

REVOLUCIÓN DE LOS ALIMENTOS: PRIORIDAD ABSOLUTA

MARINELLA CORREGGIA

Roma, Italia

Cuestión de miles de millones. La explosión de la producción y el consumo de alimentos de origen animal cristaliza en errores y horrores de este modelo. En 2050, si la tendencia no cambia, según estimaciones de la ONU, cada año un habitante humano en el norte del mundo consumirá 91 kg de carne y 222 kg de leche y huevos, y uno del sur del mundo 42 kg de carne y 76 de leche y huevos. Pero ya hoy... mil millones de personas padecen hambre o desnutrición, y más de mil millones son obesos o tienen sobrepeso. Cerca de mil millones de productores de alimentos son explotados. Setenta mil millones de animales de carne, leche y huevos viven como condenados a prisión perpetua. Cientos de miles de millones de animales acuáticos son arrebatados cada año en los mares y los ríos. Millones de hectáreas de tierra yacen agotadas, mientras millones de metros cúbicos de agua hierven, contaminados por químicos y desechos. Miles de millones de toneladas de gases de efecto invernadero arruinan el clima. ¿Es suficiente?

La delegación. La teóloga italiana Adriana Zarri mataba por sí misma, de la manera más indolora posible, las gallinas que criaba; lo consideraba el precio a pagar por comer su carne. En cambio, casi todos los consumidores «delegamos» en otros los muchos trabajos sucios y desagradables relacionados con el camino que va desde el animal vivo a las hamburguesas. Muchos de los trabajos pesados, peligrosos y mal pagados, socialmente penalizados y desagradecidos, tienen lugar en establos, mataderos, piscifactorías, curtidurías... No en vano, en el Norte bastantes de estas actividades se confían a los migrantes, o se desplazan a países más pobres. La conexión de los sufrimientos de los animales y los de los trabajadores es evidente en esas fábricas de desmontaje de seres vivos que se llaman mataderos, y en granjas intensivas de carne, leche y huevos, que también encarcelan a los carceleros humanos. Y todas estas actividades tienen que ver, tarde o temprano, con dar muerte en forma activa. ¿Lo haríamos nosotros mismos? Si respondemos que no, tendremos que plantearnos la reconversión ocupacional.

El quinto estado. ¿No deriva «capital» de *caput*, «cabeza de ganado»? La famosa pintura de Pellizza da Volpedo, *El cuarto estado*, ha tenido alguna revisión en los últimos años, con animales de mesa insertados en la marcha del proletariado. Pensemos en pollos, cerdos, gallinas ponedoras, ganado vacuno y lechero, ovejas, cabras, conejos, caballos... seres sintientes, que sienten, forzados a nacer y a vivir sólo para ser puestos en la olla. La mayoría viven confinados en establos, cajas, jaulas y cadenas. Los «libres» suelen estar hambrientos, sedientos y atormentados por parásitos. La mutilación, los malos tratos y el transporte prolongado completan la situación. No por nada son mantenidos lo más alejados posible de la vista. ¿Y los peces? Hace años, una portada de la revista francesa *Cahiers Antispécistes* reprodujo el famoso cuadro *El grito de Munch* (images.google.com) pero con un pez jadeante. Si de esas gargantas fueran gritos lo que saliese, pocos se acercarían a las pescaderías, donde los animales acuáticos se asfixian al sol (o, dependiendo de la especie, mueren luego cocidos vivos). «¿Por qué nos empeñamos en pensar que existen diferentes tipos de vida en la tierra? Sólo hay una vida: vegetal, animal, humana, que nace, ríe, llora, sufre y muere» (A. Einstein). En definitiva: cuanto menos comida de origen animal comamos, más vidas se salvan, también vegetales (árboles, plantas, hierbas).

Un indicador y una palanca. ¿Tenemos la impresión de que muchas personas se están volviendo vegetarianas o veganas? Se trata en realidad de una minoría, mientras las clases emergentes consumen más y más productos de origen animal. El 78% de las tierras agrícolas del mundo y un tercio de las aguas dulces están destinadas a alimentar y criar ganado. Se habla de una competencia a cinco bandas para el uso de la tierra y otros recursos, y los competidores son: alimentos para los humanos (cereales y proteínas vegetales), alimento para el ganado (forraje y piensos), comida para vehículos (agrocombustibles), producción agrícola no alimentaria (fibras, las alternativas a los productos petroquímicos).

cos), y todo ello, no pocas veces, en perjuicio de los bosques. No cortamos todo con el hacha: muchas tierras marginales están destinadas tal vez sólo al pasto, por ahora. Pero un menú occidental estándar, exigente en alimentos para animales, uso extensivo de petroquímicos, largas cadenas de procesamiento y globalización comercial, implica una gran externalidad ambiental. Por todas estas razones, el *Manifiesto animalista* elaborado por la filósofa de los derechos de los animales Corine Pelluchon, ve en la forma como tratamos a los animales el *indicador* de la insostenibilidad mundial y también una *palanca* para cambiar (casi) todo.

Bajo el signo de Plutarco. En el siglo I d.C., Plutarco de Queronea, en su obra *Del comer carne* describía los alimentos cárnicos como un horror para los cinco sentidos: «llenando las mesas de cuerpos muertos y cuerpos en descomposición, también se dio el nombre de platos y *delicatessen* a aquellos miembros que mugían y gritaban, se movían y estaban vivos. ¿Cómo pudo la vista tolerar la sangre de animales sacrificados, sin piel, desmembrados? ¿Cómo pudo el olfato soportar aquel hedor? ¿Cómo aquella inmundicia no impedía el sentido del gusto, ante las llagas de otras criaturas, sorbiendo los humores y los sueros exudados de aquellas heridas mortales?». Sorprenderá, pero en el mundo árabe, ciertamente no vegetariano, la carne y el pescado, antes de ser cocinados y sazonados, son considerados *zanhaa*, realmente asquerosos para los cinco sentidos. Uno se pregunta por qué el consumo de carne se considera en muchos lugares un símbolo de estatus. Sin embargo, los mercados de carne y pescado no son precisamente un lugar que recuerde el Edén. Para colmo, una dieta con muchos productos animales es seriamente perjudicial para la salud, como es ampliamente conocido.

Mana pisikuy en quechua significa comer bien; literalmente: «que haya comida para todos». En resumen, una *Dieta para un pequeño planeta* (título del libro de Francesc Moore-Lappé), requiere la superación de formas de esclavitud humana, animal y natural al mismo tiempo. Se trata de producción, distribución, transformación, mercados, acceso económico y territorial a la alimentación, seguridad y salubridad de los alimentos; calidad, no publicidad.

Así como se dismantela el complejo militar industrial que produce la guerra, los pueblos y las personas pueden participar en la demolición de otros sistemas que producen «bienes» violentos, bienes que son males. Estamos en pleno *Decenio de la ONU para la nutrición* (2016-2025); entre sus objetivos, erradicar el hambre y la malnutrición, crear sistemas alimentarios sostenibles y justos, garantizar dietas saludables. Nuestra participación es imprescindible.

La revolución alimentaria que, según los contextos, elimina o minimiza los alimentos de origen animal, destierra el idealismo. Se organizó una cena interreligiosa en Turín y el denominador común solo podría ser un menú de verduras... Los puntos de partida –salud, respeto por los seres vivos, atención al planeta, solidaridad con los hambrientos y los explotados– pueden ser variados, y la revolución también puede ser gradual. El primer umbral: evitar la carne, el pescado, los productos lácteos y los huevos, aquellos que son el resultado de una agricultura intensiva y/o provienen del otro extremo del mundo. El horizonte de una alimentación eco, vegana, biolocal (aquella que reduce el efecto invernadero de origen alimentario, emisiones de gases de 300 kg por año como promedio para todos los ciudadanos de este mundo humano) no es quizá para mañana, pero... ya están en marcha una posible reconversión productiva para llegar a un modelo local y mundial que minimice la explotación a humanos y animales.

Lo que esperamos ver... Aquí y allá ya estamos viendo letreros oxidados de carnicerías cerradas hace tiempo. Jaulas para pollos convertidas en estantes protectores para el crecimiento de plantitas. Mataderos convertidos en centros de economía alternativa. Ganaderos de bovinos que pasan a producir verduras. Huertos, donde los corderos fueron asesinados. Proyectos en África para el cultivo de algas, reocupando pescadores empobrecidos. Grupos de compra de productos solamente vegetales. Deliciosos polvos de plantas mágicas que han erradicado la desnutrición. Bosques restaurados, paraíso de frutas y oxígeno. Parques, en lugar de cementación de establos. Incentivos públicos para la agroecología en lugar de subsidios para el ganado. Premios y comentarios para celebrar platos sabrosos, la cocina sobria y no violenta del futuro.

