

Las guerras de la comida

[Annie Lowrey](#)

Algunos de los conflictos más amargos no tienen nada que ver con el acceso a los recursos, el chovinismo étnico o el equilibrio del poder. Ésta es una breve guía de las controversias gastronómicas más feroces del planeta.

Berenjena



Campo de batalla: India.

Disputa: en octubre, el Gobierno indio aprobó por primera vez un alimento modificado genéticamente, la Bt brinjal, una berenjena surgida de la bioingeniería, diseñada por el gigante agrícola Monsanto para resistir a determinados insectos. Pero un estudio independiente demostró que tiene menos calorías que una berenjena tradicional, y provocaba diarrea en los ratones de laboratorio. Los ecologistas y los agricultores indios tomaron las calles para protestar, disfrazados de berenjena, y quemaron figuras con forma de ese vegetal. Han detenido de forma temporal su producción mientras investigan.

Carne de ballena

Campo de batalla: Japón y Australia.

Disputa: desde 1987, la Comisión Ballenera Internacional ha permitido a Japón enviar una pequeña flota de buques a capturar un máximo de 1.035 ballenas en aguas antárticas cada año. Y cada año, los activistas intentan parar la matanza haciendo de todo, desde tirar mantequilla rancia a los balleneros hasta hacer ruidos que asusten a los mamíferos marinos para que se alejen. En 2010, el primer ministro australiano, Kevin Rudd, anunció que “la diplomacia se había acabado” y amenazó con demandar a Japón ante la Corte Penal Internacional si no suspendía la caza. Tokio dice que su actividad ballenera tiene “fines científicos”, aunque la carne de ballena se vende como alimento.

Caviar



Campo de batalla: Rusia y Kazajistán.

Disputa: a todas las élites les encanta el caviar, sobre todo el de beluga, que puede llegar a costar más de 5.699 euros el kilo en Londres y en Nueva York. Pero la sobrepesca ha acabado con el esturión que produce las apreciadas huevas en los mares Adriático y de Azov. Rusia y Kazajistán sostienen que los criaderos del Caspio suplirán el déficit. Pero en un estudio publicado en febrero, los científicos discreparon con vehemencia. Afirman que es necesario reducir sus capturas anuales en un 80%, o el caviar pasará de ser escaso a inexistente.

Humus



Campo de batalla: Israel y Líbano.

Disputa: durante tres años, Israel y Líbano se han enzarzado en una guerra sobre derechos culinarios para ver a quién pertenecen el humus, el tabulé, el falafel y otros platos básicos de Oriente Medio. El conflicto se ha ido cocinando a fuego lento desde hace mucho tiempo, y alcanzó el punto de ebullición cuando un restaurador israelí preparó un tanque de humus de

4.000 kilogramos y batió el récord Guinness.

Escolar

Campo de batalla: EE UU.

Disputa: el escolar, miembro de la familia de la caballa, tiene la carne grasa, dulce, firme y blanca y una población sana. En EE UU comenzaron a promocionarlo en los restaurantes como “atún blanco” y “palometa”. Pero los seres humanos no pueden digerir los ésteres grasos que lo hacen tan sabroso, por lo que causa problemas intestinales graves a algunas personas. Los *bloggers* y periodistas especializados en alimentos de Hawai –donde se captura y se vende la mayor parte de este pescado– llevaron a cabo una campaña para prohibirlo.

Fecha de creación

28 mayo, 2010