

El País Semanal 2003
Pescado de las marismas del Guadalquivir

► "Durante las pasadas navidades, ocho poblaciones del entorno de Andújar, en Jaén, casi 100.000 habitantes, se tuvieron que abastecer con cisternas y agua envasada por la contaminación del embalse de Rumbal producida por herbicidas. ¿Cuánto cuesta eso? ¿Y quién lo paga?"

Para saber si esos beneficios para la salud y para el entorno derivados de la agricultura ecológica llegan al consumidor, tenemos que dejar La Vera y trasladarnos a Madrid. Del campo a la ciudad, de la producción al consumo.

Al sentarse a la mesa y pasearse entre los estantes de EcoCentro, un recoleto supermercado-restaurant situado en Madrid, se esfuma una de las taras que se achacan al sector: la imposibilidad de alimentarse únicamente con productos ecológicos, y eso que sólo expende alimentos vegetarianos y derivados de leche y huevos. El problema nos espe-

ra fuera, porque no hay suficientes *ecocentros* para mostrar y vender las bondades de la alimentación ecológica y hay que realizar una labor casi detectivesca para reunir suficientes herbolarios, tiendas de dietética y otras similares a Eco-

mente certificados como tales. Donde tienen conservas, pastas y aceite no tienen fruta y hortalizas, donde tienen éstas no tienen carne, y donde tienen productos frescos no tienen conservas ni pastas ni aceite. Gustavo Díaz, uno de los respon-

sables de Elafos, distribuidora de productos frescos ecológicos, apunta un porqué de esta disfunción: "El producto ecológico se vende, no se compra, y las grandes superficies buscan rentabilidad por metro lineal y nadie quiere invertir en una persona que cuide de los productos ecológicos, que explique por qué caducan antes, por qué son más saludables y más caros". Entramos en el obstáculo de los precios. María José Muñoz, de EcoCentro, reconoce que los clientes que hacen la compra diaria en el supermercado pertenecen a una clase social media-alta. No es de extrañar. Comparados los precios *in situ*, reconocemos que un kilo



DE TÚ A TÚ. En la ganadería biológica, el trato a los animales es bien distinto al de la ganadería intensiva. Arriba, Patricia, en La Vera.

centro que llenen una cesta completa y variada. Recientemente, grandes superficies como Carrefour, Hipercor o Alcampo han potenciado sus estantes verdes, aunque ni mucho menos como para salir del local con esa compra basada en alimentos exclusivamente ecológicos y exclusiva-

de naranjas ecológicas cuesta 2,80 euros, frente a 1,20 de las convencionales; media docena de huevos, 1,30, frente a 0,60; un litro de aceite de oliva virgen extra, 4, frente a 2,80; medio kilo de macarrones, 0,85, frente a 0,28; y medio kilo de yogur, 2 euros, frente a 0,90. Aunque la media en la

El menú sostenible Por Rafael Ruiz

Esta cesta de la compra va un paso más allá. No son sólo alimentos ecológicos —obtenidos sin artificios químicos ni transgénicos, respetuosos con el medio ambiente—, sino que detrás de ellos hay un proyecto de conservación de la naturaleza, un valor añadido para que los consumidores sepan que están apoyando de manera directa un trabajo por el desarrollo sostenible. Son iniciativas pioneras que aseguran la calidad del producto y de la naturaleza que nos rodea.

► **Arroz del Delta del Ebro.** La Sociedad Española de Ornitología (SEO), que vela por la conservación de las aves y sus hábitats, puso en marcha hace cinco años un proyecto para demostrar que los arrozales pueden ser perfectamente compatibles con el bienestar de aves acuáticas como la garza imperial y el calamón en el parque natural del Delta del Ebro, que sufre impactos serios por la intensificación agrícola de las últimas décadas. Ya han comercializado las cosechas de dos años a través de la empresa Riet Vell, SA. Así, comerse un arroz a la cubana supondrá aportar un granito para el buen estado del segundo humedal más importante de la península Ibérica, tras Doñana. Más información: www.seo.org. Y oficinas en Madrid (914 34 09 10) y Amposta —Tarragona— (977 70 23 08).

► **Pescado de las marismas del Guadalquivir.** En Veta La Palma, una finca de 11.300 hectáreas en el corazón de las marismas del Guadalquivir, dentro del parque natural de Doñana, la empresa Pesquerías Isla Mayor cría camarones, anguilas, lenguados, lubinas y doradas con un sistema de "acuicultura superextensiva", que se ha convertido en un humedal fundamental en el sur de Europa

para un centenar de especies de aves, desde flamencos y cigüeñuelas hasta fochas y avocetas. A la vez que comercializan pescado, acogen invernadas de cientos de miles de anátidas. Las 44 gavetas forman un paraje con 3.200 hectáreas de agua, 150 kilómetros de riberas y un centenar de islotes. Tan original y ecológica es la finca que en 1997 recibió el Premio Andalucía de Conservación de la Naturaleza porque "crea numerosos puestos de trabajo a la vez que potencia los valores naturales y la conservación de la naturaleza". Más información: www.vetalpalma.com.

► **Macarrones de las estepas aragonesas.** "El enemigo número uno de la biodiversidad en Europa es ahora mismo la agricultura intensiva, que uniformiza el territorio". Con estas palabras, Eduardo de Juana, presidente de la Sociedad Española de Ornitología (SEO), presenta la pasta ecológica (espaguetis y macarrones) producida con trigo duro procedente de las estepas aragonesas de Monegros y Belchite. Estos cultivos resultan muy favorables para mantener estos paisajes áridos y asegurar la supervivencia de aves en situación crítica como la avutarda y la ganga. "La conservación de los paisajes agrícolas es calidad de vida; lo que piden los consumidores occidentales y lo que necesita la UE no es cantidad, sino calidad". Prepararse unos espaguetis a la carbonara con esta pasta asegura el futuro de estos cultivos de secano y de la fauna asociada a ellos. En su primera cosecha, la SEO ha comercializado 50.000 paquetes de medio kilo (1,50 euros) a través de la empresa Riet Vell. Más información: www.seo.org. Y oficinas en Madrid (914 34 09 10) y Zaragoza (975 37 33 08).