



FRANCESC ALTARRIBA

Empresario y Consultor del mundo del pan
(www.francescaltarriba.com)

EL PLACER DE LA RESPONSABILIDAD EN LA ALIMENTACIÓN

Este verano, los medios de comunicación hicieron hincapié en una noticia que puede tener doble lectura: se presentaba como un gran avance científico con importantes ventajas ambientales,

el hecho de que un laboratorio holandés había elaborado la primera hamburguesa sintética obtenida a partir de células madre de vaca. Quienes la probaron en su presentación oficial en Londres afirmaban que "casi sabe a carne"; y eso que únicamente estaba formada

por proteína extraída del tejido muscular del animal vacuno. También se vanagloriaban de las grandes ventajas medioambientales al reducir un 90% el consumo de agua y un 70% el de energía al ahorrarse el animal vivo.

Este avance publicado como un gran logro, es a mí entender una verdadera broma de mal gusto que podemos añadir al grupo de despropósitos que inmunemente nos azotan constantemente y que obedecen a la corta mirada imperante en el

siglo pasado. Otro ejemplo de esta tendencia errónea tanto en ganadería como en agricultura es que se ha perseguido un solo objetivo: la producción a corto plazo, que ha llevado a ignorar los procesos naturales del suelo creyendo que podrían ser sustituidos con fertilizantes, herbicidas y pesticidas. Ello nos ha dado la mayor producción de la historia de la humanidad pero sólo a corto plazo, a largo plazo esos insumos resultan cada vez más caros y el contenido nutricional es cada vez más bajo. Diferentes estudios demuestran que la mayor parte de los alimentos producidos de forma

industrial han perdido el 40% de su nutrición. El resultado es obtener naranjas perfectas pero que no contienen nada de vitamina C... Al igual que la famosa hamburguesa sintética, pero ésta ya sin nada de nada.

Pero delante de tanto despropósito todavía existen propuestas y empresas que creen en otra forma de organizar y alimentar la humanidad. Somos personas que valoramos el saber estar, ofrecer una sonrisa al vecino o disfrutar de uno de

los mejores placeres que existen: el de compartir mesa.

Me anima poder constatar que el resultado de una excelente mesa es fruto del trabajo anónimo de muchos profesionales, de personas que comparten tierra y placer por lo bien elaborado, que han integrado en sus actos y quehaceres diarios la responsabilidad social, una responsabilidad que se traduce en la única forma duradera de mantener el nivel de calidad del producto y elevarlo día a día.

Un claro ejemplo que

está en las antípodas de lo que he comentado al principio lo podemos visualizar en la zona de la Champagne francesa; con un claro ejemplo nos demuestran respeto por el entorno traducido en pagar la uva al agricultor 10 veces más de lo que se cotiza por nuestras tierras. Dar auténtico valor a las cosas es la mejor herramienta que hay para que su apreciado producto cuando llegue al consumidor sea bien recibido y, sumado al placer que produce, la sensación que se siente al tomarlo perdure en los tiempos.

*"ME ANIMA PODER CONSTATAR
QUE EL RESULTADO DE UNA
EXCELENTE MESA ES FRUTO DEL
TRABAJO ANÓNIMO DE MUCHOS
PROFESIONALES, QUE COMPARTEN
TIERRA Y PLACER..."*

*"... POR LO BIEN ELABORADO,
QUE HAN INTEGRADO EN SUS
ACTOS Y QUEHACERES DIARIOS LA
RESPONSABILIDAD SOCIAL QUE SE
TRADUCE EN MANTENER EL NIVEL DE
CALIDAD DEL PRODUCTO"*