

En nombre de lo saludable

Karl Mancini

Las modas alimenticias occidentales y la obsesión por todo lo que se considera «saludable» tienen a menudo un coste humano. La demanda de «superalimentos» como el aguacate, la soja, el azaí o la quinoa ha ido en aumento en los últimos años y se ha traducido en monocultivos intensivos que ponen en riesgo el equilibrio ambiental de las áreas donde se producen —y del planeta entero. El colonialismo sigue vivo, aunque adopta formas diferentes y lleva nombres distintos. Los barcos que solían zarpar de los puertos de América Latina cargados de plata, oro, cacao y caucho son ahora enormes cargueros que transportan «superalimentos» producidos allí, privando a las poblaciones locales de agua y tierras productivas.

*Este trabajo está producido en colaboración con el Pulitzer Center

QUINOA

La quinoa es conocida por sus altos valores nutricionales.

Esto ha captado el interés de los consumidores estadounidenses y europeos en las últimas décadas, lo que ha disparado la demanda mundial de este «superalimento» y también sus precios. En la imagen de debajo, Esperanza Zárate López sostiene en sus manos una espiga de quinoa en la comunidad de Calacoa, Bolivia.



Silvia Veliz Huarachi inspecciona las plantas de quinoa de su campo en Sevaruyo, en el departamento boliviano de Oruro, para verificar la presencia de parásitos que puedan hacer peligrar la cosecha. Siempre ha vivido de la quinoa y de la cría de ovejas merinas.





Vista panorámica de un campo de quinoa que bordea el Salar de Uyuni, en los Andes bolivianos. El clima particular y el viento que transporta la sal de Uyuni permite el desarrollo de la quinoa real, de un tamaño mayor que la cultivada en otras latitudes y con un sabor diferente por su proximidad al salar y por los nutrientes del suelo, de origen volcánico.



Erlan Condori, de 24 años, durante un descanso antes de retomar la cosecha de quinoa en el campo de su tío Raúl Flores en Cotimbora, en el departamento de Oruro. Toda su familia se dedica a la producción de quinoa y a la cría de llamas. Dos tercios de la quinoa producida en Bolivia están destinados a la exportación, principalmente a Estados Unidos y Europa.

Tri Malta Quinoa es una bebida de malta y quinoa sin alcohol, con alto valor proteico y vitamínico gracias a la quinoa.

Boris Aguisé, originario de Uyuni, fumiga con pesticidas el campo de cinco hectáreas de su familia. Muchos productores han abandonado los métodos tradicionales de fertilización y los han sustituido por fertilizantes químicos y pesticidas. Todos los miembros de la familia de Boris se han mudado a Uyuni y han iniciado otros negocios, ya que no podían sobrevivir solo con la quinoa.





Pizarra vegetariana (un plato tradicional de quinoa) preparada en casa de una familia local en Uyuni.

Un grupo de obreros trabaja en el área de empaquetado de la fábrica Anapqui en El Alto, Bolivia. Anapqui es una asociación de productores de quinoa que funciona como compañía agroindustrial especializada en esta semilla y en sus productos derivados.

Azaí

El azaí —también conocido como huasaí, palma murrapo, naidí o *açaí*, en portugués— es el fruto de la palmera *Euterpe oleracea*. Impulsado por el márketing y por algunos estudios que le atribuyen propiedades beneficiosas como antioxidante, en los últimos años se ha convertido en un fenómeno mundial. La consecuencia inmediata ha sido el aumento de los monocultivos de la palmera de azaí y una rápida pérdida de biodiversidad.

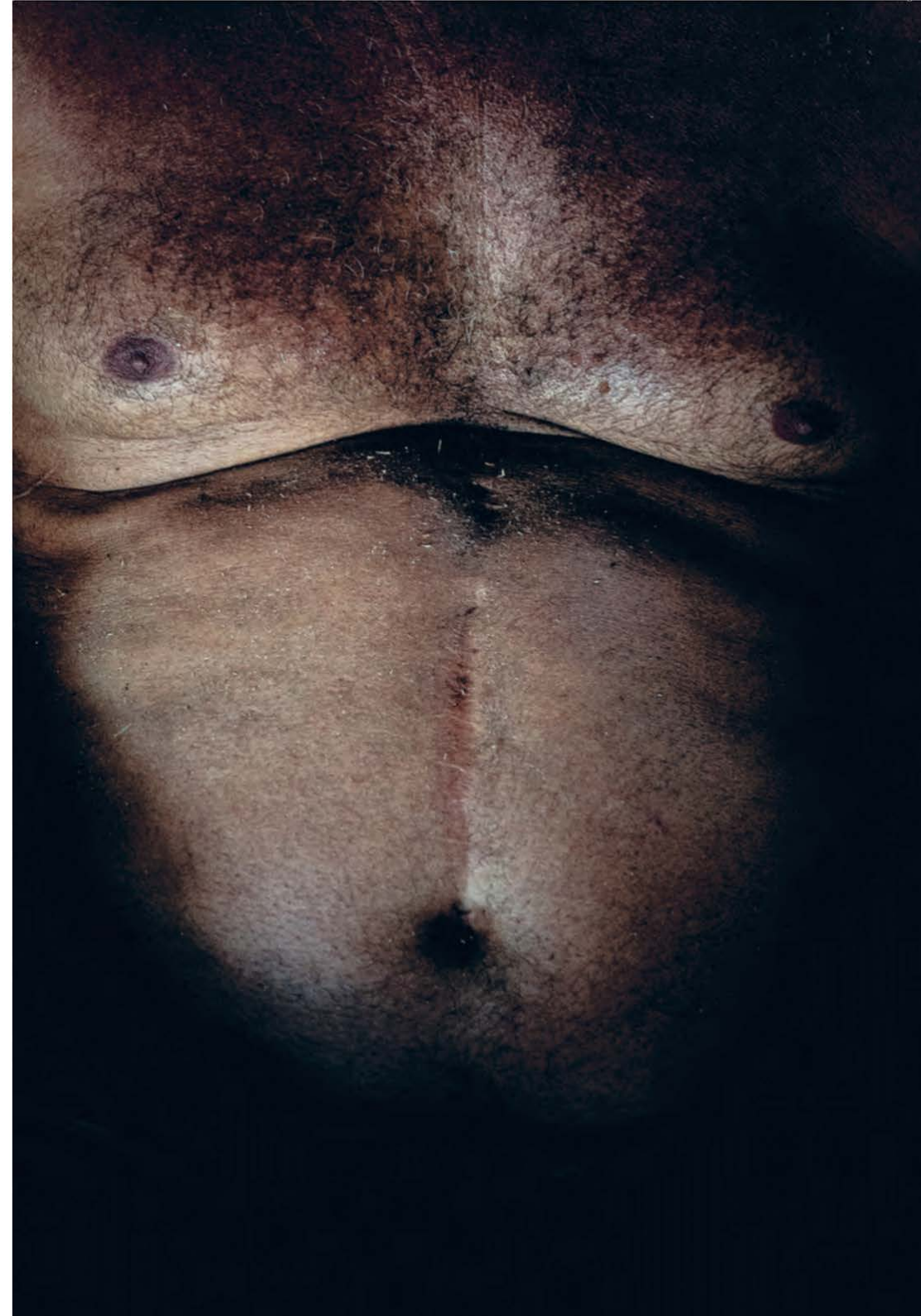


Maria Luisa tiene 11 años y acaba de bajar de la palmera de la que recogía azaí en Abaetetuba, en el estado brasileño de Pará. Trabaja ayudando a la familia desde que tenía 6 años.



Vista panorámica del río Xingú, en el estado de Pará, en cuya cuenca crecen numerosas palmeras de açaí. Los ribeirinhos —ribereños, habitantes tradicionales de las orillas—, a pesar de vivir en estas tierras desde hace décadas, no son sus propietarios sino que tienen contratos de compraventa y pueden ser expropiados por el Estado en cualquier momento.

Cicatriz en el abdomen de un recolector de açaí. Los accidentes, mutilaciones y lesiones en pies y manos son muy comunes entre los ribereños, que trepan de forma muy arriesgada sobre las altas y delgadas palmeras para intentar recolectar la mayor cantidad posible de bayas de açaí. Los niños son quienes corren mayor riesgo.





El Ver-o-Peso de la ciudad de Belém es el mercado de açaí más grande del mundo. Los trabajadores descargan durante la noche las bayas que llegan a la ciudad desde toda la región de Pará y desde Marajó, en la desembocadura del Amazonas.



En Estados Unidos y Europa es común ver tazones de açaí preparados con una combinación de puré de açaí congelado o de açaí en polvo con otros ingredientes como nueces, frutas, avena y edulcorantes. A menudo se venden como «superalimentos» saludables y respetuosos con el medioambiente y con las personas que los recolectan.

Durante el día, el Ver-o-Peso de Belém se convierte en un restaurante al aire libre donde la gente va a comer la especialidad local: pescado frito y açaí a precios muy económicos.

AGUACATE

El monocultivo intensivo de aguacates ha causado una grave emergencia hídrica en Chile y ha extendido la pobreza entre poblaciones locales. En la provincia de Petorca, el río del mismo nombre fluía antaño con fuerza a lo largo de un territorio exuberante y próspero. Ahora la ribera es un lecho desolado y seco. Casi toda el agua disponible se destina a los monocultivos de aguacates, que desviaron el curso del río y que casi han secado los acuíferos.



En el comedor de Soila Quirollo hay un cuadro que representa el valle de Petorca antes de la desertificación. Vive con su hija y dos nietos en un terreno que linda con una gran empresa privada que ha desarrollado un monocultivo de aguacates. Como resultado, el río y las tierras agrícolas circundantes, incluidas las de Soila, se han quedado secas.





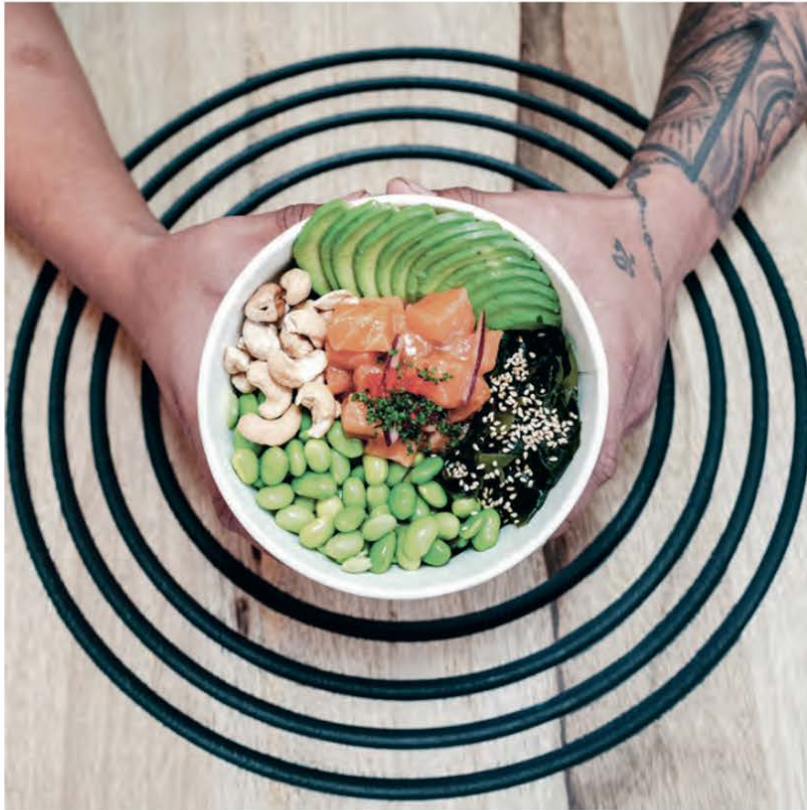
Un aguacate de la variedad Hass, que se exporta a todo el mundo desde Chile, especialmente desde la región de Petorca. Para producir solo un kilo de aguacates se requieren alrededor de 2.000 litros de agua.



Una piscina sin agua cerca de las grandes plantaciones. La falta de agua favorece la propagación de enfermedades. Los animales, parte integral de la vida agrícola, están mal hidratados —lo que reduce su producción o rendimiento— y casi se han convertido en un lujo.



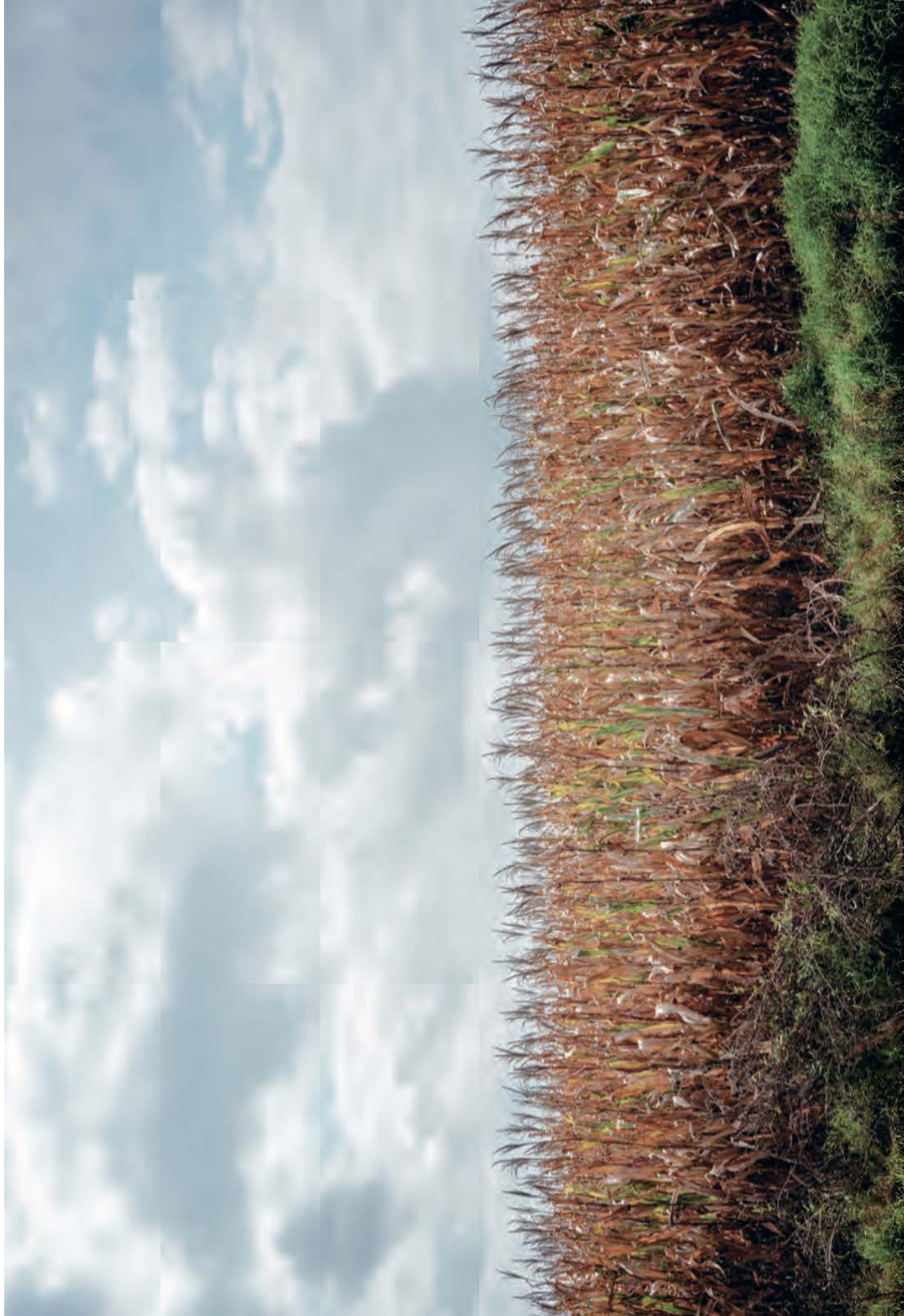
Spiral Blue es un proyecto pionero en el uso de espirulina, un alga bioestimulante que ya se utiliza en países como Arabia Saudí, la India, Pakistán, España o México para mejorar las plantaciones. El creador de Spiral Blue, el biólogo marino Gabriel Renato Castro, está convencido de su potencial para reducir drásticamente el gasto hídrico de los cultivos. En la imagen, Aura concentra biomasa para lograr una cosecha de espirulina en una fase piloto del proyecto en Chicolco, Petorca.



Un *poke bowl* a base de aguacates de una cadena europea de restaurantes. Se vende, en función de los alimentos que contiene, a entre 12 y 15 euros la ración.

Calcetines con dibujos de aguacates vendidos online y en tiendas de Europa y Estados Unidos. Este *merchandising* refleja la popularidad de un alimento que, desde hace algunos años, está de moda.





SOJA

Con un alto contenido en proteínas y aminoácidos esenciales, vitaminas y minerales, la soja está considerada otro «superalimento». Cada vez está más de moda en sus diferentes formas para consumo humano, pero más del 75% de la producción global, en realidad, va destinada a alimentar animales. Su cultivo intensivo tiene graves consecuencias tanto para el medioambiente como para las comunidades locales. En la imagen, un campo de soja listo para la cosecha en Capitán Bermúdez, en la provincia argentina de Santa Fe.

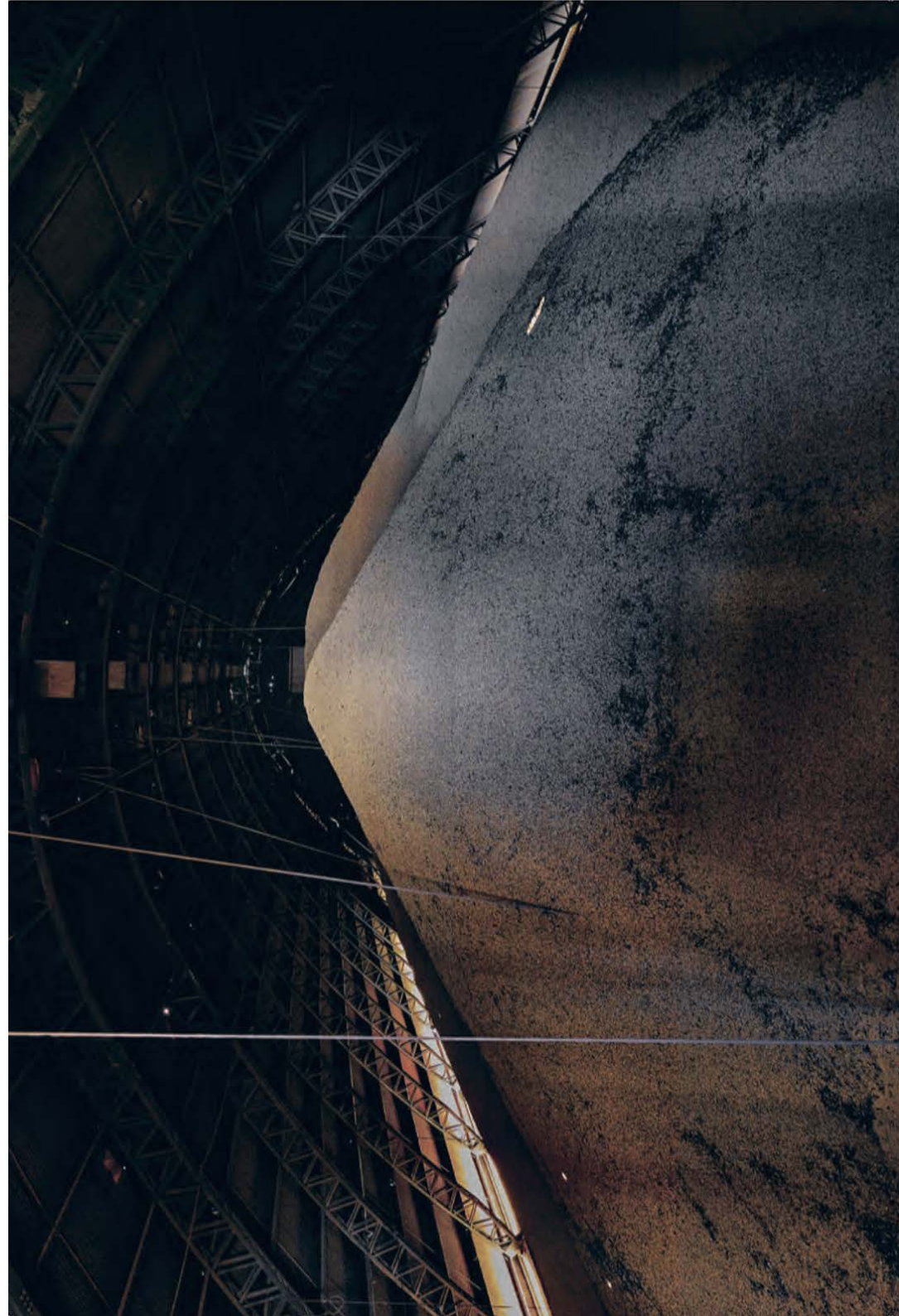


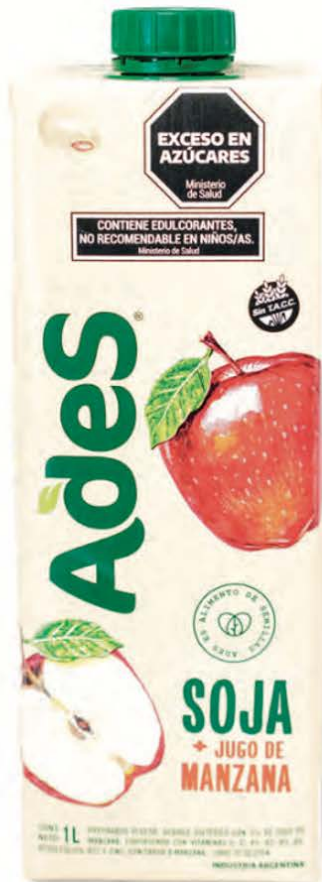
La hija de Paola Daniela Díaz murió repentinamente a los 11 años por una leucemia fulminante atribuida a los agrotóxicos utilizados por las industrias sojeras que rodean su casa en Pergamino, en el norte de la provincia de Buenos Aires.



Natalia Mancilla tiene tres hijos que han sufrido enfermedades atribuidas a los agrotóxicos utilizados por la industria sojera en Pergamino. El 95% de la soja en Argentina es genéticamente modificada y su cultivo implica el uso masivo de herbicidas, pesticidas y agentes químicos potencialmente nocivos.

Interior de un silo lleno de soja perteneciente a la empresa AFA (Agricultores Federados Argentinos) en Aldao, Santa Fe. Estas estructuras están diseñadas para el almacenamiento a granel de productos agrícolas a fin de protegerlos del clima, las plagas y otros factores externos.





Bebida de soja con sabor a manzana exportada a todo el mundo. La demanda de productos como el tofu, la leche de soja o los alimentos a base de soja fermentada está en auge.



La soja recién recogida se traslada en cosechadoras y se carga en camiones propiedad de los productores. Estos la transportarán a las fábricas para el almacenamiento, lavado y procesamiento antes de su exportación.



Vista aérea de la zona portuaria al norte de la ciudad de Rosario. Aquí se encuentra el polo industrial con las plantas procesadoras de las mayores exportadoras de granos del país. En sus puertos privados atracan a diario cientos de barcos, que son cargados y luego zarpan hacia todo el mundo a través del estuario del río Paraná.