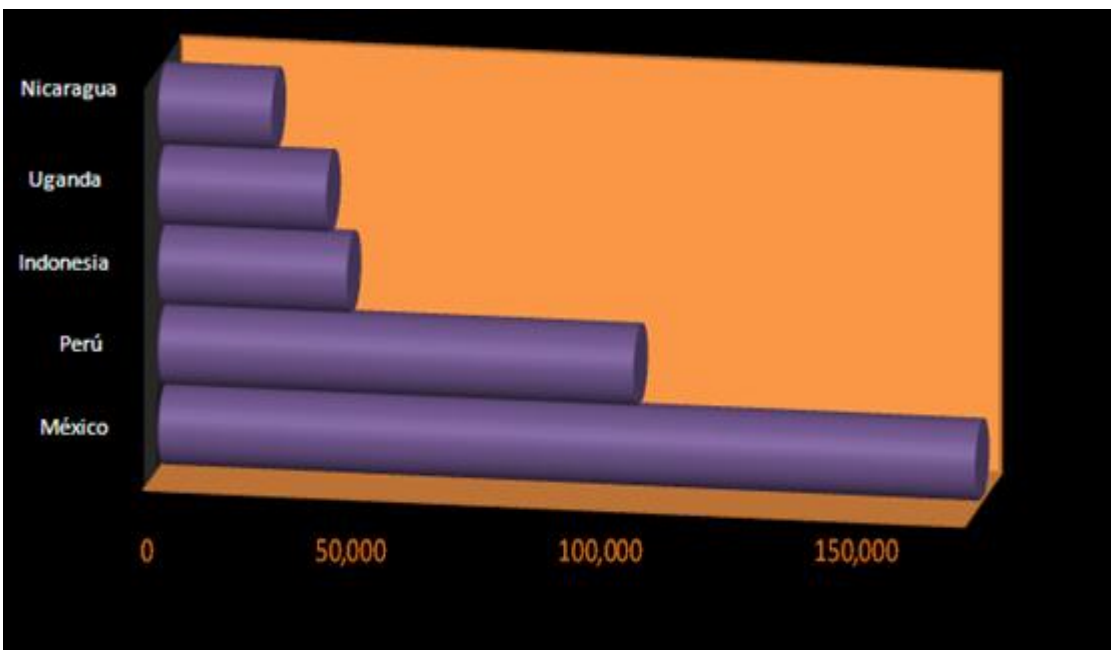
---

<sup>49</sup>Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación.

<sup>50</sup>Rita Schwentesius, Manuel Ángel Gómez y Homero Blas Bustamante. Op. cit. P. 21.



Número de productores orgánicos en diferentes países  
Estimación de fuente SOMEXPRO 2007



Superficie de café orgánico en diferentes países  
Estimación, Fuente SOMEXPRO 2006

A nivel nacional se sabe que Chiapas y Oaxaca son los principales estados productores y exportadores de productos orgánicos, pues se encuentran a la cabeza de la lista con 43 y 72%<sup>51</sup> de la producción nacional total respectivamente. “El principal cultivo es el café – casi la mitad de la superficie de cultivo orgánico se cultiva en el sureste mexicano – pero también se recurre a otros como hierbas medicinales, especias, leche, maguey, maíz azul y blanco, mango, manzana, guayaba y naranja” asegura con orgullo el agrónomo Raúl Moreno.

Las ventas de alimentos orgánicos en el mundo representan un capital superior a 40,000 millones de dólares anuales, según afirman investigadores de la Universidad Autónoma de Chapingo. Los especialistas advierten que de no generarse un mercado interno, estos productos continuarán dependiendo del exterior. Para Blas Bustamante: “Este mercado debe abordarse como una situación de seguridad nacional, debido a que es una forma de contrarrestar los efectos del cambio climático, de recuperar los recursos naturales, de limpiar el medio ambiente, de proveer alimentos sanos para la sociedad y de prevenir enfermedades como el cáncer y alergias en el ser humano”<sup>52</sup>.

### Importancia de la agricultura orgánica 1996-2007

Año	1996	2000	2002	2004/05	2007
Superficie (Hectáreas)	23,265	102,802	215,843	307,692	545,000
Número de productores	13,176	33,587	53,577	83,174	126,000
Divisas (US\$ 1,000)	34,293	139.404	215,000	270,503	430,000

Estimación, Fuente SOMEXPRO 1996-2007

Felipe Salgado Marín, agrónomo zootecnista y productor de hortalizas orgánicas en el estado de Cuautla Morelos asegura: “Las universidades mexicanas no están preparando especialistas para desarrollar una agricultura eficiente y ecológica”. Mientras se lamenta, prepara un pesado cajón de composta<sup>53</sup> a base de cáscaras de plátano y corazones de manzana. El aroma es acaramelado y penetrante y

<sup>51</sup>Cifras emitidas por SOMEXPRO en septiembre de 2008

<sup>52</sup>Ibidem. P. 21.

<sup>53</sup>Es una mezcla de residuos naturales utilizada como fertilizante, está compuesta de elementos como: cáscaras y semillas de fruta, hojas y ramas secas y ocasionalmente excremento de animal, el cual tiene que pasar por un proceso de desecación para poder ser utilizado en la agricultura orgánica.

gradualmente empieza a inundar todo el invernadero, donde amablemente ha decidido responder a mis preguntas. Sus manos tapizadas de callosidades evidencian un trabajo rudo. Él mismo confiesa pasar más tiempo trabajando en el campo que en su propia casa.

Tiene 52 años y fue hace dos décadas, con su tesis sobre edafología<sup>54</sup> cuando conoció las consecuencias para el suelo de los métodos industriales de producción de alimentos. “La referencia agronómica era la mayor productividad, sin atender a la ecología o la biología, por eso el mundo vivo del suelo es el gran olvidado de la agricultura industrial”.

Cuando termina de vaciar las cáscaras, vierte sobre la mezcla un generoso puño de hojas secas, para finalmente descansar sobre un montón de costales de tierra, apilados frente a una hilera de tulipanes de la India. Desde ahí me comenta que no es un enemigo del progreso, pero que si bien hay que valerse de la tecnología, también hay que respetar los límites que impone la propia naturaleza. “Soy un ingeniero agrónomo. Me encanta el progreso, pero me gustaría que el futuro estuviera en manos de los pueblos, no en poder de las multinacionales biotecnológicas que quieren controlar la alimentación de los ciudadanos”.

---

<sup>54</sup>Estudio del suelo vegetal.

## En el frente verde

“La historia de la humanidad es la interacción entre la biosfera y el hombre. Esta interacción se intensificó con el desarrollo de la agricultura, que tuvo una profunda repercusión sobre los ecosistemas del mundo. Después se ha ido convirtiendo cada vez más en un diálogo – en una relación a la vez complementaria y antagónica – entre la naturaleza y el hombre. La humanidad debe dejar de comportarse como el Gengis Khan del sistema solar y verse a sí misma no tanto como el pastor del mundo, sino como el copiloto de la Naturaleza”.

**Edgar Morin<sup>55</sup>**

La dicotomía *agricultura convencional vs agricultura orgánica*, ha estado nutrida de intensos debates, generados por el escaso respeto que la primera manifiesta por el medio ambiente. Debido a la influencia positiva que la agricultura orgánica ejerce sobre el suelo y los ecosistemas, varios especialistas coinciden en que ésta es la mejor opción, tanto para la ecología, como para la salud del ser humano. En la práctica, el agrónomo Luis Elizondo ha comprobado dichas ventajas: “La agricultura orgánica genera un impacto ecológico positivo, puesto que no participa en las emisiones y residuos de gases provenientes de agroquímicos de los que sí depende la agricultura convencional. A esta característica se le pudiera denominar una aportación “pasiva” porque prescinde de una actividad contaminante; pero también existe otra gran contribución que se le pudiera llamar “activa” ya que no sólo no se contamina, sino que de forma deliberada se trabaja para reducir la contaminación”<sup>56</sup>.

A la par de garantizar una elevada calidad en los alimentos, la opción orgánica apela al mejoramiento de las condiciones de la tierra, el aire y el agua. Y es que al no ser contaminante, o por lo menos en menor medida que la agricultura biotecnológica favorece al ambiente de forma exponencial. El agrónomo Raúl Moreno asegura que la agricultura orgánica a diferencia de la convencional centra su trabajo en mejorar la tierra para que crezcan plantas capaces de producir frutos ricos en sabor y nutrientes, resistentes a las plagas y a las posibles deficiencias en agua y fertilizantes; mientras la

---

<sup>55</sup>El francés Edgar Morin, sociólogo, antropólogo y escritor, es director de la revista *Communications*.

<sup>56</sup>Luis Elizondo. *La agricultura orgánica y la posibilidad de obtener ingresos por impacto ecológico*. Cultura Orgánica. Octubre 2008. N°6.

agricultura industrial sólo se enfoca en los requerimientos de nutrición de las plantas y por consecuencia utiliza productos que deterioran la vida del suelo.

Para el ingeniero Luis Elizondo, la manera correcta de trabajar la tierra consiste en: “Atender al mejoramiento del suelo, aumentando la fauna microbiológica que en él habita. Esto se logra llevando a cabo prácticas que promueven sus fuentes de alimento o mediante el aumento en la cantidad de materia orgánica. Entre mayor es la cantidad de masa de tierra rica en microorganismo, mayor es su capacidad de secuestrar CO<sub>2</sub><sup>57</sup> del medio ambiente; y de esta forma literalmente y de manera activa, aumenta su habilidad de limpiar el aire”<sup>58</sup>.

Desde hace poco más de un año, Diego duerme con el celular pegado a la oreja. Cuando es avistado un tráiler de la transnacional Monsanto rumbo a las milpas de Atlixco Puebla, da igual la hora, a él le entra un mensaje que lo pone en guardia. Se levanta, se pone la ropa de Greenpeace (un overol color naranja con el nombre de la organización bordado en el pecho) y recorre 70 kilómetros para reunirse con veinte miembros más, y así iniciar un peculiar boicot en contra de la transnacional.

Sus tácticas de resistencia frente a la siembra de transgénicos en la zona, más bien parecen un “performance holístico” que una afrenta contundente. Para protestar se valen de estandartes contruidos con enormes carrizos de caña, de los que cuelgan diferentes variedades de maíces criollos. ¿El objetivo? Luchar por preservarlas y tratar de resarcir las secuelas que la ingeniería genética ha infligido en la comunidad. En estos admirables individuos, la tenacidad no ha estado nunca oculta, sino más bien a la vista. Sus distintos temples se manifiestan casi sin sombras. La persistencia de estos activistas parece poseer un equilibrio más que humano.

En Diego Montesinos esos risos oscuros color chocolate, esa mirada turbia y esa expresión retadora poseen una dimensión moral por sí mismas. Su imagen llama la atención por lo irregular de su figura. Hay entre la posición del tronco y

---

<sup>57</sup> Bióxido de Carbono

<sup>58</sup> Idem.

de la cabeza un desajuste mecánico, como cuando una puerta está fuera de quicio. ¿Metaforiza ese desquiciamiento físico algún devaneo de orden moral o ético? Definitivamente no, Diego es un apasionado de su trabajo y está completamente convencido del daño que producen las semillas transgénicas al medio ambiente y al ser humano: “La investigación científica demuestra que los cultivos transgénicos contaminan los cultivos convencionales y orgánicos, los alimentos y la miel<sup>59</sup>. La industria biotecnológica se ha negado a hacer pública la información que demuestra los problemas para la salud humana por el consumo de transgénicos”.

Diego trae a colación esto, porque en 2005 después de una demanda que interpuso Greenpeace, una corte alemana ordenó a Monsanto publicar sus estudios sobre los efectos en ratas alimentadas con su maíz BT MON 863. Los estudios de Monsanto fueron reevaluados por científicos independientes con resultados alarmantes. Éstos últimos revelaron que Monsanto había omitido reportar efectos negativos serios como los signos de toxicidad en los órganos internos de las ratas. Sin embargo, este maíz ya contaba con aprobación para consumo en más de diez países incluyendo la Unión Europea, Japón, Canadá y México.

Según me comenta Diego, la incidencia de la biotecnología en los campos mexicanos, pone en peligro la subsistencia de valiosos cultivos ancestrales: “La contaminación transgénica implica un enorme riesgo para la biodiversidad y la soberanía alimentaria, especialmente en los centros de origen y diversidad del maíz. Si el maíz transgénico contamina las plantas originales, se perderán ‘plantas madre’ que dieron origen al resto de las variedades de este grano. Esto sería un desastre mayúsculo, ya que la diversidad es esencial para continuar con los programas de mejoramiento genético convencional y el desarrollo de nuevas variedades que puedan resistir plagas, enfermedades, sequías y otros desafíos agronómicos y ambientales”.

---

<sup>59</sup>Según afirma el agrónomo Raúl Moreno: “Una población de abejas que trabaja en un área de al menos 30 kilómetros cuadrados, puede provocar la contaminación de varias parcelas si el cultivo de transgénicos se extiende. Los costos para garantizar que la miel no sea contaminada harían que la apicultura fuera poco rentable para la mayoría de los productores de miel. Esto pondría en peligro no sólo la producción de miel, sino también la polinización en la agricultura y en la naturaleza”.



Aquella madrugada intenté capturar en un bloc de notas, cada instante de este audaz episodio. Mientras observaba todo aquello, no podía dejar de admirar la parte lúdica del asunto; uno de los activistas se quitó la camisa y bañó su torso con tierra para después sepultarse literalmente entre las milpas. La alusión era clara: El daño que estamos causando a la naturaleza es proporcional al daño que nos estamos causando nosotros mismos.

Las alegorías resultaban dramáticas en comparación a la actitud más bien anodina de los ingenieros de Monsanto. Posteriormente le pregunté a Diego si esta compañía era su único enemigo: “Ahora mismo corporaciones agroquímicas transnacionales como Monsanto, Bayer, Syngenta y Dow Agrosience tratan de controlar este grano a través de la promoción de variedades de semillas transgénicas. Invierten millones de dólares cada año para promover los supuestos beneficios de su tecnología, amenazando al medio ambiente y a la salud humana y animal. Muchos de los campesinos que sembraron maíz transgénico en esta zona no han obtenido los beneficios prometidos por estas corporaciones; literalmente la población está quedando a merced de las transnacionales”. Resulta sobrecogedor que varios de los especialistas que he entrevistado concuerdan en que se está gestando un complot alimentario de dimensiones internacionales, cuyas consecuencias no son necesariamente alentadoras.

Para diversos miembros de la Fundación *Naturland Internacional*<sup>60</sup>, las sustancias químicas contenidas en los cultivos transgénicos poseen efectos negativos a largo plazo en la salud de los humanos. Al parecer son los fertilizantes, los principales responsables de problemas de salud entre leves y moderados en poblaciones sensibles, sobre todo en la población infantil. Asma, alergias, migraña y hasta la hiperactividad son achacados a estos compuestos químicos. La agricultura industrial parece ser una vía directa a los malestares del cuerpo.

En oposición a estos métodos de fertilización química, los cultivos orgánicos son enriquecidos con compostas, es decir “mediante humus obtenido de manera artificial

---

<sup>60</sup>Naturland es una asociación para la agricultura orgánica con cobertura a nivel mundial. Se encuentra en países como: India, Estados Unidos, Ecuador, Italia, Francia y México, entre otros.

por descomposición bioquímica de residuos orgánicos como restos vegetales, animales y excrementos”, según me comenta Raúl Moreno. A esto habría que añadir el hecho de que la mayor parte de los productos orgánicos están contenidos en empaques “amigables” con la naturaleza, totalmente biodegradables, ya que se elaboran a partir de elementos tales como el maíz<sup>61</sup> y otros compuestos.

Gerald Herrmann presidente de la Federación Internacional del Movimiento Agrícola Mundial (IFOAM) afirma: “En la agricultura orgánica tenemos un punto de partida mucho mejor comparado con los productores convencionales en lo que respecta a la protección climática, porque no estamos involucrados en la cría intensiva de animales y no utilizamos fertilizantes nitrogenados”<sup>62</sup>.

Mientras que la agricultura industrial se vale de sistemas masivos de producción, la alternativa orgánica utiliza métodos agrícolas basados en la rotación de cultivos y en el análisis previo de las condiciones del suelo. El agrónomo Raúl Moreno describe así este proceso: “El agricultor orgánico hace un análisis para identificar cuál es el aporte del suelo y las necesidades de la planta y en función de eso define un programa de nutrición, el cual cubre con compostas y estiércol fermentado. Posteriormente busca variedades criollas adaptadas al medio ambiente como lo marcan las normas orgánicas a nivel mundial, para de esta manera evitar que se le tenga que poner algún insumo que evite las plagas”.

Por su parte, el agricultor convencional procede de forma totalmente opuesta “este agricultor compra su semilla en una casa comercial, una semilla mejorada, que viene hasta con patente. La siembra y luego le pone tantos kilos de fertilizante, sin pensar si el suelo está nutrido o no; no se pone a analizar qué tipo de suelo es, o qué cultivo había anteriormente en el terreno y lo que hace es aplicar indiscriminadamente un montón de químicos que terminan contaminando la tierra y el agua”, sentencia Raúl Moreno.

---

<sup>61</sup>A partir de las cosechas de maíz se obtienen diferentes productos que pueden ser transformados para su consumo final. Uno de ellos es el azúcar de maíz o dextrosa. La dextrosa es fermentada y destilada hasta convertirse en ácido láctico, el cual a su vez es transformado en plástico PLA que puede ser utilizado para crear diversos tipos de empaques.

<sup>62</sup>*Orgánicos vs. Protección climática*. Cultura orgánica. Agosto 2008. N° 4.

La producción masiva de un solo cultivo es una de las principales características de la agricultura industrial, ello equivale a utilizar un alto nivel de tecnificación a la par de una elevada inversión de capital. Por lo regular, esto exige un arduo trabajo por parte de especialistas, quienes sin la menor consideración al ambiente, sugieren la aplicación de sustancias químicas a los cultivos con el fin de deshacerse de plagas y aumentar la productividad de las semillas. En palabras de Raúl Moreno: “El agricultor convencional nutre el suelo solamente para la planta y el agricultor orgánico nutre el suelo para el suelo y para la planta”.

Un estudio publicado en los Estados Unidos en 2005, asegura que la agricultura convencional es responsable de alrededor del 20% de las emisiones globales de los seis gases más importantes en el efecto invernadero, según se especifica en el Protocolo de Kyoto<sup>63</sup> “es responsable del 50% de las fuentes de metano CH<sub>4</sub> y del 70% de óxido nitroso N<sub>2</sub>O, además de contribuir al aumento de bióxido de carbono CO<sub>2</sub>, hidrofluorocarbonos HFCS y hexafloruro de azufre SF<sub>6</sub>”<sup>64</sup>. Los autores de este artículo afirman también que la agricultura convencional es “la principal fuente de eutrofización (en ecología este término designa el enriquecimiento anormal de nutrientes de un ecosistema) de los sistemas acuáticos causados por nutrientes que vienen de campos de cultivo que llegan a los mantos freáticos<sup>65</sup>, a los ríos, lagos y eventualmente al mar”<sup>66</sup>. Frente a tales daños, la agricultura orgánica ha sido la alternativa más viable para sanar la tierra y el agua.

Jürgen Knirsch, experto en comercio mundial y miembro de la organización ambientalista Greenpeace, afirma que uno de los peores infractores en términos de daño climático y efecto invernadero es la agricultura convencional. La utilización indiscriminada de químicos es su principal argumento: “El uso excesivo de fertilizantes por sí solo provoca una generación de emisiones que dañan al medio ambiente en un equivalente a 2 mil millones de toneladas de CO<sub>2</sub>, en oposición a la agricultura

---

<sup>63</sup>El objetivo del protocolo de Kyoto es la reducción del 5.2% en las emisiones de gases de efecto invernadero globales sobre los niveles de 1990 para el periodo 2008-2012. Éste es el único mecanismo internacional para hacer frente al cambio climático y de esta manera minimizar sus impactos. Para ello contiene objetivos legalmente obligatorios para que los países industrializados reduzcan sus emisiones de los 6 gases de efecto invernadero de origen humano.

<sup>64</sup> Luis Elizondo. Op.cit.

<sup>65</sup>Capas de agua subterráneas que ocupan poros y huecos de las rocas, bajo el suelo y por encima de la capa material impermeable. El límite superior de esta capa se conoce como “tabla de agua”.

<sup>66</sup>Idem.

orgánica, la cual promueve el saneamiento de los suelos, que también son importantes almacenadores de carbono”<sup>67</sup>.

## Cifras agobiantes

Aseguran sus conocidos que tiene la obstinación de aquel que sabe a qué ha venido a este mundo. En su caso, luchar contra la devastación de la tierra, específicamente contra los efectos de la erosión. Tanto ha sido su esfuerzo que bien se le puede catalogar como un héroe homérico reencarnado en activista. Todo esto, mezclado con una fuerte dosis de intencionalidad política que ha llevado a Cristóbal Ortiz a trabajar al lado de diversas ONG prodefensa del medio ambiente. Golpear mentes es lo que pretende con su labor.

Tiene la distinción de quienes han podido compaginar sus pasiones con el quehacer profesional, ojos grises, voz profunda, pluma expresiva y una visión crítica de la agricultura industrial “la agricultura biotecnológica ha producido rendimientos asombrosamente elevados, pero dos terceras partes de los cereales se destinan a alimentar al ganado, algo completamente irracional. Me preocupa la alimentación del mundo; los aumentos de la productividad agrícola que trajeron consigo las llamadas variedades milagro de arroz y otros productos no se han mantenido hasta la fecha. Se especula sobre si este descenso es un problema a corto plazo o indica una crisis más profunda, por lo pronto ya estamos pagando los costos ecológicos de imponer una agricultura intensiva de estilo occidental en países donde es totalmente inadecuada”.

Cristóbal lee sin parar filosofía, antropología, derecho y análisis político, habla lo mismo en inglés y francés que en español. Es de los que hacen valer sus conocimientos y disposición para exigir más responsabilidades. Su mística es la emancipación humana. Durante casi 10 años se ha dedicado a estudiar los efectos de la erosión y de la agricultura intensiva “algunos científicos esperan aumentar el rendimiento de los campos mediante la ingeniería genética, pero no

---

<sup>67</sup> *Orgánicos vs. Protección climática*. Op.cit.

es seguro que este método tenga éxito. No hay muchas tierras nuevas que puedan cultivarse, por lo que subsiste el peligro de que las cosechas de todo el mundo no crezcan al mismo ritmo que la población mundial. Para hacer frente al crecimiento previsto de la población se necesita un aumento de las cosechas de cereales de 28 millones de toneladas al año y lo más probable es que sólo pueda conseguirse la mitad”.

En un mundo de gente fortificada en la ambición de ser, él prefiere acomodarse en el verbo estar. Y es que pese a que sus investigaciones han trazado el camino para diversos biólogos y ambientalistas, Cristóbal prefiere seguir mostrándose receptivo ante nuevos puntos de vista “yo no tengo la verdad absoluta de nada, sólo puedo inferir aproximaciones con base a los estudios que he realizado”. Lo cierto es que la crisis alimentaria mundial es algo que desde hace varios años le viene inquietando: “A medida que avanza el tiempo, los agricultores del mundo se enfrentan a la difícil tarea de alimentar cada año a unos 90 millones de personas más, pero con 24,000 millones de toneladas de la capa superior del suelo menos que el año anterior. En algún momento, o prácticas eficaces de conservación del suelo detienen la pérdida de esa capa, o el crecimiento de la población mundial será frenado por el hambre”.

– ¿Frente a este panorama, qué papel juegan las semillas transgénicas? – “El consumo de productos transgénicos ha aumentado en el tercer mundo desde la década de los 90. Resulta arduo pensar en alimentar a la población mundial sin un uso controlado de semillas modificadas, porque las empresas agroquímicas suelen exagerar los beneficios que estos productos representan. Por lo pronto, unas 40,000 personas mueren cada año en el tercer mundo por envenenamiento con pesticidas contenidos en alimentos transgénicos, a menudo productos químicos que el mundo desarrollado ya desechó”.

Cristóbal (un activista auténtico) ha llevado a cabo una admirable labor, que se dice imposible sin la obstinación contagiosa del científico, su capacidad de trabajo y planificación, pero sobre todo, gracias a esa increíble persistencia escondida detrás de ese cuerpo frágil y delgado – que ahora después de charlar con él – más bien parece emular a una espiga de hierro.

### III

## Alimentos proveedores de estatus

Las ciencias humanas, desde hace mucho tiempo, han insistido en el hecho de que la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social. Es un lugar común: nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario. Absorber caviar o un simple tomate es incorporar no sólo una sustancia nutritiva, sino también imaginaria, un tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones que van de la dietética a la poética pasando por el *standing* y la festividad.

**Claude Fischler**

Rosas, violetas, geranios, albahaca, romero y jengibre son la primer zambullida a este particular universo culinario, donde lo orgánico prima sobre lo artificial (de hecho está prácticamente ausente). El festín sensorial al *Edén* comienza desde que entras al restaurante, alguien se ocupa de darte la bienvenida con una bandeja de flores caramelizadas con miel de nopal, un sabroso y colorido tentempié. En este templo a lo natural, la oferta es arriesgada y contundente: un festival de flores, estambres, pistilos, más alcachofa (que es otra flor, la gente lo olvida). Tras el aperitivo de los *pétalos sumomo*, unas pequeñas croquetas de colorín (sí, aquellas flores rojas muy comunes en la calles del DF) rellenas de plátano macho y bañadas con una salsa de chile morita. Un primer plato un tanto ecléctico, pero definitivamente exquisito.

El olor proveniente de la cocina es capaz de paralizar las pituitarias de todos los comensales ahí reunidos (incluida la mía), esto aunado a la exquisita fragancia proveniente de las más de 200 hierbas aromáticas, estratégicamente colocadas en el recibidor del restaurante; arbustos multiformes que el jefe de meseros cuida con mimo. Prendidos al menú, dos conceptos gastronómicos ultranovedosos: setas en salpicón aderezadas con espuma de sandía y ensalada de langostinos con arándanos y eneldo. Ambos, potajes de alto glamour. La cuenta es algo que comienza a intrigarme...

Mientras esperamos el siguiente plato, uno de los meseros ha pasado un conito por el fuego, como un incensario y el aroma a canela empieza a inundar las mesas de este santuario culinario. Mientras los comensales leen su menú (diseñado en dos hojas de

plátano) o pierden la vista en el paisaje de los ventanales, en la cocina ya están todos en sus puestos: como tripulación de avión que prepara los mecanismos, como un ballet que ejecutará una complicada coreografía. “Lo posible de lo imposible se mide con la voluntad de un ser humano” está escrito en la pizarra de la cocina, quizá esta frase funge como una suerte de mantra que han de interiorizar todos los empleados. De inmediato me doy cuenta de que en estos individuos hay un genuino compromiso por la perfección de los alimentos que cocinan, el disfrute parece ser su credo; y mi acompañante y yo estamos dispuestos a adherirnos a él, somos en el amplio sentido de la palabra unos “disfrutones”.

Inmersos en este juego de texturas, aromas y sabores, al fin tenemos frente a nosotros el platillo principal: raviolis transparentes rellenos de carne de soya y hojas de menta; hasta los vegetarianos creerían que es carne. La combinación es decididamente exquisita, después de todo, los puristas radicales no se equivocaban al alardear del increíble sabor de esta alta gastronomía orgánica. Empiezo a creer que este chef puede retar con un vaso de agua mineral a los exigentes *gourmands*<sup>68</sup> que esperan una copa de champán.

Tras degustar aquellos platillos, el mesero corona nuestra mesa con un postre que no desmerece en nada la portada de una revista culinaria: crema dulce de almendras con tallos alimonados y leche de hojas de higuera ¿El sabor? Descomunamente bueno. Si bien es cierto que en estos días la enésima moda es acudir a restaurantes orgánicos, habría que hacer un nutrido paréntesis para describir el excelente sabor, variedad y originalidad de estos alimentos. No obstante, también habría que hacer un alto para advertir al lector sobre el costo de estos lugares; y es que al mostrarme la cuenta no me siento necesariamente motivada a acudir de nuevo, pese al extraordinario sabor de los alimentos. Mi acompañante paga poco más de la mitad y me dirige una mirada tranquilizadora mientras engulle un caramelo de té blanco “cortesía del Edén” (podría asegurar que éste también estaba incluido en la cuenta).

Nicolás asegura que pagar estas cantidades es completamente normal, que la calidad de los alimentos vale cada peso “extra”. “Es que no sólo estás comiendo algo natural,

---

<sup>68</sup>Sibarita, refinado. Amante de la cocina

también estás pagando por degustar platillos gourmet que difícilmente puedes encontrar en otro lugar, o por lo menos, no con estas características”. Tras evaluar su argumento, reflexiono sobre el aspecto de los comensales, individuos con atuendos sutilmente sofisticados que charlan con propiedad acerca de técnicas y estilos culinarios, sibaritas acostumbrados a la degustación de los más variados manjares. Sin duda, el tipo de hábitat que Nicolás acostumbra a frecuentar.

Como una aficionada *rastreadora de tendencias* observaba la escena a detalle, era preciso decodificar varios mensajes: cultura culinaria, purismo gastronómico, sofisticación y estatus económico, éste último fundamental para acudir regularmente a este tipo de lugares. Tentativamente puedo decir que la convergencia de estos factores determina el tipo de seguidores de esta *alta cuissine* orgánica.

Aunque definitivamente no es frecuente encontrarse con gente amante de la comida ultranatural, pareciera que todos los fieles seguidores de lo orgánico están concentrados en la Roma y la Condesa. Nicolás es uno de ellos, pero ¿cuál es la correlación entre estos sitios y los hábitos de alimentación orgánica? “Es sencillo, la gente quiere vivir en estas colonias porque hay una amplia oferta de lugares orgánicos para comer y hacer las compras. Sales de tu casa y si se te antoja un helado natural, sólo caminas unas cuadras y ya está. Vivir aquí es insertarse en un estilo de vida que difícilmente puedes encontrar en otras zonas del DF aquí lo hay todo” asegura con orgullo mi condesero amigo.

Resulta curioso, pero la indumentaria también parece gritar ¡Miren soy orgánico! La estudiada composición de fibras naturales, accesorios semiétnicos, pashminas y prendas de influencias orientales, anuncia la entrada de alguien “completamente natural”; incluso puedo arriesgarme a aseverar que existe una especie de código de estilo entre los practicantes de este culto gastronómico. Quizá esto pueda aclarármelo Georgina: “Definitivamente no hay ninguna especie de código secreto entre los consumidores de orgánico (risas). Quizá hay un par de semejanzas en cuanto a la forma de vestir, esto porque varios usamos prendas confeccionadas con telas naturales. Ahora en cuanto a la influencia oriental, definitivamente estoy de acuerdo porque muchos también somos seguidores del yoga y el taichi”.



Lola por su parte, descarta la moda como el único motivo que la ha llevado a gastarse más de 1,500 pesos a la semana entre comida y productos para el hogar estrictamente orgánicos. Hablarle en términos de “moda gastronómica” es algo que le ofende, puesto que para ella el comprar comida orgánica va más allá de las futilidades de la publicidad. “Entiendo que hay sectores que sólo consumen estos alimentos por el mero hecho de presumir que compran cosas ‘supergourmet’, eso de alguna manera los hace sentirse más sofisticados y digamos que en consonancia con las tendencias gastronómicas mundiales (risas). Pero también estamos los que creemos genuinamente en los beneficios ambientales y sociales de nuestra compra; por lo menos para mí, sí hay una gran diferencia entre comprar un *Nescafé* que va hacer más rica a una corporación transnacional y comprarle una bolsa de café a una cooperativa campesina de los Altos de Chiapas”.

Contrario a quienes creen que se trata de un capricho impráctico, minúsculo o una simple obsesión gourmetera, la comida orgánica goza de un auge mundial indiscutible. Actualmente los cultivos orgánicos se distribuyen aproximadamente en 138 millones de acres alrededor del mundo, según datos emitidos por la revista *Organic Monitor* en febrero de 2009. Nadie se atreve a negar que la “revolución vegetal” crece día con día; al parecer estamos frente a la apoteosis del purismo y la reivindicación de los auténticos sabores de la tierra. No importan los costos con tal de paladear un auténtico jitomate orgánico. Las sospechas que generan los alimentos industrializados crecen cada día más, pese a que no se cuenta con suficiente evidencia científica de la nocividad de estos productos; la gente ha decidido comprar la idea de que los aditivos químicos son peligrosos agentes cancerígenos.

Por lo pronto a Georgina no hay nada que la haga cambiar de opinión respecto a la toxicidad de los alimentos industrializados, ella está segura de que consumir conservadores es mortal para el cuerpo “sólo hay que ponerse a imaginar la cantidad de sustancias químicas que contienen los alimentos enlatados, incluso el propio envase en el que están contenidos es hostil para la salud. Actualmente abunda el cáncer en gran medida por la calidad de lo que comemos. La gente no discrimina lo que se lleva a la boca, compran puro veneno químico cuando van al *súper*: sopas instantáneas, refrescos,

conservas y carne infestada con hormonas. Frente a todos estos riesgos, yo prefiero gastar un poco más, pero estoy segura de que mi salud está a salvo”.

Pero ¿cuánto es “un poco más”? ¿Cuál es el precio a pagar para mantenerse sanos, delgados y en equilibrio con la naturaleza? ¿Cualquier persona puede adherirse fácilmente a estos estilos de vida? ¿Cuánto tiene que haber en tu bolsillo para que puedas considerarte un individuo orgánico? Para tratar de dilucidar estas interrogantes, elaboré la siguiente tabla comparativa que muestra las descomunales diferencias de precios entre los productos orgánicos y los alimentos comunes de las principales tiendas del DF.

<b>Producto</b>	<b>Precio del producto común</b>	<b>Precio del producto orgánico</b>	<b>Diferencia en costos</b>
Papaya	\$12.00 kg	\$18.80	\$6.80
Sandía	\$8.40 kg	\$22.75 kg	\$14.35
Plátanos	\$3.20 kg	\$11.80 kg	\$8.60
Cerezas	\$100.00 kg	\$144.80 kg	\$44.80
Guanaba	\$20.40 kg	\$49.70 kg	\$29.30
Higos	\$20.70 kg	\$60.50 kg	\$39.80
Kiwi	\$30.80 kg	\$59.40 kg	\$28.60
Melón blanco	\$18.00 (pieza)	\$32.00 (pieza)	\$14.00
Uva verde	\$40.60 kg	\$62.00 kg	\$21.50
Mamey	\$30.00 kg	\$52.90 kg	\$22.90
Hiervas aromáticas	\$8.70 (manejo)	\$ 46.00 (manejo)	\$37.30
Champiñón	\$40.60 kg	\$62.00 kg	\$21.40
Alcachofa	\$12.00 (pieza)	\$26.00 (pieza)	\$14.00
Hongos shitake	\$38.70 Kg	\$121.50 (350 g)	\$82.80
Café de grano	\$110.60 (1 kg)	\$250.71 kg	\$140.11
Miel de abeja	\$70.00 (1 litro)	\$93.50 (750 g)	\$23.50
Té verde	\$17.80 (caja)	\$70.50 (caja)	\$52.70
Queso Manchego	\$100.00 kg	\$167.50 kg	\$67.50
Queso Cheddar	\$70.00 kg	\$186.90 kg	\$116.90
Huevo	\$19.50 kg	\$53.50 kg	\$34.00

Pechuga de pollo	\$40.00 kg	\$141.50 kg	\$101.50
Milanesa de pollo	\$42.00 kg	\$201.50 kg	\$159.50
Pierna y muslo	\$38.00 kg	\$77.20 kg	\$39.20
Molida de pollo	\$42.00 kg	105.00 kg	\$63.00
Res	\$73.00 kg	\$178.00 kg	\$105.00
Arroz integral	\$20.70 kg	\$42.90 kg	\$22.20
Yogurt	\$26.90 (1litro)	\$48.70 (1litro)	\$21.80
Jamón de pavo	\$120.00 kg	\$200.00 kg	\$80.00
Espagueti	\$7.00 (200 g)	\$53.80 (396 g)	\$46.80
Mayonesa	\$53.20 (1 litro)	\$95.80 (1 litro)	\$42.60
Vainilla	\$28.70(125ml concentrado)	\$262.25 (4 vainas)	\$233.55
Mantequilla	\$80.00 kg	\$148.90 kg	\$68.90

Para recolectar esta información, acudí a diversas tiendas de productos orgánicos, la mayor parte de ellas ubicadas en las colonias Condesa, Polanco y Roma. Los precios manejados en los diferentes establecimientos no variaban mucho entre sí, pese a que algunos lugares eran definitivamente más “sofisticados” que otros; pero he de decir que quedé sorprendida al observar cuán *glamurosa* puede llegar a ser una tienda dedicada exclusivamente a la venta de hortalizas. Quizá la sorpresa más grande que me llevé, fue el ver una bolsa con 6 higos orgánicos ofertada en la hilarante cantidad de \$72.00 pesos. ¿Dónde? En la tienda *Delirio* de Mónica Patiño – sí, la multiafameada chef del canal 11 y más recientemente del Gourmet.com– Dicen los que ahí trabajan, que la chef se ha dedicado a hacer un exhaustivo recorrido por diversos pueblos del Estado de México y sus alrededores para llevar hasta a su tienda productos frescos y artesanales.

Ciertamente la oferta me retrotrajo a los sabores de la ruralidad: huitlacoche, queso canasto, huajes, huamúchiles, cocoles de anís, tablillas de chocolate oaxaqueño y hasta cecina enchilada. Es curioso, pero estos alimentos comparten vitrina con manjares digamos más...“internacionales” como: macarrones, pastelillos árabes, jamón serrano, pastrami de pato, queso *feta* y *mascarpone*. Incluso había una nutrida sección de vinos

orgánicos atendida con esmero por un carismático enólogo<sup>69</sup>. Los precios no podían ser una ganga, considerando todos estos detalles.

Como ya había mencionado, debido a las técnicas utilizadas para su producción y al costo que implica la certificación internacional, estos productos incurren en precios bastante elevados. Aunque a este sobreprecio también habría que añadir otros factores tales como: el nivel adquisitivo de la zonas donde se encuentran estas tiendas, la pluralidad de su oferta alimentaria e incluso los incentivos ofrecidos al cliente (venta sobre pedido de alimentos exóticos: pato, conejo, codorniz, jabalí, cordero, etc.), servicio a domicilio, asesoría de gastrónomos y *sumilleres*<sup>70</sup>, venta por mayoreo de lácteos y verduras, recetarios de cocina orgánica, revistas digitales, etc.

“Cuando compras en una de nuestras tiendas, estás a abismos de lo que puede ofrecerte una tienda convencional. De entrada, nuestros alimentos son de una calidad superior a los alimentos del supermercado. Le explicamos al cliente cada detalle del origen, la composición y la manufactura de nuestros productos, sabe exactamente qué es lo que se está llevando y sus ventajas. Todo lo que hay en nuestras vitrinas está certificado, además de traer el sello de *Comercio Justo*, absolutamente nada es producto de la explotación campesina”, asevera con orgullo Hilda Martínez gerente de la tienda El huerto de la Peti.

Pese a que México es conocido como un país exportador de café y otros alimentos orgánicos producidos en el trópico, también es ampliamente difundida la opinión de que los mexicanos no conocen los alimentos orgánicos o no quieren pagar un sobreprecio en reconocimiento de su calidad. Esta apreciación es obsoleta y ha sido rebasada por la realidad, ya que existen en México diferentes opciones para adquirir esos productos en mercados y tianguis orgánicos de Oaxaca, Veracruz, Chapingo, Tlaxcala, Jalisco, Chiapas, Puebla, Querétaro y en tiendas especializadas en el DF como: *The Green Corner, Agrupación Sierra Madre, Cafetería Papalotl, La Paz Parma, Granja Orgánica, Frutos prohibidos... y otros placeres, La buena tierra, La selva café, Bee Natura, Red Bioplaneta, La Ruta Orgánica, Lo más natural*. Resulta que el problema

---

<sup>69</sup>Es la persona que estudia el cultivo de la vid y la elaboración de los vinos (enología). Es responsable, principalmente, de todos los procesos que se realizan en la bodega, desde que entra la uva hasta que sale el vino.

<sup>70</sup>Es el experto en vinos que sugiere a la clientela el vino apropiado para cada ocasión.

en México no es la falta de demanda, sino la ausencia de una amplia y diversificada oferta que sea suficiente para cubrir la canasta del mexicano promedio.

Durante los últimos años, estas tiendas han aumentado los incentivos para sus consumidores, sirven platillos de “colorines” acompañados de tomates criollos y guarniciones de papas púrpura. Las galletas y los panes ya no son simplemente de vainilla, chocolate o de harina integral, ahora se llaman: “biscotti” y “focaccia”. Las gelatinas, siempre presentes en el panorama culinario mexicano han pasado a ser “creme caramel”, es decir flan y “trufa de chocolate tropical”. Parece ser que la distinción y el estatus son insoslayables a los productos orgánicos, o por lo menos es así como funciona en la ciudad.

Lo que se come ahora en los lugares más sofisticados del DF son ensaladas orgánicas con pollo o atún al “grill”, estilo culinario altamente apreciado por lo más exigentes *gourmands*. También se consumen glamurosas chocolatinas y tartaletas de fruta fina: maracuyá, frambuesas, melocotones y arándanos. Los pescados a la plancha, antes platillos insípidos e indignos frente a unos succulentos tacos al pastor, ahora son degustados como platillos “limpios”, “lighs” y enriquecidos con aceites “omega 3”. “La gente busca sabores nuevos, hibridaciones de la comida mexicana y la oriental como arroz con té verde, sopa de tofu, rissoto con soya y budín de tapioca negra”, señala Karina Vásquez jefa de meseros del restaurante La Buena Tierra.

Este nuevo fenómeno alimentario ha penetrado en todos los rincones, incluso las cafeterías del Capitolio han transformado sus menús, compuestos básicamente de grasas y carbohidratos por una rica gama de vegetales y carnes orgánicas. Los lácteos atestados de antibióticos y las perniciosas hamburguesas han sido eliminadas de la dieta vespertina de ministros y senadores, para dar paso a un rico *buffet* orgánico compuesto de pollo asado, pimientos rellenos de queso libre de aditamentos químicos, ensaladas verdes y jaleas de fruta orgánica. La medida no es exagerada, considerando que Estados Unidos encabeza la lista de obesidad a nivel mundial.

## Comer como rey

La alimentación es un sistema de comunicación, en la medida en que no es tan sólo una colección de productos susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituye un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos propios.

**Barthes**

Según afirma la psicóloga social Irene Apresa: “En las sociedades contemporáneas es muy estimada la posibilidad de elegir lo que se va comer; en el caso de los alimentos orgánicos, la pureza, lo artesanal y la tradición son cualidades explotadas por las empresas comercializadoras para atraer a segmentos de mercado, ávidos de gozar de estatus y distinción”. Al parecer la comida es un importante medio para afirmar la posición social. Cerezas negras, vainas frescas de vainilla, trufas y hasta duraznos en pleno invierno, son manjares que ningún sofisticado gourmetero está dispuesto a perderse. El precio poco importa con tal de poseer el sello de comprador responsable y “sentimentalmente vinculado” con el campesinado nacional.

Los condicionamientos socioculturales relativos a la alimentación son poderosos y complejos, para Irene Apresa: “Los usos que damos a cada alimento, el precio, su manufactura y composición e incluso la manera de comerlos, son lenguajes que utilizamos para comunicar nuestro estilo de vida, nuestra posición social y por consecuencia nuestro desarrollo cultural”. En el caso de la comida orgánica, entran en juego factores como el estatus y la diferenciación, pues es claro que no todos los sectores de la sociedad pueden procurarse este tipo de dieta.

Para el antropólogo Jesús Contreras “los modos de alimentarse constituyen un medio de afirmación frente a los demás y una forma de adquirir prestigio”<sup>71</sup>. Enfatizar una diferencia parece ser una de las principales motivaciones para consumir ciertos alimentos, el autor describe así este fenómeno: “El deseo de una promoción social, manifestada fundamentalmente a través de la adopción de alimentos, platos y de

---

<sup>71</sup>Jesús Contreras. *Antropología de la alimentación*. P. 53.

maneras de mesa inspirados en los de una categoría social considerada superior y a la que se pretende igualar o imitar ha constituido uno de los motores más poderosos de las transformaciones de la alimentación.”<sup>72</sup>

En tanto que la alimentación está ligada a la distinción y al estatus, los costos de los alimentos que llevamos a nuestra mesa, pueden convertirse en un medio para expresar nuestro desarrollo cultural y económico. Eckstein contempla 3 diferentes mecanismos a través de los cuales aspiramos a comunicar nuestra cultura culinaria: “a) posibilidades para elegir productos raros y costosos para impresionar a los demás, b) posibilidades para elegir restaurantes caros para gratificación personal y c) posibilidades para preparar platos muy elaborados cuya preparación exija mucho tiempo.”<sup>73</sup>. Los consumidores orgánicos bien pueden insertarse dentro de los dos primeros rubros.

¿Se puede explicar la quintaesencia de un chocolate 100% puro, cuyo precio oscila entre los \$200.00 y 350.00 pesos? Prácticamente una cantidad suficiente para comprar alrededor de 30 chocolates comunes. Pero está claro que no es lo mismo degustar un vulgar *Tin Larín* que un auténtico chocolate belga fabricado con cacao orgánico, libre de cualquier mundano aditamento químico.

Aunque suene a broma de Woody Allen, estudios recientes han demostrado que el chocolate, el auténtico, el sometido al mínimo proceso industrial; como el soluble para beberse y cuanto más oscuro mejor, tiene propiedades altamente saludables – *Siempre supe que era bueno para el alma, ahora también es bueno para el corazón. Sólo que hay que comprar del auténtico. Yo acostumbro comprar tablillas con 70% de chocolate criollo venezolano*, me comenta Carlos Salcedo, asiduo consumidor de productos orgánicos e irremediable adicto al chocolate en todas sus variedades (siempre y cuando sean completamente puras y artesanales).

¿Además del sabor hay otras razones para que consumas exclusivamente golosinas orgánicas? – *Sólo me enfoco en comprar cosas de buena calidad, no acostumbro a consumir productos que dicen “chocolate” y que están hechos*

---

<sup>72</sup>Ídem.

<sup>73</sup>Ibídem P. 56.

*básicamente de azúcar y edulcorantes. – ¿Me queda claro que estos productos no los puedes conseguir en cualquier tienda, de alguna manera darse estos “gustitos” implica tener una cartera más o menos llena? Pues si toda tu despensa la pretendes surtir exclusivamente de productos orgánicos, por lo menos tienes que tener un buen empleo. – ¿Crees que estos alimentos pueden conferirle prestigio a quien los consume? – No puedo hablar por los demás, porque desconozco sus razones, pero por lo menos para mí eso no es muy importante, me interesa la calidad y ya. Aunque sí habemos sectores que podemos gastar un poco “más” y quizá esto de alguna forma se puede asociar con tener un paladar digamos... un poco más educado.*

Así, la naturaleza de los alimentos consumidos de acuerdo con su grado de exotismo, rareza, elaboración y precio constituye una expresión del estatus de los propios alimentos y a través de ellos, de las personas que los consumen. Curiosamente el fenómeno del prestigio de los alimentos orgánicos se reproduce en la comida oriental; cada vez es más la gente que acude a restaurantes étnicos o tradicionales japoneses a comer sushi, algo que no ocurre por ejemplo con el ceviche mexicano, que también está preparado a base de pescados y mariscos crudos.

Quizá este fenómeno sea el resultado del significado simbólico que le otorgamos a los alimentos, una nueva ola de consumidores aspira a “internacionalizarse” en función de los platillos que degusta. Tener ciertas preferencias gastronómicas es de alguna manera un medio para “autoconstruirse” a través de la comida o como señala Fischer: “Mediante determinados usos y preferencias alimentarias, un individuo se identifica con un determinado grupo social, étnico o de edad...”<sup>74</sup>.

Se pueden encontrar juntos en los mejores establecimientos de té y herbodietética y ambos son originarios de Japón. Pero se trata de dos bebidas diferentes: el té *kukicha* y el té *Mu*, el primero se hace de las ramitas de los arbustos del té, tostadas cuatro veces junto con las hojas – a diferencia de la mayoría de los té, contiene muy poca teína – En cambio el té *Mu* es una

---

<sup>74</sup>Ibíd. P. 66.



singular mezcla de especias y plantas medicinales preparada según una antigua receta recuperada estos últimos años.

Ambas infusiones son comercializadas en *Caravanserai*, un salón de té ubicado en la calle de Orizaba en la colonia Roma. Sólo 100 gramos de estos exóticos brebajes cuestan alrededor de \$250 pesos, excluyendo el precio del contendor (una pequeña latita con una rejilla incorporada), cuyo precio ronda entre \$70 y \$90 pesos según el diseño y el material.

Nicolás es amante de estas infusiones y cree que gastar estas sumas, no es dilapidar el dinero, considerando que sus cultivos están exentos de cualquier rastro de sustancias químicas, característica que aunada a su exotismo y originalidad las hace completamente únicas. “Comprar té en este tipo de lugares especializados es una experiencia culinaria de alto nivel, aquí puedes encontrar prácticamente cualquier variedad, de cualquier parte del mundo. Hace unos días compré 200 gramos de té de Darjeeling, una especie que se cultiva en la región nordeste de la India, las plantaciones están en plenos Himalayas. Es una variedad que se considera el *champagne* de los tés”.

Tés de Sumatra, Sri Lanka, Japón, China y Sudáfrica son los nuevos fetiches de los más exigentes *gourmans* orgánicos, quienes como Nicolás pueden pasar una tarde entera dedicados a escoger la tetera perfecta, mientras esperan ansiosos un tazón de verdoso y brillante helado de *matcha*<sup>75</sup>.

En un artículo titulado *American culture and food habits* Jerome afirma: “Las personas comunican lo que son a través de sus comportamientos y preferencias alimentarias”<sup>76</sup>, de modo que la comida se utiliza como una suerte de vehículo para expresar determinada identidad. Los alimentos orgánicos pueden ser un medio para expresar cierto grado de “individualismo”, en tanto que sus consumidores gozan de elegir personalmente entre los miles de alimentos que ofrecen las tiendas y los supermercados.

---

<sup>75</sup>Té verde en polvo, empleado en la ceremonia japonesa del té.

<sup>76</sup>Ibídem. P. 67.

Un ejemplo de la “diferenciación” que puede otorgarnos la comida, me lo da el gastrónomo Matías Lozano: “En México existen más de 500 variedades de tomates, pero en los supermercados sólo se comercializan dos, esto sucede porque la agricultura industrial reduce sus costos de producción y transporte produciendo exclusivamente monocultivos”. Tristemente la uniformidad es una de las principales características de las grandes tiendas, su oferta está supeditada a los mandatos de las grandes corporaciones agroindustriales. Todo lo contrario sucede en las tiendas orgánicas donde se apela a la diversidad; el visitante puede elegir entre una amplísima variedad de frutos y hortalizas del huerto.

Para él, el sabor y variedad de estos productos vale cada peso extra, considera que quienes acuden a los supermercados caminan como alienados empujando el carrito, pendientes sólo del precio, sin pararse a considerar por un segundo la calidad de lo que le están llevando a sus familias. En este sentido, adquirir ciertos alimentos sin una previa evaluación de su manufactura o sus componentes, está estrechamente vinculado a nuestro desarrollo cultural o bien directamente al grueso de nuestra cartera. Para Barthes estas relaciones económico-alimentarias ponen de manifiesto “hasta qué punto la alimentación es un sistema orgánico, incorporado orgánicamente a un tipo definido de sociedad, en este caso: la sociedad industrial y de consumo”<sup>77</sup>.



Tomates orgánicos. Expo Orgánicos. Samara Rojano

---

<sup>77</sup>Ibidem. P. 69.

## **“Los alimentos que cultivamos aquí tienen rostros de personas”**

Con sus lomas levemente inclinadas, las casas de adobe de los campesinos y más o menos 750 kilómetros de campos prístinos, la comunidad de Zacatlán Puebla es una especie de idilio pastoral. Como una reverencia al campo de antaño conserva una serenidad perdida en el tiempo. Rosa Antonia Fonseca, copropietaria del Granero “Los Tulipanes” comenta: “Lo que los visitantes pueden encontrar aquí son productos 100% artesanales, sabrosos y auténticamente orgánicos”.

Este rincón poblano experimenta una extraordinaria bonanza con un vibrante renacimiento gracias a un clima templado y a un terreno favorable para el cultivo de la manzana en más de 20 variedades. La población de Zacatlán es el eje cívico del área, a su calle principal la adornan tiendas de artesanías, comercios de sidra, golosinas tradicionales e innumerables lugares para almorzar. La “Chicanita” es uno de los lugares favoritos, donde se venden empanadas de carne y verduras, aderezadas con crema y ricas salsas.

La comunidad muestra una vasta cantidad de bodegas de sidra y una próspera cantidad de granjas artesanales de tipo familiar, dedicadas a cultivar variedades de productos agrícolas orgánicos por polinización simple. Lo que le da emoción al lugar no sólo es la juventud de estas industrias, sino el entusiasmo de sus moradores, que como Antonia, afirman estar entregados al cultivo de alimentos ricos en sabor y completamente puros y saludables para el cuerpo.

En oposición a la raquítica y dudosa oferta de los supermercados, Rosa Antonia asevera con orgullo: “Nosotros cultivamos nuestros productos con mucho empeño y cariño, nada que ver con la mecanización de las grandes corporaciones agroindustriales. Los alimentos que cultivamos aquí tienen rostros de personas”. Esto me queda claro al observar la calidez y franqueza con que se atiende a los visitantes de la tienda; de pronto siento como si el cliente fuera a decir: “Lo de siempre, por favor” con la familiaridad de quien es atendido con

mimo por el camarero de siempre. El trato impersonal es algo que aquí se desconoce.

Una de las principales características de la comida industrializada es la utilización de técnicas de conservación artificial. Según afirma el agrónomo Raúl Moreno: “Tres cuartas partes de lo que ingerimos ha sido sometido a algún tipo de procedimiento químico industrial”. La opción orgánica en tanto que ofrece pureza alimentaria es contemplada como una alternativa “romántica” que nos retrotrae a los antiguos procesos de labranza de los campesinos de antaño, este valor es explotado en las ciudades donde estamos a miles de kilómetros de distancia de la comida cultivada en comunidades como Zacatlán, donde el precio de los alimentos es mucho menor que en las tiendas orgánicas citadinas.

Debido a la incidencia de la tecnología en las gramáticas culinarias modernas, lo artesanal ha sido sublimado hasta tal punto, que los precios se disparan a extremos inimaginables, la antropología explica así estas transformaciones: “Asistimos a la paradoja de que esta homogenización progresiva de la alimentación provoca una cierta nostalgia de << los modos de comer >> de antaño suscitándose un interés por el regreso a las fuentes de los *patrimonios culinarios* de cada sociedad concreta. Así, nos podemos encontrar con la dicotomía de producto natural/producto artificial usándose como estrategia de mercado. Tenemos el interés de los productores en pertenecer a las *denominaciones de origen* como respuesta a los pequeños productores que se amparan en la tradición, en la artesanía del producto, calidad casera, sabor, pretendiendo conseguir una parcela de mercado, cada vez más monopolizada por las grandes industrias. Aunque, en contrapartida estas mismas grandes empresas están empezando a servirse de la misma arma, aplicándosela a sus productos”<sup>78</sup>.

Los nuevos sistemas alimentarios vienen de la mano de la innovación tecnológica aplicada a la alimentación, la cual a su vez se desprende de la industrialización agrícola y ganadera. Estas transformaciones son severamente criticadas por quienes consideran que los alimentos naturales son la única y legítima vía para el bienestar del cuerpo y del planeta. “La industrialización ha sido mal recibida en el caso de los diferentes

---

<sup>78</sup>Mabel Gracia Arnaiz. *La transformación de la cultura alimentaria*. P. 119.

colectivos, como facultativos, educadores o amas de casa... Son productos denominados (OCNI'S,) es decir '*objetos comestibles no identificables*', con los cuales volvemos a comportarnos como típicos omnívoros, debatiéndonos entre la neofobia, o temor a recurrir a ellos por considerarlos de peor calidad que los frescos..."<sup>79</sup>.

En entrevista, la antropóloga Gabriela Sáenz Torroella de la Escuela Nacional de Antropología e Historia ENAH me comenta lo siguiente.

– ¿Por qué ahora se tiende a sacralizar a la comida orgánica o natural?

–En las sociedades consumistas, donde difícilmente podemos escapar a la tecnología, la gente está deseosa por recuperar a través de la naturaleza, las sensaciones perdidas por los años. Por eso “lo local”, “lo artesanal” resulta tan atractivo en estos días; a la gente le da nostalgia la comida de rancho, las tortillas hechas a mano, la leche de los establos, el pan de pueblo, porque la naturaleza tiende a percibirse como inmutable, como el lugar en donde reside la tradición y la autenticidad.

– ¿El movimiento orgánico puede ser considerado como una especie de “esnobismo” gastronómico?

–Sí puede considerarse como tal, teniendo en cuenta que algunos sectores hacen una lectura sesgada de lo que en realidad significa la agricultura ecológica, adoptándola más como un requerimiento de mercado y de publicidad. Ven a los alimentos orgánicos sólo como productos caros, que pueden ser adquiridos por gente con determinados ingresos, y automáticamente los disocian de sus fines medioambientales.

---

<sup>79</sup>Jesús Contreras. Op.cit. P. 57.

– ¿A qué factores están condicionadas nuestras elecciones alimentarias?

– Hay determinadas propensiones en nuestros modos de comer, que según nuestra cultura, educación y nivel adquisitivo pueden responder al lujo o la necesidad. Aunque en definitiva, siempre ha habido una inclinación innata hacia los alimentos considerados “superiores” partiendo del entendido de que el consumo es un símbolo de dignidad y de capacidad económica.

– ¿Se puede generar una especie de identidad en función de lo que comemos?

– Así es, y esto es precisamente lo que entra en juego en el fenómeno de los orgánicos. Son consumidos como signos distintivos que tienen más que ver con la “formación del gusto” que con valores como la seguridad alimentaria, la justicia social, la ecología, etc. Los consumidores orgánicos buscan separarse a toda costa de la homogenización que encarna la comida común, buscan productos diferenciales que los hagan sentirse cercanos al valor del “prestigio” o la “autenticidad”.

– ¿Cómo puede relacionarse un individuo con determinado grupo social a través de la comida?

– Tal como sucede con la forma de vestir o de hablar, los individuos pueden identificarse con determinados grupos sociales a través de la comida, en este sentido se podría decir que también hay una especie de “código alimentario”. Por ejemplo, los jóvenes que rechazan la comida tradicional de sus madres o sus abuelas, lo hacen porque a esa edad hay una reticencia natural hacia lo viejo, “lo pasado de moda”. Cuando comen pizzas, hot dogs, hamburguesas, etc están proclamando que “comen joven”. Lo mismo sucede con lo orgánico, sus consumidores aspiran a comunicar su estilo de vida, están diciendo: “Soy sano, soy ligero, soy ecologista”, “Mira cómo cuido mi cuerpo”. En ambos casos se recurre a diferentes signos para comunicar a los demás quiénes somos.

Lo cierto es que la alimentación moderna se ha transformado radicalmente en nombre de la comodidad, la rapidez, lo imperecedero, lo práctico y lo visualmente atractivo; la sintaxis culinaria ha sido cambiada a fuerza de la incorporación de nuevas tecnologías de la alimentación y modos de preparar los alimentos. A partir de esta disgregación de los hábitos de antaño, ha resurgido una visión nostálgica por lo orgánico, lo rústico, lo natural. Para Matías Lozano resulta ser que lo rico y saludable es la comida que cuando llega a nuestro plato, nunca está muy alejada del estado en que nació: “Llevar unos troncos de brócoli a casa, ponerlos apenas unos minutos en una olla de agua salada hirviendo, los convierte en un verde tan herboso, que uno no recuerda que esos pequeños arbolitos están repletos de fitoquímicos anticancerígenos. Esto es lo hermoso de los productos 100% naturales”.

## Muchos mentirosos y unos pocos auténticos

Nada ha cambiado en el mundo, y por eso, desde el neolítico hasta hoy, el hombre manipula al hombre (y el hombre se deja manipular fácilmente, aceptando la información); desgraciadamente, el hombre no ha cambiado, sólo ha aumentado la información. El hombre siempre ha tenido una gran emotividad y una escasa capacidad de control, pero actualmente, con la prensa, la televisión y otras tecnologías a su alcance, aumentan las posibilidades de manipularlo y de hipnotizarlo, explotando su natural debilidad.

**Rita Levi Montalcini<sup>80</sup>**

Siendo que la comida orgánica se está convirtiendo en un redituable nicho de mercado, el marketing tenía que hacer lo suyo: estrellas de cine y televisión presumiendo seguir dietas estrictamente orgánicas, exacerbando el culto a lo natural en todas sus modalidades – edulcorado, pretendidamente genuino, alternativo y *chic* – El acto de comer esto o aquello mientras se evita lo otro, se ha convertido en una actitud neorreligiosa de la que se esperan toda clase de beneficios, físicos o morales.

Hoy en día la comida orgánica se ha convertido en el modo de vida preferido de Hollywood, estrellas de cine como Demi Moore, Gwyneth Paltrow y Uma Thurman están comiendo germinados y granos integrales, arguyendo que las dotan de vitalidad y rejuvenecimiento, al grado de convertir su alimentación en una religión. ¿Acaso esto es sólo una estrategia de marketing para mejorar su imagen personal? ¿Mantienen un convenio con los distribuidores de estos productos o hay una genuina preocupación ambiental y de salud, tras estas radicales transformaciones?

Y es que el hecho de observar a iconos de la moda como Madonna y Natalie Portman sometidas a dietas vegetarianas y confesándose como irremediables adictas a lo orgánico, contribuye a modificar nuestras dinámicas de consumo y por tanto nuestros deseos y motivaciones. La atracción que encierra el fenómeno de lo orgánico incide cada más en los hábitos alimenticios de aquellos que buscan adherirse a grupos de

---

<sup>80</sup>Neuróloga italiana y premio Nobel de Medicina en 1986.



estatus. Estar en línea, conservar una figura estética, “delgada” es una de sus principales motivaciones. Según reflexiona Baudrillard: “El cuerpo ha quedado subordinado a la omnipresencia de la publicidad, la moda, la cultura de masas, el culto higiénico, terapéutico, la obsesión, la juventud, la elegancia, los regímenes, los sacrificios y todos los mitos que la belleza y el placer envuelven”<sup>81</sup>.

Ahora la gente busca alimentarse mejor, siguen los consejos de nutrición, adoptan nuevas tendencias en alimentos de otras culturas e incluso son capaces de crear nuevas hibridaciones de sabores. En las sociedades modernas, la preocupación por la dietética se ha materializado a través de fenómenos como la alimentación orgánica, llevada al más extremo de los purismos. Vinculada a la preocupación por la salud, está la obsesión por mantenerse delgado, Jesús Contreras refiere que el modelo dietético dominante en las sociedades industrializadas “... se expresa con la palabra línea, al mismo tiempo que su expresión en términos de salud se corresponde con la palabra forma”<sup>82</sup>. Pareciera ser que la repulsión que entraña la obesidad es frenéticamente combatida a través de la práctica de regímenes naturales. Para Jesús Contreras estos nuevos comportamientos pueden decantarse en una sola frase: <<Tu aspecto exterior me dirá quién eres...>><sup>83</sup>.

La cultura higienista ha logrado expandirse en todos los rincones de Occidente, a todos nos son comunes las imágenes de celebridades europeas glorificando los beneficios de la dieta orgánica *crudista*. En este sentido, la labor de los medios masivos ha sido la principal herramienta para la reproducción de estos idealizados hábitos de vida. Sólo pensemos en las imágenes de Chris Martin, vocalista de multiconocido grupo *Coldplay*, siendo votado vía Internet por más de 13.000 personas como uno de los consumidores orgánicos más sexys del planeta; si a esto se le agrega que quien lo nominó fue la organización PETA (People for the Ethical Treatment of Animals) el impacto mediático es fulminante.

Barthes señala que la difusión de la dietética entre las masas parece haber producido un nuevo fenómeno muy importante en las sociedades contemporáneas: “La conciencia

---

<sup>81</sup>Jesús Contreras. Op.cit. P 50.

<sup>82</sup>Ibidem. P. 48.

<sup>83</sup>Idem.

alimentaria”<sup>84</sup>. Los desequilibrios y enfermedades que han surgido a raíz de la comida industrializada han sido estratégicamente paleados a través de la adopción de dietas naturales. La preocupación por la salud y la apariencia física puede reducirse a la siguiente ecuación: “El régimen para cuidar la línea; y el ejercicio para mantener la forma”<sup>85</sup>. Pareciera, pues, que nos estuviéramos abocando cada día más a la abstinencia alimentaria, a la dieta.



Madonna, Chris Martin y Gwyneth Paltrow. [celebrityheights.net](http://celebrityheights.net)

Pensemos en las imágenes de los musculosos y tonificados brazos de Madonna, quien se ha confesado una fiel adepta a los regímenes orgánicos; la supuesta “perfección” que encierra el cuerpo de la cantante, circula alrededor del mundo generando un avasallante prototipo corporal que no respeta la singularidad de otros biotipos, y que a su vez produce en algunas mujeres, la transmutación de sus limitaciones en necesidades sentidas y sufridas. Pero no sólo Madonna se ha encargado de la difusión de esta alimentación higienista, son docenas las celebridades “atractivas” que se han adherido a estos nuevos hábitos de vida. La comida orgánica nunca había estado tan vigente como ahora. No importa de qué país del mundo se trate, cada vez estos regímenes adquieren más adeptos ¿qué mujer no quiere acercarse un poco a la estética corporal de Angelina Jolie, quien ha declarado en repetidas ocasiones su amor por la comida orgánica?

---

<sup>84</sup>Ibídem. P. 50.

<sup>85</sup>Ibídem. P. 49.

Algo está claro: el conjunto de imágenes difundidas por los medios de comunicación masiva, va dando forma continua y mutante a la imagen que tenemos de nosotros mismos, pero también de los demás, aunque estén situados a miles de kilómetros de distancia y separados por abismos de desarrollo cultural. Emular en la medida de lo posible el estilo de vida y alimentación de estrellas como Jennifer Garner o Alicia Silverstone es un gancho lo suficientemente seductor para incitarnos a cambiar nuestros hábitos de consumo.

“Hoy es el cuerpo y no el alma, quien se ha convertido en objeto de salvación. Si antes se nos decía ‘sólo tenemos un alma para toda la vida y hay que salvarla’; la publicidad en los medios de comunicación de hoy, parece decirnos de modo reiterado “sólo tenemos un cuerpo para toda la vida y es necesario salvarlo”<sup>86</sup> reflexiona Jean Baudrillard. La secularización del cuerpo y la belleza son dos principios fundamentales y recurrentes a los cuales parece quedar subordinada la alimentación en las sociedades contemporáneas.

Actualmente existen restaurantes con conocidos chefs, accesorios orgánicos, lujosos libros de recetas, compañías de banquetes y un sinnúmero de sitios web donde los seguidores de lo orgánico se conectan para intercambiar recetas. La multiplicación de restaurantes en Nueva York, Boston, Chicago y Los Ángeles, y de empresas de comida para llevar, se explica por aquello de que no sólo de zanahorias y manzanas vive el hombre. A veces para darse un gusto, como comer una pizza (normalmente preparada a base de embutidos repletos de hormonas) nos les queda otra que hacerla ellos mismos, llevándose tanto trabajo como la más elaborada receta italiana. Jesús Cardoso, gerente del restaurante The Green Corner me describe los pasos de esta laboriosa tarea: “La masa se hace con semillas remojadas durante varias horas, coladas y prensadas, y el queso se fabrica a partir de nueces de Macadamia. Sin freidoras, ni parrillas, pero con hornos tradicionales, picadoras, exprimidoras y otros utensilios para usar en frío, el reto de los cocineros es crear a través de técnicas de remojo, molido, filtrado y prensado, platos con todo el sabor, el color y la textura de sus versiones tradicionales, pero llenas de fibra, minerales, vitaminas y enzimas intactas”.

---

<sup>86</sup>José Enrique Campillo Álvarez. *El mono obeso*. P. 40.

Durante los últimos años, la oferta orgánica se ha expandido a todos los niveles, supermercados de cadenas nacionales e internacionales tienen secciones exclusivas de productos orgánicos. Se pueden encontrar pasta, cereales, vinos, productos lácteos, carnes, galletas, mermeladas, aderezos y mucho más. “Hoy en día, por lo menos en las ciudades más importantes del país, si una persona decidiera comer sólo productos orgánicos, no la pasaría tan mal” afirma Cristina Ortiz encargada de la sección orgánica de Superama.

La difusión de las dietas orgánicas ha sido fulminante, incluso a través de lugares y sociedades muy distintas en sus rasgos esenciales. El planeta está troceado por niveles de desarrollo económico y cultural muy desiguales; son diferencias que por momentos parecen ahondarse cada vez más, y sin embargo, se aspira a la misma estética corporal casi en cualquier parte del mundo: una figura lograda a través de una alimentación rigurosamente natural y diversas disciplinas físicas (o por lo menos es esto lo que se han encargado de difundir los medios de comunicación).

Es frecuente que en esta búsqueda de estilos de vida saludables, los valores se adulteren y se distorsionen, puesto que ahora más que nunca, la industria de la moda y el entretenimiento se han encargado de la conveniente promoción de la alimentación orgánica, el vegetarianismo y el desmedido culto al *fitness*. No se esgrimen únicamente los beneficios ambientales y de salud de estos regímenes, sino que se recurre a la mercantilización de una imagen pretendidamente “natural”, quizá trabajada a fuerza de algo completamente lejano a lo que se promueve. Aun cuando el desarrollo hipertrófico de la comunicación masiva en todos sus géneros, incite a los individuos a configurar sus expectativas estéticas, intelectuales y éticas en razón de si tal o cual artista sólo ingiere leche de soya, hongos de Portobello y consume enormes cantidades de productos integrales, es evidente que sólo ciertos sectores de la sociedad mexicana se hallan en esta frecuencia.

## IV Orgánicos Un espectáculo inocuo

*“Este poema lo escribió un extraordinario muchacho australiano de diez años, quien tal vez sea uno de los primeros seres humanos en generaciones enteras que no podrán sobrevivir a nuestra atmósfera contaminada. Jonathan Wilson Fuller sólo puede seguir viviendo bajo las más estrictas condiciones: su habitación tiene que estar sellada y gozar de un aire totalmente puro. Todo lo que no sea absoluta pureza del aire lo envenenará. Este poema es el grito de su corazón”.*

¿Por qué no huelen nuestro aire contaminado?

¿Por qué su nariz no los advierte del peligro?

¿Por qué no notan la comida contaminada?

¿Por qué su lengua no los advierte del peligro?

¿Por qué yo me olvido de que soy pelirrojo?

Estoy acostumbrado a que así sea.

**Yehudi Menuhin<sup>87</sup>**

A raíz del auge de la agricultura orgánica, ha incrementado gradualmente el número de “disidentes” de la agricultura industrial, cuyos perjuicios competen no sólo a los ecosistemas o al suelo, sino también a la salud de los consumidores. La seguridad alimentaria ha sido un constante tema de preocupación para diversos biólogos y ambientalistas, quienes afirman que la agricultura industrial utiliza peligrosos pesticidas que se encuentran en grandes cantidades en los alimentos que ingerimos. Desde alergólogos hasta médicos homeópatas insisten en que la exposición constante a sustancias químicas contenidas en fertilizantes posee efectos negativos a largo plazo en la salud de los humanos.

El concepto de inocuidad en la producción de alimentos orgánicos se ha convertido en un tema trascendental para los participantes de esta incipiente industria. La inocuidad

---

<sup>87</sup>El violinista Sir Yehudi Menuhín enseñaba a tocar el violín a jóvenes músicos prometedores.

implica la ausencia de residuos químicos, patógenos, adulterantes, toxinas y cualquier otra sustancia que pueda hacer al alimento nocivo para la salud. Y es que según la organización mundial de la salud, el 70%<sup>88</sup> de las enfermedades modernas se deben a los patrones alimentarios de la sociedad actual, de modo que para los productores orgánicos resulta esencial prescindir totalmente de estas sustancias.

Teóricamente, las corporaciones suministradoras de semillas y de productos químicos para el campo buscan alternativas que les permitan contaminar menos y aumentar la producción. El resultado han sido los productos transgénicos, que por definición son organismos vivos creados artificialmente a los cuales se les introduce uno o varios genes de otro ser vivo. La consecuencia de este cruce crea sin duda semillas mejoradas que pueden resistir las inclemencias del clima y crecer en condiciones extremas, lo cual garantiza las cosechas. Pero ¿cuáles son los inconvenientes? “La producción de alimentos atiborrados de herbicidas e insecticidas que pueden llegar a provocar la aparición de tumores en el ser humano, sin contar que son los principales causantes de la resistencia a los antibióticos y de los problemas de piel en los agricultores”, responde el agrónomo Miguel Hernández.

Según datos publicados en agosto de 2008 por la revista Cultura Orgánica, en el año 2002 los organismos modificados genéticamente ya ocupaban el 16% de todos los cultivos a nivel mundial, por este orden: soya, maíz y algodón, seguidos del trigo y el girasol. El agrónomo Miguel Hernández señala que actualmente Estados Unidos cultiva más del 80% e invade el resto del mundo con semillas transgénicas. Al parecer no hay manera de librarse de ellas “las harinas obtenidas de productos transgénicos se utilizan para la fabricación del 80% de los alimentos preparados, desde las papillas infantiles hasta las galletas y sobre todo para los piensos que alimentan al ganado que nos proporciona leche, carne y huevos”, afirma Raúl Moreno. La lista de culpables empieza a ser larga, las empresas tienen nombres: Monsanto, Novartis, Aventis, Dupont, Bayer, Hi-Breed y Astra-Zeneca. Las actividades de Monsanto le han supuesto multas en diversos países y la prohibición de un tipo de maíz transgénico en los Estados Unidos.

---

<sup>88</sup>Marie Farquharson. *Salud y vida natural. Curas depurativas*. P. 19

Ya se producen tomates, papas y berenjenas transgénicas y probablemente sandías, uvas y pepinos, la aplicación de este tipo de agricultura en los países del tercer mundo ha resultado literalmente ineludible. El agrónomo Raúl Moreno asegura: “No podemos defendernos contra los productos comprados en la tienda, no nos queda más remedio que plantarlos en nuestro propio huerto, y si queremos estar seguros de que nuestras semillas no se contaminen, tenemos que comprobar que no hay ningún cultivo de transgénicos en un radio de varios kilómetros. De otro modo, no sólo la polinización cruzada se convierte en un peligro, sino también los pesticidas de gran potencia que se utilizan y las plagas que se generan por mutación genética, resistentes a los métodos tradicionales para combatirlos”.

A juzgar por un informe de la Agencia Europea del Medio Ambiente, no existe una forma segura de aislar completamente los cultivos genéticamente modificados de los otros. Las zonas de alimentos establecidas marcan una distancia de seis metros hasta la vegetación cercana o a las barreras de plantas de especies distintas, sin embargo no pueden evitar que los fenómenos atmosféricos extremos dispersen el polen a grandes distancias. En México se ha comprobado la contaminación transgénica de los cultivos de maíz por culpa de las importaciones norteamericanas. Por su parte, a principios de 2006 Greenpeace presentó en Barcelona un documento que demostraba la imposibilidad de coexistencia de cultivos transgénicos con cultivos tradicionales y mostraba que la contaminación del entorno se había extendido ya por Aragón y Cataluña.

La agricultura industrial no tiene ningún reparo en el uso masivo de pesticidas. Es más, se trata de insertar en países donde la legislación les da más libertad en ese sentido. Para varios especialistas, el futuro de la agricultura implica la recuperación de las especies desdeñadas por su menor productividad y el retorno a los modos de labranza tradicionales; sólo de esta manera será posible prescindir de la aplicación de compuestos químicos y de este modo evitar sus devastadoras consecuencias.

### **De la supervivencia del más apto**

Alonso aborrece cocinar, le enerva tomarse más de 15 minutos en preparar el desayuno; freír un par de huevos es un lujo que no puede darse. A las 8 en punto

tiene que estar listo en su escritorio para atender una enorme torre de pendientes apilados a un lado de su computadora. Si sus múltiples actividades se lo permiten, cerca de las once de la mañana sale apresurado al Mc Donalds más cercano a comprar un *pie* de manzana o un *mcmuffin* atestado de mantequilla y trocitos de chocolate. Afirma que de no ser por estas cadenas de comida rápida padecería de inanición eternamente, su ritmo de vida lo hace un asiduo consumidor de *whopers*, *mcpatatas*, *smothies*, *mcfurrys*, *sundaces*, y *nuggets* de pollo.

Pese a llevar esta carbohidrática dieta, Alonso es un individuo bastante delgado que a decir de él, nunca ha padecido ningún tipo de trastorno crónico, incluso la gastritis está fuera de su vida (¡por sorprendente que parezca!). Hace 8 meses para entrar al puesto que hoy ocupa, la empresa lo sometió a un riguroso examen médico, cuyos resultados fueron apabullantemente positivos: sus pulmones funcionan a la perfección (por fortuna hace 2 años dejó de fumar), su sistema cardíaco es como el de un jovencito de 15, cuando ya arrastra 37 sobre sus espaldas, su sistema digestivo trabaja armoniosamente y su peso y talla son envidiablemente perfectos. ¿Qué se puede pensar de estas paradojas de la vida?

Para corroborar su “industrial” modo de vida, me sumerjo en su vieja y destartalada alacena: multitud de sopas instantáneas de res, camarón, pollo, hongos, chile poblano y hasta queso con chile piquín (ni siquiera sabía que existiera ese sabor). Más atrás, frijoles enlatados en todas las variedades: chinos, negros, bayos, caldosos y con puerco. El agua de fruta natural es un concepto que Alonso desconoce, en un frasco de leche en polvo guarda montones de sobrecitos de saborizantes para el agua, a juzgar por la cantidad de bolsitas de limón, creo que ésta es su favorita (con lo fácil que es hacer agua de limón).

Él sencillamente no se traga la idea de la peligrosidad de los alimentos industrializados, comer toda esta cantidad de cosas enlatadas es algo que no le quita el sueño. “No acostumbro envidiar la vida de nadie, probablemente por falta de imaginación, no comprendo cómo es posible no ser yo (risas). Pero si me diera por envidiar la existencia de algún otro, créeme que no envidiaría a los pobres obsesivos por la comida, preocupados todo el tiempo por ver qué van



desayunar, dónde van a comprar la fruta de la cena, qué tan natural es la sandía que acaban de probar, su condición es patológica, viven preocupándose por cosas absolutamente ridículas”. Teniendo en cuenta los resultados de sus exámenes médicos, su actitud es por completo comprensible, de hecho creo que cualquiera estaría muy tranquilo.

Sin el menor empacho, Alonso recurre a una enorme variedad de comida instantánea desde hace varios años, considera que los nuevos sabores de la comida industrializada pueden llegar a ser bastante agradables. Poco le importan los químicos, los conservadores, los edulcorantes; para él lo esencial radica en la practicidad y en menor medida en el sabor. “Hace unas semanas invité a unos amigos a mi casa y preparé unas latas de *chilorio*, ni siquiera se dieron cuenta de que yo no lo cociné. La industria de la alimentación tiene cosas muy buenas, además es utópico pensar que se pueda alimentar a millones de seres humanos sólo con cosas naturales, en algún punto tenemos que hacer uso de la tecnología”. Con semejantes declaraciones, Georgina y Nicolás excomulgarían a este “progresivo” individuo.

Aun cuando varios especialistas insisten en la nocividad de los alimentos industrializados, hay casos como el de Alonso que plantean digamos... “nuevas situaciones adaptativas”, que sin bien echan abajo todas las hipótesis puristas, también contribuyen a proponer nuevas y más detalladas investigaciones sobre los alimentos industrializados y su incidencia sobre la salud humana.

Diversas enfermedades son achacadas a la presencia de los aditivos en las verduras enlatadas, la comida rápida, las bebidas carbonatadas e incluso en los alimentos para bebé. Estas sustancias han sido objeto de numerosos estudios médicos para demostrar su inocuidad, algunas de ellas se siguen utilizando para el consumo animal y otras más son usadas por las ventajas que aportan a los alimentos. A juzgar por Raúl Moreno, la gente modifica sus modos de alimentación debido a factores como la ingenuidad y la ignorancia: “Ambas condiciones son determinantes para empezar a comprar estos productos. La gente cambia erróneamente sus comidas tradicionales hechas en casa con productos frescos del campo, por la comida empaquetada llena de conservadores y saborizantes”.

Según me comenta el agrónomo Miguel Hernández, los aditivos se han utilizado desde la antigüedad para alargar la vida de los alimentos, mejorar el sabor, la textura, el color o ayudar a la elaboración de un producto. Señala que al principio se utilizaban productos naturales derivados de plantas, insectos y minerales, pero con la aparición de la industria alimentaria se empezaron a usar a gran escala, sustancias químicas que por sus características han sido objeto de polémica. Actualmente los aditivos se han convertido en algo habitual en nuestra bolsa de compras, es difícil encontrar alimentos en el supermercado que no hayan sido tratados con ellos, incluso están presentes en frutas y verduras, en donde no se nos informa sobre ello.

El código alimentario considera como aditivos a todas aquellas sustancias que se añaden intencionalmente a los alimentos y bebidas, sin el propósito de cambiar su valor nutritivo. Algunos contribuyen a la conservación de las características organolépticas de los alimentos y otros más, como los colorantes o los aromas, sólo cumplen funciones que podrían denominarse “estéticas”. Debido a las investigaciones científicas recientes y a las consideraciones ligadas con la protección de la salud del consumidor, el número de sustancias utilizables como aditivo ha sufrido una reducción drástica. Hoy en día, estos productos han quedado sometidos a un control legal estricto en muchos países.

Considerando que la inocuidad es el principio rector en la legalización de los aditivos, Raúl Moreno apunta: “No deben contener componentes nocivos, procedentes de sus fuentes naturales o de las reacciones químicas que tengan lugar durante el proceso de fabricación”. De ahí que los gobiernos de todos los países, exijan que las sustancias utilizadas como aditivos, independientemente de la fuente o de la forma de obtención, cumplan una normativa de pureza química y microbiológica.

## **Credulidad maximizada**

Georgina prepara un vampiro (jugo de betabel con zanahoria) mientras ahonda en las consecuencias personales y ecológicas de nuestra dieta. La “comida” que defiende es muy específica: “Comida, es lo que consumían nuestros bisabuelos, las cosas que necesitamos lavar, pelar, despepitar o descascarar; los productos no

enriquecidos y sin conservadores que se encuentran en los pasillos laterales del supermercado, sin más empaque que las cascaras que anuncian sus beneficios”.

Para ella, esos humildes trozos de protoplasma encierran nuestra salvación, cree fervientemente que la manipulación industrial del alimento, casi siempre lo empeora. Durante años se ha negado a probar cualquier bocado químico, podría decirse que su organismo es una especie de oda a la pureza. Sin embargo, constantemente es aquejada por una molesta rinitis que gusta de atacarla durante las primeras horas de la mañana. Su médico le ha dicho que puede deberse a una alergia por alimento, le ha insistido que revise detenidamente los componentes de los cereales que ingiere durante el desayuno.

Casi con soberbia más que con escepticismo, Georgina se ha negado a aceptar que algún ingrediente de su salutífera dieta pudiera ser el causante de su mal; incluso paralelamente a sus consultas acude con un especialista en flores de Bach<sup>89</sup>, pues cree que su rinitis puede ser la manifestación de un conflicto emocional inconsciente, tan inconsciente que es necesario que el “alma de una flor” la salve de este molesto trance.

Georgina mira con desdén a quienes consideran que los alimentos orgánicos no suponen ninguna ventaja nutricional y defiende a ultranza la idea de que su salud está a salvo, siempre y cuando consuma alimentos naturales. Nada tiene el poder de hacerla cambiar de opinión, nada, ni su rinitis, que ahora no sólo la acompaña por las mañanas, las tardes también se han vuelto insoportables.

Todas las sustancias integradas a los alimentos industrializados deben ofrecer la razonable certeza de ausencia de daños o efectos nocivos. Para que una sustancia pueda ser utilizada como aditivo “es necesario estudiar su toxicidad aguda, subaguda y crónica. Así mismo, se deben realizar evaluaciones especiales sobre su reproducción, teratogenicidad, carcinogenicidad y mutagenicidad” afirma Raúl Moreno.

---

<sup>89</sup>Son una serie de esencias naturales utilizadas para tratar diversas situaciones emocionales, como miedo, soledad, estrés, desesperación y obsesiones. Fueron descubiertas por el doctor Edward Bach entre los años 1926 y 1934.

El problema es que pese a toda esta normatividad, cada año diversos especialistas reportan efectos adversos en los consumidores. Son varios los neumólogos y alergólogos que vinculan el asma y las alergias de sus pacientes al consumo de determinadas sustancias y edulcorantes. Desde 1985, la FDA (Food and Drug Administration) ha recogido los casos de reacciones a aditivos en los consumidores, reportando los siguientes síntomas: alergias, asma, sensibilidad química, migrañas e hiperactividad infantil. El neumólogo Ignacio Calderón del INER<sup>90</sup> refiere que los aditivos que más malestares generan en sus pacientes son: “el aspartame y los sulfitos, seguidos por el glutamato monosódico que es un potenciador del sabor, los nitritos que se usan como conservadores y algunos colorantes”.

Pero la lista de sustancias químicas potencialmente nocivas para el organismo no termina ahí, son muchos más los aditivos responsables de diversos padecimientos, principalmente en la población infantil y en algunos enfermos crónicos. El alergólogo Juan Chi del INER comenta algunos de los malestares asociados a cada uno de ellos:

- ❖ **Ácido benzoico:** Es un conservador que puede causar irritación gástrica por alergia, se puede encontrar principalmente en helados sabor chocolate, nuez y cereza; también es posible encontrarlo en diversos chicles y pastillas de sabores.
- ❖ **Nitratos:** Son conservadores que esencialmente se utilizaban para tratar el botulismo y posteriormente para aumentar el sabor de la carne roja y los embutidos como el tocino, jamón serrano y el salami. En algunos individuos alérgicos pueden provocar dolor de cabeza y urticaria cuando se consumen en grandes cantidades, actualmente ya se han prohibido en la alimentación infantil.
- ❖ **Tartrazina:** Es un colorante amarillo que se usa en los cereales del desayuno, en las mermeladas de fresa sintética, helados, postres, pan y en la pasta italiana. En algunas personas puede producir reacciones alérgicas como urticaria y picor. Las personas sensibles a la aspirina pueden presentar síntomas de asma al consumir alimentos que contengan este colorante.

---

<sup>90</sup>Instituto Nacional de Enfermedades Respiratorias.

- ❖ **Gelatos:** Son antioxidantes que pueden causar irritación gástrica y no están permitidos en los alimentos infantiles.
- ❖ **Colorantes azoicos y de alquitrán mineral:** Últimamente están muy relacionados con el (TDAH) Trastorno por Déficit de Atención e Hiperactividad, se pueden encontrar en golosinas, refrescos y en determinados embutidos.
- ❖ **Sacarina:** Se encuentra en pastillas de menta y de fruta, chicles, alimentos light, refrescos y té en polvo. Aun cuando no se han querido publicar los estudios, se sabe ya, que en altas dosis es capaz de provocar cáncer en los animales de laboratorio.
- ❖ **Sulfitos:** Son conservadores derivados del sulfuro. El 1% de la población es sensible a los sulfitos, en varios países se limita su uso en alimentos. Pueden llegar a provocar asma, urticaria, diarrea, vómitos, dolor abdominal y en algunos casos, desvanecimiento.
- ❖ **Glutamato monosódico:** Es un reforzante del sabor y el aditivo más utilizado porque aumenta el sabor de los alimentos que se añaden en poca cantidad. Genera síntomas típicos como: dolor de cabeza, quemazón en el cuello y espalda, náuseas, diarrea y sudores; incluso puede llegar a provocar severas alteraciones nerviosas.
- ❖ **Climato:** Se usa combinado con la sacarina, su uso está prohibido en Estados Unidos. En otros países incluido México, se encuentran en muchos alimentos y bebidas. Es un endulzante cancerígeno que especialmente ataca al hígado y a la vejiga.
- ❖ **Aspartame:** Se usa en bebidas de dieta, refrescos y chicles sin azúcar, es responsable de una buena parte de los casos de asma y de alteraciones en los bronquios.
- ❖ **Hidroxianisol:** Es un antioxidante que se añade a grasas y aceites para evitar el enranciamiento, y a cereales y papas fritas para mantener su sabor y textura.

Hasta finales de los noventa era considerado como cancerígeno por la Agencia Internacional de Investigación del Cáncer y por estas fechas apareció un estudio que lo asocia con la aparición de tumores cerebrales.

Según la Organización Mundial de la Salud<sup>91</sup>, el índice de contaminación de los alimentos pueden ser 300 veces mayor de lo informado y muchas veces se ocultan esos datos. Algunos alimentos dicen ser enteramente naturales, sin embargo habría que leer la letra pequeña del envase o la envoltura para saber si realmente son tan naturales como dicen. Georgina bien podría abrir un seminario sobre cómo leer las etiquetas de los productos; y es que considerando que el cáncer acecha tras cada caja de *corn flakes*, cualquier consumidor debería estar entrenado para saber exactamente de qué está eligiendo morir. Aunque nuestro organismo es asombrosamente fuerte y lleno de recursos, aún no está lo suficientemente evolucionado como para afrontar al increíble conjunto tóxico de sustancias que ha producido el siglo XX.

---

<sup>91</sup>Marie Farquharson. Op.cit. P. 18.

## ¿Está en nosotros?

En los periodos de disturbios y de guerras corre el rumor de que el enemigo ha envenenado los pozos; en nuestra seguridad alimentaria moderna, paradójicamente, la sospecha surge de nuevo.

Se concentra en los productos que elabora la industria fuera de nuestra vista, en dudosos calderos. Aditivos, colorantes, diferentes focos contaminantes resucitan o perpetúan inquietudes inmemoriales. Hay que admitir que estas inquietudes no atañen solamente a la realidad de los peligros que llevan en sí nuestros alimentos, sino también a la imaginación del comensal.

**Claude Fischler**

Mientras lo corretea por la cocina, Brenda trata de ponerle los calcetines, lleva más de media hora intentando vestirlo, para después pasar a la hora más dramática de la mañana: el desayuno. Cuando mejor le va, logra que Ulises le dé unas cuantas cucharadas al cereal y en los peores días termina gritándole, bañada de leche o gelatina. La mayor parte del tiempo este pequeño de 7 años no para, se encuentra en un estado de excitación permanente, está ansioso por gritar y tocarlo todo. La maestra le ha recomendado a Brenda meter a su hijo a una actividad deportiva, con el fin de que este torbellino pierda un poco de la energía que gasta distrayendo a sus compañeros en clase.

Hace casi medio año, Ulises fue diagnosticado con trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH). El neurólogo le prescribió *ritalin* y *concerta*, le aseguró a Brenda que durante las primeras semanas empezarían a notar los cambios, han pasado ya varios meses y Ulises se muestra más “energetizado” que antes. La pobre mujer ha tenido que empezar a tomar multivitamínicos para soportar el ritmo al que le somete su hijo.

Cansada de todo esto y desilusionada de la medicina occidental, ha recurrido a distintos médicos homeópatas con la esperanza de que puedan arrojar un poco de luz sobre el caso de Ulises. Todos le han cuestionado con insistencia sobre la alimentación de su hijo, le han pedido detalles sobre si lo amamantó o no, qué clase de papillas le dio durante los primeros años y finalmente qué cantidad de golosinas y refrescos consume actualmente. Para Brenda no fue sencillo recordar

los primeros alimentos de Ulises, sin embargo reconoce que desde que entró al kínder le ha alimentado a base de jugos artificiales, harinas refinadas y cereales de caja, incluso admitió darle ocasionalmente leche baja en grasa.

Frente a tales confesiones, los médicos achacaron el problema de su hijo a un exceso en la ingesta de comida industrializada, arguyendo que los aditivos químicos que ésta contiene atrofian, y en algunos casos imposibilitan el correcto tránsito y producción de neurotransmisores en el cerebro, de ahí la impulsividad y el poco juicio que Ulises manifiesta en sus relaciones sociales. Brenda jamás había considerado que aquellos inocentes *chetos* que daba como recompensa a su hijo, fueran ahora los culpables de su desgracia.

Si lo anterior era cierto, tenía que tomar decisiones radicales, despedirse para siempre de cuanto alimento le generara sospecha. Atrás habían quedado aquellos días en que complaciente acataba todos los antojos de su hijo. Dejó de ir al súper de siempre, para hacer la compra exclusivamente en tianguis y tiendas de productos naturistas, de un día para otro su alacena estaba a reventar de productos integrales. Como era de esperarse, la lucha que emprendió para que su hijo comiera se volvió más férrea y desgastante que antes; aun así no desistió, la estabilidad de su hijo, la de su esposo y la suya estaban de por medio. Se había convertido en una astuta estrategia para disfrazar el sabor de la comida.

Cuatro meses después y con 7 kilos menos, Brenda comenzó a notar una mejoría en su hijo, había dejado de moverse durante las comidas, la maestra había parado de enviarle citatorios y finalmente podía estar tranquilo viendo su programa favorito. La lucha había valido la pena. Ahora Brenda es una defensora a ultranza de los alimentos naturales, la salud de su familia es su estandarte. Por desgracia su hijo tuvo que ser el motor de este extraordinario cambio, ahora está muy animada, la próxima semana comienzan sus cursos de nutrición.

La seguridad de los alimentos que consumimos, no sólo se ha vuelto uno de los principales temas de preocupación para la mayoría de los consumidores, también es uno de los más importantes puntos de debate para biólogos y ambientalistas. En 2007 un



grupo de biólogos reproductivos de la Universidad de Washington realizó un estudio en el que a docenas de ratones hembra se les daba a ingerir una sustancia perfilada para integrarse a las bebidas *lights* en Estados Unidos. Resultó que inesperadamente las ratonas desarrollaron anormalidades cromosómicas, casi la mitad de sus óvulos presentaron variaciones de cromosomas durante la gestación. Para diversos activistas era claro que la sustancia *light* era el problema. Hasta el día de hoy nadie ha replicado este descubrimiento.

Pero estas anormalidades no sólo competen a los alimentos industrializados y a los vegetales, los cárnicos también son susceptibles de contener peligrosas sustancias y toxinas. La nutrióloga Marie Farquharson en su libro *Salud y Vida Natural* expone algunos de los aspectos a considerar, a la hora de comprar diversos tipos de carne.

- ❖ **Pollo:** La mayoría de los piensos para aves contienen antibióticos. Los piensos contaminados han sido relacionados con la salmonella. Los antibióticos que forman parte del abastecimiento alimentario humano, pueden alterar el tratamiento médico de enfermedades como la tuberculosis.
- ❖ **Cerdo:** La mayor parte de los piensos para ganado porcino está tratada con antibióticos o bactericidas para proteger a estos animales contra las infecciones respiratorias. Los antibióticos que se transmiten por la ingestión de carne porcina pueden mermar la eficacia de estos medicamentos en el tratamiento de infecciones serias.
- ❖ **Borrego:** En algunos países se emplea una hormona llamada melatonina para prolongar la temporada del borrego hasta navidad, que es cuando los productores pueden obtener los mejores precios por la carne. Los borregos destinados a la producción de lana son bañados con pesticidas organofosfatados. Estas sustancias químicas son similares a las que se utilizaban para fabricar el gas nervioso causante del síndrome de la Guerra del Golfo.
- ❖ **Bovinos:** Se emplean legalmente numerosos antibióticos para tratar al ganado bovino. El esteroide anabólico conocido como clenbuterol (o “polvo de ángel”) se ha usado en Francia y España para producir animales más grandes. El

Clembuterol está relacionado con el aumento del riesgo de sufrir enfermedades cardíacas<sup>92</sup>.

El síndrome de la paranoia alimentaria es cada vez más común en las sociedades industrializadas, sólo pensemos en la cantidad de publicaciones que versan sobre la peligrosidad de tal o cual alimento. Los reportajes y pasquines sobre pollos amorfos, vacas clembuterizadas y zanahorias con cadenas de ADN de pescado, se han convertido en un constante tema de debate. La pregunta es ¿qué creer de todo este montón de información?

Por lo pronto, a principios del 2008 se publicó en la revista Newsweek<sup>93</sup>, un estudio que refuerza la idea de que estamos expuestos a una contaminación permanente. La publicación abordó el caso de Timothy June, un pescador que solía pensar que estaba a salvo de los contaminantes industriales en su hogar en Alaska, hasta que decidió participar en una investigación a 35 personas de siete estados de la Unión Americana. Era un proyecto de biomonitorio en el que se examinaba la sangre y la orina de la gente en busca de químicos; en este caso, tres clases potencialmente peligrosas de compuestos químicos, encontrados en la carne de pollo, el agua y en algunas bebidas carbonatadas.

Los resultados publicados en febrero del mismo año, reportaron que todos los participantes, que iban desde un legislador en Illinois, hasta un ministro en Massachusetts, dieron positivo en las tres clases de contaminantes. El enigma era sencillo: hay químicos en nuestro cuerpo que no deberían estar ahí.

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) actualmente conducen una investigación que ha descubierto 148 químicos en estadounidenses de todas las edades, incluidos plomo, mercurio y dioxinas. Los científicos han detectado agentes tóxicos del pollo en la leche materna, en el cordón umbilical y en la orina de las niñas. Y en 2005, el equipo de trabajo de Greenpeace descubrió un promedio de 200 químicos en la sangre del cordón umbilical de 10 bebés, incluidos cancerígenos conocidos y neurotoxinas. La industria insiste en que estos compuestos se han usado por décadas y que no tienen propiedades tóxicas, sin embargo

---

<sup>92</sup>Marie Farquharson. Op.cit. P. 21.

<sup>93</sup>Anne Underwood. *Químicos por dentro*. Newsweek. Febrero 2008. N° 11.

los casos de toxicidad en humanos, por momentos nos hacen pensar que estamos inmersos en un caldo químico de compuestos, inimaginable hace 100 años.

Podría tomar décadas resolver las dudas sobre la seguridad de estos químicos, de una manera o de otra. Pero Timothy June no espera: “Dejé de comprar carne de pollo convencional, me olvidé para siempre de las bebidas bajas en azúcar, me decidí por adoptar un régimen natural y seguir las indicaciones de mi cardiólogo. La investigación tuvo un impacto mayor en mí, de lo que esperaba”<sup>94</sup>. Esperemos que los químicos no estén teniendo un impacto mayor en nosotros.

---

<sup>94</sup>Idem.

## El brócoli en el banquillo

Pese a los multiafamados beneficios ambientales y de salud que dice proveer la fuente orgánica, hay quienes afirman que dichos productos distan mucho de ofrecer todas estas románticas cualidades. De hecho, los detractores de lo natural contemplan con mofa cómo los asiduos a lo orgánico se desviven por borrar cualquier rastro químico de sus verduras. Afirman que la naturaleza no es tan segura como podría pensarse, de lo contrario, no se necesitaría proteger los cultivos, ni preparar los alimentos. En marzo de 2008, la bióloga Jennifer Davis afirmó para *The Observer*: “La agricultura es sujeto de incontables ataques por parte de la naturaleza si se deja desatendida. En algunos casos, los cultivos desarrollan sus propios mecanismos de defensa, toxinas naturales, que pueden ser nocivas para el hombre. Una de las funciones de la protección de los cultivos es proteger realmente al consumidor. Suspender por completo esta protección implica un riesgo”<sup>95</sup>.

Algunos aseguran que la agricultura orgánica puede ser más un caso de estilo de vida que de salud, insisten en que consumir estos alimentos responde a la adopción de una filosofía individual, pero que de ningún modo, ello equivale a poseer una garantía de mayor seguridad. Christine Bruhn, especialista en calidad de alimentos de la Universidad de California opina: “Antes de que se introdujera la normatividad sobre alimentos era frecuente que éstos se contaminaran con microorganismos, especialmente con venenos de los hongos, como micotoxinas. La exposición constante a estos microorganismos posee efectos negativos a largo plazo en la salud de los humanos, por lo tanto reducir el uso de productos protectores no es una sabia medida”<sup>96</sup>.

Aunado a lo anterior y por paradójico que pueda parecer, en 2006 varias marcas de espinacas orgánicas fueron retiradas del mercado nacional por estar contaminadas con E. Coli<sup>97</sup>. Aun cuando los alimentos cultivados de manera orgánica contengan menos pesticidas, medicamentos u otros residuos químicos, los peligros ambientales,

---

<sup>95</sup>Gurús químicos vs paradigmas orgánicos.

<http://www.reddehuertas.com.ar/textos/11a/20/01504semasticaconlamisticaversion2.htm>. (vi 6 de noviembre de 2009).

<sup>96</sup>Idem.

<sup>97</sup>La bacteria *Escherichia Coli* (E.Coli) es la causa más común de diarrea y gastroenteritis bacteriana.

incluyendo el riesgo de contaminación por E.Coli, están presentes tanto en la producción orgánica, como en la convencional.

En la última década se han publicado más de un centenar de estudios que comparan el valor nutricional de los productos ecológicos con los convencionales. Entre ellos se constata una gran variabilidad en diseño, metodología y resultados, pero el debate que crea más polémica es tener la certeza de que los alimentos orgánicos son más nutritivos. A finales de 2007, un reporte de la Asociación de la Industria Orgánica de Estados Unidos<sup>98</sup> afirmó que las frutas y verduras orgánicas contienen 25% más nutrientes que aquellas que se cultivan de manera convencional. No obstante, este dato fue invalidado al año siguiente por un investigador de la Universidad de Rutgers, quien afirmó que la organización sectorial estaba siendo selectiva en su análisis de información y que había muy poca diferencia entre la calidad nutricional de los alimentos orgánicos y los tradicionales.

El debate continúa hasta el día de hoy, no se sabe si los alimentos orgánicos tienen mayor contenido nutricional, pero la mayoría de los científicos creen que cualquier diferencia no sería suficiente como para afectar la salud en general. Glorificar la comida orgánica suele ser muy común entre sus adeptos, al grado de afirmar que a través de su ingesta continua han logrado erradicar males como el cáncer; lo cierto es que todavía no se cuenta con suficiente evidencia científica que avale dichas afirmaciones. La Asociación Estadounidense del Cáncer recomienda comer una variedad de frutas y vegetales como parte de la prevención y en su sitio web afirma: “Hasta ahora no existen investigaciones que confirmen si algunos alimentos son más efectivos para reducir el riesgo de padecer cáncer en comparación con alimentos similares producidos con métodos agrícolas distintos”<sup>99</sup>.

En un artículo publicado en el Bridge News<sup>100</sup> en noviembre de 2002, Consumer Alert comentó algunos estudios de investigadores internacionales que comparaban el valor nutricional de los cultivos orgánicos y los convencionales. La investigación reportó que prácticamente no había diferencia entre el valor nutricional de los cultivos

---

<sup>98</sup>Idem.

<sup>99</sup>Warren Huntington. *Precautionary measures*.

<http://www.cancer.org/docroot/subsite/greatamericans/index.asp/> (Vi 10 de noviembre de 2009)

<sup>100</sup>*Gurús químicos vs paradigmas orgánicos* Op.cit.

producidos orgánicamente y el de los producidos de manera convencional. Incluso demostraron que las zanahorias cultivadas convencionalmente tenían más betacarotenos y caratenoides que las zanahorias cultivadas ecológicamente, de hecho, éstas últimas habían presentado niveles altos de aluminio.

Por su parte, en 2009 el European Project Quality Low Input Food<sup>101</sup>, dio a conocer que: “Las frutas y las verduras orgánicas tienen hasta un 40% más de antioxidantes que los vegetales convencionales. Para la leche, los hallazgos son llamativos. Se constata hasta un 60% más de ácidos grasos saludables, como el omega 3 y el ácido linoleico conjugado (CLA), una cantidad notablemente superior a la detectada en otros ensayos (entre 10% y 60%)”<sup>102</sup>. En consonancia con estos datos, la International Research Association for Organic Food Quality and Health (FQH)<sup>103</sup> publicó en marzo de 2009 los últimos resultados de investigaciones al respecto. Destacó que las hortalizas de hoja tienen entre un 5% y un 90% más de vitamina C y el contenido de proteínas de los cereales de grano orgánico es entre un 10% y un 12% superior. Otros experimentos han hallado que los productos orgánicos tienen mayor contenido de materia seca, que en términos relativos significa una mayor concentración de nutrientes por porción de alimento. Partiendo de estos datos se observa que la diferencia más apreciable registrada entre los alimentos ecológicos y los convencionales está en sus componentes antioxidantes.

Según comenta el agrónomo Raúl Moreno “el valor nutricional de los alimentos está supeditado a las características genéticas de la planta, a la cantidad de luz solar, la disponibilidad de agua, el grado de madurez al ser cosechadas, el tiempo en llegar al mercado y si fueron refrigeradas y tratadas apropiadamente”. Frente a esto, resulta lógico pensar que si la preocupación de los productores orgánicos es mejorar la calidad nutricional de los alimentos, también deberían tratar de mejorar la cadena de suministro completa y no centrarse únicamente en las cualidades del cultivo, habría que trabajar de manera integral en todos los aspectos.

---

<sup>101</sup>Es el proyecto europeo de mayor trascendencia llevado a cabo hasta la fecha, intenta averiguar los pros y los contras de la agricultura y la ganadería ecológica, y sus productos derivados. El objetivo es mejorar la calidad y la seguridad, además de reducir los costos de las cadenas europeas de suministro de alimentos ecológicos y de bajo insumo. El proyecto integra un total de 15 países y ha tenido una duración de cuatro años.

<sup>102</sup>*El valor nutricional de los orgánicos*. <http://www.airedcampo.com> (Vi 14 de noviembre de 2009)

<sup>103</sup> Ídem.

La idea de que los orgánicos poseen un valor nutricional superior a los alimentos comunes está ampliamente difundida entre sus adeptos, pero lo cierto, es que abundan los estudios que invalidan estas afirmaciones. En 2006 la Fundación Británica de Nutrición<sup>104</sup> presentó un informe en el que establecía que no hay evidencia conclusiva de que los cultivos orgánicos sean inferiores o superiores nutricionalmente.

Valerse de la agricultura orgánica como un medio para mejorar la calidad de los alimentos es bastante optimista, pero cuando llegan hasta nuestro plato ¿dónde está la diferencia? ¿Quién tiene la última palabra sobre estas cuestiones? Para tratar de dilucidar estas interrogantes, es preciso que me dirija con una especialista. La nutrióloga Dora Hernández Moctezuma – del Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán – ha accedido a participar en este debate “antes que nada, te puedo decir que el organismo es en sí mismo, una de las mayores defensas contra las toxinas. En todo momento está ocupado en eliminar las sustancias nocivas que lo invaden a través de los alimentos, las bebidas, el aire, así como aquellas sustancias que producimos por la condición de estar vivos: la respiración, el desglose de grasas y azúcares. El hecho de que alguien consuma regularmente alimentos procesados no equivale a que su cuerpo esté permanentemente envenenado, su propio organismo lo posibilita para autodepurarse; de modo que no hay que satanizar por completo a los alimentos industriales”.

En este debate resulta lógico inferir qué alimentos se encuentran en cada rincón; en la esquina derecha, esbeltos y lozanos, están los espárragos, los pepinos y los panes de linaza. En la esquina izquierda, exhaustas, sofocadas y sudorosas, las sopas instantáneas y las harinas refinadas. Sin embargo ¿qué es lo que separa a los vencedores de los vencidos? ¿Qué pasa exactamente dentro nuestro cuerpo? ¿Por qué es tan buena una rama de apio orgánica y tan mala la verdura congelada del supermercado? “Es común que la gente piense que los alimentos procesados tienden a intoxicarnos, porque la mayoría engordan y porque suelen tener más aditivos. La realidad es que nuestros sistemas linfático, inmunológico y gastrointestinal están diseñados con leucocitos y anticuerpos especiales para detener el avance de organismos nocivos. Si bien un individuo que come productos naturales puede bajar sus niveles de colesterol y quizá

---

<sup>104</sup>*Gurús químicos vs paradigmas orgánicos* Op.cit.

bajar unos cuantos kilos, ello no implica que otro sujeto que consume verduras y frutas convencionales, no pueda hacer exactamente lo mismo”, asevera la doctora.

Según la especialista, al cuerpo humano se le da muy bien combatir las enfermedades por su cuenta, pero ¿cuáles son el tipo de municiones que se requieren en esta guerra? ¿Será lo natural un arma infalible? “Para combatir cualquier mal no es estrictamente necesario consumir sólo orgánicos. Hasta el día de hoy no hay evidencia científica contundente que nos haga pensar que lo orgánico tiene ventaja sobre lo convencional. Una verdura del supermercado si está debidamente desinfectada y cocinada también va a tener un impacto positivo en la salud del consumidor”, señala la doctora Hernández.

El acervo médico actual indica que los alimentos orgánicos no poseen ninguna ventaja nutricional sobre los productos convencionales. Obsesionarse por proteger el cuerpo a través de la ingesta de alimentos naturales es más una elección individual. La Doctora Hernández está segura de que el cuerpo es capaz de lidiar con compuestos tanto “naturales” como “sintéticos”. La idea que plantea es sencilla: el cuerpo expulsa sin contemplaciones a las toxinas de los alimentos procesados, por lo cual no es imperativo ingerir permanentemente comida ultranatural “no se trata de que las sustancias y aditivos que se encuentran en las harinas procesadas, refrescos y en la carne de pollo o de puerco se perpetúen en nuestro organismo. Ni siquiera la marihuana y la nicotina se quedan ahí por siempre. Sin embargo, esto no quiere decir que se puede abusar de estos alimentos, porque a la larga generan trastornos degenerativos importantes, como diabetes, obesidad e hipertensión, que inevitablemente si no son bien atendidos conducen a la muerte”, concluye la Doctora.

El debate sobre los alimentos orgánicos es trascendental para las sociedades contemporáneas y evidentemente para las comunidades agrícolas. Sin embargo, en muchos casos, esta discusión está fundamentada en percepciones que tornan difícil una discusión seria, capaz de arrojar pruebas y resultados concluyentes. Nadie cuestiona que la agricultura orgánica es una técnica innegablemente valiosa, pero no es la única y quizás adolezca de diversas desventajas; por ello es indispensable analizar todas las implicaciones económicas, ambientales y de salud que supone esta alternativa. Si aceptamos la necesidad de alimentos de mejor calidad, buenos precios y un medio



ambiente limpio, la agricultura orgánica no puede brindarnos todas las soluciones. Hasta el día de hoy, sólo logra satisfacer las exigencias de pequeños grupos de consumidores; y en este aspecto, es obvio que se trata más de una elección de estilo de vida como el vegetarianismo o el *kosher*, que de una necesidad genuina.

Para satisfacer las necesidades reales de la población mexicana, debemos repensar nuestras normas de alimentos y en particular su aplicación. Debemos enfocarnos en lograr que los alimentos lleguen más rápido, y por lo tanto más frescos al mercado. Pero, sobretodo, debemos esforzarnos en reestructurar las políticas mundiales sobre el uso de la tierra, que en esencia, deben favorecer aquellos métodos que impliquen beneficios a largo plazo en el área rural y en las comunidades agrícolas.

## Conclusiones

La reciente acogida de estilos de alimentación naturales, hay que contemplarla dentro de un nuevo contexto social, en el que se clama por la producción de alimentos distintivos, armónicos con la naturaleza y receptivos ante diversas problemáticas sociales. La creciente industrialización de los productos y los sucesivos escándalos alimenticios han conducido a un constante cuestionamiento alrededor de la naturalidad y la salubridad con que actualmente se maneja el sector agrícola industrial, y ha disparado la demanda de productos “puros” y diferenciales.

En este contexto es como podemos comprender el incipiente auge de los productos orgánicos, ecológicos o artesanales, una nueva preferencia que va en consonancia con la necesidad de segmentar el mercado y de generar diversos nichos, en razón de factores que van desde lo económico hasta lo cultural, pasando por la auténtica acción medioambiental.

Podemos considerar, por tanto, que la estrategia de apelar al mejoramiento ambiental ha encontrado en la agricultura ecológica una estrategia “sostenible” que se ajusta perfectamente a los valores “naturales”. Un sello o una marca que le confiere a los productos y servicios orgánicos, un carácter diferencial y distintivo, y que les permite insertarse y competir en los mercados globales más exigentes.

Lo cierto es que la adopción de estos productos no está exclusivamente supeditada a cuestiones como la seguridad alimentaria, la nutrición o la ecología; en algunos sectores tiene más que ver con la adquisición de signos distintivos y proveedores de estatus. En una sociedad en la que el poder adquisitivo se configura como un símbolo de dignidad, estos productos constituyen el nuevo referente de lo “exclusivo”.

En estos ambientes es frecuente la frase “la comida que es comida” que opera desde la retórica de la autenticidad y la naturalidad. Los consumidores orgánicos ciudadanos responden a los estereotipos de la comida tradicional, a los productos del “campo”, de la “granja”. Frente a la globalización de los gustos y prácticas culinarias, estos individuos buscan frenéticamente la carne que es carne, la verdura que es verdura, la leche que es

leche. Dicen saber apreciar a lo que “saben” los productos genuinamente naturales, máxime cuando es precisamente ésta, su aparente banalidad, lo que desde el punto de vista de la antropología, dota a los alimentos, más allá de una función inmediata, de un interés inusitado.

Lo diverso, lo “diferencial” está disponible a través de estos productos y constituye una parte de la representación cosmopolita de este nuevo sibaritismo. Consumir alimentos asociados a la diferencia, impulsa la percepción de ser alguien especial, con una personalidad definida. Esta diversidad puede ser ejercida y estimulada a partir del contacto con nuevas prácticas alimentarias, que en el caso de los orgánicos, hoy expresan un gusto específico y definen cierto estilo de vida “natural”. Este deseo de contacto con la diferencia, deja subyacente el hecho de que la diversidad siempre ha sido un elemento presente y lo que ha cambiado y cambian son las formas de tratarla y el interés por valorarla.

Y es que la alimentación más allá de su función biológica responde a una función esencialmente social, que a través de diferentes signos, trasciende de lo nutritivo a lo cultural, de lo individual a lo colectivo. De modo que los alimentos, más allá de su sabor, apariencia o valor nutrimental son portadores de una dimensión imaginaria que contribuye a la formación de los agrupamientos sociales. Así, el fenómeno alimentario de lo orgánico, no sólo abarca el espectro de lo nutricional, sus propias características lo posibilitan para insertarse en el terreno de lo social y lo simbólico. Como reflexiona el antropólogo Edgar Morin “... el hombre se nutre también de lo imaginario, sus alimentos no sólo nutren, sino que también significan...”<sup>105</sup>.

Lo paradójico de estas nuevas dinámicas de consumo, es que al mismo tiempo que las fronteras entre el mundo urbano y el rural se diluyen, incrementa el interés de los ciudadanos por los alimentos y modos de comer de antaño. La ruralidad antes denostada y segregada, desaparecida como consecuencia de los embates de la modernidad, pasa ahora a transformarse en un objeto de consumo, cada vez más demandado por sus características supuestamente incorruptibles y “puras”.

---

<sup>105</sup>Claude Fischler. *El (h) omnívoro*. P. 22

Por otro lado, el sistema productivo orgánico ha pasado, en unos años, de tener un carácter testimonial, olvidado, a ser objeto de creciente interés por parte de diversas instituciones que ven en él una nueva estrategia para dinamizar determinados espacios rurales menos competitivos, promover la multifuncionalidad de la agricultura, fomentar el empleo, las relaciones comerciales justas, y sobre todo porque genera alimentos con un nivel mínimo de insumos químicos, altamente apreciados en las principales ciudades del mundo.

En el fondo de los nuevos discursos sobre el medio ambiente y el consumo, yace una estrategia de marketing que apela a la consolidación de lo local, como una marca o un sello de calidad y diferenciación. Esta imagen de “revivalismo rural-folklórico”<sup>106</sup> busca crear unos supuestos rasgos y características rurales en función de la imagen preconcebida que de la misma poseen unos potenciales consumidores, lo cual puede conducir a la estandarización (precisamente lo que se rechaza) de dichas realidades, e incluso conducir a su banalización.

Finalmente son varios los sectores que están impulsando una definición errónea de lo que es y de lo que significa realmente la agricultura ecológica, convirtiéndola más en un prototipo de mercado. Se ha generalizado una concepción de la misma que se limita simplemente a la sustitución de insumos químicos por naturales, mucho más caros, y que se orienta hacia la obtención de productos de calidad que sólo pueden ser adquiridos por individuos con alto poder adquisitivo, sin que se contemple un interés por alcanzar otros fines medioambientales, sociales o económicos, vinculados tradicionalmente con la agricultura y los alimentos orgánicos.

---

<sup>106</sup>Carmen Castellanos. *Las expresiones locales de la globalización*. P. 36.

## Bibliografía

Arnaiz, Gracia Mabel, *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano*, Ministerio de educación y cultura y Secretaría de Estado de Cultura, Barcelona, 1997.

Avilés, René, *La incomoda frontera entre el periodismo y la literatura*, Fontamara y UAM Xochimilco, México, 1989.

Campillo, José Enrique, *El mono obeso*, Crítica, Barcelona, 2004.

Castellanos, Carmen y Aguilar, Encarnación, *Las expresiones locales de la globalización*, Universidad Iberoamericana y Porrúa, México, 2003.

Chillón, Albert, *Literatura y periodismo. Una tradición de relaciones promiscuas*, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, 1999.

Contreras, Jesús, *Antropología de la alimentación*, Eudema, España, 1993.

Dallal, Alberto, *Periodismo y literatura*, México, Ediciones Gernika, 1992.

Fagoaga de Bartolomé, Concha, *Periodismo interpretativo: El análisis de la noticia*, Mitre, Barcelona, 1982.

Farquharson, Marie, *Salud y vida natural. Curas depurativas*, Océano, España, 2000.

Fischler, Claude, *El (h) omnívoro*, Anagrama, Barcelona, 1995.

Iñigo, Alejandro, *Periodismo literario*, Ediciones Gernika (2ª edición), México, 1988.

Robles, Francisca, *El relato periodístico testimonial. Perspectivas para su análisis*, (Tesis doctoral), UNAM. F.C.P y S, México, 2006.

Romero, Lourdes (coordinadora), *Espejismos de papel. La realidad periodística*, UNAM. F.C.P y S, México, 2006.

Schwentesius, Rita, Gómez, Manuel Ángel y Blas Bustamante, Homero, *México Orgánico*, SOMEXPRO, CIESTAAM y Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos, México, 2007.

## Fuentes electrónicas

*El valor nutricional de los orgánicos.* <http://www.airesdecampo.com>. (Vi 14 de noviembre de 2009)

<http://www.laspaginasverdes.com/> (Vi enero de 2010)

*Los gurúes químicos vs. Los paradigmas químicos*

<http://www.reddehuertas.com.ar/textos11al20/01504semasticaconlamisticaversion2.htm>  
(vi 6 de noviembre de 2009)

<http://somexpro.org/lineamientos-nacionales-para-la-produccion-organica>. (Vi 20 de abril de 2010)

Warren Huntington. *Precautionary measures.*

<http://www.cancer.org/docroot/subsite/greatamericans/index.asp/>. (Vi 10 de noviembre de 2009)

## Fuentes hemerográficas

Beatriz, Peña, *El Guardián de las Esencias*, El País Semanal, España, N° 1653, Junio, 2008.

Elizondo, Luis, *La agricultura orgánica y la posibilidad de obtener ingresos por impacto ecológico*, Cultura Orgánica, México, N°6, Octubre 2008.

Littell, Jonathan, *Georgia en alerta roja*, El País Semanal, España, N° 1675, Noviembre, 2008.

*Orgánicos vs Protección climática*, Cultura orgánica, México, N° 4, Agosto, 2008.

Underwood Anee. *Químicos por dentro*. Newsweek en español, México, N° 11, Febrero 2008.