



SECCIONES

SUSCRÍBETE X \$900/ MES

INTERMEDIOS

MIS NOTICIAS

VIDA | CIENCIA EDUCACIÓN VIAJAR MEDIO AMBIENTE MUJERES RELIGIÓN MASCOTAS

PUBLICIDAD



‘Mi definición de una buena sociedad es en la que todo el mundo come bien’

Plaza de la Concordia, La Candelaria **FOTO:** Cortesía de Ricardo Rondón.

De no cambiar la forma de alimentarnos vamos a acabar no solo con nuestra salud, sino con el planeta.

RELACIONADOS: GASTRONOMÍA | ALIMENTACIÓN | COMIDA | NUTRICIÓN | POBREZA

SL

LUIS MEYER - ETHIC (*)
31 de julio 2022, 12:00
A. M.



Alimentar ciudades tiene un mayor impacto sobre nosotros y nuestro planeta que cualquier otra cosa que hagamos. Sin embargo, la mayoría vemos aparecer la comida en nuestro plato como por arte de magia, sin preguntarnos cómo ha llegado hasta ahí, subraya la arquitecta Carolyn Steel (Londres, 1959), quien en su libro Ciudades hambrientas (Capitán Swing) explica cómo la comida ha moldeado nuestros entornos urbanos y cómo puede destruirlos y acabar con el planeta.



(Lea también: [Alimentar el cuerpo, pero sobre todo el alma / El condimentario](#)).

Temas relacionados

RESTAURANTES JUL 29

Bruma & Taza: expertos en café que saben de cocina



ATLÁNTICO JUL 25

El centro gastronómico Atlántico abrirá sus puertas en 2023



Reciba noticias de EL TIEMPO desde [GoogleNews](#)

‘Las ciudades son lo que comen’ es la frase epítome de tu libro. Con la globalización, las ciudades cada vez se parecen más entre sí y están perdiendo, de alguna manera, su singularidad. ¿Se puede decir lo mismo de la alimentación?

La cultura de la comida es el aspecto más profundo de la cultura en sí, porque marca la manera en que vivimos un tiempo determinado en un lugar determinado. Antes lo hacía de una manera muy específica: cómo lo hacían los granjeros en Australia, o en el sur de España. Todos tenían sus especificidades, pero en los últimos 250 años, más o menos, hemos ido industrializando progresivamente la manera en que nos alimentamos. Esto lo que hace es reducir la conexión con la identidad del lugar determinado en el que vivimos. Por ejemplo: si yo voy habitualmente a comer a un McDonalds en la ciudad donde vivo ahora, algo que hacen personas de cualquier parte del mundo, es una manera de trasladar la cultura local a una cultura industrializada y, por extensión, globalizada.

‘Globalizar la cultura de la alimentación’ es una frase que, por sí sola, no parece negativa...

En absoluto. Pero implica muchas cosas negativas. Debemos tener claro que la manera como nos alimentamos está perjudicando la manera en que vivimos porque está destruyendo nuestro planeta. La pandemia, por ejemplo, es un síntoma de la manera en que nos alimentamos.

(Lea también: [Punto Baja: el sabor marino y el picor de Baja California, en Bogotá](#)).

A mucha gente le puede costar ver esa relación.



La manera en que nos alimentamos dice mucho de nuestra relación con la naturaleza, y de cómo somos, como seres humanos. Hay estudios científicos que demuestran la relación de la aparición de virus como el causante del covid-19 con el cambio climático, y la industrialización de la alimentación tiene mucho que ver con eso. La industria de la alimentación también es foco de muchas desigualdades, y ya se ha visto que la pandemia ha azotado con más fuerza a la gente con menos recursos. Y, finalmente, comer bien, productos naturales y de cercanía, es estar más sanos y ser menos vulnerables a las enfermedades.

En una entrevista dijo que la comida 'debe ser más cara para frenar la degradación del planeta'. Eso no suena muy igualitario.

A esa afirmación le falta una parte: "en un escenario en el que no haya pobreza". **Mi definición de una buena sociedad es en la que todo el mundo come bien.** Muchos políticos prometen en sus programas buenos empleos para todos, o buenos hogares para todos, pero la base de todo para una buena sociedad es comer bien. Si no puedes hacerlo, jamás tendrás un buen empleo o una casa decente, porque tu prioridad es otra. Y en ese escenario cabe la visión de que la comida barata lo único que hace es depreciar el valor de lo más importante que tenemos. La comida es vida, vida que matamos para comer y vivir nosotros. No podemos olvidarnos del valor que tiene eso porque, precisamente, olvidar eso es lo que nos ha llevado a una industrialización que está poniendo el planeta en peligro. Muchos políticos dicen que ahora come más gente que nunca en el mundo, y con eso dan por zanjado el problema, pero este sigue ahí y es enorme: un gran porcentaje de esa gente no come bien, ni sano ni de manera sostenible. Decir que la comida basura es necesaria o que la producción en masa es necesaria –y por tanto el perjuicio del planeta es necesario–, para que puedan comer los pobres es algo demencial.

¿La comida rápida es algo malo en sí mismo?

Si la vemos como una fórmula para determinadas situaciones a las que nos obliga el ritmo de las grandes ciudades, no. La gente tiene que comer, y desgraciadamente no siempre se tienen horas en el día para dedicarlas a cocinar. **Pero en ningún caso hay que abusar de la comida rápida, ni tomarla como parte principal de nuestra dieta** por salud –suele ser calórica por definición– y por nuestro entorno: la comida rápida conlleva una producción masiva y, por tanto, deforestaciones y un perjuicio para el planeta.



(Lea también: [Oka Grill House, mucho más que un restaurante de hotel](#)).

Una de las ideas más interesantes del libro es que la gente de las ciudades no se plantea cómo ha llegado la comida a su plato.

Sin duda es un problema cultural. En 1800 solo el 3 por ciento de la población vivía en ciudades de más de 5.000 habitantes. Piénsalo: hace solo seis generaciones, la gran mayoría vivía, literalmente, en el campo. **Por tanto todos tenían muy claro de dónde venía lo que comían porque la mayoría se autoabastecía de lo que cultivaba.** Pero cuando la masa de la población se fue moviendo a ciudades, que a su vez han ido creciendo, esa conexión directa con el campo, con los granjeros, se ha ido perdiendo, especialmente en el mundo desarrollado. Aunque a diferentes ritmos, claro. Aún hay algunos países que mantienen algo de aquella conexión de las ciudades preindustriales.

¿Por ejemplo?

España. Las veces que he ido allí, me he dado cuenta de que la cultura por la comida tradicional aún sigue presente en muchos casos. En Reino Unido hemos perdido del todo ya ese contacto con la procedencia de la comida.

¿Y cuál puede ser el motivo de esa diferencia?

Influyen muchas cosas. En vuestro país son las estructuras familiares, las tierras que se heredan de generación en generación... **Pero, en general, tenéis mayor conciencia de que comer bien es hacerlo a la manera tradicional.** En nuestro país, hace un cuarto de siglo, hubo un movimiento mucho más abrupto del campo a las ciudades: la gente entró en masa a trabajar en las fábricas y desterró de golpe su anterior vida en las granjas. El campo se vació de la noche a la mañana y hubo también un desarrollo brutal del ferrocarril, que enseguida redujo las distancias entre los sitios de producción de la comida y las ciudades florecientes. Allí ya no se concebía, por ejemplo, ver animales en los mercados, de modo que se invisibilizó todo lo que tuviera que ver con producción de comida. No es que la gente cerrara los ojos voluntariamente, sino que fue algo coyuntural, una imposibilidad física de seguir en contacto con el campo debido al rápido desarrollo de las ciudades.

(Lea también: [Todo lo que necesita saber del festival de la empanada este fin de semana](#)).



Curiosamente, los países más avanzados, como Estados Unidos, Reino Unido o Alemania, suelen ser los que adolecen de una peor cultura gastronómica y una dieta menos sana que otros países en vías de desarrollo, como Perú o México.

Claro, y es un error pensar que una mayor industrialización tenga que ir ligada necesariamente a un mayor descuido de lo que comemos. Eso se ve en mi país claramente. No quiero decir que no haya buena comida en Reino Unido, pero a diferencia de los países que mencionas –o de España, que es un país muy desarrollado pero al mismo tiempo no ha descuidado su cultura gastronómica–, en mi país la buena comida es algo elitista, restringida a la gente con más recursos. Un menú diario en Londres está inevitablemente ligado al fast food. En vuestro país, un menú está ligado a la comida tradicional. Hay un hecho para tener en cuenta: con la proliferación de grandes centros comerciales en la segunda mitad del siglo pasado, Reino Unido fue el único país de Europa que no promulgó leyes para proteger los mercados locales. Nos abrazamos mucho más que el resto de los países al 'american way of life', pero ahora deberíamos desandar ese camino y recuperar la cultura que perdimos.

¿Y cómo se hace eso?

Volviendo a promover la comida de cercanía, de granjas ecológicas. Desde el colegio, la educación es fundamental, y también volver a enseñar a la gente a cocinar como se hacía antes, que vean el valor de dedicar algo de tiempo a prepararse un plato.

Hoy son tendencia los huertos urbanos. ¿Son la vía para volver a acercarnos de nuevo al origen de lo que comemos?

No son la solución en absoluto. Es paradójico: los seres humanos nos hemos ido alejando del campo para vivir en ciudades cada vez más masificadas, porque necesitamos vivir juntos, en comunidad, pero al mismo tiempo somos animales y por tanto necesitamos la naturaleza. **La proliferación de huertos urbanos tiene que ver con esto, pero es erróneo decir que pueden alimentar a una ciudad.**

Las ciudades se alimentan del campo, de extensiones que son cientos de veces más grandes, imposibles de tener en un espacio urbano. Los huertos urbanos son positivos, pero como algo simbólico o educacional, porque visibilizan la procedencia de lo que comemos. En ningún caso podrán alimentar a ciudades cada vez más pobladas.

(Lea también: [El reto de Encanto](#), en 'El Caldero de Sancho').



Con la pandemia se dio una tendencia inesperada: mucha gente ha dejado el centro de las ciudades para trasladarse a las periferias y los pueblos han vuelto a cobrar protagonismo. La frase 'quiero dejarlo todo y montarme un huerto' empieza a dejar de ser un mero deseo, pero muchos ambientalistas coinciden en que, si todos nos pusiéramos a cultivar lo nuestro de repente, en vez de ser la solución, podría ser realmente perjudicial para la sostenibilidad del medio rural.

Sí, es muy interesante. Después de Ciudades hambrientas escribí Utopía, un libro en el que pongo en valor la necesidad de replantear el balance entre las ciudades y el campo. Creo que necesitamos más granjeros porque hay que revitalizar el cultivo tradicional, porque es la manera de salir de la producción desmedida tan ligada al capitalismo y del uso de químicos en la producción de comida. Volviendo a lo que dices, es cierto que mucha gente tiene esa fantasía de volver al campo y ponerse a plantar tomates, pero la mayoría no la lleva a cabo y termina volviendo al centro comercial. Dicho esto, hay algo bueno detrás de esta fantasía, porque necesitamos que más gente viva en el campo.

¿Qué otras cosas positivas ve en todo esto?

El confinamiento ha hecho que mucha gente descubra la posibilidad de comprar productos de cercanía. Y debido al cierre de restaurantes y al miedo de ir a comprar, los servicios de envío de domicilio de productos naturales de cercanía han sido realmente exitosos. Todo esto ha motivado a mucha gente a mudarse al campo, y eso contrarresta la desinversión que las zonas rurales han venido sufriendo desde hace décadas y reactiva su economía. Si los políticos gestionan esto con inteligencia, puede resultar en un nuevo auge de las granjas.

¿Lo están haciendo?

En Reino Unido no, desde luego. El Gobierno está financiando justo ahora a granjeros emprendedores para que cambien su actividad y entren en otros sectores, como el maderero, como si eso fuera un signo de evolución. Es de locos: no se dan cuenta de que es justo lo contrario lo que deberían hacer, que es financiar sus cultivos, modernizarlos, pero que no dejen de ser granjeros, porque es justo lo que ahora necesitamos. No solo mejoran nuestra alimentación, también generan empleo, crean economía.



(Lea también: [Bruma & Taza: expertos en café que saben de cocina](#)).

En España y otros países desarrollados tenemos cuatro comidas diarias. Los expertos en nutrición dicen que no necesitamos tanto, incluso que no es saludable. ¿El problema fundamental es que comemos demasiado?

Esto tiene mucho que ver con nuestra idea del paraíso. Adán y Eva podían coger cualquier fruto de un árbol en cualquier momento, casi no tenían que andar para alimentarse. Esa cultura la hemos heredado de Estados Unidos, la de crear una suerte de paraíso artificial en el que hay comida por todas partes. Allí vas a un cine y te dan una bandeja con menús de mil tipos para ver una película, lo mismo en cualquier evento deportivo. A cada paso, en cualquier calle, te topas con locales de comida rápida o para llevar. Eso se ha globalizado, y hemos creado una suerte de paraíso industrializado, completamente insano e insostenible.

LUIS MEYER
ETHIC (*)

(*) Ethic es un ecosistema de conocimiento para el cambio desde el que analizamos las últimas tendencias globales a través de una apuesta por la calidad informativa y bajo una premisa editorial irrenunciable: el progreso sin humanismo no es realmente progreso.
<https://ethic.es>

Más noticias A fondo

- [Sushi Master ya tiene fecha: esto costarían los platos](#)
- [¡Este año nos volveremos a ver las caras en Expovinos! / Una copa](#)
- [Nostrano, una genuina experiencia gastronómica italiana](#)

¿Te gusta estar informado? Disfruta del mejor contenido sin límites.
[Suscríbete aquí.](#)

 **LUIS MEYER - ETHIC (*)**
31 de julio 2022, 12:00
A. M.



DESCARGA LA APP EL TIEMPO

App Store

Google play

AppGallery