

ÍNDICE

PREFACIO	9
I. GASTRONOMÍA LIBERADA	
1. En el principio era el vino	13
2. Recorrer los campos	18
3. Milano Golosa	23
4. Ecogastronomía	27
5. BLJ	32
6. ¡A mí me gusta!	38
7. Vinos limpios	42
8. Esclavos	49
9. UNISG	54
10. ¡Menuda ciencia!	59
11. ¿Y ahora qué?	65
II. LIBERAR LA DIVERSIDAD	
12. En busca del misionero	71
13. No somos libres en el libre mercado	76
14. La economía del desperdicio	82
15. Desparejar las cartas	88
16. Un Arca de 10.000 productos	93
17. Nueva diversidad, nueva biodiversidad	99
18. ¡Say cheese!	104
19. ¿Los últimos?	110
20. Los indígenas	116
21. Instrumentos	121

III. UNA RED LIBRE

22. Taksim	124
23. De Estambul a Río de Janeiro, de Tompkins Square a Túnez, del Valle de Susa a Seattle	131
24. 10.000 nodos en la red libre	138
25. Por ejemplo: una estrella verde en un campo rojo	143
26. De la campana de Nueva Orleans a los <i>crop mobs</i> de Detroit	149
27. Una noche en el Salone del Gusto y Terra Madre de 2012: suelos fértiles y agricultura europea	156
28. La PAC	162
29. Libre, pero libre de verdad	167

IV. GASTRONOMÍA PARA LA LIBERACIÓN

30. Sobre la liberación	172
31. Perú paradigmático	179
32. Volvamos a Brasil	187
33. En México	192
34. Colombia, la importancia de la tierra	200
35. Perspectivas para nuevas liberaciones, cruzando el Atlántico	205
36. Uganda, una mirada al futuro	209
37. 10.000 huertos en África.....	216
38. Contra la vergüenza del hambre y la malnutrición	222
39. Comida y libertad, porque la comida es libertad	229

AGRADECIMIENTOS	234
-----------------------	-----

GLOSARIO	235
----------------	-----

PREFACIO

Comida y libertad. Qué título más atrevido. ¡Con lo que se ha abusado en el pasado y se sigue abusando hoy —de forma tan inoportuna cuando no totalmente contradictoria— de la palabra «libertad»! A mí, en cambio, no me da ningún miedo emplearla al lado de «comida»; no me da ningún reparo jugar con ella, tal y como voy a hacer en las siguientes páginas. Y es que si «miro atrás para ir adelante» —como recomendaba el abuelo de Tonino Guerra¹—, veo que en el mundo de la gastronomía ya se han producido una serie de liberaciones, y que otras, beneficiosas, sorprendentes y necesarias, están aún por llegar.

«Comida» y «libertad» son dos palabras que, ahora más que nunca, se emplean juntas con orgullo. Me viene a la mente, por ejemplo, la cuestión de la dignidad del trabajo campesino y de la tierra, una lucha que comenzó hace siglos. La revolución mexicana de principios del siglo xx se apoyó en el grito de «¡Tierra y libertad!» y, aún hoy, muchos procesos de paz (como el de Colombia y otros que implican profundas transformaciones) se siguen desarrollando

¹ Tonino Guerra (1920-2012) fue un poeta, novelista, dramaturgo y guionista de cine italiano. [N. de la E.]

en nombre de la tierra. Sin embargo, hay algo en el panorama globalizado actual que sí que ha cambiado por completo, y es que ahora vivimos en una dimensión esquizofrénica: precisamente el mundo rural y el uso de la tierra (los dos elementos clave en la alimentación de los seres humanos) se enfrentan a un sistema en el que la comida ha perdido sus múltiples y complejos valores y se ha convertido en una mercancía que solo tiene sentido en función de su precio. Una mercancía sujeta a especulaciones de todo tipo y que, a pesar del aumento de su producción, ha terminado por agudizar los problemas de la mayoría de la población mundial en lugar de disminuirlos, llegando incluso a suscitar nuevas preocupaciones que antes no existían. No solo no han desaparecido el hambre y la malnutrición, por mencionar los dos problemas más clamorosos, sino que además se ha multiplicado la contaminación y empobrecimiento de los recursos. Salvo contadas excepciones, los campesinos siguen siendo el furgón de cola incluso cuando son propietarios de la tierra que cultivan. La batalla por la libertad ya no atañe solo a la tierra. Aquel grito revolucionario mexicano, «¡Tierra y libertad!», bien puede hoy convertirse en «¡Comida y libertad!». Un grito para una nueva época y nuevas batallas.

La comida puede ser un instrumento de liberación. Lo afirmo a la luz de una historia o, mejor, de una serie de historias que me tocan muy de cerca, puesto que a través de ellas se relata la aventura de Slow Food y Terra Madre (y también un poco, mucho en realidad, de mi propia vida). He intentado reconstruir el viaje basándome en mi experiencia, en las experiencias que he vivido y en las personas que he encontrado a lo largo del camino. Y al final ha resultado que los protagonistas de este libro son los demás: la gente de Slow Food y Terra Madre y otros que, desde fuera, sintonizaron de algún modo con nuestras ideas. Es un viaje que arranca en mi tierra, en la década de 1980, y que termina bosquejando algunas previsiones de largo alcance. Previsiones que abarcan el mundo entero tras haberlo recorrido de punta a punta.

Empezaremos hablando de liberaciones que ya han tenido lugar, en concreto de la que yo llamo *gastronomía liberada*², con el fin de

² Este juego de palabras evoca *La Gerusalemme liberata*, un poema épico de Torquato

dotarla de la dignidad científica que se merece y de convertirla en un complejo —holístico— de ideas y sensibilidades, de relaciones y conexiones. Una nueva perspectiva intelectual y de la cultura material, construida a partir de muchas y muy pequeñas liberaciones, que hoy es capaz de emitir (¡de liberar!) una energía extraordinaria. Los instrumentos que emplea también necesitan de libertad. Es necesario *liberar la diversidad* para que pueda convertirse, cada vez más y mejor, en un extraordinario elemento creativo. Intentar que las nuevas redes que hoy mueven el mundo tengan las características de *una red libre* e insobornable, partiendo de la que hemos construido los compañeros de viaje de Slow Food y Terra Madre. Y todo esto en función de una planificación sin duda ambiciosa (alguno dirá que demasiado), pero que no se puede aplazar si lo que queremos, en última instancia, es alcanzar la liberación más importante de todas.

Estoy hablando de una gastronomía que ha pasado de «liberada» a «para la liberación» a través de cuatro etapas que ha sido hermoso recorrer, y ahora revivir a través de este libro. *Gastronomía para la liberación*: un juego de palabras que se me ocurrió al fijarme en América Latina. Lo que allí está ocurriendo es algo que me llena de alegría, pues por fin alcanzo a ver los frutos de un trabajo que tiene raíces muy profundas, prácticamente inimaginables para quien no conoce la historia del movimiento que represento junto con todas las personas que participaron de un modo u otro. Liberación, en definitiva, de los yugos y jaulas más vergonzosas: la desigualdad, la opresión, las atrocidades que se cometen contra las personas y el medioambiente, la vergüenza del hambre y la malnutrición.

Soy consciente de que esta afirmación puede sonar pretenciosa o inútilmente retórica, pero estoy convencido de su verdad y, por ello, te invito a seguir el recorrido que me lleva a pronunciarla sin titubeos. Se trata, desde luego, de una cuestión muy compleja, pero los lugares, las personas involucradas y sus proyectos, y las historias vividas y aquí contadas la explican con relativa sencillez, al menos para ayudarnos a comprender las claves. No va a ser sencillo cumplir con nuestro propósito, eso seguro, pero en la historia que estás

Tasso (1544-1595) sobre la primera cruzada, traducido al español con el título de *Jerusalén liberada*. [N. de los T.]

a punto de leer pocas cosas fueron sencillas y, sin embargo, nadie tuvo nunca excesivo miedo. Además, no estamos solos: todos unidos podemos conseguirlo.