

Posa Catalunya a la taula

Quan us assenteu a taula pregunteu-vos quants quilòmetres deuen haver recorregut els ingredients que us disposeu a ingerir. La majoria de fruites, verdures, carns i peix acumulen entre 2.500 i 4.000 quilòmetres de recorregut en tots els seus processos abans d'arribar a taula. Us heu preguntat mai d'on procedeix el vostre menjar, en quines condicions s'ha produït, els diferents països en què ha tingut lloc cada un dels seus processos,...

Per exemple, intentem esbrinar la procedència dels ingredients de la paella del passat dijous. Ens trobarem que l'arròs ve de Indonèsia, les gambetes d'Equador i la Índia, els calamars d'Argentina, les verdures de Marroc, el conill alimentat amb soja boliviana i el pollastre amb blat brasiler. Actualment a casa nostra mengem, moltes vegades sense ser-ne conscients, peres que venen de Xile, raïm de Sud-Àfrica, vi d'Austràlia, pollastres de Brasil, salmó de Xile, arròs d'EE.UU... I alhora exportem molts d'aquests aliments que també produïm aquí! Un cas paradoxal: fa uns mesos el diari de ponent *El Segre* anunciava com a titular en portada: ?El 80% de la fruita que es ven a les grans superfícies de Lleida és d'importació?. Això significa que a una de les zones fructícoles més importants del sud d'Europa sols el 20% de la fruita que s'ofereix als lineals dels supermercats procedeix de la mateixa província o de Girona. La resta ve de països europeus, l'Àsia (fonamentalment la Xina) o Sud-Amèrica. Alhora que la major part de la producció fructícola lleidatana es destina a exportació!

Tot això té enormes repercussions socials, mediambientals, energètiques i econòmiques. Primerament la devaluació de la qualitat, doncs una pera que es cull en verd a Xile i s'ha de conservar durant tot el viatge i emmagatzematge no conserva les mateixes propietats que una pera collida a L'Empordà en el seu punt òptim de maduració. Evidentment tampoc les condicions de producció són les mateixes. Remarcar també que el transport d'aliments representa un 70% del total de desplaçaments a nivell mundial, amb el que això representa en l'agreujament del canvi climàtic. Aquest incongruent model s'explica per l'excessiu poder de les grans cadenes de distribució en la decisió de les estratègies, on prioritza l'objectiu d'obtenir el seu màxim benefici.

Per tal de revertir aquesta situació cal intentar escurçar al màxim la cadena d'intermediaris i que la distància entre el camp o la granja i el plat sigui el més curta possible. D'això se'n diu consum local o de proximitat i circuits curts de comercialització. Amb la quantitat, qualitat i diversitat de productes que produïm al nostre país, perquè hem de consumir productes estrangers, mentre que els nostres s'han d'exportar? Intentem doncs consumir el major possible productes de la nostra terra. Tots hi sortirem guanyant, i el nostre paladar ens ho agrairà.

En aquest sentit, a altres països, com als Estats Units, s'estan popularitzant els mercats setmanals d'agricultors locals, una experiència encara incipient a les nostres terres, que esperem que prosperi ben aviat. A Itàlia, pàtria del moviment Slow Food (el bon menjar basat en el consum de productes regionals o nacionals), on va néixer la campanya ?quilòmetre 0?, algunes regions han aprovat una llei que preveu que la meitat dels aliments servits a menjadors escolars, hospitals i residències de gent gran siguin de la zona. Un estudi elaborat a aquest mateix país afirma que comprant productes locals s'estalvien cent euros al mes i l'emissió de mil quilos de CO2 a l'any.

Aquests dies de Nadal, on es conjuguen moments de reflexió amb reunions al voltant de la taula amb àpats copiosos i mimats, és un bon moment també per pensar amb l'alimentació que volem. Escollim curosament els productes que adquirim, pensant i demanant sobre la seva procedència, donant el valor que es mereixen els productes locals, apostant per un o altre model.

En aquest sentit, els mercats i botigues de barri ens facilitaran la feina, darrera el taulell trobarem veritables coneixedors de la matèria, els millors prescriptors dels productes locals. A la

nostra comarca també tenim explotacions agropecuàries que fan venda directa dels seus productes. Carn de vedella, xai, porc, conill i pollastres, llet, embotits, verdures i hortalisses, llegums, mel, formatges i altres derivats làctics, ous, que podem comprar directament al pagès, amb certificat ecològic o no. Podem localitzar alguns d'aquests productors a través del web de la gastroteca (www.gastroteca.cat).

Per altra banda i pel que fa a la restauració, a Catalunya trobem una xarxa de restaurant adherits al moviment ?Slow Food?, on només serveixen productes elaborats a menys de 100 quilòmetres del restaurant. A la comarca hi ha alguns restaurants amb compromís, on predomina el producte ecològic, de proximitat i de temporada. Un d'ells és el Sambucus, situat al Mercat Municipal de Manlleu, on us serviran les verdures ecològiques que el cuiner recull cada matí de l'hort de la mateixa cooperativa. Un altre espai molt interessant és l'embarcador del Ter a Manlleu, que durant l'estiu ofereix àpats agroecològics i locals a la fresca, acompanyat d'una interessant proposta cultural.

Les opcions per consumir productes locals són variades. Així doncs, aquest Nadal i sempre, poseu Catalunya a la taula.