

A ambos lados de la cadena, cocinar para el futuro

[Nuria Tesón](#)



Agricultores, activistas de la seguridad alimentaria y cocineros promovieron el 16 de noviembre de 2017 un banquete frente al Teatro Municipal en el centro de Sao Paulo, Brasil, en rechazo a la propuesta, ya descartada, del alcalde João Doria de proporcionar farinata de alimentos próximos a vencer) para la población de bajos ingresos y los alumnos de las escuelas municipales. (Foto de Cris Faga/NurPhoto vía Getty Images)

La gastronomía se perfila como elemento catalizador y motor para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

A mediados de septiembre Zamora, esa pequeña capital de provincia de la España vaciada (547 defunciones más que nacimientos en 2020, según el [INE](#)), lograba que pasearan entre sus iglesias románicas y su piedra de sillería, en torno a 300.000 visitantes, 5 veces su población habitual. Lo dicen los organizadores de Fromagô (*queso en esperanto*), la primera edición de una feria internacional del queso con vocación bianual. Un éxito de asistencia, según la Diputación, y de ventas de acuerdo con muchos productores que colgaron el cartel de “todo vendido” y se fueron “a hacer turismo”. Duró cuatro días y puso a disposición de los asistentes más de 1.200 tipos de queso de todo el mundo, conciertos, eventos culturales y

demostraciones de cocina y conferencias. Además, presentó en sociedad otros productos de calidad de la región que maridan con los quesos: vinos de denominaciones de origen como los de la [Tierra del Vino de Zamora](#), la [harina tradicional](#) (en forma de pan o dulces), el chorizo, las mieles o, incluso, los [garbanzos de Fuentesauco](#). Durante Fromagô también se difundieron historias de emprendimiento como la de Buleza, una cooperativa donde un grupo de amigos y miembros de la Asociación del Asno Zamorano-leonés (ASZAL) se ha empeñado en llevar la leche de burra a los hogares para mantener el futuro de la raza. La cadena alimentaria en su apogeo y un paradigma de cómo la gastronomía puede ser una pieza fundamental en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Algunos productores de queso zamorano, sin embargo, no estuvieron presentes, es el caso del [Beato de Tábara](#), que perdió sus cabras en el incendio de la Sierra de la Culebra este verano, y lucha por mantener el negocio familiar. [La miel de menta](#) de Laura Fernández, platino en los [London Honey Awards](#), se agotó en la feria: una buena noticia tras haber perdido en el mismo incendio gran parte de sus colmenas pero, sobre todo, tras perder los bosques en los que sus abejas libaban. Un desastre climático, económico y humano en el que ardieron 32.000 hectáreas: 20.000 de arbolado y matorral, casi 7.000 de pasto y otras 5.000 agrícolas. Murieron tres personas, un pastor, un brigadista y un vecino. El área se ha declarado zona catastrófica, lo que podría ayudar. Ecologistas y lugareños, sin embargo, denuncian que el terreno baldío estará pronto a disposición de las eólicas. ¿Qué será de los que viven de la recolección de las setas, que también estuvieron presentes en Fromagô? ¿Sobrevivirán los pastores?

Epítome de la España rural, la bien cercada, era una fiesta... aunque, tierra de agricultores y ganaderos acostumbrados al olvido y a sacarse solos las castañas del fuego, mientras en la capital se celebraba el queso y se vibraba al son del Bolero de Algodre, en los pueblos se vendimiaba y se preparaba la sementera: “Una buena labor es media cosecha”, me decía hace tiempo un agricultor de Cabañas de Sayago, Tierra del Vino zamorana. Allí los viticultores miraban al cielo, por si llovía, y al teléfono para ver si ese día llegarían o no los vendimiadores. La despoblación provoca que muchos se contraten fuera y, a menudo, prefieren las ayudas sociales a doblar el espinazo en la viña: trabajan un día o dos, y no vuelven.



En San Martín de Tábara, *El Cabrero*, Santiago León, que vio morir quemadas a sus cabras en el incendio de la Sierra de la Culebra, felicitaba a la organización de Fromagô, aunque lamentaba que no se apoye más al sector ganadero, “que mantiene y crea ecosistemas que evitan incendios (...) y mantiene la vida en las tierras olvidadas”. Habla, a sabiendas o no, *El Cabrero*, de la cadena alimentaria y del

deber de mantenerla en buena forma para alcanzar esos ODS: de la necesidad de que se legisle para proteger el modo de vida de agricultores y ganaderos y para que estos tengan facilidades para desempeñar sus labores; de que en las zonas rurales haya acceso a servicios, educación y sanidad, porque de ello depende en parte la fijación de población y, en última instancia, que el producto final se elabore y pueda lucirse en las ferias y traspasar fronteras o atraer turistas, incidiendo transversalmente en todas las esferas necesarias para un desarrollo sostenible. Una cadena circular que necesita estar bien engrasada para llevarlos al futuro y sobrevivir al presente.

En Zamora, estos días, en sus casetas repartidas por toda la capital, en las sinergias y el intercambio directo entre productores y consumidores, profesionales del sector y aficionados, en los turistas, se hacía patente esa relación indisoluble de la gastronomía con el desarrollo social, económico, medioambiental, las políticas públicas y la acción por la ciudadanía. Se ha puesto de relevancia, una vez más, que a través de la gastronomía y la alimentación se puede trabajar la sostenibilidad, la inclusión, la lucha contra la pobreza, el mercado laboral, la innovación, la digitalización y la cultura. De ahí su aportación a los [Objetivos de Desarrollo Sostenible](#) y la Agenda 2030 que en 2015 se establecieron como marco universal de contribución al desarrollo sostenible.

Se trata de “un sector que puede favorecer el crecimiento equilibrado de la economía y el empleo, mejorar la calidad de vida, fomentar la inclusión social, la reducción de la pobreza, la solidaridad y la igualdad de género. Permite una producción y un consumo responsables y promueve los valores culturales de las comunidades locales, la protección del medio ambiente y la lucha contra el cambio climático”, dicen Iñaki Gaztelumendi del Basque Culinary Center (BCC) y Lázaro Rodríguez, director de Transformatorio, consultor de la Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) para el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible [PARA 2030](#), en un [informe conjunto](#) que acaban de publicar. Pero para ello, los expertos concluyen que se requiere una interacción transversal entre organismos e

instituciones que tome en consideración todos los eslabones de la cadena alimentaria y la aplicación de leyes adaptadas a las necesidades de cada sector, comenzando por la producción sensible con el medio ambiente y sostenible, pasando por la transformación y la distribución, y terminando por la decisión de compra y el consumo. Algo que a veces el sector primario no percibe. “Las decisiones se toman en despachos sin contar con los que vivimos y trabajamos en los pueblos”, lamentaba Santiago *El Cabrero*, poco después del incendio de sus pastos.

“Somos lo que comemos y cómo comemos”

“Hoy en día en el planeta hay millones de personas que pasan hambre”, explica Vandana Shiva en [Quién alimenta realmente el mundo](#) (Capitán Swing), citando cifras de la FAO de 2009. “Paradójicamente, la mitad de la gente que pasa hambre son agricultores y cultivan alimentos”. En 2020, el hambre afectó a 60 millones de latinoamericanos (casi 1 de cada 10) y alcanzó niveles no vistos desde el año 2000, según el informe publicado por la SEGIB y el BCC.

Latinoamérica representaba cerca del 13% de la producción agrícola mundial, en 2021 según la OCDE y la FAO. Shiva, doctora en Física y activista ambiental, detalla cómo se está acabando con los pequeños agricultores, atrapados por las deudas debido al elevado precio de las semillas y productos químicos que deben comprar a las grandes corporaciones y el bajo precio que les pagan por lo que cultivan, y como han sido desplazados por los cultivos a gran escala.

Entre los países de la región se estima que Brasil cuenta con la mayor producción ganadera y junto a Argentina lideran el mayor número de granjas con 15 millones.

En Brasil, precisamente, donde tantas decenas de miles de hectáreas del Amazonas se destruyen para la ganadería intensiva, tuve la misma sensación que en Zamora estos días. En [Mesa São Paulo](#), uno de los más grandes, si no el mayor evento gastronómico de Latinoamérica, se daban cita chefs de renombre internacional y se hablaba de “sostenibilidad”.

El chef Jefferson Rueda y su esposa y socia, la cocinera Janaína Rueda, han apostado por ese modelo sostenible en *A Casa do Porco*, el polo opuesto a esas macrogranjas insostenibles. En el Sítio Rueda, en São José do Rio Pardo, cultivan las verduras que alimentan a sus cerdos y que se sirven en el restaurante en São Paulo; el suplemento de calcio de los animales (de razas brasileñas), que campan a sus anchas todo el día, procede de una quesería cercana que les supe con el líquido del desuero. En *A Casa do Porco*, como suele decirse, se aprovechan del cerdo hasta los andares: “una forma de respetar su vida y su muerte, sin desperdicios”, según Jefferson. Ganadero, agricultor, transformador y consumidor se conectan en una cadena que fomenta el respeto al entorno, al animal y que genera empleo de un modo democrático e

inclusivo (el local está en el centro de São Paulo y está contribuyendo a su recuperación). El chef quería un restaurante “donde se pudieran sentar el director de un banco y el empleado, juntos en una misma mesa”. Y lo ha logrado haciendo de *A Casa do Porco* una referencia mundial: es el número 17 de los 50 mejores restaurantes del mundo.

La cocinera Janaína Rueda, además, fue premiada en 2020 en *The World's 50 Best* con el Icono de América Latina, “por su trabajo transformando las meriendas escolares, que ya ha beneficiado a más de 1,8 millones de niños al enseñar a los cocineros a sustituir alimentos procesados por platos caseros nutritivos, como la feijoada, el más típico de la culinaria brasileña”. Criada en el centro, Janaína



también es una de las voces más firmes a favor de la inclusión social de las mujeres y personas LGTB en el universo gastronómico. Al recibir el galardón, la cocinera subrayó que su deseo es intensificar aún más sus trabajos, con los que pretende combatir las discriminaciones y alcanzar la igualdad social. “Los valores humanos son fractales, como lo es una preciosa coliflor”, escribía Andoni Luis Aduriz en *Cocinar, comer, convivir: Recetas para pensar con los cinco sentidos*.

Dichos valores, “presentan en cualquier porción la misma pauta de variación, sea cual sea la escala a la que se observan, y quizá sea ese el motivo por el que en el hecho culinario, entendido como labor cotidiana y completa, se manifiesten tan bien”, concluye el quinto mejor cocinero del mundo en el prólogo de un ensayo y recetario que el chef de Mugaritz (dos estrellas Michelin) y el filósofo Daniel Innerarity publicaron juntos hace unos años. La gastronomía, invita también a la reflexión filosófica sobre su trascendencia y su importancia. Somos lo que comemos “y también somos como comemos”, concluía Aduriz en el prólogo del libro. De ahí la importancia de una cadena equilibrada y justa. ¿A cuántos de los 17 ODS están contribuyendo estos chefs? ¿Fin de la pobreza; hambre cero; salud y bienestar; educación de calidad; igualdad de género; reducción de las desigualdades; producción y consumo responsables; acción por el clima; vida y ecosistemas terrestres...? Sólo por mencionar algunos.

¿Contribuye a la sostenibilidad la alta cocina?

“Partimos del hecho de que los cocineros somos insostenibles”, explica desde Mugaritz el chef, quien diferencia entre alimentación y gastronomía, “pero dentro de eso, intentamos ser lo

menos insostenibles que podemos”. Es cierto que en muchos casos los productos de alta cocina son excepcionales, pero de esa excepcionalidad “y de aquellos dispuestos a pagar por la excepcionalidad del producto” dependen a veces los empleos. Pone como ejemplo la recolección en la D. O. Azafrán de la Mancha, del que estos últimos años se han obtenido en torno a los 650 kg, y al que están vinculados cientos de empleos, y subraya la paradoja que supone que productos como el perejil, que “si echas unas semillas en una maceta, aquí que llueve tanto, crece”, se venda en los supermercados, “importado de Marruecos: Eso sí es insostenible”, lamenta. Aunque también el paradigma de lo que es excepcional está cambiando. “Antes debías tener productos casi con título nobiliario”, bromea mencionando a “doña langosta”, “ahora hay chefs como Virgilio, en Central, cocinando casi con vegetales”. Es la puesta en valor del producto y el productor, “unidos en una misma cadena con el ecosistema”, me contaba el chef Alex Atala en D. O. M. (dos estrellas Michelin), en São Paulo.

Por ejemplo, la conservación de las abejas nativas sin aguijón, en Brasil, de los pueblos indígenas que históricamente las han usado como medio de vida, y del ecosistema en que ambos conviven, depende de su puesta en valor, defiende el ecólogo Jerônimo Vilas-Boas. Algo que están logrando a través del uso que hacen de ella en la alta cocina chefs como Alex Atala. “Nos gusta pensar que dentro del esfuerzo que hacemos, lo que logramos en la parte última de la pirámide, cala más abajo”, apunta, Andoni Luis Aduriz, y pone un ejemplo: “Si los ingenieros de la Fórmula 1 empiezan a tener entre sus prioridades motores que consuman menos combustibles fósiles, de forma premeditada y consciente van a tener una incidencia en los motores de los coches de los años siguientes”.

Al tiempo que Fromagò se celebraba en Zamora, en Madrid se entregaba el premio al mejor chef del mundo. Un galardón que obtuvo por segundo año consecutivo David Muñoz, de DiverXO (tres estrellas Michelin). Los chefs se han convertido no sólo en figuras respetadas, escuchadas e influyentes “y no podemos eludir esa responsabilidad, explica Aduriz. Es lo que algunos denominan *diplomacia de la gastronomía*. Un buen ejemplo es el chef José Andrés y su ONG World Central Kitchen, que obtuvieron el Premio Princesa de Asturias de la Concordia en 2021. El chef consideró el galardón “un pequeño reconocimiento a todas las personas en todo el mundo, sobre todo muchas mujeres, a veces invisibles, sin voz y a menudo pobres, que solventan los problemas de sus comunidades plato a plato de comida”. El cocinero destacó la importancia de la alimentación y pidió que “cada presidente, cada gobierno, cada empresa” se ocupe de ella.



Quizá por ello organismos como la ONU empiezan a aprovecharse de su visibilidad. Los hermanos Roca, del Celler de Can Roca (tres estrellas Michelin), son embajadores de buena voluntad del programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y han asumido el compromiso de poner “la investigación culinaria al servicio de la pobreza”. No han sido los primeros, ni los únicos en incidir en

la estrecha relación entre el modo en que cultivamos, consumimos y cocinamos y la supervivencia del planeta o, por mencionar otros ODS, contribuir a la vida de ecosistemas terrestres, paz, justicia e instituciones sólidas o crear alianzas para lograr los 17 ODS... De alianzas sabe mucho el mencionado chef brasileño Alex Atala que decidió poner el Amazonas en los platos de su restaurante D. O. M. “Un cocinero para hacer cosas deliciosas necesita un ingrediente increíble... y sólo lo tendrá si junto con el ingrediente increíble tiene a otro hombre al que le gusta el ingrediente tanto como al chef. Y estos dos: el ingrediente y el hombre, sólo serán deliciosos, sanos, fascinantes... si el entorno está bien”.

Sólo hay que mirar al trabajo del chef Ángel León en *Aponiente*. Con sus tres estrellas Michelin ha sido reconocido como el restaurante más sostenible del mundo este año en los *The World's 50 Best*. El jurado valoró la ética ecológica y sus prácticas sostenibles pioneras en pesca, cultivo acuícola y cocina del mar, un premio a su compromiso con la naturaleza y la preservación del océano. Conservar y utilizar de manera sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos, es otro de los ODS. Con carácter bienal el chef organiza los denominados *Despesques*, un punto de encuentro de chefs de renombre internacional en el que se busca reflexionar sobre el papel de la alimentación en el futuro. Investigación, creatividad gastronómica y el máximo aprovechamiento del producto, unido a la labor de sensibilización ambiental y la aplicación de la teoría ecológica en su cocina, son los sellos de identidad de *Aponiente*.

El último ODS hace referencia a la propia colaboración que es necesaria entre diferentes actores para conseguir los Objetivos de Desarrollo Sostenible. En Zamora, Santiago, *El Cabrero* de Tábara ponía el acento en la importancia de preservar el modo de vida de los ganaderos locales que ejercen, con sus animales, de gestores medioambientales perfectos: desbrozando, limpiando, abonando y manteniendo en equilibrio el ecosistema. Una tierra yerma, quemada, no produce. En el otro lado del globo, el chef Atala, José Andrés, Jefferson Rueda o Virgilio, hacen la misma apuesta. A uno y otro lado de la cadena, pero sentados a una misma mesa,

productores, legisladores, cocineros y consumidores trabajando por la sostenibilidad y cocinando un futuro sostenible que permita satisfacer las necesidades actuales sin comprometer las que vendrán. No se puede permitir, como subraya Andoni Luis Aduriz, “que muchos pierdan para que unos pocos ganen”.

Fecha de creación

11 octubre, 2022