

Rodríguez Pardo, Javier, "¿Por qué bienes comunes?", No a la Mina, Chubut, Argentina, 06 de octubre de 2010.

Consultado en:

<http://www.noalamina.org/mineria-informacion-general/general/ipor-que-bienes-comunes-3>

Fecha de consulta: 12/01/2013.

Referirse al suelo, al glaciar, al agua como recursos naturales es la primera forma de apropiación desde el lenguaje. La libertad es patrimonio de todos y "todos nacemos libres en dignidad y derechos". La libertad es un bien común, como lo es el oxígeno que respiramos, el color de una flor, el sonido de una cascada, el silencio o el murmullo de un bosque, el viento, el cosmos, el pensamiento, la velocidad de la luz o la capa de ozono. En este sentido, el suelo, el subsuelo mineral, el glaciar, el agua, no son recursos naturales sino bienes comunes.

Dicho de otro modo, las riquezas que habitan en la tierra no son recursos naturales, son bienes comunes. Referirse a ellos como recursos naturales es la primera forma de apropiación desde el lenguaje. Nadie tiene el derecho a recurrir a un recurso natural, apropiándose, enajenándolo. El derecho a recurrir a un recurso natural termina en el mismo instante en que ese recurso es también de otro, de otros. De manera que las riquezas que admiramos de la tierra y que denunciamos como propias en una acción extractiva, no son recursos naturales sino bienes comunes, que pertenecen a los comunes. Bienes y comunes componen un único ecosistema que se verá alterado al recurrir a él de manera posesiva, esgrimiendo una propiedad falsa, arrebatando del sitio a partes o a un todo que desequilibrarán el medio, el que seguramente se verá dañado o irreparablemente modificado, mutado. No aceptamos recurrir al recurso.

¿Quién admite que al recurrir al recurso no se vulneran dominios ajenos? ¿Y de quién o quiénes es entonces el recurso? ¿No será de los comunes? Si creemos que los recursos naturales son elementos que constituyen la riqueza o la potencia de una nación, qué mejor que la definición de esta última, tal como proviene del latín "natio": "sociedad natural de hombres a los que la unidad de territorio, de origen, de historia, de lengua y de cultura,

inclina a la comunidad de vida y crea la conciencia de un destino común". Sus recursos pertenecen a ese destino común, a ellos y a las generaciones futuras. El concepto de propiedad privada del recurso natural nació con imposición feudal e imperial y continúa disfrazado de las mismas leyes coloniales. El subsuelo de las colonias de ultramar pertenecía al monarca y sólo la superficie se le cedía al aventurero conquistador o adelantado. Eran del monarca el oro, la plata, el cobre y todos los minerales que esconde el suelo conquistado, derechos que ejercían tanto la corona británica como la española y con iguales disposiciones. ¿Qué cambió? Nada cambió. Ese mismo objeto del deseo, el subsuelo, se convierte en propiedad privada de quien manifiesta o denuncia la existencia de "pertenencias" extractivas y sólo requiere la ratificación de la autoridad política a modo de registro, control o tributo. En nombre del Estado cedemos la potestad de los bienes comunes y aquél que se arroga tal facultad no fue elegido por el pueblo para esa función. No elegimos a nuestros gobernantes para que extranjericen territorios, vendan provincias, derriben montañas, destruyan glaciares, desvíen ríos, enajenen bosques nativos ancestrales y entreguen las altas cuencas hídricas, ecosistemas que nutren a las poblaciones, que les dan vida, razón de existencia y de futuro.

Los bienes comunes no se hallan en venta, no son negociables, precisamente porque son comunes. Tampoco son públicos ni naturales por más que descansen en la naturaleza milenaria y estén al alcance depredador del público. El concepto de público ("total es público"), está virtualmente asociado a que "no es de nadie", no al concepto de pertenencia de todo un pueblo (su verdadera pero malversada acepción), lo que habilita su uso irresponsable, descuidado, cuando no directamente depredatorio. Entonces preferimos hablar de bienes comunes, no de bienes públicos ni de bienes naturales. Se hallan en la naturaleza y por tanto se los quiere hacer aparecer como opuestos a los objetos artificiales creados por el hombre.

Reemplazar la expresión recursos naturales por la de bienes naturales contempla el error de considerarlos propiedad, están ahí, disponibles: naturales por artificiales. Los bienes comunes, en definitiva, trascienden a los bienes particulares. Los reconocemos integrados a ecosistemas y, a su vez, a bioregiones dentro de la gran esfera que nos involucra a todos. Es

en este sentido que no debo adueñarme del oxígeno del aire, por ejemplo, cuando estoy obligado a compartirlo. Incluso para los legistas, esta propiedad –mejor aún, lo que es propio– termina cuando irrumpo en la del prójimo, válido para el caso que nos preocupa. Ante el avance de las invasiones mineras y de políticas que intentan legitimar la rapiña extractiva, corregimos que las riquezas que habitan en la tierra no son recursos naturales sino bienes comunes.

* DEL LIBRO VIENEN POR EL ORO VIENEN POR TODO, de Javier Rodríguez Pardo. Periodista, miembro de la Red Nacional de Acción Ecologista (RENACE) y la Unión de Asambleas Ciudadanas (UAC).

SOLEDAD BARRUTI



**MAL
COMIDOS**

**CÓMO LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA ARGENTINA
NOS ESTÁ MATANDO**



¿Por qué las vacas ya no comen pasto? ¿Desde cuándo los criadores de pollos no comen pollo? ¿Qué peligros esconde una ensalada? ¿Qué hay detrás de cada delicado plato de sushi? ¿Cuáles son los ingredientes secretos en los alimentos procesados? ¿Qué relación hay entre la falta de trigo, la exclusión social, el asesinato de indígenas y las catástrofes naturales? ¿Por qué cada día hay más obesos, más diabéticos, más hipertensos y más enfermos de cáncer?

Los alimentos y la alimentación son el tema en el que confluyen los conflictos más relevantes de esta época: la corrupción, el delito, la experimentación científica, la especulación financiera, la debilidad del Estado ante las corporaciones, el cambio climático, el desequilibrio ecológico y las convulsiones sociales. La población mundial crece y reclama comida y eso representa una oportunidad única para nosotros, es el argumento de quienes apoyan este sistema que nada tiene que ver con la prosperidad que celebra. Mientras la Argentina se promociona como la góndola del mundo, el avance sideral de la soja que parece cubrirlo todo es apenas el fenómeno más visible y polémico de una transformación que está cambiando como nunca el país, modificando la comida, el modo en que se la produce y el efecto que tiene sobre nosotros.

Feedlots en la pampa húmeda, criaderos en Entre Ríos, plantaciones en el Gran Buenos Aires, desmontes en Chaco, puertos en Chile y el Litoral, poblaciones devastadas en todo el país. Después de recorrer durante dos años los escenarios de este nuevo mapa, Soledad Barruti despliega una investigación rigurosa y a la vez inquietante que explica por qué estamos mal comidos, peor encaminados, pero todavía a tiempo.

Soledad Barruti

Malcomidos

Cómo la industria alimentaria argentina nos está matando

Título original: *Malcomidos*.

Soledad Barruti, 2013.

Diseño de portada: Departamento de Arte de Grupo Editorial Planeta SAIC y Carolina Marcucci

Editor digital: Faldegort

ePub base r1.0

A Benjamín Barruti y a Juan Ignacio Boido, mis personas preferidas.



SOLEDAD BARRUTI (Buenos Aires, 1981) es periodista y escritora. Ha escrito y trabajado sobre temas vinculados a la alimentación, y colabora en diferentes medios, como «Radar», el suplemento cultural del diario «Página/12», «Las 12», el suplemento femenino del mismo diario, y las revistas «Bacanal» y «Traveler». Su relato *Moisés* fue publicado en *Historias del sur del mundo*, una antología argentina especialmente preparada para la Feria del Libro de Fráncfort en 2010. *El sabor de Dios*, su primera novela, será publicada próximamente. *Malcomidos* es su primer libro de no ficción.

Introducción

Nuestra idea de la comida está repleta de lugares comunes y contradicciones: en Argentina tenemos la mejor carne, las mejores tierras, los cuatro climas para cultivar prácticamente todo, el mito de abuelas expertas en recetas deliciosas, y a la vez un número insólito de locales de McDonald's, un consumo récord de Coca Cola, un fanatismo exacerbado por los yogures Activia, y —aunque casi no comemos pescado— centenares de locales de sushi que florecieron de la noche a la mañana. Sucumbimos al imperio de lo light, mientras comemos cada vez más kilos de galletitas, y contamos con la mayor cantidad de chicos obesos de toda América Latina. Nos enorgullecemos al hablar del campo —moderno, hipertecnologizado, con producciones de soja nunca vistas— y en ser líderes en exportación de alimentos. Pero a la vez pagamos pequeñas fortunas cada vez que vamos al supermercado y desconocemos que a una velocidad despiadada, en el campo están dejando de existir paisajes, producciones y vidas que nuestros propios hijos todavía dibujarían si tuvieran que dibujar cómo es el campo.

En ese punto crítico estamos. La comida se ha vuelto un tema, una industria, un conflicto y un modo de vida.

En su cara más cosmopolita, Argentina presenta comensales exigentes que hablan de comida con modales sibaritas, compran libros con recetas exóticas, escriben como críticos sobre sus restaurantes preferidos en foros de Internet. Que, últimamente, adoptaron por salida de domingo ir a mercados orgánicos, ferias naturales y eventos multitudinarios donde la comida es el único asunto.

Desde los medios de comunicación, la mayoría está acostumbrada a que una élite amable de chefs, nutricionistas y grandes marcas le digan qué es lo que le conviene llevarse a la boca mientras camina apesadumbrada por las góndolas esperando que los precios otra vez no se hayan ido a las nubes. Una mayoría que come cada vez menos carne y cada vez más pollo; un pollo, en lo posible ya trozado y condimentado porque también es importante ahorrar tiempo. Que busca entre frutas y verduras homogéneas, firmes, atemporales, siempre lo mismo: tomate, lechuga, papas. O ensaladas hechas. Que aprendió que la comida tiene que ser hiperpasteurizada para ser segura. Un país repleto de programas de cocina, fascículos coleccionables, libros de cocineros: un país al que todo el tiempo le dicen cómo es la receta para la que no tiene los ingredientes.

Al mismo tiempo, Argentina esconde no tanto con vergüenza como con conveniencia las tristes estadísticas de hambre (que en 2012 alcanzaron a 2 millones de personas según el Observatorio de la Deuda Social de la Universidad Católica Argentina), y no plantea cifras fehacientes de enfermedad, aunque los médicos señalan que cada vez hay más obesos, diabéticos tipo 2, hipertensos, enfermos cardíacos, personas que padecen una variedad de cánceres insospechados: y todo por el hábito creciente de comer mucho de algunas cosas, no comer nada de otras, seguir dietas arbitrarias, no tener dinero para comer más o mejor, no saber qué se está comiendo, o vivir cerca de lugares donde se produce comida.

Entonces, ¿cuál de esos países realmente somos? ¿El que creemos ser o el que consumimos? ¿El que sale en los suplementos de economía y campo? ¿El que sale en las guías y revistas gourmet? ¿O el que no sale en ningún lado?

La conclusión es tan simple como contundente: somos todos. Porque, por sobre todas las cosas, vivimos en un país donde la comida ya no es lo que era: eso que simplemente servía para alimentar.

Este libro empezó con tres preguntas: ¿Qué comemos? ¿Por qué? ¿Y cuál es el efecto que está teniendo eso sobre nosotros? Se trata de dudas tan universales que en Estados Unidos y Europa el intento de responderlas ha creado una industria paralela. Hay periodistas especializados, suplementos enteros en diarios y revistas, libros y documentales como Food inc, El futuro de la

comida, o El Mundo Según Monsanto, que hace al menos cinco años le vienen develando al público de dónde sale lo que come. Animales que viven en superficies minúsculas, rodeados por un aire irrespirable, medicados, estresados hasta la locura, mordiéndose o picándose unos a otros, infectados de bacterias, tambaleando sobre sus huesos frágiles. Frutas y verduras llenas de químicos. Cereales creados en laboratorios que se ensayan directamente sobre los consumidores. Y un medio ambiente que colapsará de un momento a otro.

La explicación detrás del fenómeno también es global: desde que la sociedad moderna —ocupada en otras cosas, sin tiempo para nada, rebalsada y urbanizada hasta lo imposible— delegó en la gran industria alimentaria la producción de lo que se lleva a la boca, ya nada es lo que era. Básicamente porque la lógica que impone el mercado es una sola: ganar la mayor cantidad de dinero en el menor tiempo posible. No nutrir, no cuidar, ni siquiera ser saludable: simplemente ganar lo más que se pueda.

Ahora bien, ¿somos el vivo reflejo de lo que ocurre en esos países? ¿Cuáles son nuestras particularidades? ¿Cuál es la ruta que recorre el camino a nuestras góndolas?

Desde las ciudades nada se ve: por eso, para conocer lo que comemos es indispensable recorrer el núcleo productivo: las provincias pampeanas, algunas del norte y las costeras. Es entonces cuando aparecen todos los actores, cada uno con su sistema a cuestas: los que producen a gran escala, los chacareros que están pasando de época y los pequeños agricultores y campesinos que intentan sobrevivir mientras todo a su alrededor se modifica. También, los que ya no producen porque no tienen cómo ni dónde.

Así, es en la grieta que se abre entre ellos —entre la inmensa cantidad de excluidos de un mundo que está dejando de existir y los pocos gigantes que están construyendo el nuevo— que salen a la luz los problemas más graves. Ésos que servimos todos los días a la mesa, aunque no lo sepamos.

Porque la Argentina es sobre todo una apuesta política y empresaria con todas sus complicidades.

Una apuesta a corto plazo, que se refleja en un plan que se presentó en septiembre de 2011 en Tecnópolis.

Sentados en mesas vestidas de blanco, bajo tenues luces azules, frente a platos vacíos, se podía ver a los más grandes productores agropecuarios, empresarios sojeros, decanos de diferentes facultades, profesores terciarios y de escuelas agrarias, CEO de los laboratorios más importantes, científicos destacados, gobernadores del núcleo duro de la producción nacional, empresarios automotores, semilleros, ministros, punteros, líderes sociales. Decorando el salón y los alrededores había ovejas clonadas sin lana y vacas bitransgénicas, orquídeas híbridas, fardos de paja, tractores antiguos, Toyotas Hilux y poderosas camionetas Amarok. Gigantografías de granos, de manzanas, de cabras. Salas con tubos de ensayo de colores que emulaban experimentos. Fue en esa reunión que de boca de la presidenta Cristina Fernández de Kirchner se hizo el anuncio más ambicioso de los últimos años: el Plan Estratégico Agroalimentario, de cara al año 2020 (PEA 2020).

Elaborado por 45 universidades, municipios, cámaras empresarias y políticos de distinta envergadura, el PEA resultó un documento de poco más de cien páginas, que traza un rumbo claro y contundente para todas las fuerzas productivas: Argentina aumentará un 60 por ciento su producción granaria en menos de diez años, intensificando todavía más la producción de eso que viene sembrando a destajo, porque lo necesita el mundo industrializado: soja. Granos para alimentar animales —sobre todo cerdos chinos— y elaborar aceites y biocombustibles, también de exportación. Para que eso sea posible, se va a profundizar la reorganización de la producción de alimentos: más pollos en galpones, gallinas en jaulas, cerdos confinados, vacas en feedlots, huertas en invernáculos, frutales jibarizados.

Todo se comprime.

Y lo que no, desaparece.

Incluida la población rural, campesina e indígena, las poblaciones de pescadores, las pequeñas producciones, los bosques, los humedales. Y el resto crece, se expande, dispuesto a cubrirlo todo.

Armados con un arsenal que incluye topadoras, grandes y modernas maquinas, millones de litros de agroquímicos y semillas transgénicas de multinacionales, la frontera agrícola industrial que produce commodities que cotizan altísimo en las Bolsas del mundo se extiende de manera ilimitada, mientras desbarata lo que queda de un país que históricamente supo hacer alimentos sanos para todos.

La revolución que se plantea es total. Un campo sin campesinos. Un campo sin alimentos. La mesa de los argentinos con comida de cada vez peor calidad.

Al mismo tiempo que eso sucede, en la vereda de enfrente y sin demasiada visibilidad, en todos los rincones de nuestro país hay personas que alertan sobre los efectos que está teniendo: biólogos, ingenieros agrónomos, químicos, médicos, sociólogos, antropólogos, nutricionistas, empresarios, cocineros, víctimas, activistas y periodistas independientes que trabajan denodadamente para dejar en evidencia las graves consecuencias de nuestro sistema productivo industrial.

La carne que comemos tiene cada vez más grasas saturadas, antibióticos y Escherichia coli.

Los pollos y huevos, menos nutrientes y más bacterias.

Las frutas y verduras están repletas de venenos peligrosos que casi nadie controla, pero que tarde o temprano nos llegan a todos, incluso a los que comen frutas y verduras orgánicas.

Cada vez quedan menos peces en los ríos y en el mar.

Los feedlots, criaderos intensivos de cerdos y galpones de pollos y gallinas son grandes y crueles ciudades de animales que contaminan el agua y la tierra con residuos químicos.

La soja está destruyendo los suelos: a los pampeanos los expertos les dan 30 años de vida fértil y a los del norte, 10.

Los bosques están en extinción: queda menos del 30 por ciento de lo que había originalmente y cada hora desaparecen 36 canchas de fútbol de árboles nativos que mayoritariamente terminan ocupados por soja; lo que genera efectos directos sobre el clima, las sequías, las inundaciones, la biodiversidad y la vida de quienes intentan sobrevivir en ese ecosistema.

Los casi 300 millones de litros de agroquímicos que se utilizan por año en el país están intoxicando hasta la muerte a las 12 millones de personas que viven en zonas rurales.

Tierra adentro el movimiento más grande es la migración a las periferias urbanas: a villas miserias, a barrios sociales, a las banquinas de los campos. A lugares donde nadie tiene demasiado que hacer más que esperar recibir la ayuda del Estado. Una ayuda que se solventa con el ingreso económico que genera el mismo sistema productivo que los expulsó, alimentando un círculo vicioso que, de seguir, va a ser fatal.

Porque lo que se pierde cuando desintegran esas culturas no sólo son personas sino también sus saberes: cómo cultivar la tierra sin químicos ni semillas multinacionales, cómo cuidar plantas y animales, cómo consolidar una cultura productiva local, autosustentable, que alimente.

Este libro es un viaje a través de todas esas situaciones. Parte de uno de los alimentos que más cambió en los últimos años (el pollo) y recorre pueblos que parecen fábricas industriales, granjas de animales que por dentro son campos de tortura, criaderos vigilados como si escondieran negocios ilegales, cultivos venenosos y lugares que no tiene que ver únicamente con animales, granos y plantas, sino con políticas de Estado, con lógicas de mercado, con planes, con publicidad y marketing, y con turbios negocios que se cocinan a nuestras espaldas.

Pero, también, es un encuentro con esas personas en lucha que están trabajando por un sistema mejor. Agricultores que se alejan de los agroquímicos y se reconvierten a la agroecología, granjas que están operando como revolución contracultural, profesionales que piensan alternativas

para todos. Ellos muestran que hay una salida: una salida que no está en ser mejores consumidores sino, en todo caso, en convertirnos en una sociedad que ejerza una democracia responsable. Soberana. Una sociedad en la que estemos dispuestos a abrir los ojos, a dejar de comernos unos a otros, a dejar de comernos el futuro.

Este libro es entonces una denuncia, un reto y una invitación. Para quienes quieren recuperar el placer de la comida y creen que el conocimiento es el único camino. Para quienes quieren un país más sano, más justo y que no remate a su población, su tierra y su cultura en pos de una ganancia económica inmediata. Para quienes intuyen que están siendo malcomidos y quieren apostar por otro rumbo en el que eso no suceda nunca más.

Parte 1

La metamorfosis

1. *Pollos eran los de antes*

En mi familia cada comida era un momento de rigurosa educación de los hábitos, de los modales, del paladar; sobre todo los fines de semana cuando quien estaba a cargo del asunto era mi abuela. Mi abuela, Wanda, cocina mejor que nadie que yo haya conocido. Para preparar sus platos no sigue recetas, siempre que alguien le pide un consejo responde: «Es todo a ojo». Y, con los años, aprendí que es cierto: casi todo el secreto está en la magia de sus manos cuando cocina. Casi. Tal vez un 50 por ciento. El resto viene antes de la cocina, cuando elige con qué va a cocinar. «Yo no estoy adentro de la manzana», por ejemplo, es una de sus frases preferidas. Y no lo dice como un chiste, sino con fastidio cuando mi abuelo prueba la manzana que ella le sirvió y le dice que tiene sabor a papa. A mi abuela pocas cosas le generan más frustración que la traición de los productos. Por eso hay alimentos que dejó de comprar y cocinar de un día para el otro. Cosas que eran increíblemente ricas y simples, como el pollo al horno.

Los pollos —siempre dos— eran la comida del sábado al mediodía. Salían del horno en el momento justo con la piel crocante y brillante y un olor increíble: el olor de todo lo bueno sucediendo junto en esa cocina.

No bien estaban listos, mi abuela los ponía sobre la mesada y, en la misma asadera negra, se dedicaba a trozarlos. Trozar cada pollo era un momento único: una lucha cuerpo a cuerpo. Nos pedía que nos alejáramos por miedo a que nos saltara una gota de grasa hirviendo, y armada con un gran tenedor y una tijera filosa y reforzada se lanzaba a una tarea que le demandaría unos buenos minutos. Sabía exactamente dónde estaba cada articulación y, sin embargo, nunca bastaba un único movimiento para desmembrarlos. Romper un hueso de esos pollos era como quebrar una rama de pino: de a poco mi abuela iba marcando el cartílago hasta llegar al crack que sellaba el triunfo.

En la mesa, las presas se repartían empezando por mi abuelo, que elegía el muslo más grande. Los otros, se repartían entre mi hermano y yo. Mi hermana, en cambio elegía las patas y mi abuela la pechuga. Que a mi abuela le gustara esa parte un poco más reseca e insípida nos parecía raro, sobre todo después de haber puesto tanto esfuerzo en que el resto del pollo tuviera sus jugos.

Esas comidas sucedían en una quinta en las afueras de Buenos Aires que habían alquilado mis abuelos a comienzos de los ochenta, para pasar más tiempo con nosotros. Los sábados nos pasaban a buscar a mis dos hermanos y a mí para que nos quedáramos con ellos hasta el domingo a la noche. La quinta hoy quedó dentro de un lujoso barrio privado alrededor de donde todo parece desarrollarse hasta lo imposible, pero en ese entonces el entorno era bastante agreste: no había grandes supermercados ni comercios donde abastecerse. Mis abuelos traían víveres de la Capital y los alimentos frescos los compraban en una pequeña proveeduría que a su vez tenía de proveedores a los quinteros y granjeros de la zona a quienes, si uno quería, podía ir a comprarles directamente.

Un fin de semana mi madre me llevó a una de esas granjas para que la acompañara a comprar un pollo. Yo debía tener siete años. Era 1988 y eran más o menos las seis de la tarde, y el sol fuerte del verano se espejaba sobre el asfalto de la única calle asfaltada que había. En esa misma calle los negocios se sucedían entre ferreterías, talleres mecánicos, verdulerías, fruterías y puestos improvisados donde se ofrecía champignones, huevos, frutas y miel. Todo sin precio porque la hiperinflación volvía locos a los comerciantes y sus clientes. Hacia adentro, el pueblo avanzaba en un trazado caprichoso sobre senderos de tierra por los que había que circular espantando a los bocinazos a los perros que descansaban echados en el camino. Varios vecinos nos saludaron desde la sombra de los árboles tupidos mientras tomaban mate y sin moverse de donde estaban nos fueron indicando por dónde teníamos que tomar para llegar a lo del famoso Don Vittorio.

Don Vittorio era el hombre de unos cincuenta años, altísimo y flaco que apareció no bien nos asomamos con el auto. Saludó haciendo un gesto con la cabeza sin dejar de refregar sus manos

contra su pantalón que parecía hecho de tierra. Tenía la camisa abierta hasta el ombligo con curiosas manchas oscuras de sangre seca. Caminaba entre gallinas y pollos que aparecían de todos lados, como hongos camuflados en el suelo que brotaban y lo iban siguiendo. «Mande», dijo acostumbrado a que entraran a su casa a comprar pollos y huevos de su producción.

Mi madre le pidió «un pollo fresco». «Mediano», especificó. Bajamos del auto y lo seguimos hasta el corral: un terraplén árido con casas de madera y casitas y tarimas pequeñas de diferentes alturas que hacían de gallinero, donde más pollos y gallinas y cuatro o cinco gallos, correteaban, cacareaban, saltaban por todos lados. Se trataba de un lugar ruidoso y polvoriento al que esos animales se acercaban corriendo desde las otras partes de la granja por donde andaban sueltos: bajo la sombra que daban las patas de las ovejas y las vacas lecheras, o la huerta abundante de zapallos y verduras verdes.

En el corral también estaba el hijo de Don Vittorio que debía tener la misma edad que yo entonces, pero trabajaba con una seriedad que lo hacía parecer más grande: regaba granos de maíz, juntaba algún que otro huevo que había quedado perdido, acomodaba los tachos que las gallinas chocaban tirando el agua.

«¿De cuántos kilos?», le preguntó don Vittorio a mi madre mientras caminaba hacia adentro del corral empuñando su cuchillo.

«Mediano», volvió a decir ella que, ahora, curiosamente, no recuerda nada de esa visita. Para mí, en cambio, fue inolvidable: nunca antes había visto cómo mataban a un animal aunque sí podía relacionar el muslo con papas con esos bichos que carreteaban hasta un salto volador enfrente mío. Don Vittorio encaró a un pollo, a uno solo que lo miró a los ojos, estático y arrinconado contra su propio susto. Lo sujetó de las patas y así, sosteniéndolo boca abajo mientras el pollo batía inútilmente sus alas, lo llevó hacia un tronco que hacía de mesa en un ángulo del corral. Don Vittorio se acuclilló, apoyó al pollo enajenado y en un segundo con el cuchillo que tenía en la otra mano le cortó la cabeza que cayó rodando como una pelotita a la tierra. Don Vittorio soltó al pollo que, sin cabeza, carreteó medio metro antes de caer desplomado formando un pequeño charco de sangre. «Ahí se lo prepara mi señora, ¿le separo los menudos? ¿Quiere algo más?», preguntó levantándolo otra vez de las patas. Mi madre, un poco pálida, leyó de su nota: una docena de huevos, perejil y un dulce casero de calabaza, y esperó a que Don Vittorio se fuera para agarrarme fuerte la mano. «¿Estás bien?», me preguntó sin atender la respuesta.

En el corral, las gallinas y los pollos picoteaban la tierra que ya había absorbido la sangre y yo los miraba intentando entender por qué había encontrado perturbadoramente fascinantes los últimos momentos de ese pollo que había corrido sin cabeza contra su propia muerte.

Cuando Don Vittorio se lo entregó, mi madre sujetó su bolsa como si llevara un gato que se retuerce adentro y, sin mirarla, la arrojó en el baúl. A él lo saludó de lejos y yo supe enseguida que ya no volvería por ahí, pero también estaba segura de que seguiríamos comiendo sus pollos con el mismo entusiasmo cada vez que mi abuela los comprara en la proveeduría.

Aunque nada era tan sencillo y no bastaba con que los pollos de Don Vittorio cocinados por mi abuela fueran una delicia. Si bien mi madre se impresionó por la matanza del pollo, no era de las personas que se quejaban por considerar nula la seguridad sanitaria de una granja como la de Don Vittorio.

Pero en esa época —fines de los ochenta— en el barrio, las voces que de pronto empezaron a reclamarle a José, el dueño de la proveeduría, que trajera pollos como los de la Capital, fueron abrumadoramente muchas. Tantas que a los pocos meses, José dejó de comprarle a Don Vittorio o a cualquier granjero de por ahí. Con orgullo, un día empezó a exponer en las heladeras los pollos con marca, cuidadosamente empaquetados al vacío. Pollos como los que se compraban en los supermercados grandes. Pollos que nosotros no habíamos probado nunca.

Seguramente de haber sido de las personas que consumen pollo de manera habitual en la ciudad, no hubiéramos percibido el cambio como algo tan rotundo. Porque en los últimos treinta

años los pollos habían ido cambiando progresivamente y los paladares habían acompañado esa adaptación. Así, de aquellos pollos grandes, estilizados y fibrosos que todavía correteaban en lo de Don Vittorio, cada vez había menos. Lo que abundaba —lo que se requería incluso cada vez más— eran los pollos de doble pechuga: unos animalitos rechonchos de patas cortas, que desde hacía ya unos cuantos años eran criados en condiciones diversas y procesados en mataderos que parecen quirófanos, bajo estrictas normas de seguridad.

Cuando mi abuela abrió el nuevo pollo sellado al vacío lo primero que sintió fue el vaho del cloro con el que lo desinfectaban en el matadero, que se expandió por su cocina. Luego notó que el color de la carne era diferente: el pollo era más rosado que amarillento y, si bien pesaba dos kilos, parecía mucho más gordo de lo normal: tenía gruesas pelotas de grasa en el muslo y en algunas zonas particulares del lomo. Con el segundo pollo pasó lo mismo. Pero tal vez creyó que en el horno todo eso se corregiría y por eso igual los cocinó.

Mi abuela sazonó los dos pollos como hacía siempre, con sal y orégano, y los llevó a un horno moderado. Pero lo que pasó después fue algo que le resultó incomprendible: los pollos salieron del horno achicados en unos cuantos gramos; las patas y los muslos eran todavía más pequeños que cuando estaban en la bolsa. Sobre la mesada también resultaron bastante más fáciles de trozar: la tijera de mi abuela de pronto se volvió un exceso para esas articulaciones que se abrían como si no hubiera articulaciones sino huesos sueltos, como si nada los fijara entre sí. Finalmente fue evidente que la piel de esos pollos era distinta: menos crocante —en realidad todo en esos pollos era menos firme—; y que la carne tenía una consistencia más parecida a la del pollo hervido.

Es justo reconocer que nuestro primer pollo industrial no se corresponde exactamente con todos los pollos que comimos a partir de ese día. Hubo mejores —o comibles—, como los que aseguraban ser *de campo*. Pero, salvo en dos o tres oportunidades cuando mi madre encontró quiénes vendieran pollos *más naturales*, cocinar ese animalito (o pedirlo en un restaurante) se volvió un riesgo que nadie en mi familia quería asumir.

Para peor, el universo del pollo —y de los huevos, que también cambiaron su sabor, color y textura con la misma contundencia— se empezó a teñir de sospechas más preocupantes que las de un paladar gourmet. Sospechas que permanecen igual de ominosas hasta el día de hoy.

Unos meses atrás, sin ir más lejos, el obstetra le recomendó a una amiga que si quería volver a quedar embarazada dejara de comer pollo. «¿Pollo?», preguntó ella. «Sí, por las hormonas», le explicó.

Siguiendo en la prevención, la madre de una nena con sobrepeso mandó una nota al colegio de mi hijo de diez años pidiendo que en el comedor dejaran de servir pollo porque eso estaba contribuyendo a su gordura. «Por los probióticos y antibióticos», explicó la madre en la nota.

Con los huevos pasa algo parecido. «Adentro de los huevos hay más químicos y hormonas que en la farmacia», me dijo la mujer que atiende en la dietética mientras me ofrecía «huevos sin alteración genética ni antibióticos ni hormonas», un 40 por ciento más caros que los del supermercado chino.

Para terminar con la cantidad de información alrededor de alimentos que hace no tanto tiempo solían ser inobjetables, por Internet circulan videos que sólo se puede ver con los ojos entrecerrados, donde se ven pollos desgarrados en galpones sobreiluminados en los que apenas pueden moverse, y gallinas con los picos amputados apretujadas en jaulas minúsculas, envueltas en un sonido enloquecedor.

¿Es posible que detrás de los pollos y los huevos se esconda todo eso? ¿Qué estamos comiendo realmente?: ¿hormonas, antibióticos, probióticos, cloro, crueldad?, ¿o lo mejor de la ciencia moderna bien conjugada para dar más comida de un mismo animal? ¿Qué fue de los Don Vittorio que criaban animales como los que solía preparar mi abuela? ¿Quiénes son los que hoy nos proveen esos alimentos? ¿De qué modo se modernizaron las granjas?

Mi abuela no encuentra respuestas para explicar por qué sus pollos nunca volvieron a ser los

mismos. Incluso hace un tiempo me dijo: «Prefiero ni enterarme». Si fuera por ella, ya no cocinaría más pollo. Un día, cansada de que le prometieran que ahora sí se estaba llevando un pollo como la gente en su compra, dejó de comerlo, y lo mismo hice yo. Pero mi hijo de diez años, que no conoció el sabor perdido de esa carne, y que no concibe que haya habido un pollo mejor que el que ella le cocina, cada tanto le pide que le haga uno. Entonces empezamos otra vez una conversación larguísima y sin conclusión.

¿Es razonable que nos hagamos tantas preguntas alrededor de la comida? ¿Es lógico que la comida esté teñida de semejantes sospechas? ¿Cuándo naturalizamos una situación tan descabellada?

Para alguien que nunca tuvo ningún contacto con la producción animal, cómo sacarse las dudas, o mejor dicho, cómo ingresar al misterioso universo local de la producción de alimentos puede ser una fantasía en sí misma. Sobre todo con la profusión de documentales y libros extranjeros en los que, para documentar cómo se obtiene la comida, hay que recurrir a cámaras ocultas o recopilar testimonios de ex trabajadores despedidos. En los Estados Unidos la guerra entre la industria que quiere mantener sus métodos de producción ocultos y los activistas que se encargan de develarlos desató una batalla legal que ya tiene tres años de idas y vueltas. Promovidos por la industria, en varios estados se introdujeron leyes que penan la interferencia en los criaderos (Animal Facility Interference), criminalizando a cualquiera que difunda fotos o videos sin el permiso explícito de los responsables de las granjas, aunque lo que muestren las cámaras ocultas sean delitos. El debate no sólo involucró a activistas sino a medios de la talla de CNN y The New York Times. Con la opinión pública reclamando saber, finalmente el gobierno tuvo que dar marcha atrás en varios estados, lo que no quiere decir que la pulseada haya concluido: cada tanto aparecen en los medios senadores que apoyan a las compañías en su derecho de penar a quien muestre cómo se hace la comida.

Pero acá nada de eso parece estar ocurriendo. Lamentablemente para el vértigo del relato, para ingresar a la producción avícola no hace falta inscribirse clandestinamente como productor ni como falso comprador de insumos; tampoco colarse por la noche en un galpón vigilado. Porque nuestra industria alimentaria está bastante expuesta. Así, lo único que hace falta para revelarla es empezar por el principio.

Y el principio tiene que estar donde están los 600 millones de pollos y 8000 millones de huevos que se producen anualmente en Argentina. Esos números —imposibles de traducir en imágenes— no sólo dan la pista de una industria avícola floreciente que se expande al ritmo de un mundo que cada vez pide más y más de estos animales, sino de cuánto cambió todo en menos de treinta años. Los argentinos que en los ochenta comíamos menos de 10 kilos de pollo por años, ahora triplicamos esa cantidad. Además nos convertimos en el tercer productor avícola de Latinoamérica, después de Brasil y México. Las provincias productoras de pollos y huevos son Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos. Pero sin dudas la que lidera la pujanza es la última de las cuatro, que cuenta con las compañías más grandes distribuidas entre sus límites, y con la autoproclamada capital avícola argentina: Crespo.

2. La ciudad de los pollos voladores

El paisaje que conduce a Crespo es aburrido. Alrededor de una ruta plana, todo es verde silencioso. No se ven vacas, no se ven caballos, no se ven personas: se ven unas pocas máquinas enormes que parecen manejadas por fantasmas. Se ven carteles que publicitan *soluciones para el campo*. Y se ve el cielo que lo magnifica todo.

Cada tanto: un pueblo desierto, un pueblo habitado, una terminal, una parada, un rastrojero. Una estación de servicio, un restaurante. Y, finalmente: galpones.

Si algo anuncia la llegada a Entre Ríos son esos inmensos galpones color plata o blancos como huesos que se erigen en medio del verde.

Luego, el espacio se vuelve a vaciar.

Y otra vez se llena.

Y así.

Cuando los galpones son lo único que se ve, el aire adquiere un olor diferente, como si estuviera intervenido por una sustancia que no termina de definirse, una sustancia que a lo lejos ni siquiera se podría calificar como fétida pero que señala que el aire está un poco viciado. Hay que acercarse un poco para olerlo, o detener el auto. Pero ahí está: la única pista que dice que debajo del tinglado no hay materiales, ni autos, ni granos, sino animales.

El ingreso a la ciudad de Crespo es contundente. La escultura de una gallina enorme de metal recibe a los visitantes que cruzan la entrada, mientras el escudo del municipio tiene dibujada otra ave junto a un costal de granos. Crespo es limpia y ordenada con su plaza central, su iglesia, su colegio centenario y claustral. Sus veinte mil habitantes viven aparentemente tranquilos, aunque en los últimos meses el gobierno empezó a instalar cámaras de seguridad en todas las esquinas. Hasta hace poco Crespo también tenía su cuota de modernidad en el mejor sentido: se había convertido en una de las primeras ciudades del país con clasificación y reciclado de basura. Los vecinos lo recuerdan como un proceso largo: acostumbrarse a separar el plástico, los papeles, todo lo que fuera orgánico para un enorme compost colectivo. Pero al nuevo gobierno no le pareció una buena idea y ahora los mismos vecinos están intentando reeducarse al revés, volviendo a mezclar todo.

Por mucho tiempo a Crespo se la conoció como Kilómetro 52. Grupos de casas desperdigadas en aldeas, la mayoría de colonos alemanes del Volga pero también de italianos, rusos y suizos a los que les costaba mezclarse con los criollos. Crespo se llamó Crespo cuando la estación de tren empezó a funcionar como el corazón de la localidad. Unos pocos años después, todavía a principios del 1900, explican los papelititos que describen la ciudad a los visitantes, el arrojito de los primeros emprendedores del lugar volcaron el destino de Crespo hacia la producción de pollos y huevos.

«Yo te voy a corregir: yo no definiría a Crespo como la capital avícola, sino como la capital avícola industrial», dijo la primera persona dispuesta a explicar cómo un pueblo pasa de criar una veintena de pollos y unas docenas de huevos a exportar millones de toneladas. Se trata de Luis Jacobi, director de uno de los cinco (¡cinco!) diarios locales, Paralelo 32 y director de comunicación de la Agrícola Regional, la empresa más próspera de la ciudad que empezó, justamente, como un pequeño emprendimiento de acopio y venta de huevos. La Agrícola tiene hoy un abanico de negocios tan amplio como acopio de cereales, agroservicios, medicina prepaga, corralón y un supermercado que cubre casi una manzana.

«Imaginate un pueblo con chacras, donde muchos tenían sus gallinas y sus pollos —dice Jacobi— las gallinas andaban sueltas volándose de campo en campo. Y eso traía pleitos bastante importantes que podían terminar en juicios. Porque la gallina iba y ponía un huevo en lo del vecino. Y en ese momento un huevo era un huevo: se podía comer o se podía guardar para que la gallina lo

empollara; era difícil de producir y era muy valioso».

Las historias de Crespo alrededor de esos animales están repletas de nombres que hoy son casi una institución para el lugar. Como Luis Teodoro Kaehler el importador de la primera incubadora de huevos de la zona: una especie de hornito que venía del Primer Mundo con el objetivo de cambiarlo todo. «Se trataba de un invento modernísimo para la época porque permitía lo que hasta entonces era imposible: planificar el nacimiento de los pollos». Con la incubadora madurando los huevos artificialmente, las gallinas ya no tendrían que empollar, de hecho no tendrían que hacer nada más que seguir soltando huevos. Así, si alguien quería producir solamente huevos podía seguir con su gallinero, pero si alguien quería criar pollos no tenía más que encargarle a Kaehler pollitos bebés, recién nacidos en el hornito.

Enseguida la idea de Kaehler se multiplicó como todo buen negocio. Y de la mano de otros emprendedores se hizo más ambiciosa. ¿Qué pasaría si se aumentara la producción y los pollos pudieran volar hacia otras provincias? ¿Y hacia otros países? Los sueños de grandeza de Crespo se hicieron realidad la mañana en que un empresario salió caminando de su granja, contrató a un piloto cordobés y volvió volando en el que sería el primer avión exportador de la provincia. En poco tiempo los sueños siguieron creciendo cuando otro empresario se animó a criar pollos extranjeros de razas más rendidoras. Y crecieron todavía más cuando un tercero se decidió a sacar a los pollos del campo para meterlos en un galpón de engorde más moderno. Finalmente, la industria avícola se volvió muy similar a la actual, cuando un cuarto mudó a las gallinas de los gallineros sobre la tierra, a nuevas y proliferas jaulas.

1950. Era el momento perfecto para quien quisiera apostar al pollo y al huevo, los productos estrella de la floreciente industria alimentaria. No sólo en Argentina, sino en todo el mundo.

Estados Unidos había ganado la Segunda Guerra y contagiaba su nueva forma de ver el mundo como música pegadiza: la vida había triunfado sobre la muerte. Era el momento de tener hijos, de tener éxito, de tener dinero, de derrochar abundancia. Había una gran humanidad a la que abastecer y satisfacer. A la que alimentar sin generarle preocupaciones. Una sociedad urbana que se merecía estilo y buenos productos: productos de diseño, productos modernos. Con el avance científico y productivo que provenía de la industria bélica, lo natural fue volviéndose cada vez más un sinónimo de salvaje y retrógrado, además de sospechoso para la salud. Desde darle la teta a un bebé hasta tomar leche sin pasteurizar se convirtieron en actos prácticamente bárbaros. El nuevo paradigma pedía control y seguridad desde el origen.

A los ojos de un científico con buen presupuesto, todo era perfeccionable: un tomate, un grano de arroz, un huevo, un pollo y también lo que come un pollo.

El estudio sobre qué comen los animales que comemos (hoy la base que articula la producción de alimentos) se hizo sobre la urgencia de desarrollar un esquema productivo que respondiera a dos pilares: más tecnología, y optimización de tiempo y espacio. Dicho de otro modo: qué y cuánto darle de comer a los animales para que crecieran lo más rápido posible en el menor tiempo y espacio.

Por supuesto en Crespo, que seguía el minuto a minuto de esas mejoras que se proponían para su negocio, tener una fábrica de alimentos balanceados para alimentar a sus nuevos animales de diseño también fue una idea que se incorporó rápida y exitosamente.

«Darles de comer a todos los animales lo mismo, y generarles las mismas condiciones de crianza, sirvió para fijar estándares de calidad: algo que antes no había», dice Jacobi.

Gracias a la incubadora, las nuevas razas, la selección de ejemplares, los galpones de engorde y las jaulas, los pollos eran cada vez más pollos y las gallinas cada vez más gallinas. Dos especies que sumaban diferencias hasta hacerse abismalmente distintas: «Se fueron seleccionando gallinas ponedoras pequeñas que no comieran tanto y dieran huevos en forma más constante, y pollos que engordaran más rápido y parejo. Selección genética, como se hace con los perros», dice Jacobi resumiendo una parte de esta historia.

3. *Nidos de moscas*

Recorrer Crespo es recorrer una ciudad próspera del Interior del país, aunque sin estridencias que indiquen un derrame de dinero desproporcionado. Los frentes de las casas están bien cuidados con sus flores de temporada y su pintura sin descascarar. Los negocios no son de grandes marcas pero tienen siempre clientes comprando, y la mayoría de los autos no cumplió más de quince años.

Pero —si de lo que hablamos es de una localidad que vive de la producción— su verdadera cara se muestra en las áreas rurales. Allí donde productores de todos los tamaños pueden dar fe de lo que significa, en este caso, vivir del pollo y de los huevos.

Como Marcelo Lell, que vive en una granja con su esposa Alcira y sus dos hijas adolescentes Alejandra y Maia, en la aldea Santa Rosa. Al igual que la mayoría de sus vecinos, los Lell son descendientes de alemanes del Volga: un pueblo que vino al país expulsado de Europa, por donde erraron durante siglos, siguiendo falsas promesas y obligados a durísimos trabajos. Aunque los primeros que pisaron tierra argentina a mediados del siglo XIX tuvieron que incorporar el español, son muchos los que todavía hoy conservan un dialecto alemán que quedó detenido en el 1700 (fecha del primero éxodo) y que fue agregando palabras que lingüísticamente no tienen mayor raíz que el de ir nombrando el avasallante paso del tiempo (¿cómo se dice auto, o avión, o televisión, en el idioma de un mundo que ya no existe?). Las huellas de la persecución que sufrió este pueblo son extraordinarias: las casas ocultan puertas y ventanas, y esconden grandes sótanos preparados como refugios ante un posible ataque de sus perseguidores. Toda la aldea parece temerosa, cerrada sobre sí misma. Los adultos de mediana edad conservan el idioma como un secreto que pocos le transmitieron a su descendencia. Los más viejos, por el contrario, apenas balbucean a regañadientes el español. A los gritos llaman a sus hijos desde las cocinas en un alemán áspero, imponente, incomprensible.

Alejandra y Maia, por ejemplo, entienden el dialecto pero no lo hablan. Mientras guarda los restos del puchero, Alcira, su madre, recuerda que fue un programa de televisión local el que, hace quince años, los puso frente a la idea de que todos ellos en la aldea eran hijos de inmigrantes. «Antes no preguntábamos, ni siquiera entre nosotros», dice mientras mira por la ventana.

Una niebla espesa cubre Crespo desde hace una semana y rompe en una lluvia tenue cada vez que el viento cesa. Afuera, el barro rodea la casa, las telarañas gotean y la humedad hace que los troncos de los árboles parezcan transpirar. Marcelo ofrece botas para ir a recorrer los gallineros, y así, ataviados para la lluvia, avanzamos entre los charcos. A lo lejos se ven un par de vacas arrinconadas cerca de un bebedero, se oyen los llamados de los cerdos entre sí. Aunque hace años que se dedican a la producción de huevos, los Lell todavía conservan algunos animales, y un par de cultivos como para no abandonar del todo lo mágico que tiene el campo.

Entre los huevos y los pollos —la única elección que parecen tener los crespenses, elección que se impone por la especificidad que fue adquiriendo cada industria en su bifurcación de mediados de siglo—, Marcelo no puede explicar por qué eligió los huevos, mientras sólo engorda unos diez pollos para que coma su familia. «Se fue dando así», dice.

«Empezamos con un gallinero en el piso, y tardamos en subir a las gallinas a las jaulas». Tampoco tiene la respuesta al por qué de esa tardanza. En cambio, mientras avanzamos hacia el gallinero, elige contar anécdotas de sus hijos recogiendo huevos del suelo, de sus hijos jugando carreras a ver quién juntaba más («ahí, ese árbol era la línea de largada»), de guerras de huevos al horario de la siesta («empezaban lejos de la casa para no despertarnos»). Porque la de ellos fue siempre una tarea familiar. También cuando decidieron comprar unas cien jaulas usadas, apilarlas y,

sin mucha ciencia, apretujar a las gallinas adentro y esperar a que pusieran la misma cantidad de huevos que venían poniendo, pero dándoles un poco menos de trabajo.

El galpón al que estamos por entrar no tiene mucho que ver con el primero que montaron, empezando porque tiene más del doble de aves: diez mil gallinas que producen casi un huevo por día cada una. Marcelo dice que las jaulas son más modernas, la comida es más rendidora, y los veterinarios encontraron cómo darle en la tecla para que los animales no se enfermen tanto.

Una buena introducción productiva.

Una introducción que no dice mucho.

Porque nadie que no haya visto antes algo así puede imaginar las imágenes, los olores, el ruido que se descubre cuando se abre la puerta que permite el ingreso a un gallinero industrial.

«Pasá, pasá», dice Marcelo y me da un golpecito amistoso en la espalda con el que de algún modo logra hacerme traspasar eso que de repente se impone como un límite infranqueable.

El olor del gallinero es ácido, como un baño químico después de un recital. El sonido de las diez mil gallinas que cacarean una sobre la otra es un único grito que aturde. Y la imagen: las jaulas no tienen más de veinte por veinte centímetros, pero por dentro contienen cinco o seis gallinas cada una. Son jaulas acomodadas una junto a la otra y, a la vez, apiladas una sobre la otra formando largas y altas hileras de gallinas.

El gallinero son inmensas paredes tapizadas de animales que gritan y defecan sin parar y cada tanto expulsan un huevo que rueda hacia una canaleta que une las jaulas horizontalmente.

Es raro, pero resulta que para entender lo que significa diez mil gallinas viviendo juntas es mejor mirarlas de a pocas y de cerca, asomándose a las jaulas. Sin cesar se pisotean unas a otras como si escalándose fueran a llegar a algún lado. En cada jaula las gallinas forman una pirámide que, cuando se rompe, las lleva a atropellarse para sacar mecánicamente las cabezas entre las rejas. Una y otra vez repiten los movimientos como en una coreografía espasmódica. Hace meses que están encerradas y nada podría hacerles creer que van a escapar, y, sin embargo, la resistencia continúa.

Las gallinas tienen los cuellos y los lomos pelados de un rosado sanguinolento. En algunos casos, sus ojos están tan entrecerrados por el fuerte amoníaco, que parecen ciegas. Los picos de estas gallinas son planos, como si hubieran chocado de frente contra una superficie plana. Se los cortan a los pocos días de nacidas, para evitar que se picoteen unas a otras, pero si se quieren lastimar igual se lastiman. Alcanza con que a una le sobresalga un poco de carne de una herida cualquiera para que las otras la ataquen hasta matarla. «No son animales mancos las gallinas: tratá de agarrar una que corre por el campo: es imposible», dice Marcelo. Adentro de la jaula, la vitalidad de las gallinas se traduce en esa lucha incesante de armar montañas y caer, sacar los cuellos y las patas a través de las rejas.

Hace un año y medio que hacen lo mismo. «Son gallinas viejas», dice Marcelo. Algunas están dando huevos cada 36 horas. Otras tal vez estén dando hoy el último huevo de su vida. «Es difícil saber bien cuál ya no está dando. En la canaleta encontrás tres huevos, no podés darte cuenta enseguida cuál es la que hace dos días que no pone. Lo que sí es seguro es que cuando tienen más de dos años ya ninguna pone más», explica.

Mientras caminamos por los pasillos del gallinero, Marcelo desengancha a las gallinas que descubre apresadas entre los alambres de las jaulas. «Hay veces que se ahorcan», dice. ¿Se suicidan?, le pregunto. Marcelo se ríe: «No son tan inteligentes», responde.

¿Cuánto habrá estado observando Marcelo a esos animales con los que convive desde que nació? ¿En qué momento naturalizó estas imágenes?

«Encontré el gallo», me desafía. Parece que son 9999 gallinas y un gallo. Doy varias vueltas por los pasillos buscándolo. La homogeneidad de la imagen es desesperante. A donde mire, sólo veo las mismas jaulas repletas de animales devastados, luchando por salir. El sonido de los cacareos es ensordecedor. Hasta que, de repente lo veo. Solo, en medio de las gallinas marrones, las que dan

los huevos rojos, adentro de una jaula que parece más chica, una jaula en la que no puede ni voltearse, hay un gallo sólido, con las plumas marchitas, posando como si intentara conservar la dignidad. «El gallo las estimula —dice Marcelo—. O eso dicen. Que cuando canta a la gallina le da más ganas de poner». Me paro frente al gallo esperando a que cante. Pero el gallo mudo me mira y nada más, como si estuviera paralizado.

Que ese gallo exista es de por sí algo extraño. Como no tienen que fecundar gallinas y, además se trata de animales crecimiento lento, no sirven ni para la industria de los huevos ni para la de la carne: «Engordarlos es una pérdida de tiempo y dinero», había dicho Jacobi. Por eso, ni bien rompen el cascarón, los tiran al tacho de basura donde mueren asfixiados^[1].

Mientras miramos el gallo, Alcira pasa con una carretilla. Las jaulas tienen soportes que permiten montar una mesa metálica con ruedas con la que se va recogiendo los huevos. Después de recolectarlos tiene que medirlos, sobre unas planchas metálicas con cuatro orificios: las cuatro medidas de huevos en el mercado. «El grande es el que en la ciudad te venden como huevo de campo», explica Marcelo y otra vez se ríe. Con una sonrisa amplia, cálida, amistosa.

Los horarios en las granjas son estrictos, la cantidad de huevos que hay que manipular, limpiar y empaquetar los obliga a ser muy rigurosos. Pero aún así Marcelo todavía se toma su tiempo para mostrarme algo más.

En el pasillo de la izquierda están las gallinas del replume: «Animales viejos en proceso de rejuvenecimiento productivo^[2]».

¿De qué se trata? «De hacer que las gallinas que no están dando huevos vuelvan a poner». Marcelo explica que si uno deja de alimentarlas por diez o quince días, las gallinas pierden las plumas y dejan de dar huevos completamente, para después, doble ración de por medio, volver a hacerlo con ganas.

Encerradas en las mismas jaulas que sus vecinas emplumadas, las gallinas del replume parecen todavía más chicas. Hace doce días que no comen. Miran a las que están enfrente con sus comederos llenos y si bien es imposible saber qué piensa o siente una gallina la imagen es lamentable. Hay algunas que ya ni se paran. Cierran los ojos y sus crestas caen sobre su cabeza ladeada. El pestañeo cada vez más largo, más pesado. Una posa la cabeza sobre la otra. Como si lentamente se estuvieran rindiendo en un silencio profundo. Otra que todavía conserva un poco de energía está tan flaca que se escapa entre los barrotes de la jaula que unos días atrás la apretujaba. No es que vaya a llegar muy lejos. Tambaleándose como si estuviera borracha o aturdida intenta encontrar una pizca de algo entre el guano que arrojan incesantemente las gallinas que siguen siendo alimentadas. El suelo por el que camina bajo las jaulas es caca movediza por las larvas de las moscas: las únicas que parecen anidar en este gallinero. «Probamos todo tipo de venenos para erradicarlas, pero es imposible porque acabar con las moscas es envenenarnos nosotros», dice Marcelo mientras sujeta a una de las escapistas. «Mirá», dice sosteniéndola. Le pellizca la piel del cuello para mostrarme, finita como la piel que cubre las venas de la muñeca: «Es puro hueso, ya no le queda nada. Pero si venís en dos semanas, y sobrevivió parece como nueva. Resucita».

Después de pasar tantos días de hambre y sed, a las gallinas les dan comida extra, con calcio y proteínas, y durante unos meses —que justifican su lugar entre los vivos— vuelven a dar huevos como cuando eran jóvenes. «No es que dura mucho, unos meses, ponele», dice Marcelo. ¿Y después? «Después se puede repetir el replume. Hasta tres veces hay quien lo repite, pero tienen que ser gallinas fuertes, de otra manera no sobreviven^[3]».

A las gallinas muertas en la jaula nadie se las come. Ni siquiera los perros de Marcelo que pasan al lado de una pila de cinco aves muertas, las olisquean y siguen de largo. «Igual, a las que ya cumplieron su ciclo nos las compra el frigorífico, así que a ésas alguien se las come —dice Marcelo—. Por ahí en esos calditos instantáneos, o como pollo, quién sabe^[4]».

Le cuento a Marcelo lo que sé: que las gallinas de estos gallineros se venden a África o a Perú. Y que en Argentina se sirven como pollo en algunos aviones y que sólo unas partes (como las

cabezas) van a parar a caldos o sopas instantáneas. Él me mira, hace una mueca de asco, y toca apenas con la punta de la bota el cuerpo todavía blando de una gallina recién muerta: «Yo una de éstas no me como ni loco», dice.

4. Razones para odiar a las gallinas

Alejandra y Maia son preciosas. Es raro imaginarlas de chicas juntando huevos. Tienen como su mamá las caras rubias, la herencia alemana. Pero sus formas no son de lejos. Marcelo es morocho, de tez blanca y rasgos más rústicos, y sus hijas son la mezcla exacta de los dos. Maia es un poco tímida; Alejandra ya ganó un arrojito que uno imagina va a llevarla lejos. Ahora estudia literatura en Paraná. Milita por una universidad autónoma. ¿Se imagina cuando ya no estén?, le pregunté a Alcira cuando estaban todavía sentados a la mesa. A Alcira se le aguó la mirada. «Para eso falta», me respondió. Aunque sabe que no va a pasar tanto tiempo, cada vez que Alejandra se peina rápido para irse a la ciudad. Y por algo también la apoyan en los estudios. «Queremos algo bueno para ellas», dicen los dos, cada uno a su manera, conscientes de que hoy para tener un gallinero hay que hacer la vista gorda a tantas cosas que sólo se suman motivos para creer que en el cemento aguarda una vida mejor.

Marcelo y Alcira algún día van a quedarse solos en la granja y esta granja va a desaparecer, seguramente absorbida por una empresa más grande. De cualquier forma a Marcelo las gallinas no le gustan. Incluso por momentos parece que las odia y razones no le faltan. Para él la avicultura es una actividad ingrata. Si bien es dueño de sus gallinas y sus horarios, en el mundillo de la producción de huevos los realmente poderosos son los que venden el alimento para los animales, y los que venden las pollas que se transformarán en gallinas ponedoras. Un negocio que, desde la época de Luis Teodoro Kaehler —aquel precursor de la producción industrial crespense— quedó concentrado en pocas manos.

Cuando le pregunté a Marcelo por qué no criaba pollas me habló de algo parecido a la suerte, al destino, a eso tan difícil de explicar que se traduce en que unos queden de un lado y otros del otro. «Aunque también es complicado eso de criar pollas», dice después.

A las pollas que nacen para este tipo de producción intensiva hay que vacunarlas más que a un chico recién nacido. Son entre 11 y 15 vacunas que se mezclan en la comida, se ponen como gotas en los ojos, o con inyecciones intramusculares. También hay que cortarles el pico que en la naturaleza usarían para alimentarse, atraer a la pareja, comunicarse, armar nidos o defenderse, pero que en una jaula de dos por dos sólo les sirve para atacarse y comerse entre sí, como caníbales^[5].

¡Recién entonces —vacunadas y desplicadas— empiezan a adaptarse al encierro.

Le pregunto a Marcelo si cree que las gallinas son fuertes. «Acá la única fortaleza la tiene el que trabaja», es su respuesta.

Marcelo alguna vez quiso dedicarse a la política. Incluso se candidateó para concejal y sus amigos aseguran que ganó pero sus enemigos adentro del poder sabotearon su designación. «En pueblo chico el que manda es el que tiene plata», dice. Como sus sobrinos.

El campo de Marcelo linda con el de sus sobrinos, hijos de su hermana mayor y protagonistas de la parte de la historia en la que parece cayó la suerte, el destino del éxito. Cuando el padre de Marcelo murió los once hermanos se repartieron las tierras. Algunos vendieron la parte que les tocó. Otros ya no trabajan el campo. La hermana de Marcelo se quedó con las tierras de al lado, hizo buenos negocios, después se murió y hoy sus hijos (los sobrinos de Marcelo) son ricos. Tan ricos que armaron una empresa acopiadora de huevos que compran a productores como Marcelo, y luego comercializan a todo el país. «Ellos me venden todo. Las pollas a diecinueve

pesos cada una. Hace poco estaban a dieciséis, pero ahora todo aumenta. También me venden el alimento y después me compran los huevos, porque lo más importante de su negocio es la empresa de acopio. Pero no son buena gente mis sobrinos. La semana pasada me bajaron cinco pesos el cajón. Sin decirme nada. Y yo pensé que me había confundido, o que les había dado algún huevo sucio, algún problema. Entonces los llamé. Pero me dijeron que no, que ese día lo pagaban eso porque habían tenido no sé qué problema con un distribuidor. Para mí significó mil pesos menos. La plata que necesito para comer una semana».

Marcelo si pudiera elegir preferiría volver a trabajar con el tambo (una de las crisis más profundas y sostenidas que sufre el campo desde hace quince años es la desaparición de los tamberos). Tiene unas doce vacas separadas de sus terneros que cría como guachos hasta que los carnea y los hace asado, puchero o salamín. A sus vacas las ordeña todas las mañanas y saca más o menos 180 litros de leche que vende fresca entre vecinos de confianza. Es un tambo viejo, de treinta años, pero a Marcelo le funciona. «Me gusta el manejo con los animales. Pelearme con ellos también. Pero no puedo dedicarme a eso. Las gallinas dan mucha plata, las vacas lecheras, ya no», dice como si repitiera algo que se dice a sí mismo todos los días.

En una buena racha, sus 10000 gallinas dan más o menos 10000 huevos por día. 3650000 huevos por año.

Mucho, parece.

Aunque nada a comparación de las cantidades siderales que está buscando actualmente producir la industria.

5. Razones para amar a las gallinas

A pocos kilómetros de lo de Marcelo, la granja de los Barón tiene el césped prolijo, como recién cortado. Es la primera diferencia con el resto de las granjas: que haya césped, no pasto. Los perros son la segunda. Muestran los dientes y nos acorralan adentro de la camioneta, del otro lado de puerta. «Los Barón se quieren volver una empresa grande, por eso ya no se juntan con nosotros», había dicho Marcelo antes de despedirme. «Pero si querés ver hacia dónde va todo, tenés que ir ahí. Una granja como la mía ya está en extinción», dijo.

Rosalía Elsesser de Barón es una mujer de rasgos fuertes. Más de Rusia que de Alemania. También rubia, también de ojos claros, parece cansada y un poco impaciente por el horario. Tiene poco más de cuarenta años y un hijo de no más de doce, vestido entre jugador de fútbol y estrella de rap. Le explico usando la menor cantidad de palabras posible que no me conoce, que estoy escribiendo un libro, y que me dijeron que si quería ver una granja moderna tenía que pasar por la suya. Los perros ladran. Creo que no escucha nada de lo que le digo. Les grita a los perros que se callen y al hijo que abra la tranquera, y como si fuera algo que escucha todos los días dice: «Pasá, pasá rápido que yo tengo mucho que hacer».

El gallinero es el triple de tamaño que el de Marcelo y por dentro está todo revestido de aluminio reluciente. Las jaulas —brillantes y nuevas— no se apilan de a tres sino de a cinco. Y en cada jaula no hay cuatro o cinco gallinas sino diez o doce. A simple vista no hay gallinas heridas. Tampoco el olor es tan fuerte. Rosalía explica que son todas pollas nuevas, «por eso las ves así de espumosas: llegaron esta semana y ponen huevos duros y fuertes como pelotas de golf».

El sonido, esa mezcla inconfundible de alas que se golpean con furia, y el cacareo enajenado es lo único que recuerda al gallinero de Marcelo. El resto no se parece en nada: no hay olor, no hay plumas volando, ni polvo; ni moscas. Es difícil incluso pensar que lo que hay detrás del aluminio brillante son animales. El diseño y la tecnología son avasallantes.

René Descartes aplaudiría de pie^[6].

En un lugar así no hay manera de que nadie vea a estos animales como otra cosa que como cuerpos vacíos a los que se les pueden aplicar las leyes de la física y la mecánica.

Miles de gallinas apiñadas, formando adentro de sus cuerpos el huevo que soltarán mañana.

Habiéndose desprendido como por arte de magia de lo más asqueroso del asunto (la mierda, las moscas, el olor), ¿acaso Rosalía podría ver adentro de las jaulas algo más que límpidas piezas de una máquina que larga proteínas?

Rosalía aprieta un botón y a nuestro alrededor todo empieza a moverse. «¿Esto es lo que querías ver?», pregunta a los gritos mientras el sonido de un motor se suma al del cacareo. Entre las jaulas todo empieza a sucederse solo: corren cintas transportadoras por las que viajan planchuelas de metal (como las que arrastraba Alcira) que se cargan automáticamente de huevos. Debajo, otra cinta transportadora se lleva la caca de las gallinas quién sabe a dónde y vuelve limpia. Dentro de cada jaula los bebederos se llenan de agua fresca, los comederos remueven su picadillo. Todo transmite la impoluta seguridad de un quirófano, el movimiento incesante genera el efecto distante de algo que se ve por televisión.

«Vamos para allá», dice Rosalía señalando el otro galpón. Los huevos giran a nuestro alrededor. «Escuchá», dice Rosalía dando una última mirada de orgullo hacia atrás: «Es el sonido del dinero».

Contiguo a ese gallinero están las monedas de oro: el galpón donde se acumulan los huevos. Un cuarto parecido a un depósito repleto de maples enormes de cartón de tres colores diferentes, a la espera del camión que los distribuirá por los comercios de todo el país. Pero si este galpón es especial es porque ahí sucede la única actividad manual —más allá del apretado del botón— que queda en esta granja. «Me estoy despidiendo de lo último que hacen mis manos», dice Rosalía mientras aprieta un huevo que parece irrompible. De la cinta transportadora, los huevos caen en una canasta a una gran velocidad. Rosalía los mide en un medidor igual al que usaba Marcelo y los reparte entre chicos, medianos, grandes y extragrandes.

Todos los días, dos veces por día, Rosalía llena y llena cajas y cajas hasta completar los 80 cajones que le dejan 10400 pesos por jornada.

¿Lo hace todo sola? «Desde que soy así que ando entre los huevos», dice y con la mano roza el suelo sin dejar de repartirlos según su tamaño. «Con esta tecnología no es un trabajo que demande mucho tiempo. Pero sí es un trabajo diario». Rosalía explica que con dos horas de su día ya terminó su labor, pero no puede tomarse vacaciones porque lo último que haría sería contratar un empleado. «Tengo 700 mil pesos sólo en gallinas. Millones en este galpón. Hice la cuenta y es mucho más barato automatizar que contratar a alguien. Uno le puede enseñar a alguien a trabajar, pero no a tomar el negocio como propio. Para eso estamos mi marido y yo. Y para eso van a estar el día de mañana mis hijos, a los que no les dejo un gallinero sino una empresa», dice.

Además del botón, para que no se le pase nada, el gallinero está cercado por alarmas: los comederos, los bebederos, las cintas. «Si algo pasa, por ejemplo si se traba la puerta o se apagan las luces, no importa si son las tres de la mañana, suena la alarma y hay que salir de la cama. Porque vos las ves así prolijas pero las gallinas no dejan de ser animales con sus cosas», dice.

Cuando la fábrica se complete con el selector automático de tallas y empaquetado de huevos, Rosalía no tendrá más que hacer que pararse junto a la puerta a contemplar la máquina perfecta y velar por su seguridad.

La salud de esos animales de casi un millón de pesos desvela a Rosalía como nada en el mundo. Que se meta un gorrión salvaje puede ser sinónimo de que se cuele cualquier enfermedad. «Y si se mete una garza ni te cuento. Atrás de la casa tengo faisanes y pavos reales. Antes de tener este galpón los tenía corriendo por todo el campo. Pero ahora, até al faisán y a los pavos no los dejo ni salir. Todas las noches apagamos las luces y salimos con la escopeta a dispararles a los pájaros, porque si algo se mete en el galpón con tantos animales pegados unos a otros, puede ser fatal».

El miedo de Rosalía por las aves silvestres no es descabellado. En su organismo los pájaros

portan toda la reserva genética de virus gripales que se conocen. Si volaran por ahí contagiando a una sola gallina del corral, la peste se esparciría en cuestión de horas. Y un ataque como ése sería sinónimo de devastación: o porque se moriría el gallinero, o porque representarían un peligro para la salud de todos, y habría que liquidarlos como sucedió en los gallineros y criaderos de pollos asiáticos cuando fueron golpeados por el virus H5N1 en 2003: una de las últimas alertas por pandemias que tuvo la humanidad y que surgió, justamente, de un lugar como éste. Por eso cada anochecer, a la hora en que los pájaros vuelven a sus nidos, Rosalía dispara con escopeta junto a su marido a cualquier cosa que vuele cerca^[7].

Rosalía sigue hablando de su temor a los pájaros sin dejar de trabajar. Manipula los huevos casi con brutalidad. Uno tiene la idea de que los huevos se rompen fácilmente, pero van por esas cintas, caen a la canasta, los colocan sin mucho cuidado y no: siguen enteros. «Éstos son de pollas, durísimos. Después se empiezan a ablandar y hay que darles más calcio a las gallinas para que no salgan sin cáscara», explica.

Rosalía describe a su gallinero como un «galpón modelo», y me pregunta qué emprendimiento voy a poner yo, le digo que nada, le recuerdo que le dije que estaba escribiendo un libro. Tampoco escucha, ni le interesa ese segundo intento de explicación. ¿Puedo dar una vuelta completa?, le pregunto. «Como quieras», responde.

Avanzo por el gallinero de cuarenta mil gallinas y lo que de lejos parece una pulcra fábrica, se revela cuando se repite la imagen de los animales intentando sobrevivir en el hacinamiento, sin poder dar un paso hacia delante o desplegar las alas.

¿Y el gallo?, le pregunto a Rosalía después de dar vueltas sin encontrarlo.

«¿Qué gallo?».

En la granja que fui antes tenían un gallo entre las gallinas porque dicen que las motiva, le explico.

«Las gallinas no necesitan motivación para poner huevos. Las gallinas siempre ponen hasta que no ponen más», es su respuesta.

De granjas como la de Marcelo y la de Rosalía viene casi el ciento por ciento de los huevos que comemos. En la facultad de Veterinaria, en la cátedra de Producción Animal dedicada a avicultura no enseñan ningún otro modo de producir huevos que no sea ése. Y nadie lo cuestiona.

Son muchos huevos. Pero muy diferentes de los huevos de antes. Por los alimentos que reciben las gallinas, la falta de sol y movimiento, tienen dos tercios más de colesterol, tres cuartos más de grasas saturadas, dos veces menos omega 3 (o grasas buenas que contrarrestarían el colesterol), tres veces menos vitamina E y A, siete veces menos betacaroteno que los huevos naturales y cincuenta veces más posibilidades de estar infectados con salmonella: una bacteria que aparece a granel en estos establecimientos.

No es algo de lo que se haya hablado poco, ni siquiera algo que muchos productores no sepan, pero en nuestro país, el debate sobre estos animales enfermos y débiles que dan comida débil y enferma, es uno que, públicamente, no se está teniendo. Lo único de lo que se habla es de una industria que crece.

6. Diseña tu propio pollo

Esto también explicó Luis Jacobi: salvo porque salen de un huevo y tienen plumas los pollos que comemos son muy diferentes de los que criaban productores como Don Vittorio (tal vez por eso los Don Vittorios que voy a conocer en un rato tampoco se parecerán en nada a aquél). «Son razas mejoradas con tiempo y ciencia», dijo. «Ése es el único truco».

Si es difícil rastrear cuál fue la primera gallina ponedora industrial, con el primer pollo no

ocurre lo mismo. El primer parrillero —como se lo conoce actualmente— o El Pollo del Mañana —como se lo publicitó entonces— salió en los diarios del mundo en 1946 luego de que su creador, Charles Vantress, un granjero de California, ganara el primer premio de un concurso lanzado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos. La consigna era clara: había que dar con un pollo con más pechuga, que comiera lo justo y necesario y creciera en el menor tiempo posible. Vantress hizo cruza y recruza y el ejemplar que generó se volvió enseguida una sorpresa que en pocos años se tradujo en un boom.

Cinco décadas pasaron desde la presentación de ese animalito. Cincuenta años de puro éxito en los que el apellido Vantress no sólo sobrevivió sino que se convirtió la marca de una de las diez líneas genéticas que existen, de las cuales en Argentina se consiguen cuatro: Cobb Vantress, Ross, Arbor Acres y Hubbard. ¿Diferencias entre ellas? Pocas y sutiles: a fin de cuentas se trata de animales salidos de laboratorios multinacionales que compiten para perfeccionar el mismo animal pechugón, vago y de crecimiento precoz, que terminó enterrando en el olvido a los pollos argentinos, que prácticamente no existen más.

El camino del pollo desde su importación es alucinante. Los que llegan al país para armar la línea productiva local son costosos ejemplares que se llaman abuelos: vienen en avión privado a granjas reproductoras —versiones sofisticadas de las incubadoras de Kaehler— donde los reproducen por miles (60 mil, aproximadamente). De ellos surgen los padres (500000) que terminan dando los 540000000 pollos de consumo que se enviarán a galpones de engorde.

Abrumador.

Pero hiper controlado.

Todos esos miles de millones de pollos son incubados en plantas que parecen sucursales de la NASA, donde tienen establecido el día y el horario en que deben romper el cascarón. Los que se pasan de ese momento van a la basura porque se presupone que no van a ser tan saludables como el resto. Los que nacen pasan sus primeros días adentro de cajones a temperatura constante. Luego son distribuidos dentro de sus cajas, en un camión que los llevará por un largo recorrido hasta alguna de las 3900 granjas que hay en nuestro país, cuya superficie sumada llega a más de 8000000 de metros cuadrados, con millones de pollos todos idénticos, con pechugas que crecen como si estuvieran rellenas de levadura.

¿Por qué doble pechuga? ¿Quién prefiere esa carne insípida sobre el muslo o la pata, aparte de las personas que siguen dietas furiosas? ¿Fueron los comensales los que reclamaron el rediseño del pollo o la industria impuso el gusto siguiendo sus necesidades?

«Más carne sobre la misma carcaza», «un animal que se mueva menos que uno de patas largas y no pierde los gramos que perdería si anduviera corriendo por el galpón», y, «de todas las carnes, la pechuga es la que crece más rápido, como inflada»: las respuestas de los productores varían entre esas tres alternativas. Aunque todos coinciden en que ningún comensal elegiría hoy el pollo de antes.

¿Y, vos? ¿Por qué preferías la pechuga?, le pregunté a mi abuela. «Yo no la prefería, era lo que quedaba —respondió—. Y ahora es lo único que se consigue», dijo volviendo a esa resignación que siempre le sale cuando hablamos de pollo.

Sea por el motivo que fuere, el pollo con toda esa carne blanca extra dejó de ser la comida que era: una que estaba relacionada como ninguna otra con el placer de servir a la mesa un poco de campo. El pollo no era como las otras carnes: trozos desdibujados de un animal que costaba imaginar con cabeza. El pollo se asemejaba más a un ave recién cazada, que permitía actos lujuriosos, como escarbar entre sus órganos con el tenedor y el cuchillo. Los chicos y otros no tanto, lo comían con la mano. Y no había quien no sucumbiera cada tanto a esa piel crocante, crujiente, salada.

El pollo era una fiesta.

Era.

Hoy el pollo está desplazado por una nueva idea de pollo en una cultura donde el placer gastronómico también se resignifica y desdobra y limita a pasos acelerados.

Así, cuanto más perfecto se vuelve el universo mecánico que reviste a la producción animal, más parece que estuviéramos frente a la producción de otra cosa que nada tiene que ver con la comida: empezando porque no hay forma de sentir apetito en una granja industrial.

«Me hace acordar a los legos que armaba cuando era chico», dijo un inspector del SeNaSa mientras inspeccionaba el galpón recién construido en las afuera de Crespo con capacidad para 50 mil pollos todavía vacío de animales. «Es alucinante. Las cosas que están haciendo son alucinantes», repetía para sí y para el orgulloso empresario que lo iba guiando por tinglados kilométricos hasta pararlo en el centro de uno de los 33 galpones de esta ciudad de animales todavía vacía.

En total el emprendimiento en cuestión está conformado por 11 granjas. Cada una tiene 3 galpones de los que saldrán 150 mil pollos para faena por semana. Y sin embargo para el empresario esta producción no es más que una pequeña pata alternativa de un inmenso negocio de granos de exportación. «Los pollos son hoy por hoy un buen valor agregado para una pequeña porción de la cosecha de nuestros campos de maíz», dice el empresario que asegura haber hecho en los galpones una inversión de 5 millones de dólares. «Es un dinero que se recupera enseguida porque los pollos tienen eso: se crían rápido, por eso la avicultura no para de crecer».

Estamos rodeados por un inmenso tinglado con paredes metálicas provistas de cortinas de plástico que apenas dejan filtrar unos rastros de aire; los comederos rojos parecen juguetes Fisher Price. El sistema de agua es una especie de caño repleto de tetinas que cuando cada uno de los miles de pollos lo presionen desprenderán un número exacto de gotitas. Si bien en nuestra recorrida el espacio está bañado por una fuerte luz de mediodía, cuando este lugar esté lleno de pollos lo que habrá será una luz artificial prendida durante casi veinticuatro horas, lo que hará creer a los pollos que no hay noche obligándolos a comer sin parar. La temperatura también se irá graduando de los más de 30 grados que necesita el pollo en sus primeros días, a los 25 con los que vive cómodo en los últimos.

Cuando el hombre que recuerda su infancia armando y desarmando juguetes firmes la autorización, los pollos llegarán a este lugar de una planta de incubación y serán contenidos en el 25 por ciento de la superficie del galpón, utilizando una cortina plástica que se irá corriendo a medida que los animales ganen peso. Aunque la idea es que los pollos nunca tengan demasiado espacio: el movimiento es sinónimo de pérdida de calorías y acá lo que se necesita es que el pollo engorde. Se calcula que tiene que haber entre diez y quince aves por metro cuadrado, que es lo mismo que decir que cada pollo tendrá una baldosa para acostarse, pararse, estirarse, comer, batir las alas. Una máquina productora de carne, el engranaje de una fábrica que funcionará prácticamente sola.

7. Mundo integrado

Francisco dice: «Pasá, pasá. Es sólo un rato hasta que te acostumbrás». Corre la cortina plástica del galpón, tose dos, tres veces, y se para entre los pollos que hacen espacio como pueden. El olor a amoníaco es tan fuerte que cierra la garganta y hace llorar los ojos. El galpón es más chico que el del empresario pero tiene una estructura similar aunque, atestada de animales, pierde toda la idea aséptica que tenía vacía.

«Acá se crían 40 mil pollos», dice Francisco: 30 años, casado y con 3 hijos para los que espera «algo mejor que esto». Hasta hace unos años Francisco sembraba maíz, engordaba chanchos, vendía huevos caseros a los negocios de la zona y cultivaba una huerta que recuerda bastante grande. Pero el boom del pollo, que prometía más dinero en menor tiempo, lo sedujo, como a tantos

productores medianos de la zona. «Antes era un independiente —dice— ahora soy un integrado». No se trata de un empleado formal sino de un contratado que cría pollos para una empresa líder. «Ellos me mandan todo: los pollitos bebés, la comida, el gas, la cama de pollo (una mezcla de cáscaras de granos que hacen de suelo) y a un veterinario que viene a controlar cada 15 días. Yo crío los pollos, y ellos los vienen a buscar y, si todo salió bien, me pagan por el pollo terminado».

Es otro día de humedad y lluvia tenue, un clima similar al que había el día que conocí a Marcelo. Los pollos nos rodean, como si fueran bolas de plumas tapizando el piso. Son animales de 30 días y, todavía les quedan unos cuantos gramos por engordar, pero el espacio en el que se posan resulta diminuto: apenas pueden darse vuelta o llegar al bebedero sin pasarle por encima al pollo que está adelante. Todos tiene las plumas marchitas y algunos muestran peladas rojas en el lomo porque al igual que las gallinas, los pollos también se comen unos a otros cuando les sobreviene el estrés, el aburrimiento, o las dos cosas. Son pollos de ojos rojos, entrecerrados, de ojos que parecen ciegos y un andar tambaleante, como si estuvieran medio drogados.

Le pregunto a Francisco si sabe por qué los pollos están así, si cree que es por efecto del encierro y el hacinamiento o por el clima o por otra cosa. Responde que todo está en la comida. «Mirá lo que es este alimento —dice—. Olelo». Además de los ingredientes más obvios (maíz, cáscaras de granos y maní), la comida de los pollos industriales puede contener cosas insospechadas como conchillas de ostras, harina de pescado, hueso y harina de sangre (de otros pollos o gallinas, o de vacas o cerdos). «La comida huele más a carne podrida que a otra cosa», dice, aunque ahí no termina el análisis. Porque entre las sustancias invisibles que se mezclan en el alimento del pollo hay también pigmentantes (sin el sol, lo único que le da un color más saludable a la carne del pollo es eso), antioxidantes, y sobre todo antibióticos. Un alimento superpoderoso para un animal que se parece cada vez más a un *expandable*, esos animalitos de gelatina que crecían bajo el agua triplicando su tamaño en unas semanas. Si un pollo de Don Vittorio llegaba a los 2 kilos en 80 días comiendo casi 6 kilos de comida, los pollos en el galpón de Francisco alcanzarán los 2 kilos y medio antes de cumplir 50 días y habiendo comido 500 gramos menos.

«Cuando la gente tiene miedo por las hormonas se olvida de que hay cosas peores como los antibióticos que les meten en la comida a lo pavote. Si no les dieran remedios los pollos vivirían enfermos y, además, no crecerían tan rápido». Francisco dice que cada vez que cría a sus propios pollos hace la prueba: «Me separo algunos para comer con mi señora y a éstos no les doy toda ésta porquería: sólo granos y lo que puedan picotear del suelo: y no crecen ni por casualidad tan rápido».

La explicación científica detrás del milagro de los antibióticos es sencilla. Los antibióticos combaten las bacterias que viven dentro del intestino de los animales, enlentizando su metabolismo, lo que los lleva a engordar. «Es tan importante el antibiótico en el engorde que le cambiaron el nombre. Cuando vos ves la lista de ingredientes dice promotores de crecimiento».

El principal problema con el uso extendido de antibióticos en producción animal (se usan también para controlar enfermedades y promover el engorde de vacas, cerdos, pavos) es que comenzaron a aparecer enfermedades propagadas por bacterias, para las que no hay cura. Si bien uno tiende a pensar que eso sucede porque quien come esos pollos termina medicándose a través de la carne con pequeñas dosis de antibióticos que generan resistencia, lo cierto es que lo que se fortalece y se vuelve resistente es la bacteria en sí misma. Es un caso asemejable al de las cucarachas frente al Raid o los mosquitos con el OFF, las bacterias evolucionan rápidamente, fortaleciéndose de generación en generación a medida que las combaten.

Así, lo que está haciendo la industria mientras alimenta a sus animales con remedios es un experimento a gran escala: están desarrollando microorganismos mutados, más vigorosos, que traspasan la información evolutiva a su descendencia armando un ejército de enfermedades que pueden acorralar a la humanidad.

Las víctimas, entonces, somos todos: quienes comen carne o huevos con bacterias, o quienes están en contacto con esos organismos en lugares insospechados.

En 2004 un estudio de la Universidad de Georgia descubrió una buena camada de los genes resistentes a los antibióticos (o integrones) en las camas de pollo de los criaderos. El hallazgo fue un escándalo, y sin embargo no sirvió para profundizar una discusión que mantiene al mundo dividido: de un lado la industria alimentaria y farmacéutica unida en el negocio, y del otro científicos y médicos cada vez más preocupados.

En 2012 un grupo de científicos alemanes hizo pruebas sobre pollos que estaban a la venta en diferentes supermercados de su país, y en uno de cada dos encontraron bacterias resistentes a antibióticos que podían pasar a los humanos.

Según ese mismo estudio, en Alemania se utilizan 784 toneladas de antibióticos por año para producir diferentes carnes. En Estados Unidos, donde esa cifra asciende a 13 mil toneladas, los costos en salud que trae intentar combatir estas bacterias resistentes fue en 2009 de entre \$16600000000 y \$26000000000. En Argentina rastrear las cantidades de remedios usados para animales es un trabajo que todavía no hizo nadie.

«¿Qué sucedería en el mundo si los antibióticos perdieran su efectividad?». La pregunta fue formulada en el Foro Económico de Davos, llevando a un terreno insólito una preocupación que muchos médicos del mundo han estado expresando cada vez que pueden. «La vida sin antibióticos podría recrear el mundo de Dickens. La neumonía podría liquidar masas enteras, cualquier nacimiento se volvería un potencial desafío de la vida, la tuberculosis nos devolvería a los días de Mimi en *La bohème*, y muchas cirugías básicas o incluso procedimientos dentales se volverían imposibles si perdiéramos la capacidad de luchar contra las infecciones», escribió a propósito de eso Stanley M. Bergman, CEO de Henry Schein, una compañía médica y veterinaria preocupada por el avance de enfermedades que ya no pueden ser combatidas por las drogas tradicionales. «¿Un escenario de ciencia ficción? La lamentable verdad es que a causa del sobreuso de antibióticos la resistencia está desarrollándose más que nunca. Y con la evolución microbial sobrepasando la invención humana ese escenario es posible».

«Están jugando con fuego. Y eso es algo que lo saben todos. Lo de los antibióticos es una parte importante. Otra es la superpoblación de pollos. Cada vez nos mandan más animales —dice Francisco—. Y cuando se ponen gordos no sabés dónde meterlos. Y eso es peligroso porque es más difícil mantener el lugar en condiciones». A medida que la charla avanza, Francisco se parece cada vez más a un crítico experto que a un trabajador de la industria.

¿Qué te gusta de tu trabajo?

«No sé si podría decir que algo me gusta. Te puedo decir que es más rápido. Pero gustarme, gustarme. No. Nada».

Y, sin embargo, la integración de productores es uno de los aspectos que más enorgullece a la industria. «Todos pueden trabajar sin tener un gran capital», explicó el empresario que todavía estaba construyendo sus granjas. «Y las avícolas los necesitan porque cada vez están obligados a producir más. Es un modelo del todos ganan».

Pero para Francisco no es así: «Si hacés el balance de un lado tenés que es un trabajo más estable: el campo tienen sus cosas, la inclemencia del tiempo, las fluctuaciones de precio que le pagan al productor. Todo eso. Pero esa estabilidad que da este trabajo se paga con dejar el campo. Ya no hay sol, no hay aire, ni tiempo para sacarle mucho más a la tierra. Nosotros ya alquilamos el campo para soja y nos quedamos sólo con esta parte de los galpones. Mi señora acá no se acerca. Y yo estoy siempre con este olor que vas a ver que no se te va con nada. Los ojos te arden y si querés espantar las moscas tenés que fumigar y fumigar hasta que se te gastan los pulmones. Es trabajo, pero hay que decir también qué tipo de trabajo».

El frío se cuele por el suelo húmedo y los pollos chasquean sus picos como si tiritaran. «Son días difíciles», dice Francisco mientras me lleva a ver los diez pollos que se murieron hoy (un número de pérdida que está dentro de los márgenes esperables).

La pila de pollos muertos está en un rincón cerca de la puerta. Un grupo de pollos vivos

descansa encima, como si los estuvieran empollando. Antes Francisco se apuraba a sacar los cadáveres ni bien los encontraba. Pero después, con la costumbre de dejarlos un rato más hasta que se muriera el último del día, se fue volviendo menos riguroso. Ya tampoco los entierra en un pozo como hacía antes: los deja pudriéndose en algún lugar del campo donde no llega a verlos.

Los pollos muertos adentro del galpón tienen los ojos abiertos al igual que los picos y están tiesos e hinchados. Unos yacen retorcidos sobre sí mismos, otros tienen la pechuga inflada, como si hubieran caído de espaldas reteniendo el aire. Francisco explica la diferencia entre los primeros y los segundos: «El frío los dobla hacia delante; a los otros, los que están boca arriba, les dio un infarto de comer tanto».

No hay veterinario ni productor que no reconozca que el chaleco químico que los hace sobrevivir y seguir engordando no puede evitarles el estrés. Tampoco que la mayoría de los pollos llega al matadero con la piel lastimada, dolores articulares, insuficiencias de todo tipo y algún que otro hueso roto. «¿Ves ése que anda rengo? Es porque ya está gordo y se le doblaron las patas. A muchos pollos se les doblan las patas de tanta pechuga», dice Francisco. Pero no sólo se trata de las patas. Los órganos de esos pollos también están subdesarrollados para el crecimiento acelerado que se les exige y el corazón no siempre les aguanta. Por eso, dice Francisco: «El infarto debe ser de lo que más se mueren. Más que de refrió porque los antibióticos no les sirve para el corazón^[8]».

8. El mundo tiene hambre

Ni siquiera hace falta escarbar en el sufrimiento de esos animales. Para algunas personas como mi abuela recuperar el sabor y la consistencia del pollo es un buen motivo para ir en busca de alternativas. Otros pueden encontrar el impulso en devolverle los nutrientes a su comida. Ni que hablar quienes quieren sentirse a salvo del batallón de virus y bacterias y las toneladas de antibióticos que se cuele entre la carne y los huevos. O aquéllos que entienden la pauperización de la vida de los pequeños y medianos productores avícolas como una señal de que todo anda bastante mal tierra adentro. Y están los que no aceptan que les vendan por pollo argentino un animal que en realidad se origina en Estados Unidos, Holanda o Francia.

La búsqueda no es fácil y para todos hay respuestas a medias. Eduardo, hijo de un inmigrante español que había escapado de la Guerra Civil, produce huevos naturales que vende en algunas dietéticas de Capital Federal y La Plata, sólo para darle el gusto a su padre: pero es un negocio tan pequeño que no representa ni siquiera una solución gastronómica constante para sus propios clientes. Hay muchos casos de emprendedores que se ponen a producir pollos al aire libre como un pasatiempo: venden entre amigos, o no venden para nada. También está Zulma Canet: veterinaria de INTA Pergamino que trabaja denodadamente para difundir la línea genética de pollos argentinos camperos, desarrollada a partir de gallinas francesas, que se parecen un poco más a los pollos de antes (son estilizados y tienen casi obligadamente que crecer en espacios amplios donde puedan recibir la luz del sol y moverse con libertad), pero que no logran salir de microemprendimientos como el de Eduardo, o de los patios rurales del Interior del país donde se los cría para el autoconsumo.

Y finalmente está el emprendimiento de pollos naturales más exitoso de este momento. Presentes en ferias orgánicas de Buenos Aires, en cuanto puesto y mercado itinerante hay, en charlas y revistas alternativas, y dentro de todos los camioncitos naturales que recorren la ciudad para distribuir a domicilio, Coeco parecía ser eso que buscan los que pueden (y tienen cómo pagar entre un 40 y un 60 por ciento más que lo que pagarían por huevos y pollos convencionales).

Las siglas de Coeco remiten a una cooperativa de productores entrerriana. Y, sin embargo,

para encontrar a su mentor no hay que irse a esa provincia sino a una casa en Lomas de Zamora.

Jorge Velayos hasta hace muy poco era un empresario del transporte (dueño una línea de colectivos de zona sur). Ahora tiene 75 años, vive en una casa de grandes persianas de madera clara y lustrada y dirige esta empresa de pollos.

Todo en su hogar lleva a pensar en un abuelo: primulas, muñequitos de cerámica y cristal de Murano, vírgenes y portarretratos de familia, sillones tensos e inflados y el aire un poco gastado por la siesta del día. Pero Jorge de típico abuelito no tiene nada. Tal vez por eso cuando se jubiló sólo supo encontrar la forma de seguir trabajando.

Era 2001 y se había ido con Rosa, su mujer, al pueblo donde ella nació, un pequeño caserío cerca de Villa Elisa en Entre Ríos. «Sabía que era un pueblo chico pero no esperaba encontrarme con tanta desolación. Era un lugar olvidado del que todos parecían estar huyendo quién sabe a dónde. Sin estación de tren, sin trabajo, sin futuro».

Con tiempo y nada mejor que hacer, Jorge se propuso revivir a ese pueblo. Y eso les dijo a los vecinos: que iba a devolver la vida al lugar, que incluso podían transformarlo en destino turístico. «Hicimos un censo: encontramos cincuenta y ocho camas vacías que podían acondicionarse para recibir gente. Luego buscamos un plato típico, y encontramos un pollo a la naranja con arroz que se cocinaba en varios hogares. Lo siguiente fue agregar cosas que ya no se hacían, porque cuando los lugares se empiezan a vaciar pasa también eso: ya las personas ni se juntan, ni se divierten, nada. Hicimos una convocatoria y armamos un fortín criollo, con veinticinco jinetes. También pintamos la estación y, después de mucho insistir, logramos que nos regalaran una zorra». Hasta cuartel de bomberos hizo Jorge en ese pueblo por el que nadie daba un peso. «Pero lo que seguía faltando era trabajo».

«Me fui al INTA y ahí, después de una serie de reuniones me entusiasmé con lo del pollo». Jorge conoció a Zulma Canet en plena crisis y ella le habló de sus pollos camperos y él no lo dudó. «Yo sabía que teníamos que hacer algo diferente. Y Zulma me dijo: no vas a encontrar nada más diferente que esto».

Jorge convocó productores que quisieran empezar a trabajar, «les dije que íbamos a hacer los mejores pollos del país». Y algo de eso había: los pollos camperos son más sabrosos, más nutritivos, más intensos. Tienen la carne más firme porque pueden moverse, bajo el sol. «Pero nos fuimos dando cuenta de que las personas preferían la otra genética, la comercial. Además a los productores les resultaba más difícil de criar. Entonces, finalmente, empezamos a producir los doble pechuga, pero con las técnicas de crianza pastoril que veníamos utilizando con los pollos camperos».

Jorge asegura que en todos estos años, en Coeco no perdieron la esencia cooperativista que tenían. Sin embargo, la granja de producción modelo que muestran no está en Entre Ríos sino en Cañuelas.

La de Genaro, se trata de una chacra familiar, como la de Francisco, pero con otro encanto: hay grandes y frondosos árboles de distintos verdes colándose entre galpones semiabiertos que se dividen entre los que están en uso y los que todavía permanecen abandonados. Es una granja reconvertida: antes acá se hacía la adaptación de las pollas para las jaulas intensivas, pero cuando ese negocio se sofisticó a Genaro, que estaba encargado en esa tarea, dejaron de contratarlo. Entonces la granja cayó en desgracia, los galpones se derrumbaron, a la pileta le crecieron plantas adentro. Y él creyó que se moría. Ahora Genaro dice que la integración con Coeco fue algo así como una bendición: poner en marcha todo de nuevo, limpiar de telarañas, resucitar los viejos bebederos y comederos que le habían dicho que ya no servirían para nada, y encima no tener que lidiar con los venenos y los remedios; ni siquiera con esos veterinarios que por momentos parecían inspectores o espías a los que él seducía con whisky aunque fueran las 11 de la mañana.

Aunque en esta granja también se reproducen condiciones artificiales, los pollos están cuidadosamente divididos según su etapa de crianza (de pollitos bebés a los que engordan sus

últimos días) en galpones separados. Pero el aire no huele a podrido, la luz es la luz del sol y Genaro infla el pecho de orgullo porque todo esto que hizo él no lo está haciendo nadie más.

«Buen día, putitos, ordénense que tienen visitas», les grita a los pollos que se apretujan entre el interior del galpón y la media sombra que le dan los árboles al pasto. Los animales lejos de asustarse se le acercan como se acercan los animales a quien reconocen como al que les da de comer, como se le acercaban algunas gallinas a Don Vittorio. «¿Cómo amanecieron hoy las loquitas?», les sigue diciendo y explica que así les habla siempre, que está convencido de que, para que crezcan mejor «a los pollos hay que hablarles; como a todo: a las plantas, a los perros y a todo lo que esté vivo».

Los galpones son amplios, ventilados, huele a granos un poco húmedos y a animales con todas sus cosas: pero no hay rastros del ácido que hace lagrimear.

Las paredes son cortinas plásticas que no cubren completamente la superficie sino que están levantadas como para que los pollos puedan entrar y salir a su antojo. Si bien no son animales que viven en el exterior como los que correteaban en el corral de Don Vittorio, se trata de pollos que podrían darse una vuelta por el pasto si quisieran: aunque las vueltas que dan no son muchas porque finalmente se trata de parrilleros genéticamente preparados para ser más maleables y estáticos. De todos modos, y cuando el día está lindo, Genaro los arrea para que lleguen hasta el verde.

A nuestro alrededor hay pollos rechonchos echados al sol, otros que, pesados, apenas corretean unos pasos y parecen agitarse. Tienen 60 días: diez más de lo que están diseñados para vivir. No están obligados a comer todo el tiempo hasta morir, no reciben antibióticos en su dieta y no muestran señales de haberse estado agrediendo o comiendo entre sí. Pero de todos modos mirándolos ahí echados es difícil afirmar que esos animales medio deformes den carne como la que daría el pollo que se paraba y andaba como pollo. Más bien parecen exhaustos y es entendible: sus pechugas están igual de súper desarrolladas que los del galpón de Francisco, sus patas apenas los sostienen y seguramente sus órganos no resistirían la vida de pollo normal.

La sensación es ambivalente: estos galpones son una adaptación más benévola de un sistema extremadamente brutal, es cierto, y también es cierto que —ya con que no reciban antibióticos y vean la luz del sol— se trata de pollos más sanos. Pero no deja de ser una adaptación altamente costosa de un sistema poco sustentable que descarta todas las otras utilidades que puedan tener los animales, que no sean las de volverse carne.

Si no fueran miles y caminaran por el campo, por ejemplo, los pollos y gallinas podrían contribuir a la fertilidad de la tierra: sus excrementos tienen nitrógeno, un insumo que se agrega artificialmente a varios cultivos. Pero como los animales terminan en grupos gigantes parados siempre en el mismo lugar, esas millones de toneladas de nitrógeno concentradas terminan volviéndose residuos tóxicos que queman los suelos donde se posan, o contaminan las napas profundas de agua.

El alimento balanceado para el que estos animales están genéticamente diseñados tampoco deja de ser un problema. Un pollo necesita consumir dos kilos de granos para producir un kilo de carne. Y para producir esos granos (como los granos que comen los cerdos y las vacas desde que se adoptó este sistema de producción) hace falta espacio, insumos, tecnología: una industria paralela para alimentar a los animales de esta industria. Todo lo que la naturaleza provee en forma gratuita: sol, gusanos, bichos y pasto, es descartado o adoptado parcialmente, como en el caso de los pollos y gallinas criados en un sistema pastoril como el de Coeco. En ambos casos el alimento balanceado es carísimo, y si no tiene agregados químicos o promotores de crecimiento que haga que el pollo se infle, como en el caso de estos pollos *naturales* el precio se eleva todavía más, y eso se traduce inmediatamente en carne más cara.

«Los que producimos acá son pollos mucho mejores: más sanos, más ricos, no huele a podrido y uno no se siente que está haciéndole mal a nadie. Pero son pollos para personas con plata», dice lúcidamente Genaro. «Y en eso hay un problema. Yo siempre lo pienso: con lo difícil

que está comprar carne de vaca, para alimentar a todas las personas que tienen que comer pollo y huevos para cubrir su necesidad de proteínas esto no es la solución. Los animales que yo crío acá viven mejor que los otros, y yo como productor vivo mejor que antes cuando andaba repartiendo antibióticos y tenía que fumigar para que no se me metiera nada en los corrales. Todo eso es verdad. Pero al mundo cada vez más poblado que tenemos hay que darle de comer y para eso hay que producir mucho y eso es lo que hacen en las avícolas industriales».

¿Entonces esto no es una solución?

«Ésta es una solución rápida para poner en la mesa del que pueda pagarlo. Para todo el resto no hay otra solución que la del pollo y los huevos industriales. Mucha comida y comida barata», dijo volviendo el asunto otra vez a un atasco más lleno de preguntas que de respuestas.

¿Será así? ¿Nuestro país terminará inevitablemente dividido en una pequeña porción de personas que puedan abastecerse de alimentos sanos y otros que, sin siquiera tener derecho a preocuparse por otra cosa que no sea el precio, tengan que conformarse con alimentos de mala calidad que a la larga ponen en riesgo su salud y la salud de todos? ¿Y los productores? ¿También terminarán divididos entre quienes tengan la fortuna de trabajar para las pocas empresas que hay que no los exponen a químicos, enfermedades y labores asquerosas, y quienes lo hagan para empresas convencionales resignándose a todo lo malo? ¿Y qué sucede con los efectos colaterales de este sistema de los que nadie se está haciendo realmente cargo?

Mientras comemos cada vez más pollos y huevos^[9], el 99 por ciento de los pollos y gallinas que producimos comercialmente son criados en establecimientos donde los hacinan y sobrecargan de químicos. Un modo de producción que es cruel social y ambientalmente. En la Universidad de Buenos Aires, el industrial es el único sistema que se enseña en la cátedra de Producción Animal. Como si no tuviéramos alternativa seguimos una tendencia mundial que fue pergeñada para un planeta homogéneo, como la comida que se ofrece en McDonald's, pero que lentamente a medida que las enfermedades avanzan, las economías se estancan y las personas atan cabos, en muchas partes del mundo es una tendencia que está quedando atrás.

No todos los países han resuelto, por ejemplo, seguir sumidos a las pocas y frágiles razas genéticas que se le son enviadas del Primer Mundo sin plantearse una alternativa local que asegure cierta independencia. Las gallinas araucanas de Chile son un buen ejemplo. Esos animales salvajes que criaban los mapuches patagónicos y dan huevos verdosos o azulados, que resultan ser mucho más nutritivos que los diseñados en laboratorio, están siendo producidas y difundidas. Al mismo tiempo la producción campesina resurge en una pequeña muestra de que existe una solución sustentable para los productores que no cuentan con los recursos para invertir en la cantidad de insumos que la industria exige, produciendo al mismo tiempo huevos de calidad para una población con índices de desnutrición altos que necesita ser mejor alimentada. En Colombia, otro país con alta pobreza, necesidad de trabajo rural, y de cuidado de una tierra que se desgasta a pasos acelerados, se promueve un sistema conocido como *Gallina Feliz*, en donde las gallinas pasan la mayor parte del tiempo viviendo en el pasto, comen forraje y fertilizan la tierra. Con costos de producción significativamente menores y huevos 30 por ciento más nutritivos, los productores han desarrollado tal perfeccionamiento en ese sistema de producción que actualmente sus gallinas son igual de productivas que las que viven en jaulas batería. En la Unión Europea los sistemas de pollos pastoriles que viven en sistemas diversificados (que conjugan la cría de animales con la de hortalizas, por ejemplo), crecieron en un 25 por ciento en los últimos 10 años, mientras la tierra destinada a la producción agroecológica se triplicó.

Pero en Argentina hay un plan.

Y el plan es ir contra todo eso.

Si bien el reservorio genético de gallinas y pollos locales más vigorosos, sanos y nutritivos, sobrevive en las granjas de muchas familias de pequeños productores e indígenas que producen alimentos para autoconsumo, alcanza con asomarse al Plan Estratégico Agroalimentario para

comprender que la apuesta nacional no se orienta a recuperar animales y sistemas tradicionales. Por el contrario, lo que se propone es intensificar la producción industrial mientras esas razas, esos sistemas y esas familias desaparecen. La tendencia va mucho más allá de los pollos y las gallinas, se trata de reconvertir al campo en fuertes núcleos productivos empresarios, para poder aprovechar la oportunidad económica que significará un mundo con 9 mil millones de personas que necesiten comer.

Luego de 500 reuniones con 7000 profesionales involucrados, la participación de 53 facultades, 400 escuelas agrotécnicas y 15 mil encuestas el país fijó en ese plan un rumbo claro que, se supone, tiene al hambre global como misión central, o como mercado (un rumbo que, en verdad, veremos más adelante, se fijó hace treinta años). Aunque en el camino varias cosas se pierdan: como la fertilidad del suelo, los alimentos naturales, la cultura rural, la salud de todos. Y eso, sin ninguna garantía de que se pierda el hambre.

Parte 2

Cultivo verde dólar

1. Los nuevos nómades

Hambre. No se puede hablar de comida sin hablar antes de hambre cuando el argumento es éste: la superproducción, las semillas transgénicas y las granjas industriales de animales hacinados es lo único posible si se quiere que todos coman.

Ahora bien, si es así: ¿cómo se explica que haya hambre entre los pobladores de los mismos lugares que producen la comida? ¿Cómo se llega a eso en las zonas más fértiles de un país que abraza como destino el de volver a ser un granero del mundo?

En Chaco casi el 20 por ciento de la población vive bajo el nivel de indigencia, 15 mil chicos menores de 15 años están desnutridos, mal nutridos o anémicos y la población ha organizado marchas del hambre para que el gobierno reaccione. Todo eso mientras las cosechas son récord, y el desalojo de campesinos e indígenas para que los cultivos a gran escala puedan seguir avanzando se convirtieron en cosa de todos los días.

Entender lo que pasa en Chaco es entender por qué la superproducción y el hambre están íntimamente relacionados pero de un modo perverso: el contrario al que nos que quieren hacer creer.

Cuando conocí a Pedro, a sus pollos ya se los habían comido los gatos salvajes y la fumigación vecina, que había secado sus cultivos, casi lo mata a él. Los porotos le salieron chamuscados, los tomates se cayeron todavía verdes y hasta el perejil, que crece en cualquier lado, terminó amarillo. De lo que una vez tuvo sobrevivieron los frutos de un pomelero que todavía pueden dar de comer un mes más. Pero sólo de pomelos no se puede vivir. Este mes para comer Pedro tuvo que rebuscársela: pescar en el río, cazar en lo poco que queda de monte o hacer alguna changa que su cuerpo viejo todavía aguante, y le deje unos pesos rápido: alguien que quiera clavar un poste, arreglar el alambrado. En donde vive, eso es difícil pero todavía no imposible.

Pedro es alto, huesudo y un poco encorvado. Tiene la piel ajada, los ojos como dos bolitas negras brillantes detrás de las arrugas que le pesan sobre los párpados, el pelo blanco y grueso peinado hacia atrás. Dice que hoy está un poco más cansado, y chasquea los labios cuando ya no quiere completar la frase. Le gusta la compañía pero sin tanta charla, por eso cuando aparece el vecino borracho que le tocó, lo trata como si no existiera: se le para enfrente y lo mira como si mirara el horizonte. Hasta que el vecino se convence de que enfrente de él no hay nadie, y se va. Hace tres años que Pedro vive sin mujer, sin hijos, sin nietos y en la banquina de esta localidad de lo más fértil de Chaco que se llama San Martín. Nada pareciera poder ir peor, pero las cosas cada vez se le ponen más difíciles.

Cuando recién llegó a vivir al costado de la ruta había muchas otras personas con sus familias que se habían instalado ahí. Cada uno en su pedazo de banquina, sembraba, criaba animales, se había organizado. Pero después intervino el gobierno y mudó a muchos del lugar, consiguiéndoles algún predio que no convocara tanta prensa, y ese fenómeno banquinero que había sido retratado en artículos, un libro y un documental, quedó un poco en el olvido.

2. Espejismos de colores

Mientras en las demás producciones, como la de los animales, lo siniestro sucede puertas adentro, del otro lado de galpones sigilosamente vigilados, en el caso de la soja, todo está a la vista:

esos vigorosos campos verde dólar que alfombran cada rincón de la Argentina.

En el Interior del país, lo raro no es ver soja sino no verla. Los productores muestran sus cultivos orgullosos, los gobernantes lo celebran y la sociedad urbana la defiende como si fuera un bien colectivo o algo así.

No importa si se trata de un médico, un biólogo, un sociólogo o un periodista: cualquiera que pretenda alertar sobre los efectos secundarios de este modelo monoprodutivo, ha ido lentamente quedando si voz.

La invasión de soja fue tan abrupta y redituable luego de la debacle de 2001; fue tan contundente y salvadora, que relegó la discusión sobre sus efectos y problemas a canales alternativos de denuncia y discusión, mientras al público general se le siguieron destacando únicamente los beneficios económicos que deja al país la apuesta a esta planta que puede crecer casi en cualquier lado.

Así, se instaló la idea, en un gran sector de la sociedad, de que meterse con la soja, cuestionar su expansión o alertar sobre sus efectos es atentar contra el crecimiento del país. Es ir en contra de las modernísimas máquinas que se exhiben con jactancia en las entradas de las ciudades sojeras, o que cruzan como dromedarios mecánicos los campos al costado de la ruta. Es querer desprestigiar a las multinacionales de semillas y agroquímicos que llenan de publicidades los medios locales y los nacionales, que despliegan piezas de comunicación masivas que llegan hasta las cadenas de cine de los *shoppings*; que cuelgan sus marcas de los alambrados o que las hacen flamear como banderas gigantes de un nuevo planeta: un planeta de soja.

Pareciera que poner en duda la apuesta a la soja es no querer que el Interior despunte, que renuncie a sus locales de ropa, a su electrónica HD, a cambiar la 4 x 4 cada tanto. Es no poder valorar que esas rutas, hace unos años olvidadas, ahora florecen con emprendimientos inmobiliarios y hoteles y casinos de mil estrellas. Es no tener en cuenta la cantidad de planes sociales y de viviendas que se construyen con lo que deja la exportación de porotos, harinas y aceites que produce la soja.

Aunque pocos sabían bien de qué se trataba la soja hasta mediados de los noventa, más allá de la salsa que la hizo conocida, hoy los medios de comunicación masivos hablan bien de la soja, los taxistas hablan de soja, las personas indignadas defienden a la soja y los economistas hacen complejos análisis donde la soja entra en el mismo horario que el Merval y el Nasdaq, siempre con una flechita ascendente que pareciera apuntar hacia un lugar donde llueven diamantes.

Pero, del otro lado de ese espejismo, los problemas que devienen de la soja están por todos lados. Los expulsados como Pedro están ahí, reproduciéndose a la vera del sistema: en Buenos Aires, Chaco, Córdoba, Santa Fe: provincias donde las villas miseria crecen en proporción directa a los countries y barrios privados. El Estado parece que corre la coneja construyendo viviendas sociales que los contengan: viviendas en donde los sin tierra desarrollarán modos de vida que nada tiene que ver con sus vidas, o donde simplemente dejarán que el tiempo transcurra, porque lo cierto es que ahora se volvieron una especie de masa política amorfa que emite votos y consume cosas que antes no necesitaba comprar. Entre ellas, y sobre todo: comida.

También en todas las provincias productoras son miles los enfermos directos de este modelo productivo de soja, soja y soja. Maestras, almaceneros, dentistas, veterinarios, carpinteros, mozos, talleristas, chicos, bebés: todo eso que compone un pueblo vive expuesto a los casi 200 millones de litros de glifosato (que a su vez se suma a otros 100 millones de litros que se emplean junto con ese herbicida y en otras producciones, sumando 300 millones de litros de químicos al año) con todas las consecuencias que eso genera.

Hay médicos que pierden su trabajo si explican a los pacientes cuál es la relación entre sus padecimientos y la soja. Científicos con hallazgos muy valiosos pero que atentan contra la megaproducción —de soja— son desprestigiados, saboteados y hasta removidos de sus cargos fronteras adentro, mientras por esos mismos trabajos se los prestigia en el resto del mundo. Hay

comisiones de investigación que fueron generadas por el mismo gobierno para investigar qué hay de cierto en todo eso, pero que no bien generaron sus informes (demoledores) fueron desarticuladas. Hay leyes que nadie respeta, hay leyes inexistentes y hay disposiciones absurdas que nos ponen a todos en riesgo.

En los últimos años la soja ha venido creciendo a razón de 800 mil hectáreas por año. Hay casi 20 millones de hectáreas cultivadas con ese grano. Pero como si no fuera suficiente el objetivo (volcado en el Plan Estratégico Agroalimentario) es, para el año 2020 aumentar la cantidad de soja cosechada en un 20 por ciento.

A favor o en contra del boom nadie podría objetar que la situación en torno a la soja requiere que el asunto se estudie como nunca se estudió. Ni siquiera cuando su cultivo era una novedad más cercana a la ciencia ficción, que salía de laboratorios de Estados Unidos y llegaba en vuelo directo a La Pampa. Afortunadamente hay muchos profesionales que —pese a todo lo que pretende obstaculizar su trabajo— lo están haciendo.

3. Alerta verde

¿Cuándo empezó esto? ¿Quién diseñó genéticamente esta planta como si fuera un programa de computadora *antihackeo*? ¿Dónde se plantó por primera vez esta semilla evolucionada en un laboratorio, sobre la que se siguen anunciando progresos año tras año?

Mejorar cultivos es algo que la humanidad hizo con bastante éxito desde que pasó del nomadismo paleolítico a la producción sedentaria del neolítico, once mil años atrás. De algún modo domesticar plantas y animales salvajes para comer organizó las sociedades y nos trajo hasta acá. En medio, los conflictos de esa historia colectiva —traducidos en guerras, conquistas, debacles y demenciales ambiciones económicas— terminaron una y otra vez en grandes hambrunas con millones de muertos, plagas, catástrofes ambientales y un avance prácticamente monolítico de la civilización occidental y su forma de ver el mundo.

En América donde la agricultura tradicional de los pueblos originarios había logrado cosas inimaginables, como cultivos de papas y maíz sobre las montañas, no hay registro de hambrunas antes de Colón. También en Asia y África la colonización europea y las guerras locales están estrechamente vinculadas a las catástrofes alimentarias que padecieron en la región.

Y, sin embargo, a medida que la historia avanzó y las sociedades se volvieron público —un público grande, moderno y atento a las noticias— las causas de las crisis alimentarias nunca tuvieron una lectura política, sino que recayeron sobre la precariedad que aseguraban tenían esos sistemas agrícolas tradicionales. Una teoría que se fortaleció con el siglo XX y el fin de la Segunda Guerra, cuando las personas hambrientas fueron fotografiadas, filmadas, entrevistadas y llevadas al prime time. El escenario de conmoción colectiva pedía una solución: si el hombre había conquistado el espacio no podía dejarse amedrentar por un problema tan terreno. La respuesta estaba no en terminar con las colonizaciones y las guerras, sino en modernizar la agricultura de los pobres, aplicar tecnología —entendida primero como motores y máquinas y luego como productos químicos y descubrimientos científicos— a los procesos agrícolas.

El conejito de Indias para ensayar el plan fue, justamente, la India, un país que venía atravesando una sucesión de hambrunas que tenía al mundo en vilo.

Entre la Primera Guerra Mundial y la Independencia, la agricultura de ese país había sufrido una fuerte recesión por la caída de exportaciones. La Segunda Guerra que paralizó los mares y con ellos sus ingresos no los trató mejor: cuando la única forma de acceder a la comida es comprándola el hambre se precipita entre los pobres. El gobierno, por su parte, orientó los esfuerzos a producir

granos comerciales que se explotara fácilmente, como caña de azúcar y maní, para financiar el nuevo Estado nacional, lo que empujó los cultivos de alimentos locales a tierras empobrecidas, con menor capacidad.

Las personas morían de hambre, de a miles por día.

Y Estados Unidos —a través de sus bancos, fundaciones privadas y el propio gobierno— estaba listo para brindar ayuda: ellos, aseguraban, podían terminar con el hambre de la India desde los laboratorios de su país.

La idea original tuvo un nombre: Revolución Verde. Y un mentor: Norman Borlaug, un ingeniero agrónomo norteamericano quien por esto ganó el Nobel de la Paz: aprovechando el avance de la ciencia y técnica Borlaug logró diseñar una variedad de trigo y una de arroz más resistentes, cultivables a gran escala con maquinarias de siembra y cosecha, bajo sistemas de riego y apoyadas por agroquímicos que sirvieran para mantener las plagas a raya.

La metodología productiva que había que seguir era similar a la de los pollos: si en la naturaleza la única ley es la diversidad (que logra un equilibrio en donde las especies se combaten y subsisten unas gracias a las otras), para extender una única variedad de lo que sea a gran escala hay que recrear las condiciones artificiales de un campo de ensayo. Porque así como los animales no sobrevivirían en las condiciones que requiere la industria sin altas dosis crónicas de antibióticos, ninguna planta crecería sola, ilimitadamente, sin un arsenal de venenos que suprima a eso otro que también pulsa por crecer a la par: fungicidas para evitar los hongos, herbicidas para que las plantas que se quieren comer a las otras plantas (malezas) no prosperen, insecticidas para que los bichos ni se acerquen a tremendo banquete que se les ofrece. Y fertilizantes para que el suelo regenere artificialmente aquello que con tanto veneno y labranza y sin biodiversidad, ya no obtiene en forma natural.

La Revolución Verde aterrizó en 1966 en Punjab, luego de una gran sequía y luego de que el presidente de Estados Unidos Lyndon Johnson condicionara la ayuda humanitaria de envío de alimentos a que el país firmara su adhesión al programa.

Con una rapidez inusitada, el Banco Mundial otorgó suculentos créditos para que los agricultores se equiparan con esos insumos que, de entonces en adelante, les serían indispensables. Los científicos norteamericanos hicieron entradas triunfales a los medios académicos indios, mientras las fundaciones promovían viajes de científicos de ese país a Estados Unidos para prepararse. Y filiales de las grandes compañías químicas y semilleras norteamericanas se instalaron en India, haciendo acuerdo con empresas locales para vender sus paquetes tecnológicos.

¿El resultado? La Revolución sobrepasó lo esperable. Al poco tiempo generó cosechas de arroz récord que llevaron al país de la importación a la exportación.

Pero en Punjab, así como en el resto de planeta que abrazó esta Revolución, los problemas —económicos, ambientales y sociales— no tardarían en aparecer. Los cultivos eran costosos de producir y mantener: las semillas, que habían llegado como ayuda humanitaria en la primera cosecha, eran semillas híbridas, lo que quiere decir que pertenecían a una variedad que no genera semillas que se pueden resembrar ni mejorar naturalmente. Año a año quien quisiera cultivar, tenía que volverlas a comprar a la empresa que previamente las había patentado.

Por otro lado, para preparar la tierra, sembrar y fumigar, había que recurrir a modernas y costosas máquinas e insumos que funcionaban con petróleo, lo que dejaba a los agricultores medianos en un lugar complejo y a los pequeños a la deriva, más empobrecidos y desesperados. Para peor, los monocultivos demostraron enseguida sus puntos débiles: a no ser que se aplicaran grandes cantidades de veneno y cada vez más fuertes, eran más propensos y resistentes a las plagas. La agricultura ya no era una cuestión de suelo, agua y sol: ahora se había vuelto un trabajo peligroso lleno de personas enfermas, aguas contaminadas y tierra y aire con acumulación tóxica.

Conclusión: los pobres eran cada vez más pobres y terminaban desplazados del campo, mendigando en las ciudades. Los ricos (dueños de semillas, insumos, máquinas y tierra) cada vez

más ricos, asociados a empresas multinacionales. Los alimentos del país, cada vez más costosos para la población local. La calidad de vida, la salud y la paz social: un sueño cada vez más lejano.

4. Del Napalm a la agrociencia

Mientras Punjab se amoldaba a la fuerza al nuevo presente, en los laboratorios del otro lado del mundo se seguía diseñando el futuro, un futuro cada vez más verde y cada vez más negro que proponía no un Punjab, sino dos Punjabs, mil Punjabs.

Terminada la guerra de Vietnam en 1975, el poderoso florecimiento económico e industrial de compañías bélicas como Dow Chemical (Napalm), Monsanto (Agente Naranja) o Bayer (Gas Mostaza) fue rápidamente reencauzado hacia esa nueva batalla: la que supuestamente estaban librando las megacompañías, el gobierno norteamericano y el Banco Mundial contra el hambre. Si con su ingeniería tóxica podían desfoliar una selva entera y destruir todos los cultivos de un país, o matar millones de personas de una pasada, ¿cómo no iban a poder derrotar todas las plagas, sembrar millones de hectáreas y crear una nueva industria? Sería poner su poder al servicio de esta nueva y todavía más redituable necesidad: la comida.

La época, con su cultura del progreso y su modernidad científica, estaba de su lado: en los países más desarrollados, donde el objetivo estaba puesto en redoblar el progreso, la vida rural era sinónimo de retroceso y las industrias que más crecimiento habían tenido en los últimos años de tanta guerra eran la bélica y la química, los análisis sobre los efectos nocivos de la Revolución Verde, estaban lejísimos de ser tenidos en cuenta.

Las áreas de investigación aplicadas a la agrociencia, con un capital nunca antes visto, se lanzaron hacia una feroz carrera por hallar químicos cada vez más infalibles y semillas que dieran plantas resistentes. Quien hallara la solución tendría en sus manos el negocio más grande y abarcativo de la historia de la humanidad. Los científicos se devanaban los sesos por hacer cruces de frutas, verduras y cereales y dar con productos que difirieran de los de la naturaleza, productos mejorados, a los que poder ponerles marca y vender a gran escala.

Los experimentos se fueron volviendo cada vez más específicos, hasta que pudieron ir más allá y llevar adelante el sueño de la ciencia: traspasar el ADN, importar genes de una especie a otra y ofrecer una nueva planta nacida a imagen y semejanza de las necesidades del hombre: una planta transgénica.

La transgénesis no era mezclar plantas con plantas (como hacía Bourlag), o pollos con pollos (como los de Vantress). El paso hacia adelante proponía cortar un pedacito de la cadena de ADN de, por ejemplo, una planta de maíz e introducirle un gen de una bacteria, obligando a la planta a generar una reacción específica como liberar una toxina que la volviera constitutivamente tóxica a determinada plaga.

Un salto cuántico del negocio: sin la fragilidad de las semillas híbridas, cuando estas nuevas plantas intervenidas se reprodujeran lo harían transmitiendo su transgénesis de generación en generación, para siempre. Patentadas como propiedad privada por compañías estadounidenses (gracias a una enmienda en la legislación norteamericana que en los noventa permitió empezar a registrar como propios organismos vivos), las empresas ya no tenían que almacenar su bien para vender año tras año, sino que cada semilla llevaría, en su ADN, la marca de su propietario.

En pleno momento de investigación y seducción del público —a fin de cuentas sus futuros consumidores— las compañías prometían cosas increíbles: alimentos funcionales —con más vitaminas, o con vacunas incorporadas— que mejorarán lo que la naturaleza presentaba de un modo

disperso y, en muchos países, de difícil acceso.

Pero desde el principio, las plantas transgénicas nunca tuvieron nada que ver con eso. Lo que lanzaron al mercado las compañías de genética aplicada a los alimentos fue una y otra vez productos que beneficiaron a la industria en producción, manejo o conservación, no a los que los cultivaban a escala más modesta ni a los consumidores que los encontraban en las góndolas.

El tomate FlavrSavr de la compañía Calgene (hoy, una empresa de Monsanto) fue el primer producto transgénico comercializado en Estados Unidos. En 1994 se presentó como un tomate que duraba más y tenía mejor sabor y aspecto, pero desde el principio los consumidores lo encontraron raro y curiosamente deformado. Esa desconfianza hizo que finalmente el súper tomate fuera retirado de los supermercados.

Lejos de darse por vencidos, dos años después, arremetieron con todo: de la mano de Monsanto la agrociencia anunció un producto que interpelaba directamente a los productores altamente interesados en el negocio, y no a los consumidores: la soja.

Nadie que no fuera bastante excéntrico usaba soja en sus recetas. Seguramente por eso resultó un ensayo mucho más simple que el tomate, y ni siquiera tuvo que ahondar en falsas promesas: la soja transgénica de Monsanto no se promocionaba como más vitamínica, ni proteica, ni fibrosa que su par original. Simplemente aseguraba lograr lo que ninguna otra planta podía hacer hasta entonces: sobrevivir a la pulverización de glifosato: un veneno hecho por la misma empresa para liquidar plantas (malezas).

El negocio era brillante. Monsanto que vendía este herbicida bajo el nombre de Roundup, ahora presentaba una planta que estaba diseñada para que el veneno le pasara por encima sin dañarla. La única publicidad apuntaba a los productores y estaba puesta en eso.

En eso y en que se trataba de un veneno más inocuo que otros cuya toxicidad ya estaba siendo cuestionada.

Porque los peligros de esa industria incipiente y millonaria ya eran denunciados en algunos grandes medios. A comienzos de los sesenta, una bióloga llamada Rachel Carson había escrito para la revista *The New Yorker* una serie de artículos que alertaba sobre el uso cada vez más extendido de agroquímicos: «En medio de la posibilidad de la extinción de la humanidad por medio de la guerra nuclear, el problema de nuestra era es, en realidad, la contaminación total del medio ambiente con sustancias con un increíble potencial de daño, sustancias que se acumulan en los tejidos de las plantas, y que penetran en las células germinales para destruir o alterar el material hereditario del que depende la forma que tome el futuro».

Los artículos de Carson denunciando al insecticida DDT tuvieron tanta repercusión, que se volvieron un libro (*Primavera Silenciosa*, uno de los libros más influyentes todavía hoy) que sacudió a la opinión pública y, en medio de una feroz discusión entre científicos y víctimas, terminó llevando a las empresas a trabajar en alternativas más seguras.

El glifosato se presentaba como una de ellas.

La soja RR (Roundup-Ready) se lanzó al mercado en Estados Unidos en 1995. En tiempo récord, la FDA dio por terminada una discusión que, de someterse a los tiempos de testeos científicos, hubiera demandado años, y consideró de la noche a la mañana que la transgénesis era un proceso «sustancialmente equivalente» al que se venía haciendo con la cruce de plantas desde hacía miles de años. El gen extra —que permitía patentar las semillas como un invento nuevo— era apenas un detalle.

Quienes advertían que el entrecruzamiento en laboratorio de organismos que no tienen nada que ver entre sí (una bacteria o una toxina con una planta) debían ser cuidadosamente estudiados durante varios años antes de ser liberados al ambiente fueron silenciosamente apartados de los debates. Lo mismo hicieron con los médicos que alertaban sobre el desconocimiento que había en torno al consumo de esa soja que podía no usarse en recetas caseras, pero se encontraba como emulsionante y aceite en el 75 por ciento de los alimentos procesados que se encontraban en el

supermercado.

Tampoco fueron escuchados los biólogos, agrónomos y expertos en medio ambiente que alertaban sobre los peligros de liberar a campo abierto esas plantas transgénicas. ¿Qué ocurriría si las variedades tradicionales se cruzaran con las transgénicas? ¿Terminarían desapareciendo las variedades originales? Si había que revertir la situación, ¿no era peligroso no tener más la semilla original en la naturaleza?

¿Y qué sucedía con las bacterias y los virus utilizados para el experimento? ¿No había también alguna preocupación atendible por ahí?

«Aunque la polución química es sumamente perjudicial, con el tiempo se dispersa y pierde intensidad, mientras que la polución biológica se autorreplica (con la reproducción natural de las plantas). La diferencia es como la que existe entre el vertido del petróleo y una enfermedad», escribió el periodista norteamericano Michale Pollan luego de visitar los campos de experimentación transgénicos de Monsanto.

A nadie parecía importarle.

Basados en los estudios de la propia compañía, y el desprestigio de sus detractores, la soja RR avanzó por los campos norteamericanos y llegó hasta Canadá.

El resto del mundo, anteponiendo la precaución como un derecho constitutivo que tienen las sociedades, decidió esperar, hacer sus propias pruebas, ver hacía dónde avanzaba tanto avance.

Todo el resto del mundo.

Menos Argentina.

5. Welcome to Argentina

En nuestro país la Revolución Verde entró tarde: con un mercado interno fuerte abastecido por grandes empresas y pequeños productores, y regulado por el Estado, las compañías extranjeras de agroquímicos y semillas que ya habían hecho base en otras partes de Latinoamérica encontraban en Argentina una cierta oposición.

Pero el modelo económico cambió primero con la dictadura, y finalmente con el liberalismo globalizado.

En 1976 el INTA quedó intervenido, los líderes campesinos fueron perseguidos y los nombres más fuertes de la Sociedad Rural Argentina se anclaron en el poder armando sociedades de hecho con multinacionales y preparando el terreno para que veinte años más tarde una empresa como Monsanto entrara por la puerta grande sin que nadie le pusiera resistencia.

Con el menemismo en pleno auge la aprobación de la soja transgénica en Argentina fue veloz como las privatizaciones, letal como el cierre de todas las estaciones de tren, pero mucho más invisible.

El trámite se hizo en el tórrido verano del 96, en sólo 81 días. El expediente contó con 136 folios, 108 vinieron directamente de Monsanto y nunca fueron traducidos del inglés. Dentro de los organismos locales, la soja RR fue autorizada y reglamentada, pero jamás estudiada. Quienes solicitaron información fueron deliberadamente ignorados.

Entre los reclamos de información que no fueron atendidos está el del Director de Calidad Vegetal del Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (Iascav), Juan Carlos Batista quien solicitó tres veces a Monsanto que brindara información sobre la seguridad de la soja transgénica como alimento. Ante la negativa de la empresa, Batista siguió insistiendo. Insistió mediante un fax que todavía perdura como prueba. Y entabló conversaciones con sus colegas que también quedaron

registradas. El 25 de marzo, Julio Pedro Eliseix, coordinador del área de productos Agroindustriales del Iascav envió una nota a Batista afirmando que era imperioso establecer criterios de evaluación a fin de poder determinar la «alergicidad, carcinogénesis y toxicidad» de la soja en cuestión. Con el mismo criterio, también se preguntaron públicamente si se podría hacer un rastreo de «la mercadería» y retirarla en el caso de que tuviera algún efecto no deseado.

Nada.

Lo último que preguntó Batista fue cuán cerca estaba Europa de avalar algo como esto, y si iría ese continente a habilitar algún día su comercialización.

Tampoco hubo respuesta. Ni del Estado ni de Monsanto.

El mismo día que Batista reclamó lo que nadie le respondía, el funcionario que estaba a cargo de toda la operación —Felipe Solá entonces secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos—, firmó la resolución 167 con la que le abría las puertas a la soja transgénica de par en par.

Monsanto aparecía en Argentina al día siguiente con un negocio inconmensurable que —en otra estrategia magistral— no patentó como propio. Para comercializar sus productos, Monsanto hizo sociedades con semilleras locales por medio de las cuales vendía su soja RR, mientras la compañía se instalaba como proveedora de glifosato Roundup. ¿Qué se garantizaba con eso? No sólo contener el reclamo que lógicamente harían los poderosos productores locales (¿por qué año a año habrían de comprarle todo el paquete productivo a una empresa extranjera?), sino además, poder esparcir los cultivos transgénicos al resto de Sudamérica, donde hasta entonces había encontrado muchos impedimentos legales. Así, a Brasil y Paraguay —hoy países ultra sojeros— la soja ingresó desde Argentina, ilegalmente, y se esparció con la rapidez de la luz.

La permeabilidad del Estado argentino parecía derramarse a toda la sociedad. Greenpeace, por ejemplo, que mantenía campañas activas en países como España para detener el avance transgénico, no logró captar la atención de casi nadie cuando hablaba de la comida Frankenstein y sus miembros manifestaban en Buenos Aires disfrazados de zombis frente a las fábricas de alimentos. Los productores la sembraban, la cosechaban, la alababan. El gobierno anunciaba que esto metía al país todavía más en el Primer Mundo. Y, apoyada por una inmensa maquinaria de buena prensa, de la noche a la mañana, gastronómicamente hablando, la soja se volvió un ingrediente estrella. Sus bondades se difundían entre milanesas, salchichas, salsas, quesos y leche, apoyados por miles de años de uso en las más sanas dietas orientales (omitiendo por supuesto que en nuestro caso se trataba de una soja transgénica).

Si lo que preocupaba al mundo desde los años cincuenta era cómo conseguir proteínas baratas, la soja con sus proteínas complejas, aparentemente parecidas a las animales, se presentaba como un sueño hecho realidad.

Los gobiernos de las provincias compraban soja para los comedores, los productores agrícolas hacían enormes donaciones de porotos y harinas, la Iglesia patrocinaba programas para hacer leche de soja y dársela a los chicos desnutridos.

La soja hacía patria.

Incluso quien no creyera estar comiéndola, en pocos años ya estaba paladeándola en tres cuartas partes de los alimentos procesados que compraba en el supermercado.

Así, de frente o subrepticamente, la soja transgénica fue colándose en nuestros organismos cada vez más adeptos a las comidas procesadas. Si se la buscaba en una etiqueta aparecía bajo el disfraz de aceite vegetal o de lecitina, sin levantar mayor sospecha.

Y, sin embargo, la verdadera apuesta de quienes la producían no estaba en hacer que la comieran las personas sino los animales y las máquinas. Algo lógico: por más que la industria no use otro aceite que no sea de soja, ni más emulsionante que la lecitina, aunque los chicos pobres que asisten a comedores del Estado sean muchísimos, y aumente el tendal de hombres y mujeres que creen que comiendo milanesas de soja están cuidando su salud, el consumo humano de

prácticamente cualquier cosa, a la larga resulta bastante acotado. Los miles de millones de pollos, peces, vacas y, sobre todo, cerdos (la carne más comida en China) que se crían por día en el planeta, en cambio, representan un potencial de consumo ilimitado.

Los animales requieren muchos kilos de granos para engordar con rapidez un kilo de carne: 7 kilos de cereal para producir uno de vaca, 4 para uno de cerdo y 2 para uno de pollos. Es una dieta absurdamente más costosa que la implementada por un productor hasta hace unos años, pero la ganancia radica en acortar el tiempo y estandarizar el resultado. Animales que comen lo mismo crecen igual y saben igual, lo que no quiere decir mejor, pero ése es otro tema.

Venderle comida a los animales: ése era el negocio perfecto.

Pero no terminaba ahí.

Por la misma época la soja también empezó a nutrir cosas inanimadas como máquinas y motores: convertida en biocombustible, cada vez más compañías apostaban a que este petróleo verde reemplazaría al negro, que se está acabando y del que el sistema agrícola actual es hiperdependiente: los campos necesitan el petróleo para hacer funcionar sus máquinas de siembra, cosecha y fumigación, y también como materia prima para la producción de agroquímicos y fertilizantes sintéticos. Es tan alto el uso del petróleo en la agricultura que al final del día la producción actual demanda más cantidad de energía que la que genera. En ese contexto, los biocombustibles aparecieron como una especie de atajo: los campos podrían ser sembrados para alimentar y hacer funcionar ante todo al sistema agrícola. «Pongale un choclo a su tanque», fue un titular de los años noventa, escrito por Héctor Huergo, actual director de Clarín Rural. Hoy la de los biocombustibles es una idea que todavía se coloca como punta de lanza para avanzar en la superproducción cuando la excusa del hambre tambalea ante la realidad.

Finalmente (y volviendo al por qué de la sobrevaluación repentina de un grano por el que antes nadie daba un cobre), la realidad se ancla en su transformación a objeto deseado del comercio internacional y la inversión a mediano plazo. Porque, sin dudas, uno de los up grades más importantes que tuvo la soja, fue el de haberse vuelto un exitoso commodity, o una moneda de cambio fabulosa en las Bolsas de comercio del mundo, donde se especula con granos como si fueran fichas de un casino que paga fortunas al mejor jugador.

Fue gracias a estos usos —económicamente muy redituables y absolutamente inútiles para nosotros— que la soja fue aumentando la producción de 5 millones de hectáreas cultivadas, a casi 20 millones en diez años, planteando un nuevo modelo de país donde las máquinas reemplazan a las personas, los animales están confinados y todo lo que no forme parte de ese plan, sobra.

6. Un campo que funcione solo

La nueva soja no necesita la labranza del suelo para ser plantada. En el sistema conocido como siembra directa, todo el trabajo radica en hacer una pasada de glifosato para que desaparezcan las malezas y, luego, con una sembradora, que apenas abre un surco en el suelo, se arrojan las semillas de las que sólo hay que esperar que crezcan.

Sin la necesidad de mano de obra rural, los pobladores de las regiones productivas se volvieron un estorbo para los grandes productores. Por primera vez en la historia se planteó que los agricultores no eran necesarios para la agricultura. Por primera vez en la historia se planteó un campo sin campesinos.

Por eso cientos de miles de personas (como Pedro al costado de la ruta chaqueña) tuvieron con ese cultivo su última imagen del campo.

La soja también corrió al ganado: la producción de granos a gran escala no sólo ocupó su espacio, sino que después de todo, producir esa cantidad de soja sólo se justifica si hay animales confinados que la comen. Lo mismo con los tambos: los más grandes se industrializaron, confinando sus vacas a mínimos espacios de movilidad en los que comerían los granos. Los tambos pequeños y medianos empezaron un proceso de desaparición desde que la soja empezó a dar sus frutos. Los pools de siembra —una especie de *vaquita* iniciada por poderosos empresarios que encontraron más rentable unirse para alquilar campos y producirlos que comprar tierra— hicieron lo propio para tentar a pequeños terratenientes a los que les era más conveniente alquilar y no hacer nada salvo cobrar una renta, que seguir esforzándose en producir en un sistema en el que encontraban todo en contra. En el mismo camino de expansión, la soja también desplazó cultivos de frutas (talando árboles que demandan varios años en crecer y madurar) y verduras (cuya producción cada vez más desplazada, vive un complejo y descontrolado proceso), para ocupar su lugar.

Por supuesto toda esta tendencia de éxodo y desaparición de la comida incide directamente en el aumento de precios y dificulta más el acceso a ella. Nuestro país produce cada vez menos alimentos, tanto menos que ya no es extraño escuchar que en cualquier momento vamos a tener que abrir la importación a cosas básicas como los lácteos.

Pero hay más: porque cuando parecía que ya no había dónde sembrarla, la soja arrasó con el 14 por ciento de los bosques nativos que quedaban en pie. El desmonte del centro y norte del país, con la migración obligada de la población indígena y campesina, su expulsión a mano armada, o directamente su asesinato, es uno de los fenómenos más crueles y tristes del modelo sojero, junto con el ingreso de 190 millones de litros de agrotóxicos por año que tienen en jaque la salud de toda la población rural.

Hoy, las oscuras y trágicas consecuencias de este modelo son ambientales, sociales, culturales, económicas y de salud, y a medida que pasan los años sólo se proyectan peores. Y, sin embargo, no sólo nada de eso se ha puesto en discusión, sino que la propuesta es aumentar la producción granaria en un 60 por ciento con un 20 por ciento más de soja, cuando ese cultivo ya se expande por el 56 por ciento de la tierra cultivable del país. «El mundo llegará a 9 mil millones de personas en pocos años y Argentina ocupará un lugar clave en la producción de alimentos», dicen cada vez que pueden desde el Ministerio de Agricultura. Esta revolución productiva de laboratorio, insisten, es la única solución al hambre. Aunque hace años ya se sabe que no lo es.

7. Los expedientes secretos soja

«Los biólogos moleculares venían desde mucho tiempo atrás diciendo que el problema del hambre se resolvía con la genética. Y Argentina se convirtió en un campo experimental, sin siquiera discutirlo científicamente», dice Andrés Carrasco director del Departamento de Biología Molecular de la facultad de Medicina de la UBA, investigador principal del CONICET (organismo que dirigió) y ex subsecretario de Innovación científica y tecnológica del Ministerio de Defensa. Un hombre de ojos redondeados y hablar rápido que llevó adelante una de las investigaciones más importantes del mundo para demostrar que el glifosato no sólo está lejísimo de ser inocuo, sino que produce malformaciones serias que no están siendo atendidas. Por su estudio, fue reconocido en varios países europeos pero acá fue desacreditado, amenazado y hasta secuestrado por una patota cuando iba a dar una charla. «Ahora se empezó a discutir el asunto, pero hay que volver a foja cero para hacerlo seriamente. En primer lugar hablemos de transgénicos: el científico que dice que si uno modifica genéticamente una especie no entra en ningún peligro, está mintiendo. Jugar con la génesis como si uno fuera Dios, y modificar organismos vivos sin prever que puede haber consecuencias es

ignorante. Para creer eso el científico tiene primero que olvidarse lo que aprendió en la facultad, tiene que desestimar lo que sabe acerca del proceso evolutivo de las especies. De lo contrario nadie puede negar que un proceso de evolución de millones de años, no se puede romper en treinta segundos sin consecuencias. El científico eso lo sabe y si no, no aprendió nada en la facultad y abre una caja de Pandora».

«La naturaleza está basada en diversidad e interacciones —explica Carrasco—. Cada organismo vivo es dependiente de los otros organismos vivos y hace adaptaciones para garantizar esa convivencia. Nuestros alimentos llevan atravesando con nosotros un proceso evolutivo de más de diez mil años, lo que garantiza que hicimos todas las adaptaciones biológicas necesarias como para que lo que ingerimos no nos genere ningún daño. Seríamos muy distintos como especie si hubiéramos tenido que consumir otro tipo de alimentos. Entonces si se realiza un cambio tan significativo a un nivel tan profundo hay que estudiarlo. Actualmente la producción transgénica ha hecho que el equilibrio natural se encuentre adulterado. Hay una perversidad constitutiva en no hablar de determinadas cosas. Y ahí la comunidad científica es cómplice de las empresas».

Luego de casi veinte años durante los cuales la sociedad estuvo comiendo alimentos transgénicos, la industria esgrime una y otra vez los mismos argumentos como prueba de su inocuidad: que nadie tuvo una intoxicación aguda ni se murió de nada que tuviera que ver con estos granos. Pero para científicos como Carrasco la única prueba que la sociedad debería tener en cuenta es que no se han hecho las pruebas necesarias para demostrar que esos alimentos no estén teniendo implicancias sobre la salud colectiva. «Los transgénicos como alimentos esconden varios peligros. Uno es la circulación de material genético nuevo dentro del organismo. El material genético está en harinas, aceites, porotos, no puede ser eliminado y uno lo ingiere. Y un vez en la sangre, todavía no se sabe qué puede pasar con eso, y no se han hecho estudios al respecto. Por qué: porque estudiar transgénicos es algo costosísimo. Estamos hablando de miles de millones de dólares. Es algo que sólo pueden hacer las industrias, y cuando lo hacen, no hacen públicos sus resultados», dice Carrasco^[10].

En ese sentido, uno de los estudios independientes más importantes que se ha hecho en materia de alimentos transgénicos es de Gilles-Eric Séralini, un biólogo molecular francés, experto consultado por la Unión Europea en los debates que se llevan a cabo sobre el tema en esa región para ver si alguna vez aprueban los cultivos transgénicos (algo que, salvo escasas excepciones, como suponían los que se preguntaban en Argentina, todavía no sucedió). Séralini ha estudiado el efecto de los alimentos transgénicos sobre ratas y dice que «sabemos que los organismos genéticamente modificados impiden que los órganos y las células funcionen bien». Por eso «los expertos pedimos dos años de tests sobre animales en laboratorio, tal como se hace con los medicamentos. Pero no sucede. Porque no son rentables. Hay un gran combate político y económico sobre este tema, y hay que decírselo a la gente: a los científicos no nos permiten ver los resultados de esos análisis, ni conseguimos hacer el test que duren más de tres meses. Esto es un escándalo escondido por las grandes compañías».

En Argentina, mientras tanto, la soja transgénica no fue estudiada en laboratorio ni fue puesta en debate. En cambio, se impuso en la dieta de todos, creando un inmenso experimento colectivo del que nadie se hace responsable.

8. Hambre de soja

Producto del derrumbe de la economía, en 2002 el hambre en Argentina se extendía sin tregua cuando la Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (Aapresid), entidad que

nuclea productores sojeros, lanzó el programa Soja Solidaria, mediante el cual proponía alimentar a los sectores más golpeados de la sociedad con soja.

«Desde el punto de vista nutricional y social fue brutal, pero se hizo», dice Jorge Rulli, ecologista, comunicador y ferviente activista contra la soja transgénica, creador del Grupo de Reflexión Rural: un espacio para repensar la agricultura de un modo social y ambientalmente responsable donde se dan cita ingenieros agrónomos, médicos, nutricionista, sociólogos y periodistas. «El programa Soja Solidaria consistía en la necesidad de productores sojeros de sumarle buena imagen a la soja e incorporar consumidores a su producción. Para eso donaban sobras de sus cosechas con las que decían que iban a terminar con el hambre de los sectores más relegados. Sin estudiar el asunto, ni tener en cuenta que la soja que se cultiva ampliamente en Argentina es una soja forrajera, llena de residuos tóxicos, varios gobiernos locales vieron en esa propuesta una solución a sus problemas. Y se empezó a suministrar porotos, harinas, jugo de soja al que llamaban leche en los comedores. Fue —y en muchos lugares sigue siendo— un experimento con niños, mujeres, ancianos con problemas nutricionales y es una situación de mucha vulnerabilidad».

La idea de la soja como alimento mágico —carne que sale de una planta—, es una idea que muchos médicos han venido combatiendo desde el primer momento, sobre todo en el caso de los chicos. La soja tiene entre sus componentes antinutrientes que dificultan la absorción de vitaminas y minerales necesarias para el desarrollo, no es fuente de hierro como la carne y dificulta la absorción de calcio. Además, inhibe varias enzimas y, entre sus componentes naturales, tiene isoflavonas o fitoestrógenos: compuestos que se comportan como estrógeno en el cuerpo. «Nosotros hemos visto niños con senos, y niñas con menstruaciones precoces», dice Rulli.

En 2002, cuando se lanzó Soja Solidaria, el mismo Consejo Nacional de políticas sociales dio a conocer un informe oficial en el que alertaba que la soja no era una panacea y que debía ser consumida «en cantidades moderadas» desaconsejando su uso «en menores de 5 años y especialmente en menores de 2». Por su parte, Greenpeace presentó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la FAO el documento «Cosecha récord hambre récord» y un año después «Soja Solidaria Soja irresponsable». «Los promotores de la Soja Solidaria dicen querer solucionar la desnutrición infantil, pero no parecieron haber reparado en las alertas nutricionales respecto a su consumo masivo por parte de niños menores y otras consideraciones que cuestionan decididamente su utilización como recurso principal para casos de desnutrición», decía el informe.

Pese a sus detractores el programa Soja Solidaria llegó en forma diaria a al menos un millón de personas que nunca habían probado ese alimento antes pero ahora lo comían una y otra vez en forma de hamburguesas, milanesas, guisos y golosinas. Para que eso fuera posible el programa contaba con capacitadores y cocineros que visitaban las instituciones, repartiendo también máquinas para procesar los granos o para hacer la llamada leche de soja.

Unos años después, en 2009, estudios de la Universidad Nacional del Litoral, agregarían a la lista de contras que los granos de soja maduros o verdes, y procesados en aceites, milanesas y leches contienen residuos de plaguicidas.

Comer soja, entonces, no parece tan buena idea.

Y, sin embargo, no hay pieza comunicacional de ninguna compañía semillera y agroquímica (Monsanto, Cargill, Dupont) que no insista una y otra vez con la idea de que el mundo está cada vez más cerca de los 9 mil millones de humanos y de que la mejor manera de alimentarlos es produciendo —biotecnología y agroquímicos mediante— mucho de poco, y a gran escala. La paradoja, cruel, es que la producción de esos alimentos no sólo no alimenta, sino que mata.

9. *Morir como un bicho*

Este modelo de producción de alimentos, bajo el disfraz de la hiperproductividad, está quemándolo todo: el suelo, los bosques, la cultura y también la salud de las 12 millones de personas que viven en las zonas rurales. Porque como era de esperar los agrotóxicos, sin los cuales las plantas de soja no podrían crecer, también aumentaron su uso: en 15 años pasaron de aplicarse en el país 30 millones de litros a casi 200 millones. Irónicamente, la noticia fue celebrada año a año como otro boom del boom siempre más rentable.

Pero lo que sucede en el campo debería ser un escándalo nacional. Alcanza con viajar por Santa Fe, por Buenos Aires, por Córdoba: en todos lados la crónica de los acontecimientos es siempre la misma: como si la naturaleza de algún modo se hubiera rendido. Desaparecieron los sapos, y cada vez se vieron menos abejas. Los peces de los arroyos, lagunas y riachos se envenenaron. Los pájaros migraron o murieron. Tampoco hubo más bichitos de luz. Los frutales y las huertas se secaron. Las gallinas, los chivos, los terneros: los animales de las pequeñas granjas que quedaban al sol y al aire libre, enfermaron, como los animales de Pedro.

Hasta que los marcadores biológicos —esas señales crueles que los alertaban que algo andaba tremendamente mal— empezaron a ser también ellos: las personas que vivían junto a esos campos de soja que años tras años ampliaban su frontera.

Chicos que nacían con los riñones envejecidos, con los dedos retorcidos o sin dedos. Con esbozos de algo en lo que deberían ser brazos, manos, pies. Con órganos genitales pegados, atrofiados, deformados. Chicos a los que la piel se les llenaba de sarpullidos que no se curaban con nada. O escaras. Chicos con piel de cristal, con piel de lagarto. Bebés sin piel. Bebés con lupus, púrpura, leucemia. Hombres y mujeres que ya no podían respirar. Ni caminar. Parejas sin hijos pero con muchos abortos. Más casos de cáncer: de páncreas, de riñón, de cerebro, linfoma no-Hodgkin.

En los últimos diez años, en cada pueblo del Interior las víctimas se fueron encontrando en el almacén, en la estación de servicio, en el hospital. Asustados, algunos empezaron a unirse. Armaron asambleas ambientales, grupos de defensa, pidieron ayuda. Juntando información de donde podían, sin muchos recursos, perseguidos, amenazados, empezaron a atar cabos: lo que tenían en común los enfermos era que cada tanto, como si fueran maleza, el avión sobrevolaba por encima de sus casas, de la escuela, de la plaza, y los fumigaba.

Cuando se dieron cuenta de lo que pasaba muchos empezaron a denunciar. A buscar leyes que los defendieran. Y lo que salió a la luz fue grotesco: pese a la cantidad de litros que se utilizan en nuestro país no hay una ley nacional de agroquímicos que indique cómo y dónde hay que arrojarlos. Según el caso, los municipios pueden resolver con ordenanzas cómo hay que fumigar.

Entonces, en cada pueblo surgieron reclamos para que esas ordenanzas se hicieran efectivas, o se actualizaran; para que las provincias se sentaran a debatir cómo no seguir matando personas inescrupulosamente. En muchos casos, los pedidos (todavía hoy) no fueron atendidos. En otros, se establecieron límites arbitrarios: se podía fumigar a 2000 o 1000 o 500 metros de los pueblos dependiendo de si la fumigación era aérea o terrestre, y dependiendo también del poder que tenían los productores en la región.

En 2008, mientras en esos pueblos del Interior cobraban fuerza campañas autogestionadas interprovinciales como *Paren de Fumigar del Grupo de Reflexión Rural*, y se gestaban grupos de estudio y atención, en el programa de televisión *La Liga*, emitido por Telefé, se vieron por primera vez en televisión abierta algunos de los cruentos efectos de la súper producción de soja. Pueblos enteros que habían quedado rodeados por los campos transgénicos eran cotidianamente rociados con agrotóxicos como glifosato, endosulfán y 2,4-D, desde aviones y máquinas mosquito. Al mismo tiempo, productores como Alfredo De Ángeli sostenían que «creían» que se trataban de productos

inofensivos que desaparecían al contacto con la tierra. «Yo en mi barrio no he visto a nadie con eso que usted dice», le dijo De Ángeli a la cronista de *La Liga* cuando lo entrevistó. «Pero usted está en Entre Ríos, una de las provincias donde los índices de cáncer han tenido más crecimiento», le respondió, azorada, la cronista. Las palabras finales de De Ángeli dejaron en evidencia lo que sostenían (sostienen) todos: «Tráigame algún técnico, un profesional que diga que eso es por los agroquímicos que se usan en la soja».

En el programa entrevistaron médicos, ingenieros agrónomos, y muchas víctimas: todos desde su lugar —con sus testimonios avalados por estudios y estadísticas, sumadas a las lamentables experiencias personales— eran esa prueba viviente que los productores reclamaban. Pero tal vez el ejemplo más irrefutable de que los químicos que se echaban no eran inocuos era el de Fabián, un hombre de 42 años que había trabajado toda su corta vida como aplicador de agroquímicos, etiquetados como productos a lo sumo levemente tóxicos. Fabián habló a cámara con su cara semiparalizada, una delgadez extrema, las manos atrofiadas. Habló con la voz entrecortada y lágrimas en los ojos. Dijo: «Nosotros hacíamos carga de aviones. Preparábamos los productos, los cargábamos a un motor y de ahí al avión. Nunca usábamos guantes ni barbijos; no los usábamos por inconsciencia y por ineffectividad. (...). Dios quiera me equivoque, pero yo creo que toda la gente que trabaja en esto tiene en su cuerpo almacenado el veneno. Porque pasa a través de la piel. Es un producto preparado para eso. En el ser humano el veneno ataca igual que en el insecto, con el agravante de que nosotros tenemos sangre caliente, entonces se reproduce con mayor capacidad. El veneno ataca al insecto en la parte motriz: no permitiéndole avanzar; y en la parte digestiva. Hoy en día a mí se me sale la comida por la nariz: no domino la garganta. Y tengo atrofia muscular total. Esto se puede decir que es una neuropatía, lo que no se explican son los nódulos que me salen en las palmas, como anillas que terminan en infección. Empecé con la rotura de la punta de los dedos y nadie, médicamente, me supo decir cuál es la causa. En la tomografía computada también me salen por dentro incrustaciones como las de las manos. Cuando me interné me operaron la rodilla izquierda —la que ahora tengo sana— y hasta los médicos se sorprendieron del líquido blanco que me salía, como una canilla: más de un litro de líquido blanco. Eso está en la historia clínica, en el hospital. Esto es lo que yo puedo mostrarles y, por ahí, a alguien ayuda». Eso es lo que decía Fabián mientras la cámara recorría los quistes en sus caderas, su columna deformada, los codos comidos o reventados, escarados, llenos de pus. «Así se me infectan todas las articulaciones. Es inhumano lo que yo estoy viviendo, y lo digo para crear conciencia. Yo lo único que quiero es eso: necesito que la gente me entienda, que me vean muriéndome así». Como un bicho fumigado.

10. Una guerra total

Si bien la soja está modificada genéticamente para soportar el herbicida glifosato, no sólo se la fumiga con eso sino también con un herbicida más potente: el 2,4-D, y con insecticidas muy tóxicos como el endosulfán.

Cada químico tiene una historia atrapante y siniestra en la que se pueden seguir las pistas de por qué generan tantos daños sobre la salud.

El 2,4-D es una hormona vegetal sintética desarrollado por los laboratorios bélicos estadounidenses durante la Segunda Guerra Mundial a partir de tecnología química británica. Actúa descontrolando el sistema de la planta hasta su muerte. En sus comienzos fue considerado por Estados Unidos como una buena arma para atacar los arrozales japoneses, pero las bombas atómicas sobre Hiroshima y Nagasaki fueron suficiente para lograr la rendición de ese enemigo.

Así, la oportunidad para que el 2,4-D demostrara su poder llegó en Vietnam cuando, unido a otro veneno, el 2,4,5-T (la misma fórmula que el anterior más dos átomos de cloro) dio el famoso Agente Naranja fabricado por Dow Chemical y Monsanto: un poderoso desfoliante arrojado sobre los cultivos para dejar famélico al enemigo y desnudar de vegetación las selvas y campos donde se atrincheraban.

La guerra de Vietnam fue la guerra química más larga y potente de la historia, y sus consecuencias se extienden hasta el día de hoy: el Agente Naranja liberó una dioxina que genera malformaciones y cáncer, con una persistencia de hasta cuatro generaciones. Si bien las empresas fabricantes negaron por años que supieran nada sobre esos terribles efectos, la desclasificación de sus archivos demostraron que desde 1964 Dow tenía perfecto conocimiento de esos *efectos secundarios*.

En los últimos años varios estudios han señalado que la producción de 2,4-D genera dioxinas igual de letales y persistentes, pero Dow y Monsanto lo niegan de la misma manera que lo hicieron entonces.

Lo mismo hacen, por supuesto, con los diferentes estudios que aseguran que ese herbicida genera cáncer, y tiene efectos sobre el desarrollo, el sistema reproductivo y serios impactos sobre el medio ambiente.

De todos modos son varios los países, y estados dentro de Estados Unidos y Canadá, que, por precaución, ya prohibieron el 2,4-D.

El endosulfán, por su parte, es un insecticida organoclorado creado por Bayer en 1950, que está catalogado entre altamente tóxico y altamente peligroso.

Las pruebas sobre la riesgosa y persistente toxicidad del endosulfán hizo que se prohibiera en países tan diferentes como Pakistán, Tonga y Alemania. El endosulfán tiene serios efectos agudos desde los que se puede establecer consecuencias crónicas igual de graves: altera el sistema endocrino e inmune, causa aberraciones cromosómicas, afecta seriamente el neurodesarrollo y es altamente cancerígeno. Tan nocivo es que Bayer —en una movida insólita— lo retiró motus proprio de los mercados más sensibilizados, aunque siguió vendiéndolo ampliamente en países con menos información al respecto, como el nuestro.

En Argentina este veneno tiene una crónica propia, vergonzosa, negligente y trágica.

En 2007 la Unión Europea pidió que se lo agregara a la lista de sustancias prohibidas en el Convenio de Estocolmo, acuerdo al que nuestro país adhirió. De este modo, los organismos gubernamentales locales dieron por bueno los efectos nocivos que tiene ese insecticida sobre la salud (y que los pobladores de diferentes localidades rurales venían denunciando) y decidieron que también sería erradicado del mercado en un plazo de cinco años. Pero que en ese período había que agotar todo el stock.

La paradoja es asombrosa: ¿admiten que provoca cáncer, malformaciones y problemas reproductivos; ven que eso lo están padeciendo miles de personas, y entonces dictaminan que hay que usarlo todo y lo más rápido posible?

Exacto.

Buscando agotar su stock los comerciantes le bajaron el precio, lo que volvió su aplicación más intensiva que nunca, sobre todo en plantaciones sojeras.

Finalmente así es como llegamos al producto estrella de la producción sojera, el producto para el que la planta fue diseñada: el glifosato. Un herbicida que cuando salió al mercado fue vendido por Monsanto como biodegradable e inocuo para las personas, pero que, ante reiteradas denuncias por publicidad engañosa que siguieron resultados de estudios contundentes, terminó siendo etiquetado como no biodegradable y tóxico.

Y, sin embargo, todavía hoy, el glifosato se mantiene como el último bastión de esa rama del negocio científico que se dice capaz de generar plaguicidas en armonía con una producción industrial no tan mala para la naturaleza y las personas. Como es de esperar, cualquiera que vaya

contra el negocio no será bien recibido. O será directamente perseguido y amenazado, como lo fue Andrés Carrasco.

Era 2009 y la información acerca de esos pueblos agonizantes era pública y constante. No se podía seguir diciendo que el herbicida más usado en nuestro país era inocuo. Y sin embargo, eso era lo que se repetía (se repite todavía hoy) una y otra vez.

Siguiendo las líneas investigativas de científicos independientes europeos, Carrasco tomó un grupo de embriones de anfibios, les suministró glifosato en cantidades mil veces inferiores a las empleadas en las fumigaciones y lo que salió a la luz fue abrumador: los animales aparecían con ojos y cabezas empequeñecidas y deformadas, ciclopismo, deformación de los cartílagos faciales y craneales, acortamiento del tronco embrionario, y presumibles malformaciones cardíacas a futuro.

«El glifosato interfiere con mecanismos esenciales del desarrollo temprano conduciendo a malformaciones congénitas», concluyó.

«En definitiva lo que yo hice fue darme cuenta de que este modelo de monocultivo y agroquímicos iba a estallar, y lo iba a hacer por varias cosas, entre ellas porque estaba poniendo en jaque la salud de millones de personas. Entonces hice lo que sabía hacer: me propuse verificar en un experimento controlado si lo que decían esas personas enfermas podía encontrar alguna explicación. El estudio que hice corroboraba lo que otros científicos ya venían anunciando. Pero lo que recibí fueron patoteadas, y presiones para que me callara», dice Carrasco cuatro años después.

El brote de violencia en su contra que siguió en los días posteriores a que él hiciera públicos los resultados de su experimento, se redoblaron cuando unos días después de haber salido en varios medios, la Asociación de Abogados Ambientalistas presentó un amparo ante la Corte Suprema de Justicia, solicitando la prohibición del glifosato «hasta tanto no se completaran las investigaciones correspondientes y demostraran que no era dañino para la salud». Con ese material, casi al mismo tiempo (en pleno conflicto con el campo por el famoso proyecto de ley de retenciones) el Ministerio de Defensa prohibió la siembra de soja en sus tierras.

Y entonces sí, el contraataque fue feroz.

El hostigamiento y desprestigio que llevaron adelante contra Carrasco duró un año y medio y tuvo su punto cúlmine cuando en 2010 fue secuestrado en su auto por una patota en La Leonesa, una pequeña localidad de Chaco a donde él iba a dar una charla.

«Todo fue muy agravante pero lo peor fue la difamación que pretendieron hacer. Escuché de todo en ese tiempo. Pero el argumento que más usaban en mi contra era que el estudio no había sido publicado en ninguna revista científica, por lo cual no había sido sometido al escrutinio de colegas. Algo que finalmente, por supuesto, sucedió».

El estudio de Carrasco fue publicado en la *Chemical Research in Toxicology*, de la Sociedad Americana de Química, una prestigiosa institución con más de 160 mil miembros.

De todos modos, ninguno de sus críticos se retractaron, todo lo contrario: siguieron sosteniendo que el glifosato era inocuo y que todos esos enfermos que se reproducían en el Interior no existían.

11. Crónica de genocidio anunciado

Cuando recién apareció la Soja RR, en 1996, los productores aplicaban 2 litros de glifosato por hectárea, actualmente admiten que para que el herbicida surta efecto tienen que fumigar con más de 10. ¿Por qué? Porque hay plantas que, respondiendo a pie juntillas a la teoría darwiniana de la evolución, se hicieron resistentes al glifosato (por ejemplo, el amaranto, que combate la planta de soja volviéndose para el productor una temible maleza). Para combatir el nuevo desafío que plantea

la naturaleza, Monsanto ha ido complejizando y reforzando su fórmula agroquímica, a la vez que ha ido mejorando las semillas para que las plantas soporten esa carga cada vez más tóxica.

El resultado de estos combos son cosechas récord y empresas químicas cada vez más prósperas. Pero también trágicas imágenes que antes solían llegar de los yerbatales o tabacales de Misiones: niños deformados, enfermedades mentales extrañas, más y más cáncer.

Raúl Lucero es el Jefe del Laboratorio de Biología Molecular de la Universidad del Noroeste, miembro del comité científico de la Fundación Argentina de Investigación en Cáncer y un profesional que siguió muy de cerca las consecuencias del avance de esta mancha venenosa. Desde los años noventa Lucero —pelo gris, sonrisa discreta, guardapolvo de un blanco prístino— lleva un registro de enfermedades relacionadas con el uso de agrotóxicos cuyo crescendo resulta alarmante. Su oficina dentro de la Universidad en la ciudad de Resistencia en Chaco es pequeña y silenciosa. Lucero sabe que para poder seguir haciendo su trabajo y no confrontar directamente con los intereses de los poderosos es preferible avanzar discretamente, guardar las imágenes, las estadísticas y las anécdotas que lleva recopiladas y seguir estudiando. Aunque la información con la que cuenta rebalsa, como si tuviera vida propia.

«Tengo un laboratorio de genética donde estudio cromosomas. En un momento empecé a recibir varios casos de malformaciones derivados del hospital público. Eran malformaciones tanto de los miembros superiores como inferiores, malformaciones a nivel cardíaco y también alteraciones del aparato reproductor. Algunos pacientes tenían diagénesis gonadal (trastorno que hace que las mujeres sean más bajas y nunca maduren sexualmente), otros ambigüedad genital, adherencia de labios vaginales, micropene. Son todas esas cosas que se pueden asociar con algunos síndromes cromosómicos. Pero cuando hice los estudios correspondientes no apareció ninguna alteración cromosómica. Entonces empecé a interrogar a las madres para detectar cuáles podían ser los factores de riesgo, a qué habían estado expuestas en el período de gestación: podía ser algún medicamento, algún virus, o algún factor medio ambiental. Es una de las cosas más importantes: descartar que no haya factores en el medio ambiente que estén incidiendo en la malformación. Y todos me relataban lo mismo: que venían de zonas rurales, de zonas aldoneras —donde también se usan químicos muy peligrosos— reconvertidas a la soja».

Lucero dice que nunca se lo hubiera imaginado: «Que a una persona estando embarazada, adentro de un campo, la pulvericen con químicos desde un avión». Pero eso le decían y eso empezó a documentar.

«El problema con los agroquímicos es identificar los efectos de la intoxicación crónica. Porque la intoxicación aguda tiene síntomas que se detectan rápido. Pero en los expuestos crónicos las consecuencias aparecen muchos años después, o en generaciones venideras. ¿Por qué? Porque los químicos suministrados de ese modo pueden provocar alteraciones en el ADN que no se reparan. Es diferente de lo que sucede con el virus de la gripe, por ejemplo, ante el cual el cuerpo actúa y el ADN que se vio alterado, se repara sin consecuencias. Si en cambio vos estás expuesto en forma crónica a una agresión como un agroquímico, el mecanismo de reparación del ADN no tiene tiempo para actuar: son tantas las mutaciones que se generan, que en lugar de sanar, comienza un mecanismo que puede ser de proliferación descontrolada, tipo neoplásica, pasando después a lo que es un carcinoma invasor, y todo lo que lleva al cáncer».

Demostrar qué sustancia provoca qué alteración no es algo sencillo: hace falta tiempo, presupuesto para hacer estudios sobre el grupo de riesgo. Y eso fue lo que pidió Lucero al gobierno.

«Tenía reunidos cerca de veinte, veintipico de casos. Era el año 2000 y me acerqué a la Comisión de Salud de la Cámara de Diputados. En esa oportunidad les manifesté que yo no podía probar con los estudios que tenía hasta el momento la relación causa-efecto, pero sí podía tener una presunción muy alta de qué era lo que estaba ocurriendo. Les dije: “Presumiblemente está pasando esto que yo estoy diciendo, y les aviso antes de que la situación explote, porque esto es una bomba de tiempo”. Les expliqué que había que hacer estudios más profundos, que se llaman estudios de

genotoxicidad: extraer sangre a la persona expuesta y evaluar cuál es la integridad que tiene el ADN de sus células».

«Les dije que yo podía hacerlos».

«Les dije que quería hacerlos».

«Pero la respuesta que me dieron fue esquivada».

A Lucero le dijeron que su estudio era inquietante y que se quedara tranquilo, que lo iban a contactar.

Nunca lo hicieron.

«Al muy poquito tiempo, personas autoconvocadas empezaron a manifestarse en varios lugares por la cantidad de enfermedades que había en su ciudad o en su pueblo. Ocurría en Córdoba, en Santa Fe, en Chaco: en todos los casos se trataba de poblaciones que están pegadas a campos de soja», dice.

Las víctimas con las que hablaba Lucero compartían un relato casi calcado: un campo que avanzó hacia los límites de las urbanizaciones rurales, y que en el avance fue cambiando su composición: si antes producía frutas, verduras, animales, ahora sólo aparecían llenos de soja. Pero más allá del cambio del paisaje, al principio nadie notaba nada malo: los chicos salían a saludar a los aviones fumigadores, las madres se divertían mostrándoles a sus hijos las máquinas mosquito, personas de todas las edades ganaban unos pesos como banderilleros: marcándoles los límites a los aplicadores mientras rociaban sus venenos desde el aire...

Pero así como de un día para el otro parecía que haber vuelto el progreso que se habían llevado los trenes, que la modernidad estacionaba en las inmediaciones de sus casas, que el campo se hacía rico y que algo de eso podía derramar sobre todos, con la misma velocidad aparecieron las consecuencias del modelo: cultivos secos, jardines arruinados, animales muertos, peces deformados, sapos que ya no croaban en ningún atardecer.

Y un día también llegaron los casos de cáncer, lupus, púrpura, las insuficiencias respiratorias y renales, las malformaciones, los abortos espontáneos que se hicieron demasiados. Como si se hubiera desatado un maleficio: en algunas zonas rurales las enfermedades y malformaciones crecieron en un 400 o 600 por ciento.

Escuchar a los aviones fumigadores pasando sobre casas, escuelas y granjas se volvió una pesadilla. Al mínimo ruido de un motor todos tenían que meterse adentro lo más rápido posible. Los aviones eran sinónimo de que el pecho se les cerraba, los ojos les ardían, los músculos se les entumecían. Pero no sólo eran los aviones: en plena superproducción, los camiones (cada vez más y cada vez más grandes) que entraban al pueblo llevando granos también esparcían un polvillo que mareaba, y los silos, rebosantes, dejaban volar granos llenos de veneno que provocaban alergia, asma, broncoespasmos. Ni siquiera las semillas tratadas también con tóxicos podían considerarse inofensivas.

Después llegaron las muertes. Muchísimas muertes y casos emblemáticos que todavía hoy son símbolos detrás de la soja. En el año 2000, a la familia Portillo, oriunda de una pequeña localidad en Gualguaychú, Entre Ríos, se le moría el primero de los tres chicos, de un año y medio, que pagó con su sistema inmunológico las fumigaciones que cada dos por tres se hacían sobre su casa. Por la misma época, en la misma provincia, Marta Cian intentaba comprender el porqué de sus broncoespasmos, y, con respuestas tardías, terminaría comprando una máscara sin la cual no podría salir de su casa. El médico rural Gabriel Gianfellice, azorado por la cantidad de muertes, abortos y cáncer en esa misma provincia, autoeditaba ese año el libro *La Soja, la salud y la gente* con el que trató de explicar el nexo entre las fumigaciones y el padecimiento de sus pacientes. En 2005, en San Cristóbal, Santa Fe, el intendente denunciaba que en un semestre se habían registrado 11 nacimientos de chicos deformados. Y Alejandro Oliva, un investigador del Hospital Italiano de Rosario, mostraba el estudio de seis pueblos de La Pampa donde fácilmente se podía establecer la relación entre los aumentos de casos de cáncer y malformaciones con la exposición a agroquímicos.

Asediados, aislados, sin respuestas oficiales y, alentados por el Grupo de Reflexión Rural que empezó a recorrer y censar y elaborar informes sobre las mismas problemáticas, pueblos del Interior de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos, Chaco, Formosa, empezaron a organizarse, crearon foros ambientales e intentaron lo que fuera para frenar las fumigaciones que los estaban matando.

Todos los grupos fueron importantes. Pero hubo uno lo suficientemente icónico como para sentar jurisprudencia: Las Madres de Ituzaingó, un grupo de mujeres valientes, dispuestas a sostener su lucha hasta el final.

12. Otras madres, otra violencia, otra dolor

Ituzaingó es un rectángulo con seis mil habitantes que sobresale de la redondeada ciudad de Córdoba. Un rectángulo de casas bajas construidas hace muchos años por familias que llegaron hasta ahí siguiendo el trabajo que prometían las automotrices que se habían instalado en la zona. El lugar que Sofía Gatica, como tantas mujeres, había elegido para vivir con su familia. Un lugar normal que quedó de pronto acorralado por los campos de soja. Por las fumigaciones de los campos. Un lugar que dejó entonces de ser normal. Un lugar por el que de repente empezaron a caminar chicos con pañuelitos blancos en la cabeza.

«Eran noticias de todos los días: nuevos casos de cáncer, de lupus, de hipertiroidismo, de diabetes. Pero, sobre todo era esa imagen de los pañuelitos: por todos lados, cada día más», dice Sofía: una mujer de pelo rubio, mirada honda y piel fina, casi transparente, de poco más de cuarenta años. Una mujer que podría parecerse a muchas pero que tiene una particularidad: Sofía no debe parecerse en nada a eso que fue antes de que la atravesara, como lo hizo, nuestra historia más reciente. Sus gestos están marcados por líneas dolorosas, por una tristeza que todavía trata de enfriarse. Y habla con cierta dureza: con esa dureza que visten las víctimas que reconvirtieron su dolor en lucha sin dejar de estar un poco en carne viva.

«Yo no soy química ni abogada ni nada. Soy una madre que quiso entender por qué murió su hija. Nandy tuvo una malformación en el riñón y a los ocho meses de embarazo nació muerta. El médico me la puso encima para que la abrace porque todavía estaba calentita, y desde entonces no dejé de pensar ni un día en ella. Cuando regresé a mi casa no me resigné. Pensé en mis otros hijos».

Sus otros hijos. Uno padecía un síndrome extraño desde que tenía tres años: de golpe se le paralizaba todo el cuerpo. Se ponía duro, como agarrotado. Sofía lo llevó a internar muchas veces a una clínica llamada Clínica del Sol, donde sólo le decían que podía ser un virus, pero que en realidad no sabían. No tenían idea de por qué le pasaba eso. «Para saberlo me pedían que le hiciera una resonancia magnética nuclear, y yo no podía porque no tenía el dinero», dice Sofía.

Fue en esas internaciones cuando empezó a notar entre sus vecinos que algo malo estaba pasando. «La chica de enfrente había perdido varios embarazos, la señora de al lado tenía cáncer, la de más allá también. Sólo con registrar los datos de mi cuadra podía ver que había algo grave. Entonces me propuse ver qué pasaba más allá, y comencé a hacer un relevamiento casero».

Con un hija muerta y un hijo enfermo, Sofía sacó fuerzas vaya a saber de dónde y se puso a recorrer su barrio. Empezó por la manzana de su propia casa. Y enseguida recibió llamados de vecinos de pocas cuadras: si lo que necesitaba registrar era cuántos enfermos había, ellos también tenían que aparecer en las listas. «De repente había juntado más de 40 personas». Eran tantas que para organizar los datos tuvo que pedir ayuda a una vecina que tenía computadora.

«En el relevamiento que armamos figuraban una lista de las personas enfermas y un mapa donde había marcado con diferentes colores las enfermedades que me habían ido contando. Era

impresionante. Cuando lo tuve listo lo llevé al Ministerio de Salud y les dije: “Esto lo hice yo y algo está pasando. Por favor investiguen esos campos y el agua”. Y ellos quedaron muy sorprendidos, pero no hicieron nada».

Fue entonces cuando decidieron salir a la calle: «Hicimos carteles que decían: tenemos cáncer, tenemos leucemia. Cada uno sostenía su enfermedad, había algunos que estaban muy mal, sin pelo, con sus pañuelos. Era una escena fuerte, que atrajo a los medios, y nos dio más impulso».

En 2002 las madres de Ituzaingó hicieron una denuncia formal. Recién entonces la gobernación intervino y ordenó analizar el agua: buscaron arsénico, PCB, cromo, pero terminaron encontrando agrotóxicos. Entonces, qué hicieron: les cortaron el agua. «De un día para otro no tuvimos más agua. Empezaron a venir camiones con bidones que por supuesto no alcanzaban. Imaginate vivir sin agua, se hace muy difícil. Cuando reclamamos nos preguntaron: “¿Quieren tener agua en su casa como han tenido siempre? Firmen acá, comprometiéndose a no hacer juicio”. Nos obligaron firmar un papel donde renunciábamos a nuestros derechos por una válvula. Y lo hicimos, lo tuvimos que hacer. Firmamos».

Pero más allá de eso —de que pasaron de tener agua a no tenerla y a volverla a tener— no cambió nada. «Yo no sé qué pensaban realmente, cómo no se daban cuenta de que esto no es de un día para el otro. Que los chicos no iban a dejar de enfermarse porque cambiaran el agua nomás. Si las fumigaciones no sólo caían sobre los tanques sino que también llegaban por el aire, por los alimentos. En un pueblo que vive fumigado, todo está envenenado».

Entonces volvieron a salir, a cortar la calle para pedir que hicieran análisis al suelo, y a ellos mismos. «Fue uno de los momentos más difíciles —dice Sofía—, los médicos que nos atendían no se comprometían por miedo a perder su trabajo. La respuesta que nos daban cuando nosotros salíamos a reclamar era que cuando viéramos la avioneta escondiéramos a nuestros hijos».

Ver a la avioneta, salir corriendo, esconderse: la única receta.

Sofía y sus compañeras tardaron muchos meses hasta dar con un médico que no estuviera atezado por el miedo, hasta poder hacer los análisis con los que terminarían comprobando que lo que sufrían todos no era otra cosa que un envenenamiento: «Por cada 30 chicos analizados, había 23 con venenos en la sangre». El resultado sorprendió a todos. «Para darnos ese resultado, nos hicieron pasar de a uno, diciéndonos que nos tranquilizáramos, que no era nada, que no había que ventilarlo ni contarlo al resto para evitar alterar más al barrio. Pero en el barrio había más de 200 casos de cáncer, no podía haber más alteración que ésa».

Era 2007. El barrio tenía declarada la emergencia sanitaria y había tres informes en debate. El primero había sido del Ministerio de Salud: era el que aseguraba que se trataba de un barrio normal donde no había casos de enfermedad fuera de lo común. El segundo lo había hecho un grupo de epidemiólogos que habían concluido que el barrio era inhabitable. El tercero era de la Organización Panamericana de la Salud, y también dictaminaba que se trataba de un barrio terriblemente contaminado.

Todos hablaban de lo que pasaba en Ituzaingó. Tanto que empezó a haber problemas sociales dentro del mismo barrio. «A las madres que peleábamos por la salud de todos empezaron a llamarnos *Las Locas*. Porque, claro, con tanta difusión sobre las enfermedades las propiedades se iban desvalorizando, las personas que eran del barrio y necesitaban trabajo no lo conseguían: sólo con completar una ficha diciendo que eran de Ituzaingó no los contrataban por miedo a que vinieran con el cáncer». Sofía recuerda cada caso, las agresiones, la difamación. Pero hay uno que todavía le pone la piel de gallina: «Un día yo estaba viajando el colectivo, camino a mi trabajo, y en una de las paradas sube una vecina. Desde el momento que subió hasta que yo me bajé en el centro, en una distancia de unos cuarenta minutos, la mujer no paró de insultarme, a mí y a todo el grupo en nombre mío. Me gritaba que estaba desvalorizando el barrio, amenazó con matar a mis chicos cuando estuvieran andando en bicicleta. Fue tan espantoso que al volver, hice una denuncia. Pasaron dos meses y volví a encontrármela. Otra vez en el mismo colectivo: al subir se me volvió a

poner atrás, bien pegada. Yo esperé a que me insultara pero no dijo nada. Fue muy extraño. Me bajé, fui a mi trabajo y me quedé toda la mañana pensando. A la tarde me llama mi hija y me dice: “¿Te enteraste? La mujer que nos había amenazado se acaba de tirar del puente”. Se mató. ¿Sabes por qué se mató? Resulta que venía del hospital donde le habían comunicado que tenía cáncer».

Los diagnósticos eran cosa de todos los días. También las muertes. Pero como si vivieran en otro lugar, los productores seguían haciendo sus aplicaciones sin cumplir con las ordenanzas que imponían una distancia de 2500 metros para realizar fumigaciones aéreas. Lejos de correr a esconderse, como les habían propuesto que hicieran, las madres veían a los aviones y se metían en los campos a frenarlos. Entonces, los empresarios contraatacaban. «Nos amenazaban con machetes, se desnudaban en frente nuestro como si así nos fueran a intimidar. Un día se metieron en mi casa y a punta de pistola me ordenaron que no me metiera más con la soja. Y luego llamaron a mi casa diciéndome que iban a matar a mis hijos». Cada vez, Sofía salía a hacer la denuncia, a enfrentarse con la inercia policial. «Me decían que no me podían decir quién era el que me amenazaba, que eso era secreto de sumario. Pero que, si volvía a pasar, yo lo volviera a denunciar. “¿Y si me matan, ¿cómo vengo?“, les preguntaba yo». Entonces no obtenían respuesta. Porque así era todo: una mezcla de miedo, silencio, impotencia y rabia. Aunque nada logró silenciar a ese grupo de madres de Ituzaingó.

13 Una red de médicos para los fumigados

Recién en 2008 la lucha de Sofía Gatica y su grupo de 16 mujeres iba a empezar a torcer el rumbo. Y, sin duda, un actor clave para que todo se precipitara hacia un final más justo fue un hombre valiente entre tanto cobarde: Medardo Ávila Vázquez.

Pediatra neonatólogo y subsecretario de Salud de Córdoba, Medardo Ávila fue uno de los profesionales que interpuso su juramento hipocrático a otros intereses y cuando comprobó que un avión fumigador volvía a sobrevolar Ituzaingó descargando su arsenal tóxico sobre esas personas, elevó una denuncia penal que terminó en una medida cautelar que comenzó a regir en el barrio a comienzos de 2008. «La denuncia que hice fue por envenenamiento usando las leyes que rigen en Argentina sobre residuos peligrosos. Algo lógico: no se puede envenenar a la gente y seguir como si nada», dice Medardo. El caso fue tomado por el fiscal Carlos Matheu, quien ordenó hacer más estudios en las casas, que nuevamente dejaron en claro que había residuos de agrotóxicos por todos lados. Finalmente se procesó a los productores del campo en cuestión, al agroaplicador y al piloto del avión de esa última investida y todo terminó en lo que sería el primer juicio por fumigaciones del país.

Comprometido con la causa y, sumado a otros profesionales de la salud que venían viendo cómo se repetía en otros pueblos la tragedia de Ituzaingó, Medardo Ávila armó un grupo al que llamó: Red de Médicos de Pueblos Fumigados. Había casos en Buenos Aires, en Santa Fe, en Entre Ríos, más casos en Córdoba, en Chaco. Todos tenían además causas legales, que iban acumulando a medida que debían salir a defenderse cuerpo a cuerpo de los avances empresarios. Amparos y parches legislativos municipales. Y enfermedades que formaban estadísticas que no se estaban midiendo.

«Hay que tener en cuenta algo muy importante: los casos estaban por delante del entendimiento de la ciencia», dice Medardo. «La industria avanzó pero en la facultad de Medicina, esto no se estudiaba. Porque a grandes rasgos se trata de un fenómeno nuevo: unos años atrás se comunicaba que el producto caía al suelo y se disolvía. Con tantos datos que habían sido

tergiversados, tantos datos que eran falsos, el área de salud no consideró que esto fuera siquiera una amenaza. Ahora hay un problema grave en Argentina: hemos asimilado un sistema de agricultura tóxica. Desde el año 1990 hasta 2011 ha habido un aumento de prácticamente 1000 por ciento de la cantidad de agrotóxicos que se utiliza en el país. Y cada año esta cantidad sigue aumentando. Porque el problema no sólo es que se aumentó la cantidad de superficie sembrada de soja, sino que el consumo también aumentó porque las plantas se hicieron resistentes a las plagas que los tóxicos querían combatir».

Medardo habla sin titubear del gran negocio detrás de estos productos, un negocio que tuvo que estudiar minuciosamente para comprender por qué todavía parece imposible ganar esta batalla si hay tantas pruebas del lado de las víctimas.

«Todos los años, en la misma época, se fumiga al campo y a la población con los mismos productos pero con dosis crecientes, parece que fuera como un experimento. Los organismos del gobierno dedicados al agro van midiendo la respuesta que tienen las malezas y los insectos, y van recomendando agregarle más dosis u otro insecticida más potente. Nosotros, por nuestra parte, deberíamos medir en el laboratorio el daño que genera algo así en la estructura del ADN de la población expuesta. Deberíamos demostrar que la población que hoy no se enferma, que logra reparar esos daños en su ADN pero que, al año siguiente vuelve a estar expuesta a una dosis mayor, va a llegar un momento en que termine, por ejemplo, produciendo un cáncer. Pero no es tan fácil hacer ese experimento y que sea conclusivo porque cada individuo tiene sus particularidades», explica Medardo Ávila.

En ese sentido, el caso de Ituzaingó fue paradigmático: si lo que necesita muchas veces la ciencia para abordar una conclusión es un grupo expuesto al alcance, este barrio, tan cerca de Córdoba Capital, se volvió el lugar que podía reflejar más acabadamente lo que sucedía en otras tantas localidades del Interior. «Empezamos a organizarnos, a viajar a esos pueblos. Y en todos nos encontramos con situaciones similares: los médicos que se animaban a actuar eran presionados por los gobiernos o por los grupos económicos que controlan la economía del lugar. En un pequeño pueblo agrario donde al médico se le iba enfermando la población y empezaba a alertar, a hablar, inmediatamente recibía la visita del empresario más rico, del intendente, de alguien que le decía: cállate o te vas. Es por eso que la Red fue tan importante: porque sirvió desde el comienzo para apoyar a los médicos que defendían los derechos de salud de las personas».

En las recorridas Medardo Ávila comprobó que había lugares donde el cáncer era la causa de muerte del 30 o 36 por ciento de la población, cuando la estadística nacional es del 18 por ciento.

«La situación era y es clara: se aplican cada vez más venenos, y la gente se enferma cada vez más. Pero tengo casos de médicos que han sido denunciados por decir eso. Hay pacientes que han hecho juicios de daños y perjuicios a sus propios médicos por diagnosticarles una enfermedad producto de los agrotóxicos. Porque cuando los médicos les decían eso, a los pacientes los echaban del trabajo alegando que les hacían mala propaganda. Entonces los empleados iban contra los médicos diciendo que por culpa de ellos se habían quedado sin trabajo».

«Es muy perverso ese manejo sobre las víctimas que tiene este sistema», dice Medardo. «Y contra eso también hay que actuar. Y la mejor manera de actuar es con información. Porque quien vive con miedo ni siquiera tiene derecho a eso: no se puede defender. Deja de ver qué es lo importante».

14. Matar al mensajero

En enero del 2009 en Página/12 salía un artículo emblemático en la lucha contra la

expansión sojera titulado «La Mancha Venenosa»: una recapitulación en la que el periodista Darío Aranda contaba la historia del barrio Ituzaingó y hacía un *racconto* de todos los otros casos que habían ido saliendo a la luz. Aranda destacaba un fragmento del libro del médico Gabriel Gianfellice *La soja, la salud y la gente*: «Vivimos fumigados, los avioncitos pasan sobre nuestras cabezas y los pacientes muestran efectos nocivos. Nos habían dicho que el glifosato era agüita del cerro, hoy día se sabe que nos mintieron». También recordaba un estudio de 2002 del Ministerio de Salud de Nación en un pueblo de Santa Fe que terminó con conclusiones espeluznantes: «Más de la mitad de los encuestados y el 100 por ciento de los fumigadores refieren que ellos o conocidos estuvieron intoxicados alguna vez. El 90 por ciento señala que no existen personas resistentes a las intoxicaciones». Y, finalmente expuso el único caso en el que la Justicia salió en defensa de las víctimas y falló contra el modelo sojero. Sucedió en Colonia Loma Senés en Formosa en 2003, cuando la jueza Silvia Amanda Sevilla ordenó el cese inmediato de las fumigaciones con Roundup, que estaban destruyendo las producciones campesinas de la zona. Al poco tiempo de ese fallo, la funcionaria fue echada de su cargo.

Cuatro días después de publicado el artículo, la presidenta Cristina Fernández de Kirchner lo citaba públicamente y ordenaba constituir una Comisión de Investigación que estaría a cargo del Ministerio de Salud, pero que sería comandada por el ministro de Ciencia, Lino Barañao. Vale la pena introducir a un ministro clave del sistema de producción al que apuesta nuestro país. Barañao se presenta como doctor en Química y político, ambas cosas en las que ha sido bastante exitoso. Como científico estuvo detrás de Pampa, la primera vaca clonada del país, diseñada para transmitir en su leche hormona de crecimiento humano. Y como científico y político, estuvo varios años dentro de CONABIA, la Comisión Nacional de Biotecnología Agropecuaria: un organismo que, entre otras cosas, debería evaluar los riesgos potenciales de los cultivos transgénicos, pero que está conformada por demasiados representantes del sector privado con profundos intereses en ese tema para que eso ocurra. Lino Barañao es un claro representante de la ciencia patrocinada económicamente por la industria y nunca lo ocultó. No sólo ha tenido vínculos laborales con la industria, sino que cada vez que pudo se manifestó como un acérrimo defensor del combo soja y glifosato. En 2009 Barañao desacreditó públicamente el trabajo de Andrés Carrasco y en 2011 declaró sin tapujos que el glifosato era tan peligroso «como el agua con sal»; y que incluso había habido casos de personas que «intentaron suicidarse con glifosato y no lo habían logrado».

«¿Qué esperaban que investigara una Comisión como ésa? —se pregunta Medardo Ávila—. La Comisión gubernamental repitió los trabajos de Monsanto, sin rastrear datos como los del barrio Ituzaingó que mostraba que el 33 por ciento de la población moría por tumores, y que el 80 por ciento de los niños tenían agrotóxicos en la sangre. Fue una vergüenza: toda la investigación producida por esa Comisión que todavía existe aunque no está en funcionamiento terminó diciendo más o menos que el glifosato era agua bendita».

El esfuerzo parecía concentrado en demostrar que el modelo productivo era inocuo. Pero no en todos los casos salió como esperaban. En Chaco, por ejemplo, armaron lo que se conoció como la Comisión de Contaminantes del Agua y pese a que sugestivamente no convocaron al doctor Lucero —quien venía siguiendo las estadísticas de la provincia del Chaco desde hacía veinte años— los profesionales concluyeron, entre otras cosas, que las malformaciones habían aumentado en un 400 por ciento en toda la provincia. «No se esperaba algo como eso, por supuesto —dice Lucero—. Entonces, ¿qué hicieron? Inmediatamente desarticulamos la Comisión y empezamos a desprestigiar a los profesionales que habían participado diciendo que no tenían métodos para trabajar, que esas estadísticas no eran ciertas ni confiables. Pero eso no es lo más triste. Lo más lamentable es que si esas estadísticas hubieran sido tenidas en cuenta, hubieran podido cambiar la historia, algo que por supuesto no ocurrió. El problema es que nosotros —médicos, biólogos, víctimas— estamos atacando a la gallina de los huevos de oro. ¿Quién en este país quiere hablar mal de un negocio redondo para la economía Argentina? Lo que nosotros vemos son efectos colaterales, pero hasta que

no lleguen a la ciudad, hasta que no se conviertan en un serio problema colectivo, le va a interesar a muy poca gente».

A comienzos de 2012 la Defensoría del Pueblo de la Nación elaboró un informe sobre discapacidad y agrotóxicos en el que analizaban los estudios pasados por alto por la Comisión Nacional y llegaban a conclusiones similares. Unos meses después, sin las estridencias mediáticas con las que podían haber contado cuando el conflicto con el campo estaba en pleno estallido y a varios sectores les convenía que se difundieran estos hechos, se llevó a cabo el primer juicio por fumigaciones en el país. Un productor sojero y un agroaplicador fueron condenados por esparcir venenos sobre el barrio Ituzaingó de Córdoba, sentando jurisprudencia para el resto de los argentinos. En diciembre de 2012 la Auditoría General de la Nación, por pedido de asociaciones civiles consternadas por el tema, realizó una investigación dentro de SeNaSa donde constató que los cultivos transgénicos de soja sujetos a fumigación sistemática cubren 20 millones de hectáreas pertenecientes a las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos, Santiago del Estero, San Luis, Chaco, Salta, Jujuy, Tucumán, La Pampa y Corrientes. Y que en esa región viven 12 millones de habitantes, sin contar la población de las grandes ciudades de cada provincia. En ese contexto, el organismo encargado de registrar, autorizar y controlar la aplicación de agrotóxicos —SeNaSa— tiene una «actuación deficiente» y es un organismo «al que se le han otorgado atribuciones que no puede cumplir adecuadamente». El informe, que la AGN, caratuló como «lapidario», ya que SeNaSa no pudo refutar ninguna de las acusaciones que se le hizo incluía, entre otras cosas, un «registro incompleto y parcial» de aplicadores y empresas registradas porque, si bien la inscripción es obligatoria, opera como voluntaria.

El mismo informe señala que la Comisión Nacional de Investigación sobre Agroquímicos permanece inactiva desde 2010, «habiendo dejado sus proyectos inconclusos».

Y, finalmente, recopila los casos de daños sobre la salud de diferentes poblaciones a lo largo de estos años, las estadísticas que existen sobre el aumento sideral del uso de agrotóxicos, y los trabajos, estudios y avances que se hicieron a nivel nacional para alertar sobre la peligrosidad de los venenos, concluyendo que: «en los últimos años se ha producido nueva información sobre la problemática de los agroquímicos y su uso, a partir de la cual es necesario revisar el enfoque sobre la temática. Estos aportes provienen tanto de universidades nacionales, institutos científicos y profesionales independientes, como de organizaciones no gubernamentales e incluso de las poblaciones afectadas que se organizaron».

«Algo que se ha ganado en estos años es que hemos aprendido mucho», dice Ávila Vázquez. «Los médicos, por ejemplo, ya no pueden decir públicamente que no hay evidencias sobre los daños que generan los agrotóxicos. A lo sumo pueden seguir callados por miedo. Pero desconocer algo tan evidente, ya no. Ahora la discusión más importante es la que se da con los agrónomos, con la gente vinculada a las industrias. Para reconocer la toxicidad a la que está expuesta la población, ellos están pidiendo un nivel de evidencia absoluto que sólo se puede hacer cuando se somete a un grupo de personas al tóxico y se lo compara con otro grupo que no se sometió y se observa si se mueren de cáncer o no. Esos estudios no se pueden hacer. No podés someter a tóxicos ni a voluntarios, ni a presos, ni a homosexuales, ni a negros, como hacían los nazis. Lo que estamos viviendo hoy es la misma discusión que hubo con las tabacaleras en los setenta. Ellos ganaban los juicios diciendo que no había pruebas que demostraran que el cigarrillo producía cáncer de pulmón, hasta que pasaron muchísimos años con muchísimos muertos y los datos epidemiológicos no dejaron lugar a dudas. En el mismo sentido, nosotros estamos produciendo esos datos. Hoy podemos decir que, con los agrotóxicos tenemos los mismos grados de evidencias que se tenían con los cigarrillos y el cáncer de pulmón cuando se determinó que era cancerígeno. Ya no hay duda en esto. Lo que hay son actitudes para tratar de ocultar la situación, conveniencias empresarias como las que tiene este país con Monsanto, que le sigue abriendo las puertas como si fuera una empresa maravillosa que nada tiene que ver con todo este desastre. Pero va a llegar un momento en que ya no puedan hacerlo.

Fijate que hasta los grandes productores están enfermando de cáncer: hay muchos casos, en todas las provincias. Nosotros somos médicos y aunque los productores terminen atendiéndose en Estados Unidos, sabemos que fueron diagnosticados con esa enfermedad y por qué».

¿Puede alguien estar dispuesto a eso? ¿A sacrificar no sólo su salud y su vida, sino la de sus hijos? ¿Tan clara puede ser la relación entre los cuerpos destrozados y los destrozos que están haciendo mientras producen sobre la tierra en la que sus descendientes vivirán y ellos serán enterrados ^[11]?

15. El desierto de lo real

La foto me la mostró una técnica del INTA. Es una imagen tomada por uno de los satélites de la NASA en donde se ve a la panza que forma la provincia de Buenos Aires borrada de un plumazo, o convertida en una nube de polvo. «Eso es la erosión, así se están desdibujando los mejores suelos que tenemos en el país por la superproducción de soja», dijo. «No es algo que esté por suceder, es algo que está pasando actualmente, aunque si uno se para en un campo y lo ve todo verde no podría darse cuenta».

La otra imagen también es satelital y la vi en la oficina de un policía de la provincia de Chaco: un mapa que muestra cómo las topadoras avanzan sobre los bosques para volverlos sembradíos. Son miles de hectáreas que desde el cielo se ven como enormes manchas marrones que van arrinconando los espacios verdes. «La idea de esta gente es que todo quede marrón como un poroto de soja», dijo el policía.

En los próximos años la producción de soja, que ya ocupa el 56 por ciento de la superficie cultivada del país, debería aumentar en un 20 por ciento. La apuesta es agresiva y sin duda va a reportar amplias ganancias a varios sectores. Pero las pérdidas, como las que se traducen en esas dos imágenes, pueden ser incontables. Porque para alcanzar el objetivo y aumentar la cantidad de granos, la producción avanza sobre dos grandes áreas. Por un lado la misma región pampeana donde la reconversión de producciones que pasaron de ser agrícola-ganaderas, a sólo agrícolas fue feroz en los últimos años. Por el otro, hacia el norte donde se están saldando nuestros últimos bosques mientras siembran a destajo.

¿Qué significa esa transformación? ¿Es posible sembrar ilimitadamente una única especie? ¿Es lo mismo sembrar soja en Chaco, Salta y Santiago del Estero que en Buenos Aires? ¿Y si quisiéramos volver a producir comida en esas tierras, podríamos?

Responder estas preguntas es tan rápido como decir no. «No es lo mismo Chaco que La Pampa, y lo que se está perdiendo no es fácil de recuperar», dice Walter Pengue, ingeniero agrónomo y especialista en mejoramiento vegetal. El panorama, tal como lo ve, es preocupante. Con 40 grados de calor en enero en Buenos Aires, Walter trabaja como si ya hubiera empezado el fervor laboral de marzo adentro de su oficina en la Universidad Nacional de General Sarmiento. Lo primero que explica es que este modelo no sólo plantea producir menos comida real sana y variada, reduciendo el espacio para la vida rural en pos de granos para animales y combustible: con la soja monocultivada estamos rifando la calidad de nuestro futuro a un ritmo vertiginoso y terminal. «La soja aplicada en la región pampeana como la estamos aplicando es brutal, y en la región chaqueña es suicida —dice Pengue—. Y uno de los principales problemas radica en el uso que se hace del suelo».

Lejos de esa sustancia inerte que solemos ver cuando miramos hacia abajo, el suelo es un sistema compuesto por complejos procesos físicos, químicos y biológicos. Todo lo que lo conforma está vivo: microorganismos como bacterias, protozoos, algas y hongos, microartrópodos y

lombrices. Un gran universo que trabaja incesantemente formando el humus: esa oferta de nutrientes grandiosa, que alimenta a las plantas que luego alimentan insectos y a animales, que a su vez nutren, oxigenan y abonan el suelo para que el sistema siga, cíclico, como una máquina perfecta de vida y movimiento perpetuo.

Un suelo altamente fértil es uno en el que sucede todo eso en equilibrio de manera natural. Se trata de un tipo de suelo que en el mundo no abunda, todo lo contrario. Pero que en Argentina tenemos y mucho. «El suelo pampeano es un suelo que no tienen ninguna limitación para la agricultura. Se trata de un fenómeno que se ubica sólo en siete lugares del mundo: una parte de Estados Unidos, Canadá, Sudáfrica, Rusia, Australia, un pequeño lugar de Nueva Zelanda y China, pero ahí ya están muy explotados. O sea: tenemos una parte de la tierra más productiva del planeta, y no hay mucho más», dice Pengue.

Ese reservorio de fertilidad, cuidado adecuadamente, podría ser eterno. Pero lo estamos despilfarrando como si no valiera nada, o transformando en una nube volátil. La explicación es simple: la soja, para crecer, actúa como una esponja que absorbe nutrientes, sobre todo nitrógeno y fósforo. En condiciones naturales la misma planta está capacitada para volver a fijar el nitrógeno al suelo, pero con tantos venenos que le echan, esa capacidad se interrumpe y la soja sólo bebe insaciable, sin devolver nada. En el caso del fósforo, se trata de un elemento que no es renovable: extraerlo es como extraer metales de una mina: se explotan hasta que el recurso se agota y ya.

Sobre un suelo agotado, sin esos nutrientes esenciales, no se puede plantar ni un manzano, ni una lechuga, ni una papa: nada. Imaginen por momentos un escenario así: Argentina, el granero del mundo, seco como una piedra tapada de polvo, teniendo que importar todo lo necesario para abastecerse.

Aunque parezca imposible, no lo es.

«Estamos en problemas con los nutrientes más importantes del planeta. Y es algo que, en la región pampeana, se solucionaría bastante fácil: volviendo a plantear un sistema que sea agrícola-ganadero, trayendo otra vez a las vacas. Si volviéramos a dejar descansar los campos, a rotar las producciones de granos con ganadería media o extensiva el suelo podría irse recuperando. Las vacas aportan al suelo nitrógeno naturalmente, a través de la bosta. Pero, claro, no es lo que propone la industria. Porque la industria quiere vender fertilizantes sintéticos sin importar la gravísima alteración de los ciclos bioquímicos globales que esos fertilizantes están generando: la contaminación de las aguas producto de la cantidad de nitrógeno líquido que estamos arrojando, por ejemplo, ya es un problema en varios bordes costeros porque el nitrógeno mata el agua».

Si hubiera que traducir el problema en dólares tampoco se trata, a futuro, de un negocio inteligente. Unos años atrás Pengue publicó los valores de los nutrientes que venimos exportando invisibles entre granos, con esta manera de cultivo artificial y poco sustentable: us\$ 2895344460 en nitrógeno, us\$ 2638055818 en potasio, us\$ 890168650 en fósforo, us\$ 461509880 en azufre, us\$ 86251130 en calcio y us\$ 71531320 en magnesio. «¿Se comprenderá en el país este vaciamiento y sus consecuencias? —se pregunta Pengue—. No es posible hacer un nuevo suelo en los términos en los que la humanidad los consume, degrada y necesita». Un suelo fértil «es un valor de resguardo a futuro que países como la Argentina deberán tener muy en cuenta».

La ineficacia a largo plazo de los fertilizantes industriales es un hecho: por cada kilo de nitrógeno sintético que se aplicaba en los años sesenta se obtenían 131 kilos de soja. Hoy se obtienen sólo 36; y lo mismo sucede con cultivos como el maíz que pasó de 226 por kilo a 76. Lo que por supuesto es una alegría para la industria química que cada vez vende más y más productos.

Y hay más: los fertilizantes químicos destruyen la materia orgánica del suelo (matando los microorganismos que hacen de la tierra algo vivo y complejo). Los suelos muertos se vuelven compactos, lo que los cierra todavía más a recibir nutrientes naturalmente, y eso a su vez exige más fertilizantes para fortalecer plantas cuyas raíces no tendrían oportunidad de crecer y expandirse en esas tierras.

Así, mientras en la región pampeana los daños todavía no se ven a simple vista, en el norte, hacia donde se está ampliando la frontera agrícola, la destrucción que implica la sobreexigencia que se hace de los suelos con tanta soja, es mucho más evidente.

«En la región chaqueña hay suelos buenos y suelos de menor calidad. Pero lo que sucede sobre todo es que hay una elevada temperatura y una fuerte insolación. Lo único que protege al suelo de ese sol son sus bosques, que cumplen la misma función que cumple la piel sobre la carne —explica Pengue—. Vos en la piel tenés un componente importante de epidermis que te protege del sol: vas afuera y no sentís que el sol te quema, a lo sumo te bronceás. Ahora: imagináte si te quitan la epidermis y te dejan la dermis expuesta al sol, ¿qué sucede? Eso es lo que está pasando en la región chaqueña. Cuando uno pasa por un área totalmente deforestada para sembrar soja ve el suelo resquebrajado, degradado y que empieza a volarse de un lado para el otro. Eso pasa porque se le ha quitado su cubierta protectora: lo único que disminuye el impacto de la erosión hídrica y eólica».

Treinta años para La Pampa y 10 para el Chaco.

Con este manejo, Walter Pengue no da más tiempo para que los suelos muestren serios signos de agotamiento, que más temprano que tarde llevarán el sistema al colapso. «Y es algo que también saben los productores», asegura. «Los tipos que van al Chaco a plantar soja, compraron esas tierras sabiendo su vida útil. Pero las pagaron al diez por ciento de lo que costaba en la región pampeana. Es algo que el mismo gobierno está promoviendo porque a los productores no les dan alternativas, no los estimulan para que produzcan otra cosa. Con respecto a La Pampa, tampoco hay nada mejor. Y no se trata sólo de grandes empresarios: hay tipos que tienen que sobrevivir y la coyuntura no les permite pasarse de un sistema a otro tan fácilmente. Si vos tenés una carga de impuestos muy alta para mantener un campo y tenés un seguimiento muy fuerte de la actividad que realizás en el campo, estás un poco atado de pies y manos. La soja es el cultivo que más reditúa. ¿Qué van a hacer los productores? ¿Por qué habrían de producir otra cosa? Cada vez hay más soja y cada vez va a haber más soja».

¿Y qué pasa con los técnicos del Estado? ¿Por qué no están alertando sobre las trágicas consecuencias que traerá a todo el país este modelo? El mismo Pengue muchas veces fue llamado como asesor y sus trabajos deben ser de los más consultados que hay en el país: «El problema es que acá no se analizan pros y contras. Los técnicos están acorralados y se callan la boca —dice—. Todo funciona bajo un régimen militar: a un técnico que patalea o abre un poco el pico no le renuevan el contrato. No estamos discutiendo entre científicos. Hay un régimen con una bajada de línea que dice: esto es lo que estamos haciendo, éste es nuestro plan, y después disfracen las cosas como quieran».

16. El establishment científico

El vacío de información oficial, o la ciencia cómodamente acallada, que no pone en evidencia que con esta forma de trabajar la tierra estamos sembrando un desastre inminente (los alimentos surgen del suelo y vuelven al suelo en forma de basura: nada bueno puede suceder si matamos la base de todo ese ciclo), puede encontrar su explicación en padrinzgos políticos y privados a lo que ya se conoce como el establishment de la ciencia. ¿Qué libertad de opinión podían tener la mayoría de los agrónomos si Gustavo Grobocopatel, CEO del grupo Los Grobo —el mayor pool de siembra de soja nuestro país—, no sólo buscaba empleados en la Universidad sino que se erigía como presidente de la Fundación de Agronomía? Después de años de ninguneo, ¿qué científico no se vería dulcemente tentado cuando se le abren las puertas de la televisión pública, de los diarios; cuando se les inaugura especialmente un ministerio?

La ciencia cree en la ciencia como los religiosos en Dios, pero el apoyo acrítico que va en contra de las bases de su propia profesión es un fenómeno global exclusivo de estos tiempos modernos de independencia cero.

Luego de importar el paquete tecnológico de soja RR, en Argentina se desarrollaron 27 eventos transgénicos. Se trata de cultivos de maíz, canola, colza y algodón. Todos apuntan a ser sutilmente mejores que los eventos desarrollados por Monsanto: un poco más tolerantes a herbicidas o un poco más insecticidas. Y en todos los casos se trató de productos elaborados por empresas privadas (o por científicos pagados por el Estado cuyas investigaciones terminan siendo comercializadas por esas empresas) que cobran su comercialización como Arcor cobra por sus caramelos o Levi's por sus jeans. Aunque el Estado celebre esos eventos como si fueran públicos y luego impulse su siembra como si no hubiera nada mejor que sembrar.

«Argentina, después de Estados Unidos, es pionera en la incorporación de agricultura transgénica y del modelo productivo que requiere, pero todavía no tiene ni siquiera una hoja de ruta en bioseguridad —alerta Pengue—. Internacionalmente hay un Protocolo de Bioseguridad (que forma parte de la Convención de las Naciones Unidas sobre Diversidad Biológica) al que Argentina adhiere. Pero lentamente se ha ido quedando sola. Por ejemplo, en 2010 en la Convención que hubo sobre bioseguridad en Kuala Lumpur, se destacó claramente que los países que aceptaban esa convención tenían que seguir una hoja de ruta para dirimir y hacer un seguimiento correcto de los impactos biológicos, ecológicos, sociales y económicos de la liberación de eventos transgénicos. Lamentablemente Argentina no firmó ese acuerdo. ¿Por qué? Porque en Argentina hay quienes creen que podemos ir solos por el mundo. Y eso es entre soberbio y alocado. En primer lugar porque Argentina no tiene ninguna capacidad, no técnica porque hay muy buenos técnicos y científicos, sino instrumental para cortarse sola. Argentina no tiene capacidad para identificar los impactos porque no ha desarrollado, en términos de inversión, nada que tenga que ver con eso. Cuando dicen que van a invertir 50 millones de dólares en un proyecto de biotecnología, deberían poner otros 50 millones de dólares para identificar los posibles impactos. Pero nosotros corremos detrás del comercio, en lugar de correr detrás de la seguridad vinculada a la producción de este tipo de alimentos. Es muy loco lo que estamos haciendo. Y muy grave: como si no hubiera nada más allá del interés económico».

17. A sembrar que se acaba el mundo

Tal vez el mejor lugar para ver qué significa esa improvisación de la que habla Pengue, que nos está dejando aislados, esté en el norte del país. Se puede elegir cualquier provincia: Salta, Santiago del Estero, Formosa, Chaco; todas, ya salvajemente desforestadas, adoptaron, sin que hubiera habido ninguna evaluación previa, el mismo plan: borrar del bosque a las personas que vivían ahí con su agricultura de supervivencia o de pequeña escala, sojizarse y, donde no pueden sojizarse todavía, llenarse de vacas.

La situación es gravísima. Ya perdimos el 70 por ciento de los bosques nativos y adentro del monte, donde millones de personas resisten, se libran desiguales batallas que parecen salidas de la Campaña del Desierto.

En plena defensa oficial por los derechos humanos, en los últimos años, el Norte argentino se ha transformado en un inmenso corredor donde la vida no vale nada y la naturaleza se vende a cualquier postor. Si bien hay una Ley de Bosques, nadie la respeta. A las ordenanzas que frenan los desalojos, tampoco. Los indígenas y los campesinos tienen que huir a las ciudades o los matan atropellándolos, los matan disparándoles, los matan dejándolos ahí, a merced de las topadoras que

avanzan.

A los gobiernos provinciales la soja les conviene tanto como al nacional: se hacen de plata rápido y fácil y con eso arman barrios sociales, dan subsidios, crean canastas de alimentos que tienen que importar de otras provincias, suman votantes.

El dinero de la soja se usa para hacer caja y amortiguar los efectos del propio atropello de la soja.

«Es un sistema brutal, impiadoso», dice Rolando Núñez, abogado y coordinador del Centro Nelson Mandela, un espacio de defensa de derechos humanos que lucha por frenar el avance de la frontera agrícola en la provincia del Chaco. «Desde hace años venimos denunciando los desmontes que se hacen en medio de la pasividad de los funcionarios. Pero mire, mire en qué quieren transformar esa provincia», dice mientras maneja por la ruta, apuntando hacia el horizonte desolado que nos rodea.

Hay algo desgarrador en ver un paisaje como el de La Pampa donde debería haber monte. Una imagen más cercana al Apocalipsis que al progreso. No hay nada verde, no se ven ni se oyen animales, sólo hay un viento fuerte que levanta arenilla de los campos. Como si la tierra de pronto se hubiera secado, los árboles, caído, los pájaros, mudado a otro planeta. Enfrente nuestro, la devastación se despliega apenas interrumpida por los silos al costado de la ruta, los tractores exhibiéndose en la banquina, las máquinas mosquito y los banderines de Roundup.

«Acá donde vos ves había bosque, pero los empresarios quieren montar en Chaco el paisaje de Buenos Aires o de Santa Fe; desmontan porque les gusta la llanura —dice Núñez—. Ni siquiera se dan cuenta de que los animales se les mueren de calor, los cultivos se les secan y que están sembrando un desastre para el futuro».

El futuro.

Como si el presente destruido no fuera suficiente, toda esta época parece la antesala de una desgracia mayor por venir. Ante los posibles escenarios la mayoría reacciona con impavidez y los más activos se agarran con uñas y dientes del progreso como si fuera la única esperanza. Estos últimos son los que proponen extender el campo mientras siguen sosteniendo que lo que importa son los humanos, como si nuestra especie no fuera parte de la naturaleza, sino otra cosa que compite en tiempo y espacio con un planeta salvaje que es mejor simplificar.

¿Es posible que dentro de algunas décadas caminemos con turbantes como árabes por partes del país que antes eran verdes, y que lo vayamos a vivir con naturalidad, sonriendo sobre camellos? Puede ser. Pero antes de que eso suceda muchos inevitablemente van morir y otros tantos a vivir vidas más miserables. Porque extender la aridez cortando árboles para poner cultivos y ganado ni siquiera deja las arenas del Sahara, sino desiertos mucho más peligrosos compuestos por suelos que ni siquiera pueden absorber el agua.

Hay ejemplos de la forma que toma el colapso cuando a la tierra le arrancan la piel. Muchos ejemplos. Santiago del Estero —que pasó de 10 millones de hectáreas de bosques a 500 mil— recuerda inundaciones trágicas desde los setenta. En Formosa, donde se deshicieron de una superficie boscosa más grande que la Capital Federal, también evacuan y entierran gente cuando crece el río sin contención y barre con todos. En El Impenetrable, donde pasaron de 8 millones y medio de hectáreas a 3 y medio, las noticias de desastres son prácticamente anuales desde hace décadas. «Y no olvidemos Tartagal», dice Rolando Núñez trayendo al recuento el alud que con precisión numerológica, el 9 de febrero de 2009 a las 9 de la mañana, descendió por las laderas peladas de Salta y dio de lleno contra el humilde pueblo Santa María, destruyéndolo completamente.

Hay quienes podrían decir que toda esa deforestación que deja el terreno perfecto para la desgracia ocurría antes de la flamante Ley de Bosques sancionada con la lista de muertos y evacuados de Tartagal todavía chorreando agua. Pero los que defienden el bosque no creen que la ley haya servido de mucho. De hecho, entre 2011 y 2012 se perdieron más de un millón de

hectáreas, todas supuestamente protegidas.

«Lo único que se hizo claramente con la ley fue inventariar los bosques para venderlos mejor —dice Rolando Núñez—. Hay huellas de topadoras en zonas rojas que supuestamente delimitan bosques que no pueden ser tocados. En las zonas amarillas, donde deberían hacerse explotaciones sustentables, se encuentran plantaciones de soja. Y en las zonas verdes está repleto de cultivos secos, como los que se ve a nuestro alrededor».

18. *Un policía motorizado*

Rolando Núñez tiene pruebas de todos los desmontes que fue recopilando en recorridas privadas, recorridas con Greenpeace, y recorridas con un contacto tan inesperado como Juan: un policía chaqueño que se supone fue contratado por el Estado para controlar los desmontes pero que terminó siendo víctima de la corrupción provincial que obstruye su trabajo sin disimulo. «Es un muchacho de lujo que trabaja contra todos los impedimentos que le ponen para defender la ley que nadie respeta», dice Rolando mientras esperamos afuera de la casa de guardia a que Juan se despierte.

En frente nuestro la mañana todavía es helada y azul, y está repleta de sonidos que parecen gritos olvidados por la noche. Si Juan todavía duerme un rato más, explica Rolando, es porque las guardias de la patrulla que dirige son intensas. Son sólo cuatro hombres que se turnan en guardias de a dos para vigilar mil kilómetros de El Impenetrable en donde pasa de todo: desde caza furtiva hasta desmontes, incendios provocados y narcotráfico. En un rato, cuando abra la puerta con la cara congestionada por el sueño, él mismo nos contará que hace tres días que no duerme más de veinte minutos, porque todo está que arde. Que con ley o sin ley, los empresarios forestales siguen entrando al monte como se les canta: cuando nadie los ve, arremeten con sus topadoras como hicieron siempre: llevándose quebrachos y algarrobos para vender como madera, o para extraer taninos, armando campos grandes, sin dejar prácticamente ningún árbol en pie. «Además, ahora tienen otra coartada: los sistemas silvopastoriles», dice Rolando.

Sistema silvopastoril: así se llama a la producción intensiva de ganado que pasta entre los árboles y que, junto a la soja, está terminando de modificar el bosque de un modo radical. Porque como El Impenetrable debería ser impenetrable, para que las vacas que perdieron su lugar en La Pampa tengan donde pastar, los productores hacen una especie de entresacado de plantas y árboles dejando sólo 120 ejemplares por hectárea, en vez de los incontables que había. Luego, para fijar ese nuevo paisaje pasan por el suelo un rodillo enorme que mata los árboles que están naciendo y plantan pasturas para que coman los animales.

¿El problema?

Los bosques tratados así no son renovables.

Lejos de los paisajes míticos de Hansel y Gretel, los árboles envejecen y mueren como cualquier especie y que el hábitat perdure sólo lo garantiza que haya una renovación natural hecha por árboles jóvenes. Con este sistema productivo que aplasta esos árboles cuando todavía son brotes, lo que hacen es lo mismo que si entraran a un pueblo y mataran a todos los chicos, y los siguieran matando cada vez que nacen nuevos. Pasado un tiempo, no hay otra posibilidad: la sociedad se extingue.

Ése, tal vez, sea el ejemplo más grosero de que el cambio productivo que está sufriendo Chaco no ha sido estudiado jamás: se dedicaron a importar las técnicas y tecnologías que aplicaban en La Pampa, como si el cambio de región fuera un detalle bobo. No sólo los cultivos se secan sino que las vacas terminan literalmente muertas del calor, o adelgazadas por la insolación. Entonces,

luego de haber talado los árboles, tienen que salir a inventarles sombra: hay tinglados improvisados con ramas caídas. También aguadas desviadas de arroyos que los campesinos e indígenas necesitan para sobrevivir. Se trata de «un error tras otro, en un modelo tecnológico de imposición que por el mal manejo agronómico, ha tenido consecuencias importantes», dice Walter Pengue.

Sólo en el año 2011 en El Impenetrable se autorizaron 133 desmontes (42 mil hectáreas) para reconvertir la superficie de bosque en un corral arbolado y en 2012 se sumaron 40 mil hectáreas más. A esto hay que agregar los desmontes ilegales y la avanzada que se hace sobre los autorizados: porque sin control, dice Rolando, «quien pide permiso para desmontar 100 hectáreas, desmonta 150. Y si adentro del monte hay personas, les pasan por encima. Es una avanzada como nunca se vio que involucra de todo: topadoras, glifosato y patotas. El monte tanto acá como en Santiago del Estero, en Salta, en Formosa está plagado de atropellos, de crímenes que nadie investiga, de accidentes que no son tales y de aprietes».

Enumerar el tendal de muertos que dejó en los últimos años este modelo, entre pobladores rurales enfermos de cáncer y campesinos e indígenas asesinados, devuelve al presente una palabra abrasiva que muchos esperaban enterrada bajo ese *Nunca Más* gritado hace tan poco: genocidio.

Mientras una lista de miles se esconde en los registros civiles provinciales, desde 2009 se están sumando casos judicializados que involucran indígenas en todo el norte del país:

Javier Chocobar: diaguista asesinado en el norte tucumano por terratenientes que (en una fecha tan simbólica para los pueblos originarios como es el 12 de octubre) abrieron fuego sobre la comunidad mientras ellos intentaban defender su territorio. En el hecho fueron heridas otras cuatro personas, incluyendo un niño.

Sandra Juárez: campesina santiagueña que tuvo un paro cardíaco en un frente a frente con topadoras que avanzaban indiscriminadamente.

Roberto López: campesino formoseño asesinado por la policía en una protesta.

Mártires López: presidente de la Asociación de Campesinos del Chaco, fue atropellado en la ruta en un misterioso accidente.

Félix Díaz: líder de la comunidad Qom La Primavera de Formosa, también atropellado.

Cristian Ferreyra: campesino santiagueño asesinado de un escopetazo en la puerta de su casa.

Marcos Galván: campesino santiagueño degollado por defender su tierra.

Celestina Jara y su nieta de sólo 10 meses, Lila Coyipé: atropelladas por un gendarme cuando viajaban con el marido de Celestina. Único sobreviviente: Ricardo Coyipé.

Luis Gabriel Campos: niño wichi de 8 años, volvía de buscar comida en un basural cuando fue atropellado y abandonado al costado de la ruta.

Imer Flores: niño qom de 12 años atacado a golpes en El Impenetrable. Su madre no reconoció el cadáver hasta que notó que le faltaba una lonja de piel donde su hijo debía tener la marca de su comunidad.

Juan Daniel Díaz Asijak: 16 años, sobrino del líder qom de la comunidad La Primavera de Formosa, apareció golpeado en la ruta y murió a los cuatro días. Las autoridades aseguraron lo de siempre: que se trató de un accidente. La de Juan fue la cuarta muerte en un mes de chicos indígenas entre Formosa y Chaco.

Abelardo Díaz y Carlos Sosa: hijo del líder de la comunidad La Primavera y su compañero fueron salvajemente golpeados por una patota que los dejó prácticamente desfigurados.

Carlos Gómez: niño qom de 6 años que murió cuando jugaba cerca de un basural clandestino que pusieron en medio de su comunidad, aplastado bajo las ruedas de una camioneta.

Florentín Díaz: miembro de la comunidad qom Curushy en Chaco, fue asesinado por la policía en un desalojo represivo que dejó, además, 50 heridos.

«Como si sucediera en otro país, ¿no le parece? En el norte estos ataques son algo frecuente. Algunos pocos nombres trascienden pero sólo los que llegan a los medios», dice Núñez.

La Red Agroforestal de Chaco relevó que entre las 6 provincias que representan la región, hay 153 casos de conflictos por la tierra con 97995 personas afectadas y un total de 1720158 hectáreas involucradas; y a eso se le suman otros 16 casos de conflictos ambientales con 876149 personas afectadas en 7204193 hectáreas.

«Pero acá no importan ni una ni un millón de personas, menos si son indios. Acá hay caminos para blancos, lugares donde sólo pueden estar los blancos, y medios de transporte en los que sólo viajan blancos. Como en la esclavitud. ¿Y todo por qué? Porque estorban con la necesidad de hacer plata rápido a como dé lugar», dice Juan cuando por fin aparece y nos invita a pasar a su casa de guardia. «Con ley o sin ley, haya o no haya veda de desmonte, haya o no haya freno a los desalojos, lo único que importa en el norte ahora son la soja y las vacas».

Acelerado y joven. Mucho más joven de lo que podría haber imaginado, Juan acaba de pasar los treinta años es morocho, de piel oscura y roja por la efervescencia. Toma mate y camina por su casa de guardia que por dentro son paredes desnudas y agrietadas, un escritorio pequeño en una habitación pequeña y una computadora que se compró con su propio sueldo. Un mapa fotocopiado más grande que la mesa donde marca una y otra vez las denuncias que hace él mismo y eleva a la Dirección de Bosques. «Acá hay un desmonte, acá otro; a éste creo que lo multaron», relata con desesperación porque cuanto más denuncia, menos encuentra quién se haga cargo y detenga a los infractores. «Esconden los casos, me mandan a mirar para otro lado. Una manga de corruptos son», grita pegando las palabras como si no quisiera ni siquiera perder tiempo en respirar.

Su oficina rebalsa de escopetas. Tiene los ojos brillantes, las pupilas dilatadas y el ritmo del acelerar de la noche en vela aguantada mascando hojas de coca. Dice que durmió sólo los minutos que nosotros lo esperamos afuera. El resto de las horas se las pasó persiguiendo cazadores furtivos, confiscando armas, impidiendo que se hicieran quemas. Porque eso, asegura, es lo que sucede desde que se dictó la ley: «Los que quieren plantar soja piden permiso de desmonte para criar vacas, arrasan con la madera del monte, y finalmente a lo que queda, le prenden fuego. Al otro día vienen acá y yo como si no me diera cuenta tengo que tomarles la denuncia. ¿Sabés lo que me dicen? Que los cazadores les quemaron los campos. Pero al tiempito si vuelvo a pasar, ¿qué me encuentro? Soja. Entonces ya no puedo hacer nada».

Por eso, para prevenir, anda sin descanso patrullando.

Entre sus logros, Juan cuenta: el secuestro de topadoras trabajando con silenciador en medio de la noche, hacheros que los patrones sueltan como si fueran espíritus para que derriben los árboles sin que nadie los vea, y, sobre todo, violaciones en las superficies de los permisos otorgados. «Piden permiso para desmontar 100 hectáreas y se llevan puestas 50 más», dice igual que había dicho Núñez.

¿Eso pasa mucho?

«Eso pasa en todos los casos», dice.

Padre de dos hijos sonrientes y cachetones que todavía no llegaron a primer grado y que él ve más que nada en fotos, para hacer su trabajo Juan depende demasiado de esa vocación un poco desquiciada que tiene de salvar al mundo. Con tantos accidentes dudosos y trabajando para el Estado, es obvio que se trata de un hombre que está en peligro. Las señales de que a nadie le interesa que denuncie el avance del agronegocio están a la vista. No sólo la computadora se tuvo que comprar, también armó la camioneta camuflada que está estacionada en la puerta de su casa. La encontró fundida y la hizo andar luego de que, tras una serie de denuncias, la suya desapareciera misteriosamente. «Me dijeron que la iban a arreglar y no me la trajeron más. ¿Cómo pretenden que vigile millones de hectáreas de bosque a pie? Claro, lo último que quieren es que vigile el bosque», dice. A esta chata vieja que sólo tiene tracción delantera, la equipó con un GPS que también se compró de su bolsillo.

Parece un superhéroe solitario y aislado que habla y habla y nadie escucha. Y lo sabe. Sabe que para no enloquecer o quedar peligrosamente solo, mejor pedir ayudar, buscar aliados.

Antes de recurrir a Rolando, Juan juntó información de diferentes casos de denuncias desatendidas, de desmontes ilegales, incluso de desmontes en zona roja y llamó a Todo Noticias, pero nadie le respondió. Vía Facebook se contactó con Crónica TV, con el programa de Anabella Ascar; tampoco. Incluso a Greenpeace mandó mails que no tuvieron respuesta.

«Yo amo la fuerza, soy un hombre de la fuerza», dice Juan una y otra vez. «Pero está todo muy corrupto», repite y repite en una catarsis que recién empieza. Para Juan la Policía es su familia, porque cuando su padre murió y él tenía doce años, su mamá no sabía bien cómo controlarlo y lo mandó a vivir a Campo de Mayo. El compromiso que asumió de defender el bosque y las personas que sobreviven adentro le llegó después, cuando se vino a vivir al Norte. Fue hace pocos años. Llegó con su mujer y sus hijos chicos que viven en el pueblo: «Ellos saben que también trabajo para ellos, para enseñarles a luchar», dice y acomoda rifles y botellas de agua en la camioneta y nos invita a subir.

En pocos kilómetros dejamos atrás un pueblo pobre con un nuevo barrio social en expansión. Casas de material con ventanas de cartón. Perros flacos que vagabundean entre las moscas. Chicos descalzos que van a la escuela y después no tienen mucho más que hacer que darle con la honda a los pájaros y a los gatos. Es la primera imagen de por qué —mientras al amparo del desarrollo agroganadero el precio de las tierras sube, el sistema de producción tecno-industrial que se impone no requiere mano de obra, y los agroquímicos queman los pocos cultivos de consumo que subsisten— la mudanza a cualquier centro urbano para los que quedan desamparados a la vera del progreso parece una bendición. Eso cuentan las madres solteras, los discapacitados, los ancianos o los campesinos y aborígenes, que toman el fresco sentados al frente de sus casas, construidas al estilo el plan social que les tocó. Casas de concreto y ventanas chicas, sin tierra para una huerta, ni un algarrobo, ni nada de lo que veían antes. Un lugar sin posibilidades de producir sus alimentos como hicieron por generaciones.

En este pueblo, como en varios otros, no se escucha mucha conversación sino la cumbia fuerte, entremezclada de casa en casa. Cumbia que sale de teléfonos celulares sin línea, enlatada y aguda, y a la que cada tanto se suma el golpeteo de las manos de algún evangelista que les pide a los vecinos que paren de sufrir y dejen los vicios, si es que se les dio por eso.

«Mejor dejar la vida pasar así que morirse, ¿no?», dice Juan un poco irónicamente y otro poco en serio. Porque lo cierto es que adentro del monte estas personas podrían haber sido de las que terminan contagiadas de tuberculosis o lepra, o abortando espontáneamente en esas salas de emergencia provisorias para siempre. «Antes estaban olvidados e invisibles, ahora están sumados a un plan de vida que no tiene nada que ver con su vida», dice Rolando.

¿Y quiénes quedan en el monte?

«Cada vez menos. Ya nadie ve mucho futuro en la tierra: los que tienen títulos de propiedad y solían producir sus alimentos, ahora las alquilan a empresarios sojeros o ganaderos. Un tiempo después los terminan vendiendo a bajo precio. Quedan las comunidades indígenas: unos pocos que se sostienen con una fuerza admirable. El resto es soja y soja y soja, y vacas».

El plan del día es avanzar lo más lejos posible mientras la lluvia no caiga: si llueve los caminos de tierra se vuelven como jabón. La meta que propone Juan está a quinientos kilómetros: se trata de un nuevo desmonte en zona roja: un área que es tierra fiscal y de reserva. Pero en el camino tiene que documentar al menos cuatro desmontes que, está seguro, son ilegales.

Juan maneja más rápido de lo que manejaba Rolando y mira su Blackberry en vez de mirar el camino para aprovechar los últimos minutos de señal. A nuestros costados todo se ve verde, un verde seco y duro como las espinas. Recién muy lejos aparecen árboles, el paisaje original. «Esto que ves es lo que queda cuando los cultivos de soja ya no rinden», dice Rolando señalando las espinas. «Después de tres o cuatro cosechas sin descanso ni rotación, la tierra no aguanta y un día los productores se encuentran con las plantas todas enfermas o que dejaron de crecer. Entonces, ¿qué hacen? Se mudan. Buscan más tierra en otro lado y dejan abandonada la que sobreprodujeron

para que se recupere sola». Rolando dice también que el suelo desnudo y seco se cubre de arbustos duros y hostiles que no sirven ni como refugio de animales ni para que aniden las aves. «Los productores hablan de monte recuperado cuando cuentan sobre estas matas de espinas, pero estas plantas son parte de la tierra que se defiende, que recuerda el ataque y por eso se cubre con las únicas armas que tiene». Entre las espinas y el exceso de venenos, por estas zonas ya casi no se ven animales, no hay oso hormiguero, no hay tatú, no hay guazuncho; no se oye más que el viento norte, furioso, seco, caliente y veloz que sin barreras de contención sopla cada vez más fuerte produciendo un silbido que da miedo.

Paramos. Bajamos. Rolando acomoda el trípode y saca fotos. Anota las coordenadas de donde estamos.

Los campos cultivados que encontramos por acá tampoco son promisorios. De hecho son iguales a los que habíamos visto en la ruta con Rolando. «Mirá, mirá, esto es un campo en Chaco», dice Juan señalando para un lado, para el otro, hacia las cientos de hectáreas sembradas y quemadas como si las hubiera arrasado el fuego. Si existieran los pecados ése debería ser uno: forzar la tierra tan absurdamente y dejar que a las plantas se las coma la seca. A falta de Dios, Juan nos hace caminar mientras arroja maldiciones. Por unos minutos, quedamos completamente rodeados por los efectos impiadosos del sol que inspiró nombres como Pampa del Infierno. Hectáreas que antes eran bosque y ahora son plantas que nadie pudo cosechar, con sus granos prendados y secos, sus raíces chamuscadas, sus hojas negras. Por supuesto, no es un fenómeno que ocurre en todos los campos de por acá: Chaco es la quinta provincia sojera del país. Pero la sequía, cuando pega, es terminal y esos granos son un margen de error mínimo en un negocio millonario. Para la tierra, en cambio, es una nueva gran pérdida en un mal negocio. Y para todo el país, un aporte más a este plazo fijo suicida.

Volvemos a la camioneta.

Seguimos.

A los pocos kilómetros los arbustos vuelven a cubrir el suelo. Y a los pocos kilómetros aparece un nuevo cultivo de soja o de maíz o de lo que sea.

Ante cada uno bajamos. Miramos. Juan se lamenta, se embronca, putea. Rolando también. Y saca fotos, escribe, registra. Yo escucho. Miro. Los miro. Volvemos a subir a la camioneta. Arrancamos. Avanzamos. Y así.

Caen las primeras gotas sobre la tierra roja del camino. Juan acelera y la camioneta colear, y cuando vuelvo a mirar el reloj ya pasó otra hora. El cielo se encapota y cada pocos kilómetros la camioneta vuelve a colear.

¿Todos los días hacés esta recorrida?

«Todos los que me toca guardia, sí. Estoy por acá el tiempo que puedo. No quiero perder ni un minuto porque la capacidad que tienen de arruinar todo es muy grande. Si cuando no estoy patrullando me encuentro en mi casa apretando los dientes para bajarme las ganas de venir al monte».

Todo es así de intenso, de feroz, de triste.

De repente es como si hubiéramos viajado una semana tierra adentro. No hay nadie a nuestro alrededor y se nota: que no haya más personas que nosotros, que no haya más camino que el que vemos y que nadie sepa de este viaje bastante ilegal condensa la energía: somos cómplices en una noble misión que Juan lleva adelante todos los días, o somos un grupo de adultos infantiles metiéndose en problemas. Es una sensación difícil de replicar. Vamos en silencio, y sé que los tres estamos haciendo fuerza con la mente para que se despeje el cielo, salga el sol y nada nos detenga.

Por un instante parece que sorteamos la devastación, que la dejamos atrás. La vegetación se ensancha a los costados: estamos rodeados por una gran muralla verde, imponente, altísima: El Impenetrable, impenetrable, condensado en una imagen.

A El Impenetrable no se puede entrar, ni siquiera mirar demasiado para adentro. Todo es rebosante, avasallador. Desborda de vida. Tal vez la historia del lugar se explica en esta sensación

de querer entrar y no poder: se puede caer rendido ante el espacio tan colmado e inaccesible o sentir un deseo irreprimible de deshacerlo.

Sólo los indígenas lograron hacerse una vida ahí adentro que se no basara en la destrucción. Pero con la conquista sus saberes quedaron acorralados y, como sus lenguas, todo ese conocimiento hoy está en peligro de extinción.

El bosque huele a bosque pero no se oye como nada que hubiera escuchado antes: hay pájaros y hay bichos y hasta llega un siseo de serpiente, pero todo está envuelto en un retumbe poderoso, como si el viento estuviera ahí adentro atrapado, haciendo fuerza para escapar.

«Imagine lo que pasa con todo esto cuando entran las topadoras», dice Rolando.

«Ni hace falta que imagine: acá lo va a poder ver», lo interrumpe Juan.

Caminamos unos pocos metros con la muralla verde a la izquierda pero mirando hacia el otro lado, hacia donde nos señala Juan. Junto al camino, del lado derecho, escondido entre los árboles un cartel de chapa blanca escrito a mano con fibrón negro anuncia: *Plan de reconversión del suelo. Sistema silvopastoril*. En letras más pequeñas, figura el nombre del dueño del campo y del ingeniero que evaluó la tala. Son 250 hectáreas habilitadas para producción en las que, si cumplieran la ley, debería haber todavía miles de árboles. Con el monte impenetrable a nuestras espaldas entramos caminando hacia ese espacio abierto, sorteando la cortina boscosa que dejaron, y seguimos: atravesando plantas y árboles muertos, y paquetes de galletitas, bidones de agua, colillas de cigarrillos, paquetes de cigarrillos hechos bollos, un encendedor estallado. Miro a Juan: lo primero que hace es agacharse como un animal a oler el suelo, a acariciar la tierra levantada que conserva la huella de la máquina que derribó los troncos más grandes. Yo miro alrededor. El terreno es inmenso: un campo de batalla después del combate. Los troncos que no se llevaron los forestales para vender están ahuecados y tirados por el suelo. Son troncos roídos que dejan como pruebas de que el monte está enfermo: uno de los argumentos que esgrimen con más fuerza los productores para que les permitan persistir en el desmonte: que para mantener la salud del lugar nada mejor que quitar los árboles viejos. Pero a nuestro alrededor, sólo mirando los despojos, es evidente que cuando esto era bosque acá había de todo. Árboles chicos, grandes, cortezas de tonos rojos y otros plateados, árboles que sangran una sangre pegajosa, troncos tirados dentro de los que ya anidan víboras. «Quebracho colorado, quebracho blanco, quebracho santiagueño, algarrobo, urunday, guayacán, palo borracho»: Juan hace la recorrida por los distintos tipos de árboles caídos como si quisiera dar una clase de la salvajada. Todavía hay ramas, enredaderas, raíces secas que apuntan al cielo. Hay aserrín y astillas, y filamentos de metal salidos de las sierras. «Cuando esos restos tampoco queden, todo será un descampado», dice.

Para auditar que la superficie de cada desmonte sea la autorizada y que la cantidad de árboles que dejaron en pie cumplan con la disposición, la Dirección de Bosques de la provincia de Chaco tiene un satélite especial con el que deberían constantemente documentar, denunciar y penar los desmontes ilegales. «Pero toda la información se usa para comercializar el bosque, que es lo que ha hecho la Dirección de Bosques históricamente en esta provincia», dice Rolando antes de explicar que por eso Juan y él harán una auditoría propia: a la vieja usanza, van a recorrer el terreno con la camioneta, contando los kilómetros que tiene de ancho y de largo para medir la superficie. «Vamos a comprobar la diferencia que hay entre lo que dice el cartel que están desmontando y lo que están desmontando realmente». Con esa información Rolando armará un comunicado para los medios y Juan elevará una nueva denuncia. Aunque lo que responderán los encargados de evaluar las ilegalidades será, seguramente, lo mismo que siempre: que los tractoristas se equivocaron en las mediciones y avanzaron fuera de los límites que les corresponde.

Después de medir el terreno, seguimos andando entre árboles cada vez más altos. La lluvia cae suave, pero el camino ya se volvió más peligroso: cada tanto la camioneta pega un patinón y nos arrastra a la canaleta que bordea la picada, nos obliga a bajar, a empujar un poco. «Esta chata es perfecta para el atasco», dice Juan mientras masca coca y tensa los brazos para sostenernos en la

ruta. Así llegamos a la mitad del día y al primer emprendimiento silvopastoril en pleno funcionamiento. «Ahí tiene a las vacas», dice.

Como si hubieran comido todo hasta hacer un agujero en el monte, un grupo de cien vacas camina entre los árboles. Se las ve dichosas andando entre pastos tiernos de un verde esmeralda que contrasta con la vegetación más seca. Algunas corretean, otras se frotan, las más gordas están acurrucadas a la sombra. De algún modo, si nos dejamos seducir por el espejismo, que estén ahí, tan cerca del bosque arrasado que dejamos atrás, parece un triunfo final de la pulsión de vida sobre la destrucción.

Claro que para eso hay que olvidarse de todo el daño visible e invisible que generan: las vacas pastan sobre un bosque que difícilmente podrá regenerarse, abonando el terreno para el desastre ecológico y agregando motivos para el exilio forzado de miles de personas que se terminarán mudando a las periferias de las ciudades.

«Y el fuego. No se olvide del daño que genera el fuego con el que terminan el desmonte varios empresarios».

Los fuegos que se prenden en el monte arrasan con ecosistemas irrecuperables. Por eso Juan habla otra vez con odio del fuego. Repite las especies de animales que no alcanzan a escapar de las llamas y cuando él llega están ahí, carbonizados. «Hay tortugas, guazunchos, osos hormigueros, tatús, liebres, tapires». Juan habla de los animales, y también de personas: en esta zona los incendios suman personas a la lista de víctimas que acarrea la expansión agrícola: autos que aparecen quemados, NN que caminaban justo por ahí, y muchas personas asustadas, como ese hombre que ahora vemos parado detrás de un árbol, junto al camino, temblando como una hoja.

Tiene unos sesenta años, o tal vez más: tiene algo que recuerda a Pedro, el hombre que vivía en la banquina de San Martín. Juan lo saluda con simpatía pero su uniforme policial impone respeto y distancia. El hombre de rasgos indígenas baja la cabeza. «Qué hace acá», le pregunta Juan bajándose de la camioneta. «Espero a mi patrón», responde él. «¿Espera la paga?». El hombre asiente con cierta vergüenza, o con miedo, se mira las manos manchadas de nafta, esconde la motosierra entre sus pies. Juan se le acerca un poco más para hablar a solas. Después vuelve y arranca y lo saluda alzando la mano y bajando la cabeza. «Cuarenta pesos la tonelada de madera le tiene que pagar el jefe. Y para recibir eso desde ayer lo espera parado ahí bajo la lluvia, sin moverse». «¿Y usted qué le dijo?», le pregunta Rolando. «Lo de siempre: que si no viene haga la denuncia».

«Y no va a venir, ¿no?».

«Y, no va a venir nunca; y probablemente tampoco le paguen».

El camino se ensancha cuando aparecen los desmontes como si hubieran caído bombas sobre el bosque. «Están destruyendo cosas de las que todavía no saben nada», dice Juan y la camioneta avanza lento y el silencio que crea el bosque arrasado es desolador como el que se escucha en los experimentos de Bernie Krause.

Si me hubiera topado con la obra de Krause antes del viaje, ése hubiera sido un buen momento para compartirla con Juan.

Bernie Krause tiene 75 años y no era activista sino músico y como músico trabajó de distintas formas con bandas como los *Wavers*, los *Doors*, Stevie Wonder y hasta los Beatles (Bernie fue quien le enseñó a George Harrison todo sobre sintetizadores). Pero lo que realmente lo destaca es que desde 1975 se dedica a estudiar y grabar los sonidos de la naturaleza, o la *biofonía* como él llama a los ruiditos naturales que nos rodean. Para eso desarrolló micrófonos y sensores especiales con los que ha mostrado que los árboles cuando están vivos pueden parecer mudos pero por dentro laten como un corazón atolondrado.

En estos casi cuarenta años Krause recopiló más de 4 mil horas de grabación de diferentes hábitats: selvas, playas, montañas, bosques, arrecifes y praderas repletas de animales, insectos, viento, hojas, todo un universo de cosas que componen músicas que no cesan nunca. O que no

deberían cesar nunca. Porque a medida que el mundo aparenta desarrollarse, más de la mitad de esos lugares que Krause registró (4000 en total) ya no existen más y otros han sido severamente dañados.

En la audiobiblioteca de registros perdidos de Krause hay un lugar exacto de la selva de Costa Rica que bullía de vida antes de ser arrasada y morir en el silencio. También, de un arrecife antes y después de que lo llenaran de químicos. Y de un bosque que tuvo un tala selectiva y aparentemente inofensiva, tan sutil que en una foto es difícil de distinguir qué árboles fueron cortados pero que, sin embargo, sufrió un cambio brutal en su composición sonora. «Hace muchos años, cuando la tala selectiva fue introducida en una comunidad cercana a un bosque muy añejo en Sierra Nevada, aseguraban que remover un par de árboles no tendría ningún impacto en la naturaleza. Basados en ésa garantía que daba la compañía forestal, los residentes del lugar estuvieron de acuerdo con la operación. Pero yo era escéptico al respecto y, por las dudas, pedí permiso para grabar el sonido del hábitat antes y después de la tala», recuerda Krause que el 21 de junio de 1988 hizo una grabación única de la naturaleza de ese ecosistema al amanecer. «Era un lugar repleto de gorriones, pájaros carpinteros, bijiritas de MacGillivray, reyezuelos de moño dorado, petirrojos y pinzones, así como de ardillas, ranas de primavera y numerosos insectos», dice antes de contar lo que escuchó un año después, cuando el lugar aparentemente había cambiado poco. «Nada parecía haber cambiado a primera vista. No había restos de troncos, sólo coníferas y un sotobosque exuberante. Pero al oído —sin necesidad de usar la grabadora— la diferencia fue shockeante. Volví quince veces desde entonces, con años de diferencia, y la densidad y diversidad de las voces siguen perdidas. Hay silencio en el silencio, sólo roto por el sonido de algún que otro gorrión, un ave rapaz, un cuervo o un pájaro carpintero. La riqueza numinosa de la biofonía original se ha perdido. ¿La lección? Mientras que una imagen vale más que mil palabras, un sonido vale más que mil imágenes», dice Krause.

«Si escuchas un sonido dañado, la desolación se extiende mucho más allá de un simple silencio. La comunidad ha sido alterada, y los organismos han sido destruidos, o perdieron su hábitat sin poder restablecer jamás su lugar. Como resultado de ello, algunas voces se han ido por completo, mientras que otros compiten agresivamente para establecer un nuevo lugar en el coro cada vez más desarticulado».

¿Cómo se escuchará la ausencia de las personas que desaparecieron del bosque? ¿Será ese crujido que retumba entre los árboles rotos? El espacio vacío que dejaron los asesinados y los que huyeron, ¿es sólo de personas? Con ellos se van sus lenguas, sus creencias, sus formas de curar, sus culturas.

Cada etnia tiene un sistema complejo y muchas veces incomprensible para nosotros: los wichis, los quechuas, los qom y otras comunidades que ya no están pero que se perpetuaron en ese trazado invisible que también nos constituye. Si esto continúa, si la avanzada monoprodutiva se extiende, los saberes de esos pueblos también desaparecerán. No será un monocultivo nada más. Será una monocultura empobrecida la nuestra.

No es una visión romántica de las cosas. Se trata tal vez de asumir que hay cosas que están desapareciendo mientras las ignoramos.

En el Gran Chaco todavía se están rastreando flores, animales, insectos, que la ciencia occidental desconoce. Mientras la medicina alopática está en una encrucijada donde la sobrevida que se alcanzó está ahora en franco retroceso, cada vez hay más médicos que trabajan volviendo a las bases originales de la medicina viendo qué remedios se pueden hallar en los bosques, remedios que en muchos casos son también alimentos, utilizados desde siempre por los pueblos originarios. Frutos de los algarrobos que ahora vemos tirados como si fueran nada, no sólo dan harinas nutritivas sino que también están siendo estudiados para combatir el cáncer de mama, de próstata y de colon. El quebracho blanco, es usado por las miles de personas que viven dentro de estas tierras que Juan patrulla para curar la piel, bajar la fiebre, fortalecer el hígado y el corazón. Y el seibo que

también talan es remedio para el asma, bastante más inocuo que los corticoides.

Mientras todo eso se pierde, el infierno de la tala desata sus demonios: animales salvajes como pumas y víboras que habiendo perdido su hábitat huyen sin saber a dónde, y atacan personas que quedan indefensas en las precarias ciudades construidas por caridad. O de bichos como escorpiones que sin predadores se superdesarrollan hasta llegar a lugares insólitos. O plagas relacionadas con insectos y con la pobreza, que se vuelven incontrolables. Algo bastante lógico: inundaciones incontenibles, un calor de cincuenta grados y un suelo que late desnudo e impermeable; seguramente si los mosquitos (del dengue, de la malaria, de la fiebre amarilla) pudieran describir cuál es su lugar perfecto en el planeta describirían estos terrenos talados que parecen contruidos para ellos.

«Mire, mire lo que es esto», dice Juan deteniéndose otra vez, bajándose a analizar el terreno mientras Rolando saca fotos y copia minuciosamente las coordenadas del GPS. Hace horas que andamos sin parar, sin comer más que galletitas y caramelos; con el paisaje cambiando de lleno a vacío, de entero a roto, hasta marearnos. Cada tanto en el monte aparece un caserío, una aldea, un pueblo. En el monte hay campesinos, indígenas, perdidos como el hombre del árbol y narcotraficantes que se camuflan entre los ladrilleros que llevan las caras escondidas con pañuelos como musulmanes.

«¿Qué tenemos acá?», dice Juan de repente y su cara se transforma en la de un hombre con las pupilas dilatadas que se da vuelta y nos alcanza chalecos antibalas. Enfrente nuestro dos autos polarizados cruzan el camino. Una camioneta volcada contra una zanja está rodeada por un grupo de hombres jóvenes con la ropa manchada de negro, a los que sólo se les ven los ojos. «No se muevan de adentro de la camioneta», dice Juan, que le quita el seguro al arma y baja gritando «buenas, acá qué pasa». Rolando, desde adentro, ni me habla, empuña entre sus dedos una navaja y la sujeta tensando todo su cuerpo. Yo tampoco podría decirle nada pero por dentro le echo la culpa de haberme traído hasta acá con este policía trastornado. Ni siquiera podemos ver qué está haciendo Juan, que caminó desde el otro lado de la camioneta.

No sé cuánto tiempo pasamos así petrificados hasta que lo vimos volver. «Pobres muchachos, se les quedó la chata», dijo antes de arrancar y, con cuidado, sortearlos sin levantar barro. «Eran dos opciones, compañera, y salió la mejor. Podían tener cocaína pero no: sólo carbón. Ahí tiene otra anécdota de viaje: así son también mis días acá adentro».

A los pocos kilómetros una mujer pasa en bicicleta. Otros kilómetros más y dos chicos en una moto hacen algo parecido: nos miran, saludan, y se pierden entre los árboles. Es imposible entender cómo hacen para moverse adentro de esa naturaleza frondosa, exuberante, inmensa que de repente se vuelve campo abierto; que se abre, se cierra y agoniza frente a nosotros, también en esos rostros olvidados y escondidos, al borde de la extinción.

En las partes pobladas del monte hay de todo y no hay nada: no hay servicios, no hay baños, no hay quién frene la devastación, pero hay basurales, algunas salas médicas, escuelas. Hay comunidades con sus animales, sus cultivos, sus vidas que subsisten pese a las fumigaciones que también abundan.

Pero mucho de eso está quedando abandonado. Es algo que a Rolando le interesa particularmente: en su libreta lleva un censo casero en el que anota los lugares que fundamentan su teoría de que el monte se está vaciando con la avanzada agroganadera. Por eso no bien ve el cartel que dice Escuela Municipal, paramos.

Unos perros chicos y unas gallinas corretean sobre la tierra cuarteada y polvorienta que irrita los ojos: una muestra cabal de cómo quedan los suelos cuando los árboles desaparecen. La escuela son tres construcciones todavía en buen estado, de ladrillo a la vista, ventanas de madera, vidrio repartido y juntas blancas, en el centro un aljibe para agua de lluvia. Nos reciben dos nenas, una mujer muy flaca y muy joven con la cara y las manos ajadas y un hombre que habla por todos y que, aunque está ocupando el lugar con su familia hace tres años, pide permiso, como si nosotros se

lo estuviéramos prestando. Rolando les pide recorrer la casa, hace preguntas, toma nota de todas las respuestas: de qué año es la escuela, hace cuánto que está vacía, a qué escuela van sus hijas y a qué grado.

1980.

2001.

A una escuela que queda a catorce kilómetros.

La de ocho años va a primer grado, la de trece a tercero, escribe.

Las aulas son tres salones con sus pupitres y muchos libros desparramados. Como si el último en cerrar la puerta y dejar todo eso atrás hubiera tirado con furia la biblioteca al suelo. Entre las telarañas hay un libro sobre monos, *Mis amigos los monos*, se llama. Se lo doy a la nena de ocho años. La nena se aleja, hace un rincón entre una pared y su cuerpo y lo hojea: pasa las páginas rápido, lo da vueltas; acerca y aleja las caras de los monos como si se las estuviera guardando en algún lugar suyo que sólo ella conoce. Rolando entra al salón y busca los libros de actas entre la montaña de libros. Encuentra papeles sueltos, hojas membretadas que dan cuenta de que la escuela tenía 80 alumnos. También figura el nombre de la directora y el registro de un acto en el que se apadrinó el lugar.

Antes de irnos, Juan anota su teléfono en un papel, y se lo da al hombre por si necesitan algo.

¿Algo como qué?, le pregunto a Juan.

«Algo como que lo saquen de la cárcel». El hombre trabaja destroncando el monte y, si le piden, le prende fuego. Sus changas son ver quemarse la madera que podría utilizar para otras cosas, pero que si la llega a tocar lo mandan preso. «Los patrones son celosos de sus troncos, hasta de los que no van a usar. Y si a uno le pagan por prender fuego tiene que prender fuego y no llevarse nada», dice el hombre como si estuviera repitiendo una lección y con un gesto firme manda a su hija de vuelta a la pila de libros a que deje *Mis amigos los monos* en el mismo lugar donde estaba tirado.

Estamos en una zona que hasta hace poco eran tierras fiscales. Quienes vieron la oportunidad fueron comprando y alambrando con los pobladores adentro. Pocos fueron los que se quedaron, los que nadie desalojó ni se vieron tentados por algún plan, alguna casa en la periferia de un pueblo. Esta familia es una especie rara que permanece en soledad sin ningún proyecto, a merced del viento que sin árboles que lo contengan, se hace tormenta de muchas horas que como latigazos golpea en las piernas, en la cara.

«El año pasado hubo un tornado grande en Chaco: salió en los noticiarios, ¿lo viste? Bueno: un ingeniero me contó que eso iba a empezar a pasar cada vez más seguido. Ya no hay árboles que lo frenen», dice Juan cuando vemos que, aunque esté lloviendo, el viento norte levanta polvo, hojas y bolsas de supermercado que se deshilachan entre las espinas.

Hace más frío ahora que el sol empezó a descender. La lluvia cae más gorda también. Y Juan ya no parece tan confiado en que vaya a llegar a ese lote de zona roja que estaban desmontando, aunque maneja todo lo rápido que puede. Sólo en lo que va del día lleva registrados cinco desmontes en zona amarilla que extendieron la tala hasta cuatro veces más de lo permitido. Uno con un cartel borroneado que Juan está seguro es directamente ilegal. Ninguno tenía en pie la cantidad de árboles requerida, ni siquiera los que tenían vacas. «Andemos un poco más», dice. Pero la camioneta se desliza nuevamente hasta terminar fuera del camino con las ruedas enlodadas.

«Parece que acá nos quedamos», dice Juan con decisión y a la vez con impotencia, dando la vuelta. «Si no estuvieran ustedes yo seguiría», dice. «Pero quedarse acá no es una pavada: la última vez que se me atascó la camioneta me volví caminando 32 kilómetros, y había serpientes para hacer jugo».

Rolando le pide que se detenga y aprovecha los pocos minutos de luz que quedan para tomar las últimas fotos.

Bajo la lluvia yo los miro como si mirara a otras personas: tal vez sea el cansancio, las vueltas que dimos por todo el monte, la desesperación que contagia Juan por pelear una batalla absurda, de hormiga que carga un tronco inmenso en un mundo que por ahora se muestra desproporcionado entre malos, dormidos y superhéroes mesiánicos como él. Todo tiene mucho sentido y al mismo tiempo nada lo tiene demasiado.

El bosque se empequeñece con la caída del sol y los sonidos aumentan. El de los pájaros, el de los árboles, el de los bichos, el de las sierras. «Todo llora a la noche en el monte», dice Juan mientras arranca otra vez la camioneta y empieza a soltar ese rezo propio con el que fija en palabras lo que desaparece a medida que el mundo dice progresar: «Campesinos, indígenas, aire, tierra, tatús, yagaretés, guazunchos, quebrachos, urunday, algarrobos, la tierra». Una tierra irrecuperable, que luego de la ambición voraz que trajo al país la soja nunca volverá a ser la misma.

19. Los juegos del hambre

«Habría que escribir un libro sobre los mitos de la soja. Primer mito mentiroso: estas tecnologías sirven para terminar con el hambre en el mundo. Es muy claro por qué es falso», dice Norma Giarracca, una de las autoridades más importantes en ruralidad de nuestro país. Giarracca estudia el campo hace al menos cuarenta años, es socióloga y formó parte de la Secretaría de Agricultura en 1973, actualmente es profesora titular del Instituto de investigaciones Gino Germani de la facultad de Ciencias Sociales de la UBA, entre otras muchas cosas que forman un nutrido abanico académico internacional. Pero, por sobre todas las cosas, Giarracca es una de las pocas personas que se ocupan de pensar el país desde su ruralidad sin bajar jamás la guardia, ni perder la sensibilidad. «Antes existían montones de espacios donde había producciones de subsistencia que ya no están más, como la del viejito al costado de la ruta en Chaco. También producciones pequeñas y medianas que daban una variedad de productos para toda la población que desaparecieron. Mientras tanto, los alimentos que se producen a gran escala dejaron de ser alimentos para volverse mercancías. Y eso implica un cambio brutal en el manejo que se hace de ellos».

Entre 2007 y 2008 hubo, a nivel global, una producción de comida tan grande que podía haber alimentado dos veces la población mundial y sin embargo el mundo llegó a su récord de personas con hambre: mil millones fueron los trágicos datos que registró la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés) y que llevaron a Naciones Unidas a una misión especial de investigación: ¿qué estaba pasando con la comida?

El problema que trataba de descifrar la ONU empezaba en los aumentos desproporcionados de los precios de los alimentos (el arroz había aumentado entre 2006 y 2008 un 217 por ciento, el trigo 136, el maíz 125 y la soja 107 por ciento) que detonaron conflictos sociales en más de 30 países.

Las pistas que seguía sobre el porqué de esos aumentos eran varias: países como China e India, que marcan el ascenso social en proporción a la ingesta de carne, empezaron a promover mayor producción de granos para alimentar a esos animales. Por su parte, la industria de biocombustibles (ese petróleo verde hecho a base de cereales) había tenido un impulso inusitado, que por supuesto incidía en la inflación. Pero había un dato que sobresalía por encima de todos: nunca antes había habido tanta circulación de dinero bursátil alrededor de las acciones de las empresas cerealeras, inversiones que paradójicamente se traducen en cultivos pero no en alimentos.

Ese asunto es clave para entender el desarrollo de los acontecimientos. Y es así:

globalización mediante, el precio de los granos se fijaba en los grandes mercados de hacienda a través de una derivada financiera bastante sencilla: un agricultor vendía su cosecha antes de cosecharla a alguna persona o empresa que luego la utilizarían para producir alimentos. Lo que se establecía en ese intercambio comercial era un precio que el comercio mundial consideraba bastante equitativo: si la cosecha era buena el que había pagado previamente por ella la compraba a un precio más barato que el que hubiera tenido que pagar si salía a buscarla con los granos cultivados. Pero si la cosecha resultaba mala, el agricultor no perdía todo lo que hubiera perdido de no contar con esa venta previa.

Ese sistema empezó a cambiar cuando ingresaron al mercado los especuladores financieros: compañías que ni producen granos ni dependen de ellos para nada, pero que invierten en el negocio inyectando una importante cantidad de dinero. Ese cambio sucedió en los noventa, cuando Goldman Sacks planteó a su cartera de clientes que era una buena idea empezar a invertir en 24 alimentos claves y volvió un sistema hasta entonces estancado desde los parámetros económicos, o relativamente seguro visto desde la óptica de quien necesita los granos para comer, en algo dinámico y activo.

Los precios comenzaron a moverse, a fluctuar, a elevarse. Lo que frenaba una corrida brutal inflacionaria era que existía una regulación que limitaba la participación de esos especuladores ajenos a la producción de alimentos a apenas el 5 por ciento de los movimientos.

Pero en el año 2000, luego de atender las fuertes presiones de gigantes como Goldman, esa última barrera defensiva fue derribada por George W. Bush y los mercados quedaron a merced de una bandada de buitres que se comportaron con los alimentos como se comportan con el oro, las punto com o las hipotecas. Como ninguno de ellos tenía interés en hacerse de los granos que representaban los contratos que compraban, a la nueva dinámica le agregaron enseguida operaciones a largo plazo. O sea que adquirirían contratos a futuro sobre cultivos cuando éstos eran inimaginables. De ese modo, aprovechando el vacío que les ofrecía la irrealidad, podían vendérselos entre ellos una y otra vez, a valores cada vez más altos. Finalmente, cuando la cosecha estaba ahí, su precio había aumentado sideralmente.

Los alimentos se volvieron mercancías cada vez más atractivas involucrando, como un imán, a los pesos más fuertes de ese efímero e intangible universo que es el mercado de finanzas: los bancos que, en su afán de jugar y comprar y comprar, dieron el golpe final sobre los precios de esos productos que un tiempo atrás solían tener un valor bastante estable. «Si el mecanismo antes era comprar-vender-comprar este novedoso producto derivado creado por Goldman Sacks se diseñó para comprar materias primas y sólo para comprarlas», escribió el periodista Frederick Kaufman, quien le puso un nombre a esta burbuja alimentaria —Food Bubble— y empezó a explicar a fines de 2007 eso que nadie entendía.

La demanda para comprar contratos sobre los alimentos se multiplicó por 50. De pronto apostar a la comida parecía el mejor de los negocios. Y, como en cualquier mesa de apuestas, que el valor subiera sumaba víctimas, pero también enriquecía a unos cuantos. Cargill, la empresa privada más grande del mundo, por ejemplo, aumentó sus ganancias anuales en un 86 por ciento a comienzos de 2008.

«Los banqueros reconocieron un buen sistema en cuanto lo vieron, y docenas de buitres que especulan sobre bienes no reales siguieron el ejemplo de Goldman uniéndose al juego de los índices de materias primas. Esto incluía al Barclays, Deutsche Bank, Pimco, JP Morgan Chase, AIG, Bear Stearns y Lehman Brothers, por nombrar sólo a algunos proveedores de Fondos de Inversión en Materias Primas —escribió Kaufman—. De tal manera, el escenario ya estaba dispuesto para la inflación alimentaria que tarde o temprano tomaría por sorpresa a las molineras más grandes, a las plantas de procesamiento y a las corporaciones de venta minorista en los Estados Unidos y desparramaría ondas sísmicas por todo el mundo».

Cuando Naciones Unidas emitió su informe en 2008, las imágenes de las feroces hambrunas

en África y las revueltas en Oriente Medio y América Latina se habían hecho incontenibles. Porque con el aumento de los granos, todo lo demás aumenta: pollos que comen granos, panes que se hacen con granos, leche que viene de vacas que comen granos. Entonces, incluso quienes actuaron como especuladores despiadados hicieron un mea culpa. «En este mismo momento, hay cientos de miles de millones de dólares preparados para entrar en los mercados de las materias primas. Si no se toma una acción inmediata, los precios de la energía y los alimentos seguirán subiendo. Esto podría tener consecuencias catastróficas para millones de consumidores estadounidenses. Y podría significar, literalmente, la muerte por inanición de millones de personas en los países más pobres», dijo el ex mánager de un fondo buitres —Michael W. Masters— ante el Senado de Estados Unidos en medio de una extensa declaración el 20 de mayo de 2008.

Cinco años pasaron desde esa confesión. Sólo en 2012 Goldman Sacks ganó 400 millones de dólares apostando en esa gran mesa de dinero, mientras la ONU sigue viendo de qué manera puede frenar esta bola de nieve y apunta directo al corazón de Wall Street.

¿Podría la solución salir de las mismas entrañas del mercado bursátil? Casos como el del banco inglés Barclays que, asediado por la mala prensa, anunció que abandonaría ese negocio encendieron una luz de esperanza que se intensificó cuando el Deutsche Bank también se salió del juego. Pero no duró mucho: viendo todo ese dinero perdido, los banqueros alemanes enseguida dejaron de lado cualquier atisbo de compromiso moral y no dudaron en volver al ruedo.

«El de los *traders* es un mundo repleto de psicópatas», dijo Christopher Bayer, un afamado psicoanalista que tiene muchísimos especuladores por pacientes. Si la estadística indica que el 1 por ciento de la sociedad es psicópata, en Wall Street ese número se eleva a 10. «Estos psicópatas se definen por tener niveles mínimos o nulos de empatía e interés por lo que el otro siente o piensa. Al mismo tiempo derrochan en encanto, carisma, inteligencia, credenciales y una incomparable capacidad de mentir y fabricar. Un psicópata financiero puede presentarse como un perfecto influyente, CEO, mánager, compañero de trabajo o miembro de equipo, porque sus capacidades destructivas son invisibles. Florecen en las industrias y son expertos en tomar ventaja de los sistemas de las compañías y de las debilidades y conflictos interpersonales que encuentren».

Los precios de los alimentos a nivel mundial sólo van en ascenso, el mercado se complejiza. Por extraño que parezca, en este juego financiero también han entrado mega fundaciones «humanitarias» como la de Bill Gates que pretenden ganar la suficiente cantidad de dinero como para alimentar hambrientos, y paradójicamente pretenden hacerlo especulando en la misma Bolsa que produce el hambre que aspiran a paliar.

En 2011, el Foro Económico Mundial tuvo por primera vez en su historia, mesas enteras en las que habló sobre comida. Quién dijo qué es difícil de saber porque los periodistas que ingresan al encuentro tienen prohibido citar fuentes y textuales de las charlas. Pero sólo saber que ese encuentro ocurrió permite destacar este contexto donde los alimentos son cada vez menos alimentos y cada vez más commodities, donde la realidad se desdibuja en números, en estadísticas, en ganancia o pérdida, y el hambre puede ser tomada como una variable más, un problema a sortear o un desafío lúdico que estimula a algunos a apostar más fuerte.

El rol de la Argentina en todo esto parece ser el de seguir cultivando las fichas de ese casino bursátil.

Es gracias a los fondos buitres —esos especuladores financieros en busca de inmensas ganancias en poco tiempo— que nuestros cultivos de soja no dejan de aumentar de precio, que superan su récord una y otra vez, dejando cuantiosas ganancias a una economía que cada vez depende más de este tipo de campo.

«En Argentina siempre se habló de la economía agroexportadora, como algo con cierta vulnerabilidad externa. Se tomaba en cuenta que había que evaluar los precios de los productos de exportación con relación a los de importación: exportábamos alimentos e importábamos productos manufacturados, y los precios iban deteriorándose. Y por esa razón, decían, había que

industrializarse. Pero ahora eso no corre más. Porque los commodities fueron creciendo sistemáticamente a lo largo de esta última década por factores especulativos. Wall Street entró en el juego, se metió en el Mercado de Chicago, que es donde se fijan los precios de los granos, y se empezó a especular. Vivimos en ese mundo, y así le va al mundo en general. Entonces esta gran crisis mundial tiene que ver con lo que algunos economistas llaman la crisis de la fragilidad financiera de los distintos sistemas económicos», dice el economista experto en sistemas agroalimentarios e investigador del Conicet Miguel Teubal.

«Yo creo que hay que volver al sentido común: los alimentos se producen en la tierra que es de todos para alimentar. Si después eso genera ganancia, la genera. Pero primero es para alimentar. Ahora lo que sucede es que el hambre del mundo nunca fue más grande que en los últimos años, después de la Revolución Verde y la Revolución Biotecnológica y la especulación financiera. Cuando vos decís esto te matan. Pero cuando vos lo decís con datos se callan y no siguen discutiendo», dice Norma Giarracca con una sensatez irrefutable.

Entonces para entender cómo funciona el sistema de producción de alimentos hay que empezar por entender cuál es el interés real que comanda y reorganiza todo el asunto. Y esa base, esas raíces, son actualmente algo tan intangible como las derivadas y compras a futuro de la Bolsa de valores de granos. Unos granos que en el mejor de los casos no alimentan a nuestra sociedad sino a cerdos chinos, tanques de nafta alemanes y alguna que otra bolsa de alimentos de algún país hambreado de África que cada vez está más cara.

Así, los alimentos como negocio no conducen a una cocina, a un plato, ni siquiera a un cultivo: los alimentos llevan a oficinas dentro de oficinas con escritorios que parecen vacíos, salvo por una computadora en la que se aprieta un botón con el que se termina decidiendo quiénes no comerán mañana.

Y a expensas de sostener semejante escenario descabellado y siniestro de construcción de mundo, son ecosistemas enteros, bosques preciosos y personas de verdad, con sus familias, sus culturas, sus sueños, las que también desaparecen de su tierra que solía ser diversa y rica.

Más lamentable que esos gallineros de productores infelices y animales torturados es intentar recrear lo que existía antes y comprobar que es casi imposible. Todo parece de pronto perdido entre las sombras: los complejos universos de pequeños productores, campesinos e indígenas que, como Pedro, tuvieron que abandonar su territorio por semejante delirio. Un campo sin agricultores. Un campo sin personas ni animales. Un campo sin alimentos. Un campo envenenado. Un país que produce más de tres mil calorías por habitante pero que no puede garantizarle alimentos a más de dos millones de personas. Un país que le demuestra al mundo todos los días que superproducir no tiene nada que ver con producir seguridad alimentaria. Por un lado, porque las personas como Pedro no tienen el dinero para comprarlos, ni el espacio para autosustentarse. Y por el otro, porque los alimentos no se producen para alimentar, sino para operar como fichas millonarias en esta mesa de juego financiera y de estrategia política de la que de repente nos volvimos hiperdependientes, fabricando comida que en muchos casos no podemos comer.

Parte 3

Un país descarnado

1. *De carne somos*

Omar Rojas puede ser un representante del futuro o de una especie en extinción. Para llegar hasta su casa —la parte de atrás de una estancia ganadera del 1800— hay que andar casi dos horas por un arroyo arreesado que obliga a apagar el motor de la lancha y volver a canoa. A nuestro alrededor, Corrientes es verde esmeralda y las aguas de los esteros riegan de frescura el calor tórrido del mediodía. Todo es radiante: una belleza de postal o de salvapantallas. El paisaje ligeramente fuera del tiempo, es sutil y fuerte a la vez. Hay yacarés entre los juncos sobre los que se posan pájaros de colores; carpinchos, y algún que otro ciervo claro que Omar sabe divisar marcando una tenue diferencia en el horizonte. El cielo celeste hace resplandecer el agua como si fuera un espejo, o muchos espejos apenas astillados, y nosotros avanzamos dejando atrás la señal del celular y otras voces humanas.

Hace más de treinta años que Omar vive con su familia en esa isla aislada hacia la que nos dirigimos. En su casa la luz eléctrica funciona apenas tres horas por día antes de que caiga la noche, el agua llega fresca y transparente desde un pozo profundo y las tareas se suceden casi como si no hubiera inventos modernos. Ni siquiera la escuela. A sus hijos —un varón de dieciocho, y dos mujeres de once y trece años— les enseñó él mismo a leer, a escribir, a hacer cuentas. Y, por supuesto, a ayudarlo con el campo.

Los productores ganaderos del país se dividen entre los que se dedican a la cría y aquéllos que realizan el engorde y la terminación. Omar, en cambio, es de los pocos que producen el ciclo completo que necesita un país para vender carne: vacas y toros que se reproducen para dar más animales reproductores y, al mismo tiempo, terneros para carne.

Omar es robusto, tiene esos cuerpos enteros y sólidos del campo que persisten en el imaginario, pero se mueve con agilidad en su barquito para desenredar el fondo de algas y raíces y permitirnos seguir andando. El sombrero negro acordonado bajo su cuello ni se le mueve cuando él empuja la canoa. Como si hubiera estudiado de qué forma saltar sin perder la elegancia gauchesca. Lleva una camisa clara planchada y arremangada con prolijidad a la altura de los codos, un chaleco azul francia trenzado y un pañuelo que comparte los colores con todo lo demás: bombachas de azul apagado con un reluciente cinturón de cuero que sostiene el facón y la fusta. Y los pies descalzos. «No se puede andar en la tierra calzado», dice aunque también aclara que la regla sólo vale si uno sabe dónde pisar: «Las víboras salen todas juntas en esta época y, por algo dice el dicho: mala como la yarará».

¿A las vacas también las muerden?

«Sobre todo a los terneros, cada tanto encontramos alguno envenenado», dice Omar. Y un ternero muerto en un sistema como éste, en un momento como éste en el que todos andan tan justos de animales, no es lo que era antes. Hace un tiempo Omar tenía miles de vacas para cuidar, hoy la estancia se está reconvirtiendo en reserva natural provincial y por eso le quedan unas doscientas, o tal vez un poco menos. Por el momento él, su forma de vida y la de su familia, quedaron como parte de aquéllos que hay que preservar: cuando la fundación Conservation Land Trust compró la tierra, entendió que Omar Rojas, las vacas y los pastos eran algo fundamental para el proyecto de conservación que querían llevar a cabo, que incluye el turismo de lujo. ¿Qué sería del campo argentino sin sus gauchos? Sin dudas alguien que viene de lejos espera ver algo como esto: caballos, vacas, terneros, pájaros, un arriero.

El campo al que bajamos es una llanura inmensa de pastos largos, con mechones color arena y otros tiernos y encendidos, como los que crecen a la vera del arroyo. Las vacas de Omar están distribuidas en grupos de quince o veinte animales con sus panzotas a punto de parir, o acompañadas por sus terneros ya nacidos, y secundadas por un toro alzado y dispuesto. Los corrales

que separan a los grupos son de tantas hectáreas que se hace imposible descubrir el alambrado que corta el paisaje. Pero Omar conoce los límites de memoria: en mover a los animales para que el suelo no se dañe y las vacas siempre tengan qué comer está todo el secreto de crianza.

Más allá de las yaras y los mosquitos, la idea del campo como una manta de pasto inofensivo y monótono queda descartada no bien uno pone un pie adentro de la mata salvaje que Omar llama pasturas naturales. La hierba que permanece a resguardo de los animales es más bien una paja dura entremezclada con cardos y otras plantas espinosas por la que se vuelve imposible caminar. Algo un poco inhóspito pero que tiene una razón de ser: debajo del pajonal que ya creció hasta su punto máximo el suelo está reconvirtiendo sus nutrientes, volviéndose saludable, gestando un nuevo pasto tierno y verde fuerte como el que las vacas devoran con fruición a una buena distancia de donde nos encontramos. Para que eso suceda, para que la nueva hierba nazca, Omar le prenderá fuego a este campo seco y esperará pacientemente a que la naturaleza haga el resto. «Así de simple: para mantener sano el suelo y evitar incendios hacemos lo que se llama quemas controladas», dice.

¿Nunca implantan pasturas, fertilizan, les dan a las vacas un poco de maíz para complementar?

«¿Para qué?», repregunta él y explica que el trabajo en el campo es un trabajo en equipo con la naturaleza: «Los animales colaboran, el pasto también y hasta la lluvia, aunque a veces escasea. Hace doscientos años que es así. Y de acá todavía sale la mejor carne del mundo», dice y nadie se animaría a contradecirlo.

2. Un problema en carne viva

Con las vacas acorraladas por la soja y apoyados por una serie de subsidios otorgados entre 2007 y 2008 que impulsaron su expansión, el éxito de los feedlots es tal que actualmente entre el 70 y el 90 por ciento de la carne que comemos en las ciudades, o en pueblos recónditos cuyos intendentes hacen acuerdos con grandes frigoríficos, proviene de esos nuevos corrales sin pastura. Todo un cambio cultural con implicancias ambientales, sociales, de salud y, claro, gastronómicas.

Le pregunto eso a Omar: qué piensa de que a Buenos Aires casi no llegue la carne de vacas como las que él me muestra, y que los productores de terneros hayan liquidado tantos animales en los últimos tiempos que hay quienes aseguran que en un futuro vamos a tener que importar carne de Brasil.

Omar sacude la cabeza y revolea los ojos al cielo como si diera el pésame.

¿Usted probó alguna vez carne de feedlot?, le pregunto mientras él prepara los caballos que nos llevarán a recorrer el campo.

«¿Carne acolchonada? Sí, un día nos quedamos sin terneros y tuvimos que salir al pueblo a comprar y sólo había la que viene con marca. Pero eso no tiene el color ni el gusto de la carne. Así que para mí eso no es carne. Para hacer buena carne hay que saber tratar a las vacas; hacer bien todo el trabajo: lo contrario a lo que dicen que hacen en esos lugares que usted comenta».

No sólo por el campo anda descalzo Omar: también a caballo. Tiene una tropilla de unos diez animales que va turnando «para que no le tomen cariño al franco». Sus atuendos para montar también cumplen la rigurosa tradición: aperos de oveja y monturas de cuero lustradas, cabezales con incrustaciones de plata y, sólo para él, polainas, un lazo a la cintura, fusta de cuero y espuelas largas con ruedas afiladas en las puntas que se calza directo sobre los talones. Atravesamos los pastizales a caballo esquivando los pozos que hacen los tatus carreta y a los pocos minutos encontramos el ganado. «Allá están las vacas trabajando», dice Omar y señala unos montículos

marrones del otro lado del campo.

El trabajo de los animales consiste en comer los pastos tiernos que crecen al sol en un proceso de digestión extraordinario. Las vacas tienen cuatro estómagos pero es el primero, el rumen, el que hace el 70 por ciento del asunto. Como una gran cuba de fermentación, el rumen está habitado por una variada microfauna que posibilita algo que para nosotros sería imposible: degradar la celulosa del pasto y asimilar sus proteínas. De este modo, metabolizando la energía del sol que tiene el pasto, las vacas crecen y dan esa carne completa y nutritiva que viene alimentando a todos los argentinos desde hace generaciones.

Pero el trabajo de las vacas no termina ahí. En el proceso digestivo, con su bosta fertilizan, mineralizan y resiembran el campo. «Las vacas nunca comen en el mismo lugar donde bostean. Buscan el pasto limpio y, si hace calor, la sombra», dice Omar marcando el camino que recorrieron hoy sus animales. En su caminata las vacas también dejan el camino liso pisoteando los arbustos que quieren crecer y posibilitando que crezcan las pasturas que esta producción requiere. Al contrario que en el Chaco, donde las vacas avanzan matando el bosque, en la llanura no es un proceso destructivo sino de colaboración orgánica entre los animales y el suelo. Así, siempre y cuando quien esté a cargo del manejo no haga que el pastoreo sea intensivo, destruyendo la capacidad del suelo de regenerarse, el sistema se renueva cíclicamente y el ecosistema se mantiene en un equilibrio perfecto.

Toda una responsabilidad la de las vacas.

«Y hay más —dice Omar—. También tienen que juntarse y reproducirse y después cuidar a sus terneros».

Preguntarle a Omar por qué sus vacas se reproducen naturalmente y no con fertilización artificial como en la mayoría de los campos, es como preguntarle por qué sale el sol a la mañana. «Porque es así», responde como diciendo: a quién se le ocurre agregarse ese trabajo que los animales vienen haciendo desde que son animales.

En el campo de Omar Rojas, entonces, las vacas comen, caminan, corren esas corridas que se pegan las vacas cuando se espantan o cuando juegan. Se revuelcan en la tierra, se frotan entre sí. Se cruzan con el toro que las tiene como un harén. Se preñan y tienen sus terneros y los cuidan hasta que les llega la hora.

Las tareas de Omar por su parte son preservar el pasto para que no se degenere: hacer las quemadas, mover a los animales hacia las pasturas más tiernas, evitar siempre el sobrepastoreo que sería fatal. Curarlos si hay alguno que está enfermo e ir renovando el plantel de reproductores, manteniendo la cantidad necesaria.

Todo tiene un por qué, también esa relación entre él y los animales.

A lo lejos las vacas alertas nos miran llegar. Levantan la cabeza todas a la vez como si no hubieran estado oliendo y con rapidez se reacomodan: cada ternero se ubica junto a su madre, el toro se hincha a un costado y abriendo la nariz nos intimida pero nos deja pasar. Son los mismos animales a los que Omar les cortó los cuernos, marcó a fuego en la grupa y a cuchillo en las orejas. A los que les puso las caravanas, esas etiquetas amarillas que llevan las vacas en las orejas (todas formas de darle propiedad). A los que castró y alguno que otro al que debe haber dejado guacho. Y, sin embargo, los animales no se espantan cuando lo ven. «Saben que los respeto y también saben qué parte les toca. Como te dije, esto es un trabajo de dos partes, un intercambio. Ahora, por ejemplo, las vacas saben que hay dos terneros a los que tengo que curar».

Arriar vacas —al menos con Omar— es una tarea más simple de la que imaginaba. Nos ubicamos con los caballos detrás y, como en cámara lenta, los animales empiezan a caminar todos juntos. Si algún ternero se descarría, alcanza con reubicar al caballo detrás para que vuelva solo a la manada. Llevamos unos treinta enfrente nuestro; «si hay más vacas hace falta más ayuda, entonces llamo a mi hijo. Antes, cuando el ganado era más grande, había más personal». Ésa es la única diferencia que encuentra Omar entre conducir a campo traviesa 30 vacas o 200. El resto es

paciencia y autoridad. Un grito a tiempo vale más que mil latigazos. Y ni hablar del ladrido de los perros. «Usar perros no sirve para nada. Atemoriza a todos, incluso a los caballos. Y las vacas que son madres celosas se empiezan a preocupar porque los perros van directo a los terneros», dice Omar mientras nos vamos acercando al corral.

Recién cuando se ven encerradas las vacas parecen atemorizarse. Se mueven de un lado a otro, levantando polvareda. Omar baja del caballo y yo lo sigo. Lleva en la mano un estuche con dos frasquitos, una pomada y un spray con Pervinox. «Es el botiquín», dice. Apenas con esos dos productos, asegura, se cerrarán las heridas del cuello de uno de los terneros y desaparecerán las larvas de las moscas que empezaron a anidar en la cicatriz, todavía un poco abierta, de la castración del otro.

Omar se para en medio del corral, sobre la tierra seca, y hace girar el lazo en círculos sobre su cabeza como si lo estuviera cargando con el viento. Cuando el lazo silba, lo suelta. Enlaza al primer ternero de una sola vez. Lucha con el animal que intenta zafarse hasta que logra derribarlo. Entonces se acerca el hijo de Omar que se le monta encima, y entre los dos untan el cuello ensangrentado. Cuando lo sueltan, la vaca madre lanza un mugido desgarrador. Omar y su hijo repiten lo mismo con el otro animal: con cuidado y a la vez con ímpetu. Arrastran al ternero por el suelo como si lo hubieran cazado. El ternero llora y cuatro o cinco vacas parecieran gritar. La imagen es primitiva y brutal y a la vez hay algo hermoso en ese encuentro torpe: los sonidos, el esfuerzo, la inclemencia, el respeto; todo subraya que lo que hay ahí no es sólo carne que está creciendo, sino una feroz escena de vida; fuerza de vida acompañándose hasta la muerte.

4. Golpe al paladar

«Tocá la diferencia», dice Stéfano. Son las dos de la tarde y estamos sentados en una de las mesas más altas de Sucre, junto a la barra que balconea hacia la cocina abierta, mirando los dos ojos de bife crudos que el mozo acaba de traer. Paso la punta de los dedos sobre la carne de supermercado y los dedos resbalan sobre la superficie gomosa. Es un bife rosado, a la vista más tentador que la carne oscura de Cadena Gaucho. También es una carne más blanda: los dedos se hunden con facilidad como si se tratara de una pasta. La carne de la otra vaca, en cambio, es firme y está rodeada por una grasa dura que se quiebra con la presión, como si estuviera un poco calcificada. «Si te dieran a elegir, a simple vista, ¿con cuál te quedarías?», pregunta Stéfano. Señalo la carne de feedlot. «Y sí: después de tantos años de convencer a las personas, lo lograron: todos se quedan con el gordo de oficina antes que con el atleta», dice entre risas. «La semana pasada vino una pareja y pidió carne. Y cada vez que piden carne en Sucre les explicamos que se trata de carne criada a pasto, para que disfruten y comprendan los beneficios que tiene. Esa pareja pidió su plato con entusiasmo pero cuando lo probó enseguida dijo que le parecía una carne dura. Porque lo que se han encargado de hacer los empresarios de la carne en todo este tiempo ha sido de modificarle a la gente el paladar, hacerle creer que cuando compraban esas carnes envasadas al vacío estaban comprando un producto de calidad. Por eso ya casi nadie puede distinguir cuál es realmente la mejor carne. La gente asocia calidad con blandura; ni siquiera con terneza».

A nuestro alrededor hay sólo tres mesas ocupadas. En una, un hombre almuerza con sus hijas y sus nietos que piden una hamburguesa que no tiene nada que ver con una hamburguesa: son 500 gramos de bife de chorizo premium picados en el momento en el restaurante, con una cobertura de queso cheddar especial, entre panes crujientes recién horneados. La música de jazz está puesta lo suficientemente fuerte como para garantizar la discreción de las conversaciones: ni ellos nos

escuchan a nosotros ni nosotros a ellos.

Stéfano levanta los dos bifés del plato: el de feedlot deja un charco de sangre naranja; el de pasto se alza seco. «El de feedlot no sólo tiene un problema con el color que no es color carne, además tiene una gran retención de agua. Eso hace que cuando lo cocinás se reduzca en un 20 por ciento. Pero lo peor es que esa carne de feedlot se echa a perder mucho más fácilmente: como un muerto mojado».

Pienso en los terneros de Omar Rojas cuando veo el bife de ese rojo ardiente sobre la mesa de madera: una vez que vende un grupo, Omar los lleva nadando hasta la orilla, arriándolos desde la canoa con su hijo. Cuando alguno se empaca, o se cansa de nadar, se da vuelta y queda panza arriba, flotando como un corcho. El viaje es arduo, pero finalmente llegan al camión que los espera en la costa. A partir de entonces los terneros quedan en manos del frigorífico donde, si no se hacen las cosas bien, la carne puede terminar siendo de calidad inferior: dura, fibrosa, más ácida.

«Si uno quiere garantizar la calidad de la carne tiene que estar en todo el proceso, desde que la vaca está en el campo hasta que la terminan», dice Stéfano. En Cadena Gaucho hay tres personas dedicadas a recorrer campos para hacer un seguimiento de la cría. No compran la carne al frigorífico como suelen hacer los restaurantes o las carnicerías sino que eligen a los animales en pie. El resto del proceso también se hace con su personal, quienes terminan el trabajo en un frigorífico alquilado. «Aunque por supuesto un matadero no es un parque de diversiones, se les puede evitar mucho estrés a los animales. Porque si hay estrés la carne queda mal», explica. El porqué del fenómeno es éste: cuando el animal muere, en los músculos se produce un proceso enzimático para el cual se necesita glucosa. Ese proceso es el que posibilita que el cadáver pase del rigor mortis al ablande posterior. Si esto no ocurriera, cualquier bife sería duro como una piedra. El problema es que si el animal se estresa (cuando está subiendo al camión, por ejemplo) su organismo empieza a consumir la glucosa antes del proceso enzimático y cuando la carne la necesita para aflojarse ya no queda lo suficiente.

Por eso quienes trabajan en el mundo de lujo gastronómico, donde no se piensa en kilaje sino en calidad, tienen en cuenta, entre otras cosas, subir a los animales al camión con cuidado, sin utilizar picanas ni perros; que el andarivel por el que suben tenga una inclinación adecuada para evitar movimientos bruscos, y que el chofer del camión maneje con cautela: un camionero que trabaja para la industria ABC1; «sabe que no puede pegar frenadas o hacer movimientos fuertes porque está transportando seres vivos», dice Stéfano. Si bien la ley Argentina (más laxa que en ningún otro país) permite viajes de hasta un día y medio sin que los animales bajen a descansar o a tomar agua, en lugares como Cadena Gaucho se trata de que los animales viajen la menor cantidad de tiempo posible y que en verano no viajen de día sino de noche.

Una vez que llegan a la planta los animales bajan del camión, toman agua, comen, y se les da un breve descanso. Finalmente entran a la planta frigorífica donde se los insensibiliza pegándoles un tiro aturdidor para que ni siquiera se den cuenta de lo que le pasó.

Si la salud es lujo, el tiempo y el esfuerzo dedicados a que cada ternero sufra lo menos posible, y certificar ese proceso, cotiza todavía más alto. Casi cien dólares costaría este almuerzo que vamos a comer con Stéfano de un momento a otro, el mismo precio que tiene en los otros contados lugares porteños donde se puede conseguir un producto similar como en el Palacio Duhau o en el Hotel Alvear.

«Creo que todas las personas a las que les gusta comer deberían hacer este ejercicio», dice Stéfano mientras corta el ojo de bife de feedlot y el natural, ya cocinados para que terminemos el experimento.

¿Podría decir que el bife de feedlot era espantoso y que el de campo era de calidad inobjetablemente superior si Stéfano no me lo hubiera señalado? Probablemente no. Las diferencias están en la firmeza de la carne, y en el sabor más intenso del animal que comió pasto, vio el sol, hizo cosas de vaca. Pero el asunto es mucho más complejo que el gusto.

5. Requiem para la carne gaucha

«Es horrible. Lo que pasó con la carne en Argentina:... yo no entiendo cómo no fue un escándalo nacional que, teniendo esa calidad de la que todos podían disfrutar, hayan permitido que la carne de campo quedara para exportación, para el lujo, y ustedes hayan pasado a comer carne de feedlot», dice Rosario Scarpato. Italiano como Stéfano, y apasionado como el milanés por los asaditos locales, en 2007 Rosario llegó a Argentina con la idea de hacer un documental para mostrar en Europa cómo se producía la mejor carne del mundo. La propuesta era recorrer los clásicos bodegones, seguir en los asados obreros, y aventurarse hacia alguna mesa familiar. «Ni siquiera tenía pensado restaurantes de lujo». Pero lo que encontró no bien pidió el primer costillar, fue una carne «más blanda, más grasa, más insípida también». Lo que lo hizo pasar del periodismo de experiencia gourmet al de investigación. «Empecé a hacer averiguaciones y enseguida me contaron sobre la desgracia de los feedlots, sobre cómo en Buenos Aires nadie sabe qué carne está comiendo pero hace ya un buen tiempo que sus bifés llegan de los corrales y no del campo».

Réquiem para la carne gaucha se llamó finalmente su documental en el que denuncia en poco más de una hora cómo la reestructuración del campo, producto de los cultivos intensivos de granos, nos despojó de eso que unos años atrás era nuestra marca registrada. Hablando con parrilleros y empresarios rurales, recorriendo campos y corrales de engorde, lejos de predicar sobre los placeres del asado, *Réquiem para la carne gaucha* es un doloroso registro que anticipa el inminente colapso en el medio ambiente, la salud y la cultura que esa decisión radical de carácter económico iba a traer aparejada. «Yo creo firmemente en esa frase que dice que los platos típicos hablan de la cultura de un pueblo o de sus ambiciones tanto más que su himno», dice Rosario mientras toma café en un bullicioso bar de Palermo. «Argentina siempre produjo carne natural de una calidad extraordinaria. Es uno de los países donde se faenan los animales más pequeños del mundo, además. Pero ahora que La Pampa está despoblada... es todo muy feo, muy feo de verdad. ¿Vos viste un feedlot alguna vez?».

La primera vez que vi un feedlot lo vi como muchos, de casualidad: yendo hacia la Costa Atlántica por la Ruta 2. Después de un olor intolerable apareció la imagen de miles de vacas apiñadas en un corral de tierra. Animales como perplejos que miran hacia la ruta. «No importa si llueve o si hace un calor de cincuenta grados, están todo parados ahí: sobre el barro, hundidos hasta la panza, o sobre los cascotes duros de la tierra cuarteada mezclada con miles de kilos de bosta y orina ácida: qué clase de carne puede salir de un lugar como ése», se pregunta Rosario. «Es lamentable y, por favor que yo no quiero ofender a los argentinos, pero es importante que entiendan que en Argentina pueden seguir teniendo el mejor fútbol del mundo. La mejor carne, ya no».

6. Sigánme

Visitar un feedlot es una tarea un poco más compleja que inmiscuirse en una granja que produce huevos o carne de pollo. Si bien su aparición ocurrió oportunamente, lejos de los medios de comunicación más importantes, el debate sobre los corrales de engorde en Argentina generó grupos de activistas, causas judiciales, filmaciones ocultas y un documental de denuncia de producción local. Todo eso alertó a los productores que, en muchos casos, custodian con matones los alrededores de sus establecimientos. Pararse a mirar un feedlot puede ser una actividad un tanto peligrosa. «Mejor intento pedir una entrevista», le dije a Gabriel Arisnabarreta, miembro del grupo ambientalista Ecos de Saladillo, cuando unos minutos después de estacionar el auto frente a un corral sobre la ruta, se nos acercaron dos hombres en dos camionetas polarizadas a intimidarnos.

El perfil de los empresarios de la carne es bien diverso. Basados en este nuevo modelo hipertecnologizado, se mezclan los clásicos productores reconvertidos al empresariado moderno con hombres de traje y corbata que de pronto encontraron favorable invertir en vacas, o abrirles a las vacas un corral junto a sus plantaciones y darle así valor agregado a los granos.

Entre los productores emblemáticos de avanzada está Antonio Riccillo: uno de los cuatro criadores de cerdos más importantes del país, uno de los diez de carne y en un futuro próximo, uno de los más importantes productores de pollos. Sus emprendimientos de cría intensiva de animales se concentran en las afueras en un pequeño pueblo de la provincia de Buenos Aires llamado General Alvear, considerado también una parte de Saladillo. Íntimo amigo del ex presidente Carlos Menem, Riccillo no es de los productores que mantienen un perfil bajo. De hecho, su última aparición mediática fue en el programa nocturno de la modelo Jéssica Cirio en Canal 9, recorriendo con ella lugares inimaginables para la televisión como una maternidad de cerdas y una sala de masturbación para cerdos reproductores. En los medios regionales casi todos los meses se lo puede ver inaugurando alguna obra que dona, como puestos policiales camineros o plazas para que jueguen los hijos de sus empleados; y también poniéndose al hombro alguna situación difícil como la que vivió la región con las inundaciones de septiembre de 2012. «El empresario Antonio Riccillo sobrevoló el territorio afectado en helicóptero con el intendente municipal», publicaron los medios en sus notas centrales.

Seguramente él no lo sabe pero Riccillo también aparece en *En carne propia*, el documental editado a comienzos de 2012 por la productora Chayar en donde se denuncian los daños ambientales y sociales, y los peligros para la salud que trae aparejada esta producción. O tal vez sí lo sepa y, de todos modos, haya aceptado ser entrevistado otra vez, pese a las críticas. «Me encanta debatir, compartir ideas», me dijo por teléfono unos días antes de nuestro encuentro en la YPF que marca la bajada al Mercado Central.

Riccillo tiene cerca de sesenta años, el pelo negro y los ojos claros y pequeños, la cara ancha como la nariz, los labios finos un poco escondidos detrás de una barba de pocos días. Maneja una camioneta Audi 4 X 4 tan nueva que encandila y, sin embargo, no tiene la arrogancia que todo el cuadro supone. Riccillo parece un poco más tímido y algo más bajo de lo que lo imaginaba. Está vestido con un jean flojo y gastado. Tiene una camisa de trabajo y un buzo polar azul oscuro. La cara cansada y ajada.

En la ruta, maneja rápido aunque adentro del Audi la velocidad no se siente. Tampoco el sonido del motor. Tenemos dos horas por delante mientras el campo aparece y se despliega en su ya típica imagen monocorde de máquinas que se posan sobre el desierto verde regado de soja. Riccillo está tan acostumbrado a manejar que, por momentos, parece que la camioneta tuviera puesto un piloto automático: como muchos empresarios que trabajan el campo desde oficinas en la ciudad, hace este viaje prácticamente todos los días ida y vuelta. Pasamos camiones, rastrojeros, autos destartalados y muchas camionetas tan nuevas y potentes como la suya, mientras él cuenta y pregunta, y yo escucho y algo cuento, pero más que nada intento entender cómo es eso de producir vacas. Millones de vacas encerradas.

Riccillo es uno de esos casos que da el país de personas que partiendo de la nada logran hacer un imperio. De chico vivía en el sur, cerca de General Roca, en una chacra donde su madre trabajaba sin parar y su padre evadía las tareas pesadas con vino. Ahí, entre manzanas y peras, Riccillo tuvo su primer trabajo a los diez años, un poco porque trabajar era la única opción, otro porque con ese empleo lograba su permiso para salir a estudiar. Estudiaba de noche y trabajaba de día y desde entonces, empezó a desarrollar ese espíritu que se necesita para hacer buenos negocios: «Cuando era chico y alguien me preguntaba qué quería ser cuando fuera grande en vez de decir astronauta o médico o policía, ¿sabés qué decía?: yo quiero venderle cosas al mundo. Era un pelotudo que no tenía ni para morfar, que me iba a dormir sintiendo el ruido del hambre, pero soñaba con eso». El primer negocio, Riccillo lo hizo al lado de su madre. «Ella hacía unas flores

con parafina y yo me iba al cementerio que estaba al pie de unas bardas, y las vendía. Creo que desde entonces no paré más».

Dice que estudió electrónica porque fue lo que pudo, y que se especializó en radiocomunicaciones porque era lo que se hacía. Pero el instinto de hacer dinero siempre estuvo ahí, férreo, salteándose eso de la vocación en la que pueden detenerse a pensar los más afortunados. Todavía no asomaba el celular cuando formó una empresa que se dedicaba a vender sistemas de comunicación para empresas, y ganó plata. Mucha plata. Y después invirtió en otra empresa, y después en otra, y en otra. «No hay más secreto que ése, animarse y desarrollar cosas, estar siempre un paso adelante», dice. Y nada mejor para dar el paso que un buen lote de tierra firme.

«Por el año 82, compramos un campo en Salta, cerca de Orán, en la zona del Gran Chaco. Era un complejo maderero y tenía un proyecto para hacer ananá. Pero terminamos explotando madera. Hacíamos durmientes, leña, carbón, postes para galerías de las minas. No era el corazón de la Salta agropecuaria que es ahora, aunque ya despuntaba con algunos emprendimientos, pero no donde estábamos nosotros, ahí no teníamos posibilidades agrícolas. En el año 87 vendimos Salta y compramos acá en Saladillo. Y mirá: no sé por qué hablo en plural porque en realidad estaba solo».

Si bien la vida agropecuaria de Riccillo fijaría desde entonces domicilio ahí, durante un buen tiempo más sus ideas siguieron girando. «Yo creé el Menemóvil», dice orgulloso. Hay quienes aseguran que el colectivo descapotado con balcón presidencial grabado con los apellidos Menem-Duhalde hicieron por el riojano incluso más que las patillas, el poncho y la música pegadiza. «El Menemóvil era un lujo. Tenía un vip y sillones, televisor y un apartado para la seguridad y los invitados. Conocí a todos los periodistas en ese entonces. Tipos que después se rasgaron las vestiduras hablando mal de Menem: tenías que verlos lo bien que la pasaban viajando con nosotros. Pero este país es traicionero. Yo no tengo ninguna vergüenza de decir que Menem es mi amigo, al igual que muchas otras personas que estuvieron en ese gobierno». Riccillo siguió con un pie en la política ocupando diferentes cargos de visibilidad menor (pero no por eso de menor poder) hasta el último fracaso estrepitoso que dejó a Menem en el Senado. Y todavía recibe algún que otro coletazo por eso, como en 2010, cuando fue condenado a dos años de prisión en suspenso por su labor en el PAMI donde fue Jefe de Relaciones con los Beneficiarios.

En medio de esa tumultuosa vida laboral pública, las empresas de Riccillo, con la cría de cerdos picando en punta, nunca dejaron de gozar de buena salud. El Menemóvil recorría el país y él en su campo encerraba a sus animales en galpones cada vez más reducidos para destinar la tierra a plantar más y más granos, o comida para esos animales que ya no comerían cualquier cosa.

Si el campo iba (va) hacia algún lado, era (es) hacia donde iba (va). Riccillo. Porque Stéfano Villa puede ser un representante de un futuro todavía incierto al que tal vez lleguen personas como Omar Rojas, pero Riccillo es un emblema indiscutible del presente que sólo apunta en una dirección. «La carne de vaca va a ser un lujo cuando nos queramos dar cuenta, cuesta demasiado producirla, y encima hacerlo a campo, cuando esa tierra se puede destinar para un cultivo más redituable, ni hablar. Toda la carne que se coma va a ser criada en forma intensiva», dirá cuando caminemos alrededor de sus corrales al final del día.

Riccillo instaló el primer corral de engorde de ganado en 1992 copiando el modelo norteamericano de cría intensiva y le puso de nombre Transcom, como su empresa de telecomunicaciones, estableciendo desde ese momento la relación entre tecnología y producción que empezaba a asomar. Actualmente no sólo engorda terneros propios sino que tiene lo que se denomina hotelería: recibe animales de varios productores que llegan con 130 kilos y salen para el frigorífico con 300, el peso mínimo establecido para la faena en nuestro país. En total son más o menos 70 mil novillos por año. Y, sin embargo, lo primero que me lleva a ver no son animales sino las máquinas que procesan el alimento balanceado.

El olor y el sonido adentro del galpón son los de un taller mecánico: en el suelo hay manchas de aceite y sacos de granos que aguardan para ser procesados. «Acá es donde se produce el

biocombustible que extraemos de los mismos granos que comen los animales», dice Riccillo señalando lo que parece una centrifugadora gigante. Son 25 mil litros por semana que hacen andar toda la maquinaria que requiere sembrar y cosechar 6 mil hectáreas.

Si bien la producción de biocombustible es competidor directo de la producción de alimentos (como comprobó el informe de la ONU de 2008, en donde llamó crimen de lesa humanidad la producción de combustibles con granos), y responsable, junto con la especulación financiera, de que los precios de algunos cultivos se vayan por las nubes, lo cierto es que el uso de combustibles fósiles en este sistema es un problema a gran escala. Para producir una caloría de carne de modo intensivo hacen falta diez calorías derivadas del petróleo, lo que es sinónimo de más contaminación y calentamiento global y disminución de un recurso del que ya casi no queda mucho. Una granja que se abastezca a sí misma aprovechando sus sobras y reciclando sus insumos sería entonces un punto a favor de este empresario. El problema surge del tipo de granja que se está desarrollando.

7. Animales acorralados

La industria de los corrales de engorde explotó en Estados Unidos en los años setenta debido a la necesidad de encontrarle un mercado a la mega producción de maíz que habían conseguido la Revolución Verde. «Mover montañas de maíz barato —encontrar gente y animales que lo consuman, coches que lo quemem, nuevos productos que lo absorban y naciones que lo importen— se ha convertido en la principal misión del sistema alimentario industrial, puesto que la oferta de maíz supera con creces la demanda», escribió el periodista norteamericano Michael Pollan en *El dilema omnívoro*. Ni mejoras en nutrición, ni nada parecido: un sistema que encontró el modo de engordarse a sí mismo modificando la alimentación de todos para consumir lo que, en un principio, no necesitaba producir.

Cambiarle la dieta a un cerdo que come prácticamente cualquier cosa, al igual que a un pollo, es relativamente sencillo: fisiológicamente hablando no es en ese punto donde los animales presenten problemas, sino en el resto de las condiciones de vida. Pero con las vacas no es tan fácil: el rumen, ese órgano que los vuelve justamente rumiantes y los hace capaces de metabolizar las pasturas, agrega un problema enorme a este sistema de producción. Las vacas no se adaptan nunca a comer granos. Y eso les trae una serie de complicaciones que las hace vivir con acidez e hinchazón, pasando de la fatiga a la falta de apetito, llegando a úlceras, abscesos en el hígado, aplastamiento de otros órganos (producto del crecimiento del estómago) y finalmente a la muerte. Pero a fuerza de antiácidos, antibióticos y otras drogas bloqueadoras de síntomas, las vacas han ido experimentando los menús más bizarros desde varios años atrás (y nosotros con ellas mientras las comíamos).

Desde que las encerraron en corrales a las vacas les dieron de comer: el suelo donde habían vivido camadas de pollos con sus restos de plumas, granos y caca (también llamado cama de pollo), papel de diario, restos industriales de fábricas de chocolates, de fideos o de cerveza, y hasta harinas de huesos y sangre de otros animales. Si lo único que importaba a los productores era que a los animales les creciera carne, mientras aguantaran ellos podían seguir probando hasta disminuir sus costos a cero. Pero cuando parecía que la industria iba ganando en la desenfundada búsqueda de aprovechar cualquier cosa, una peligrosa enfermedad obligó a muchos a detenerse a pensar: el mal de la vaca loca. Esa patología que dejaba a los animales retorcidos como si estuvieran teniendo calambres en el cerebro, cerró mercados internacionales, produjo pérdidas millonarias y contabilizó varias personas muertas. «No se les puede dar cualquier cosa a las vacas», dice Riccillo mientras sujeta un puñado de granos triturados que saca de una carretilla. Pero la realidad muestra algo

diferente.

Porque mientras el alimento sea el gasto más importante que debe afrontar un productor, según la zona donde se encuentre el feedlot, las raciones todavía se completan con lo que haya a mano: afrencho y afrenchillo de trigo, harina, semilla y expeller de algodón, girasol, maní o soja, residuos de malta y harina de pluma hidrolizada. Y cada uno de los ingredientes podría venir con su acumulado previo de medicamentos, residuos industriales y agrotóxicos.

«No todos hacen las cosas bien, es verdad. Hay muchos feedlots muy precarios, otros improvisados. Hay gente irresponsable. Pero nosotros, desde este lugar, tratamos de ser profesionales», dice Riccillo. Y por lo que se puede ver, y a comparación con otros emprendimientos de la zona, parece cierto.

Para recorrer los corrales, Riccillo deja la camioneta Audi y pasa a una Ford más vieja, con las ventanas abiertas. No bien acelera, el polvo vuela trayendo moscas y mal olor. Un olor agrio como el de una bolsa de basura abandonada al sol. Seguimos hacia los animales, y el olor se espesa como si nos metiera adentro. De lejos los terneros asustados nos ven y corren hacia atrás sin darse vuelta.

«Ése es el sector de adaptación», dice Riccillo señalando a los cincuenta o sesenta animales que ahora se mueven en el lugar de un lado al otro, como si el miedo los hubiera dejado desorientados.

No importa lo que se hayan esforzado por hacerles esta instancia mejor: los últimos días de estos terneros que hasta hace una semana estaban pastando junto a sus madres, fueron una pesadilla: se lo pasaron viajando sobre un camión apiñados y ahora están solos sobre un corral de tierra muerta, barro y residuos. A su alrededor sólo ven más y más terneros tan asustados como ellos mientras una grúa, apostada entre todos ellos, recoge los cadáveres de aquéllos que no se adaptaron correctamente. Y en unas horas todo será peor: porque empezarán a comer un alimento que mezcla granos con cosas como ácido propionico y monensina sódica que los hará engordar en medio de fuertes dolores.

Así que acá estamos Riccillo y yo: en una camioneta mirando cómo los terneros miran absortos hacia la grúa que hace una pila de cuerpos muertos a un costado mientras uno de los empleados le quita un pedazo de cuero a otro ternero muerto. Es un espectáculo grotesco pero de todos los días: casi el 1 por ciento de los animales que ingresan a un feedlot no pasan esa primera etapa.

Sol y está en la vereda de enfrente, enfrentado a su vez a otro, y a un cuarto y a un quinto. Es difícil distinguir dónde termina uno y dónde empieza el otro pero el tamaño del ganado va aumentando: de 130 kilos hacia algunos de 300 y monedas. Un kilo de carne por día. Más de mil kilos de granos por animal.

Por un momento el horizonte se pierde entre el marrón del ganado, el del suelo y el de la bosta que arman esta ciudad que es a la vez un laberinto que termina en el camión que los llevará a todos al matadero.

De cerca los terneros que ya se adaptaron hacen cosas parecidas a las que hacían las vacas en el campo de Omar Rojas. Se frotan unos a otros, se recuestan, comen o se quedan parados mirando la nada. Pero la diferencia es abismal: se trata 22 mil animales y todos están parados tan solo en 35 hectáreas. Por más de que limpien los corrales diariamente (en Transcom se reutilizan los desechos de los animales para abonar los campos) sus cuerpos están untados de barro y huelen a bosta y orina. Un olor que, también a ellos, les irrita los ojos y les hace difícil respirar^[12].

8. *Las aguas bajan turbias*

Si Crespo se autoproclamó Capital Avícola, Saladillo (unida a General Alvear), fue ungida como la Capital Nacional del Feedlot en 2009: hay al menos doce establecimientos, y son de los más importantes del país. Aunque nadie en su sano juicio recomendaría hacer un corral de engorde por acá. Según los cuadernillos explicativos que repartía el INTA cuando los feedlots empezaban a aparecer, Saladillo no cumple con ninguno de los pros y tiene todos los contras para hacinar vacas. Las napas de agua no son lo suficientemente profundas, lo que las vuelve fácilmente contaminables: cuando las lagunas de mierda que forman los corrales drenan hacia abajo, llenan las napas (que antes eran consideradas inagotables y puros reservorios) con partículas tóxicas, químicos, remedios, virus y bacterias. Además en esta localidad llueve más de lo recomendable y se generan inundaciones como la de septiembre de 2012, cuando los piletones de desechos se desbordaron creando un corredor cloacal que llegó hasta las puertas de varias casas. Casas como la de Hugo Magnelli.

«Cinco mil animales de 200 kilos son 50 mil kilos de bosta por día», dice Hugo con el mismo fastidio que carga hace cinco años. «Cincuenta mil kilos: montañas de caca tengo a sólo metros de mi casa: vivir acá es insoportable».

Hugo vive en el kilómetro 163 de la ruta 205. Imaginen una casa color ladrillo, como un pequeño casco con un par de árboles añosos al frente y, al costado, una fila de débiles álamos recién implantados. Desde 2004, en el kilómetro 163 y medio hay un feedlot que desde la ruta no se ve aunque por todos lados se huele y se oye. Son cinco mil animales los que tiene Hugo de vecinos, animales que cambiaron su vida radicalmente.

Los conflictos a los que se enfrenta Hugo vienen por aire, por tierra y por agua. El olor no es inofensivo: llega cargado de óxido nítrico de la bosta y de la comida fermentándose, de amoníaco y de ácido sulfhídrico que, al igual que les ocurre a los animales, le irritan la garganta, los pulmones, los ojos, el ánimo. En la tierra ya no puede cultivar prácticamente nada: la contaminación también llega como un derrame por el suelo, volviendo la tierra una masa muerta que no sirve ni para filtrar la lluvia. Pero lo que más preocupa a Hugo es el agua. «Acá nunca hicieron un buen manejo de efluentes: toda el agua está contaminada. Y no sólo la de mi casa: te lo puedo asegurar». Al igual que ocurre en el resto de la localidad, esos piletones que se desbordaron con las últimas lluvias hace rato que llegaron a toda la ciudad. «Saladillo está lleno de arroyitos que antes se podían usar. Ahora la cuenca hídrica es peligrosa», dice Hugo sin exagerar: el 70 por ciento de los estudios bacteriológicos realizados sobre el agua en Saladillo dicen que no es apta para el consumo.

«No hacen nada bien. Para paliar la contaminación que generan esos animales, por ejemplo pusieron estos árboles, que son directamente una burla», dice antes de volver a meterse en esa casa, en donde ahora pasa, encerrado, la mayor parte del tiempo.

Hugo se mudó al campo a mediados de los ochenta, y desde entonces, acompañado primero por su mujer y unos años después por su hijo, vende quesos de campo, salames y conservas. Todavía lo hace aunque con el olor y las moscas son cada vez menos los que se acercan a comprar. «No bien sube un poco el calor, ya empiezo con el Raid», dice y muestra los rincones negros de bichos muertos.

Además de andar matando moscas, cada tanto Hugo y su familia se enfrentan a una invasión de ratas. «Eso es por el alimento de los animales: atrae a los roedores».

Trabajar debe ser imposible.

«Imaginate parar a comprar comida en un lugar así. Los clientes que llegan... Y sí, algunos paran porque andan con la ventanilla alta y tal vez no se dan cuenta. Y cuando entran hacen la vista gorda porque ¿qué me van a decir? Sólo pueden darme el pésame. A los que comentan sí les digo».

Qué.

«Que éstas son cosas que pasan en el campo ahora. Que yo soy el perejil de esta volteada, el boludo al que le tocó, pero que se acostumbren porque en cualquier pedazo de campo cada vez va a haber más emprendimientos como éste».

Hugo ahora está resignado, cansado. La bronca le entrecorta la voz. «Te puedo repetir todo una y mil veces. ¿Vas a escribir un libro de esto? Suerte. No sirve para nada», dice. Pero cuando empezó a denunciar su caso se le sumaron 60 vecinos, entre los que se encontraba su padre, que vive enfrente. Y, como por efecto dominó, los reclamos se empezaron a contagiar. Hicieron denuncias formales, se manifestaron, llegaron a los medios. Se le acercaron profesionales también preocupados por el destino que se les quería dar a su ciudad rural.

Fue entonces cuando Ecos de Saladillo cobró fuerza.

Formado por ingenieros agrónomos, veterinarios y productores, Ecos es un grupo autogestionado, preocupado por esos cambios que golpean duro a los que quieren seguir con su vida en la región. Trabajan hace más de diez años, pero con la causa de Hugo como disparador, y armados con esos cuadernillos del INTA que dejan en evidencia cómo Saladillo y su pampa deprimida no es un lugar apto para los feedlots, lograron contagiar a muchos que hasta entonces no entendían hasta qué punto un problema medio ambiental o ecologista, era un problema suyo.

«Fue una buena iniciativa y al principio yo también creí que iba a andar: que íbamos a lograr sacar este corral de acá. Pero ahí lo tenés: las vacas siguen todas como si nada».

La diferencia entre un feedlot como ése y el de Antonio Riccillo es evidente: en Transcom los piletones de deshechos no están a cielo abierto, a las moscas se las comen unas avispas que el empresario cría especialmente en una isla del Delta, y si hay cadáveres los retiran inmediatamente. «Acá todo lo que se puede hacer mal, lo hacen», dice Hugo. «Parece a propósito».

«Me prometieron una cortina de árboles y plantaron estos palitos, el tratamiento de efluentes es ese pozo podrido y, además, se supone que no podían expandirse más, pero a simple vista se ve que ponen los animales que quieren: a veces tres mil, pero cuando hay seis mil las aprietan y siguen como si no hubieran pasado el límite. Todo parece un mal chiste, pero es la realidad. Y la realidad es horrible», dice.

Hugo es escueto para dar los motivos por los que agradece la ayuda recibida por Ecos de Saladillo pero ya no se acerca a las reuniones. Después de un rato de charla se atreve a hablar del miedo que lo recorre cuando sabe que en el fondo la noche lo agarra solo. «Me aislaron. Incluso los vecinos de alrededor. Uno se acostumbra al olor, también a las moscas y a las ratas y eso les habrá pasado a ellos. Entonces de un día para el otro yo quedé solo recibiendo las amenazas. Mirá: yo soy un pobre laburante y éste es un pueblo chico, y yo no querría que le pase nada a mi familia. Por eso también dejé de molestarme. Por eso y porque ya estoy seguro que no va a cambiar nada».

Ecos de Saladillo siguió el camino inverso de Hugo y llevó la lucha hasta la pantalla grande, con ese documental del Grupo Chayar. Durante parte de la hora y pico de *En carne propia*, recorren todas las problemáticas del feedlot con imágenes incuestionables de animales embarrados y lastimados tan juntos unos a otros que ni pueden darse vuelta, y también de las infracciones más típicas que cometen: ésas que han llevado a Hugo a pedir, sin éxito, ayuda a la justicia. Feedlots abiertos en medio de barrios rurales, aguas putrefactas, pilas de cadáveres de animales abandonados en caminos vecinales, nubes apelmazadas de moscas y víctimas y más víctimas de un sistema de producción tan nocivo como desalmado. «Cuando entré a trabajar al feedlot pregunté por la contaminación, por las napas freáticas y me aseguraron que no pasaba nada. Pero empecé a tener una alergia, se me brotaron los brazos, las piernas. Fui al médico y él mandó una nota diciendo que recomendaba que no trabajara más recolectando las caravanas que les ponen en las orejas a las vacas», cuenta Soledad, una chica de mirada dulce, rara para ese medio en el que abundan los hombres, que pasó una temporada del otro lado del mostrador. Un testimonio que vale oro: como si hubieran firmado un acuerdo de confidencialidad o como si estuvieran amenazados, encontrar en

Saladillo a alguien que quiera contar cómo es trabajar en un corral de engorde es casi imposible. «El juzgado no ha recibido denuncias por parte de empleados, pero hemos actuado de oficio porque nos enteramos que podía haber empleados con problemas en los riñones», dice con nerviosismo Magdalena Curto, jueza de faltas de Saladillo que mientras estaba siendo entrevistada para el documental hizo su propia grabación de la charla.

Entre los datos más truculentos, aparte de las enfermedades de las que nadie quiere hablar, se contabilizan muertes y accidentes en la manipulación de grandes máquinas, silos y cosechadoras que nadie ha querido denunciar.

«Todo es una porquería pero yo no puedo irme a ningún lado», dice Hugo. «¿Vos comprarías esta casa? ¿Vivirías al lado de esto? Créeme que no. Cuando el viento sopla en contra, cuando llega todo ese olor inmundado, ni los pájaros quieren estarse cerca».

9. Carne de cañón

«Yo creo que a nadie le gusta vivir cerca de una de estas empresas», me había dicho Antonio Riccillo mientras andábamos por la ruta. Por eso cuando llegamos a su casa y vi que estábamos a tan pocos metros del feedlot que acabábamos de dejar atrás la sorpresa fue doble.

La casa de Riccillo esconde ese lujo simple propio del campo: muebles de madera fuerte, vajilla blanca, vinos de guarda a la temperatura justa. Una empleada simpática que se acerca para atendernos con una familiaridad y un desparpajo cuidadosamente aprendidos. La parrilla con todos los elementos preparados (carne, algo de leña, utensilios, sal gruesa) para que Antonio pueda preparar la comida.

«Hijos, ¿dónde están?», grita él de repente. «Hijos, vengan para acá», dice. Y entonces se escuchan las corridas, los saltos, los choques atropellados, hasta que aparecen: enfrente nuestro, sentados con esa exaltación de los perros que hace que no logren quedarse quietos, se ubican dos Airedale Terries esperando el saludo de su amo. Uno es un perro sin ninguna particularidad. Pero la hembra tiene una campana quirúrgica de plástico que rodea su cuello. «Bueno hija, bueno», dice Antonio mientras la acaricia con especial atención.

¿Hijos se llaman?

«Él, sí. Ella se llama Daisy, pero también le digo hija».

Adentro de la casa, salvo por la torpeza inevitable con que la perra choca contra los muebles la lámpara que le rodea la cabeza, los perros se comportan como humanos educados y atraviesan el *living* con nosotros acompañándonos al jardín.

Mientras que al frente los árboles conforman un paisaje tupido, el jardín del fondo se despliega liso como una cancha de golf, interrumpido sólo por unas sillas y una mesa y una pileta vacía. Pero es la imagen de los corrales, como sierras que se erigen a un kilómetro de donde nosotros estamos, lo que capta toda la atención. Los mugidos aparecen traídos por el viento. Si bien hace varios años que Riccillo vive en la Capital Federal, suele dormir en esta casa alguna que otra vez en la semana y todos los fines de semana. Que éste sea su lugar de descanso, ni hace falta que él lo diga, es una prueba más que contundente de cuánto confía en lo que está haciendo.

«Cuando dicen que contaminamos, la gente habla por hablar: esto no es una curtiembre. Acá los deshechos son todos orgánicos y, como ves, si se limpian frecuentemente no traen olor ni moscas ni ninguna de esas cosas». Pienso en hablarle de otro tipo de contaminación: la de los agrotóxicos que hacen crecer sus campos de granos que luego alimentan a sus animales, la de los antibióticos que los mantienen con vida y crean bacterias súper resistentes a las que no hay con qué combatir, y una cantidad de cosas que es imposible que —al igual que le sucede a Hugo— no hayan

permeado también hacia su agua (con la que se lava las manos, prepara su comida, se baña), que no hayan cargado de ácidos tóxicos este aire que estamos respirando.

«Los grandes productores están enfermando de cáncer: hay muchos casos, en todas las provincias», dijo Medardo Ávila Vázquez. ¿En qué forma llegarán a la casa de Riccillo los padecimientos que genera este modelo productivo?, me pregunté, sin imaginar que en un rato las palabras de Medardo se cargarían de sentido.

La tendencia más natural, que compartía antes de adentrarme en este complejo mundo de la producción local de alimentos, era pensar que detrás de cada emprendimiento industrial como estos feedlots, había empresarios inescrupulosos que sabiendo que están activando bombas que la naturaleza detonará tarde o temprano, simplemente decidían hacer pagar a la sociedad los costos de sus negocios. Por supuesto que los hay, y —con toda la información que circula hoy en día— pueden incluso ser la mayoría. Pero descubrir que más allá de la responsabilidad que tienen algunos sobre otros, la fe ciega en la ciencia y la técnica aplicadas a la industria traiciona con la enfermedad y la muerte a todos por igual, vuelve al asunto más delicado.

«Esa enfermedad de mierda», dice Riccillo refiriéndose al cáncer que hace unos años lo dejó viudo con sus tres hijos; la misma enfermedad que le dio un golpe todavía más brutal cuando unos años después de llevarse a su mujer, atacó a su hija. «Entonces creí que me moría», dirá Riccillo con los ojos llorosos y la cara enrojecida. «El trabajo me salvó. El trabajo y los animales», dice. Miro a Daisy con la cabeza rodeada por su lámpara de plástico recuperándose de la operación en la que le extrajeron varios tumores hace dos o tres días; y, como si alguien hubiera escrito el guión, uno de sus empleados se acerca a decirle algo: es un hombre de no más de 35 años, que debe trabajar en algún área administrativa porque lleva la ropa impecable. El hombre saluda y lo único que veo es que tiene la cara deformada, del lado izquierdo: como si le hubieran quitado una parte del pómulo y se lo hubieran agregado al maxilar. Una cicatriz todavía blancuzca y tirante le surca ese perfil. «Pobre muchacho, lo operaron de un tumor muy importante hace unos pocos meses», dirá Riccillo cuando el hombre se vaya.

Pensé una y otra vez en si alguna vez Riccillo habrá hecho la conexión que resulta tan inevitable. No llegué a ninguna respuesta, por supuesto. Sólo seguí sumando datos al cúmulo de contradicciones que puede sostener una sola persona.

¿Te gustan los animales?

«Me encantan —dice con entusiasmo—. Mirá, te voy a mostrar algo».

Riccillo deja la carne en la parrilla y me lleva hacia los límites del jardín para enseñarme una vaca gorda que levanta la cabeza del pasto. «La tenemos de ternerita», dice. «También tenemos un cordero, Otto, que ya no es más un cordero».

Después de que murió su primera mujer, Riccillo volvió a casarse. Con Silvia no tuvieron hijos, pero ella de algún modo tomó a los tres de él como propios.

«Silvia también me ayudó a que me volvieran las ganas de vivir. Ella es muy especial: no sólo ama a los animales sino que tiene una habilidad para entenderse con ellos que es terrible».

¿Y no te dice nada de la producción?

«Sí, me rompe las bolas. Pero si abrís esa puerta no podés hacer nada. Con cualquier animal al que le dedicás un minuto de atención lograrás una conexión increíble. Nosotros, por ejemplo, no comemos lechones chiquitos porque si los ves, no podés. Son animales demasiado inteligentes los cerdos».

¿Nunca tuvieron uno de mascota?

«No, ni tendría tampoco. Se haría difícil seguir trabajando. Uno tiene que saber cuáles son los límites para no complicarse la vida».

Riccillo me llevará a ver a los cerdos después de que comamos una milanesa de cerdo y un bife de vaca: la prueba que necesita para derribar lo que, de repente, le surge como una terrible sospecha: «¿No serás una ambientalista vos, no?», me pregunta. Le respondo que no mientras dudo

si habrá querido decir vegetariana y me pregunto a mí misma si soy capaz de comer esa carne ahora que vi de dónde proviene. Ahora que sé que el pedazo de carne que voy a comer es de un animal que fue condenado a una vida miserable y llena de padecimientos cuyos síntomas fueron tapados con medicamentos; que la crianza de ese animal implicó kilos y kilos de granos crecidos en campos despoblados, llenos de agrotóxicos, no para producir carne más accesible sino para magnificar los ingresos del negocio agroindustrial. Que probablemente el animal que dio esta carne llegó al matadero con magullones y otras lesiones, costras de barro y bosta adheridas a los pelos y a la piel, porque más de la mitad llega en ese estado.

Pienso en los terneros corriendo hacia atrás, en los ojos de Hugo inyectados en rabia y en la cantidad de enfermos que dio ese campo, mientras mastico un pedazo de carne que, a comparación con la que comí con Stéfano Villa, no sabe a nada, mientras Riccillo habla sobre cuestiones de la coyuntura nacional y yo sólo escucho cuando me pide que de algunas cosas que piensa por favor no escriba nada.

Comer carne de feedlot es comer un alimento nuevo, incluso más nuevo que el pollo industrial. Al haber cambiado la dieta del ganado, la composición química de la carne se reconfiguró y todavía se sabe bastante poco sobre sus efectos, y lo que se sabe no es nada bueno. Los estudios que se hacen a nivel local sobre nutrición —la mayoría de ellos encarados por el INTA— hablan de un alimento con más cantidad de grasas saturadas, más colesterol y más calorías. Los órganos sobreexigidos de esos animales, obligados a procesar alimentos antinaturales y medicamentos son la parte más dudosa: hígados y riñones que no sortearían ningún control de calidad e intestinos que mejor ni probarlos, pasaron a las achuras a mejor vida.

O sea, un alimento que hace más daño al corazón, puede intoxicar desprevenidos y mejor comerla enseguida de comprada porque se pudre con más rapidez. Tal vez por eso mientras el Estado alentaba con fuertes subsidios la creación de corrales de engorde, el INTA dejó de lado la campaña que llevaba adelante sobre por qué comer carne argentina era más sano que comer pollo.

La carne de feedlot no es más sana que comer prácticamente nada. Porque, además de todo, las vacas criadas en este sistema son más propensas a generar una mutación de la bacteria que habita en los intestinos de todos los animales: la *Escherichia coli* O157:H7, y enfermar a quienes estén en contacto con ella de una forma mortal de Síndrome Urémico Hemolítico (SHU).

Según la Organización Mundial de la Salud en Argentina el SHU afecta a más personas que en ningún otro lugar del mundo: se trata de una enfermedad que puede producir un ataque múltiple a los riñones, el sistema hemolítico y el nervioso. La mutación apareció por primera vez en 1982 en Estados Unidos, y tiene vinculación directa con el cambio de alimentación a la que fueron sometidas las vacas (de hecho fue descubierta por un brote en clientes de un local de comidas rápidas). Resulta que al comer granos en vez de pasto, los rumiantes cambian el pH de sus intestinos de neutro a ácido: por eso la acidez que los aqueja permanentemente en los feedlots. Pero mientras que con remedios los animales pueden sobrevivir y engordar como si no estuvieran pasándola pésimo, ese cambio provoca uno inocultable en las bacterias volviéndolas agentes peligrosísimos que pueden matar a quien se las coma.

La pregunta que habría que formular enseguida es cómo llegamos a comer las bacterias que viven en los intestinos de las vacas, o directamente, cómo llegamos a comer caca (porque con una incidencia registrada de 420 pacientes por año en nuestro país es algo que sucede bastante seguido). La respuesta hay que rastrearla en los mataderos. En Argentina podemos tener las mejores plantas frigoríficas del planeta cuando trabajan para el extranjero: vigiladas, cumplen altos estándares de manejo, emplean profesionales que se preocupan, incluso, de que las vacas tengan poco estrés a fin de garantizar la terneza de la carne. Pero poco de eso vale para el mercado nacional.

«En los frigoríficos lo que rige es el doble estándar. Todo lo que se hace para el mercado internacional, no se hace para el local y viceversa», dice Facundo Benítez, recién recibido de la carrera de Veterinaria que pasó por varios mataderos antes de obtener su título. «El caudal de

trabajo muchas veces es muy grande y la velocidad a la que va la cadena productiva termina en accidentes. Así como un empleado se puede cortar un dedo cuando tiene que pasar los huesos por las sierras, es bastante común que cuando manipulan las reses los intestinos estallen infectando con la bosta que tienen adentro toda la carne», dice este veterinario que elegiría cualquier cosa menos tener que volver a meterse ahí adentro. «Y también hay que tener en cuenta cómo llegan los terneros al matadero desde los feedlots: algunos tienen la bosta tan pegada al cuero que limpiarlos es imposible sin arrancarles todo el pedazo. Entonces de alguna manera tienen la carne impregnada en mierda».

En Estados Unidos, donde la *Escherichia coli* mutada también deja su buen tendal de muertos y enfermos crónicos, a fines de los noventa un estudio producido por el Departamento de Agricultura de ese país comprobó que volviendo a los animales a una dieta herbívora al menos cinco días antes de la matanza, los riesgos de hacer florecer la cepa más peligrosa disminuyen hasta en un 80 por ciento. El estudio fue promocionado en esos años como la gran solución y es revisitado cada vez que una de las tantas víctimas de la enfermedad (sobre todo padres que tuvieron que enterrar a sus hijos) salen a combatir a la industria. Pero ni en ese país, ni por supuesto en éste, se dio curso a esa medida por considerarla poco redituable.

En cambio, todas las campañas para combatir el SHU hablan de cocinar bien la carne y mantener limpio el resto de los alimentos o directamente no comer ningún alimento crudo (ni lechuga), trasladando así la responsabilidad afuera, a personas como mis vecinos: Corina y Juan.

10. Un caso en 500

Conozco a Corina y a Juan hace siete años, cuando sus dos hijos mayores todavía estaban en jardín de infantes y el menor no había nacido. Su casa siempre está ordenada y limpia a un nivel que a mí me resultaría imposible. Juan es de esos hombres que arreglan las cosas ante la sola sospecha de que podría romperse y Corina, de las mujeres que acompaña a sus hijos a la puerta del colegio todas las mañanas con una vianda con comida casera. Lavarse las manos no bien llegan a la casa es un ritual que sus hijos tienen envidiablemente aprendido, ella por supuesto sabe que la carne cruda hay que cortarla en una tabla distinta que las verduras, y que las hamburguesas de McDonald's fueron denunciadas más de una vez por brotes de SUH. «Por eso cuando en la clínica me explicaron que Lola tenía Síndrome Urémico Hemolítico y que la única forma en la que se podía haber enfermado era a través de la comida, me volví loca», dice Corina.

Lola tiene siete años y parece salida de un cuento: la piel transparente y los ojos de un verde grisado, los dientes bien blancos y una voz tímida y honda. Pero imagínenla como todos los chicos de siete años: desbordante de vida. «Hasta que de repente se empezó a sentir mal».

«Lola venía de una pequeña intervención y pensamos que su malestar era parte de lo mismo. Hacía caca un poco floja y estaba caída, pero en la primera guardia no notaron nada extraño. Al otro día hacía pis con un poco de sangre y después el cuadro sólo se agravó». Lola tuvo vómitos antes de que su piel se volviera gris, como si algo le hubiera sorbido toda la sangre sin que se dieran cuenta. «Cuando le hicieron análisis tenía tan pocas plaquetas que los técnicos del laboratorio hicieron copias triplicadas antes de confiar en los valores que estaban viendo».

Entre las características más crueles que tiene el SUH no sólo está que todavía no se descubrió ningún medicamento que pueda curarlo (sigue siendo parte de la loca camada de bacterias sin antídoto), sino además que es imposible prever su evolución. «Son dos semanas en donde la enfermedad tiene que desarrollarse hasta su pico máximo. Eso te lleva a un estado tan perverso en el que no te podés alegrar ante una mejoría porque sólo podría ser señal de que todavía tiene que

empeorar más». En esas dos semanas que Lola estuvo internada recibió dos transfusiones («algo espantoso porque vos veías que su piel no tenía ningún color, le ponían la sangre y se volvía rosada y preciosa, pero no significaba que su cuerpo estuviera produciendo glóbulos. Era como Drácula después de tomar sangre: enseguida volvía a ponerse gris, como si se estuviera apagando»). La afección del riñón, por su parte, hacía que no pudiera tomar más de unas pocas gotas de agua que Corina le daba con una jeringa («es desesperante ver que tu hijo tiene sed y que vos no podés darle más que eso: unas gotitas»), y que se le disparara la presión arterial. «Lola estaba muerta de miedo. Cuando veía aparecer a la enfermera, dos veces por día, se ponía a temblar. Para que no le diera hipertensión hacíamos respiraciones, cantábamos, yo me levantaba de madrugada para ponerle una crema que le anestesiaba la piel, así no le dolía tanto. Y todo sin poder prever si estaba curándose o no».

Las personas que sobreviven al SUH —las que no terminan con anemia hemolítica— siguen con secuelas que pueden ser de por vida. Si la enfermedad avanza sobre el sistema neurológico genera convulsiones, ataxia, letargia y coma. Sobre el aparato gastrointestinal puede llevar a un apendicitis, el prolapso rectal o el infarto. En todos los casos el SUH deja los riñones envejecidos, por eso es la primera causa de insuficiencia renal aguda, la segunda de insuficiencia renal crónica y de trasplantes renales en chicos en nuestro país. Tan delicado es el estado en que quedan que muchos tienen que someterse a diálisis hospitalarias, como si los operaran todos los días.

Lola superó los peores pronósticos y volvió a su casa con Corina, Juan y sus hermanos y una carpeta llena de recomendaciones sobre limpieza y prevención, e indicaciones sobre qué debía comer ahora que tenía los riñones dañados. «La dieta, al principio, era sin ninguna proteína y sin sodio».

¿Y qué comían?

«¿En este país?», pregunta Corina con la risa todavía nerviosa. En estos siete meses desde que recibió el alta, Lola comió cosas que tenían más gusto a plástico que a comida: pastas (sin sal, sin manteca, sin relleno) y algunas frutas y verduras. Después pasó a una instancia un poco más flexible, aunque también se trataba de un menú estricto que la dejaba afuera de los restaurantes, los quioscos, los cumpleaños: todo eso que hace notar cuán importante es la comida para la vida social. «Tenemos una marca de pan que podemos comprar, una de queso, una de atún, una de tapas de empanadas y así con todo. Si no hay en el supermercado, llamo a las fábricas a preguntar por qué no entregan. Si va a un cumpleaños, tengo que llevarle un *tupper* con todo aparte: le hago pizza casera con un queso que para derretirlo hay que hacer magia y le doy unas papas fritas que no tienen sal ni saben demasiado a papas fritas. Si va a un cumpleaños y hay panchos como única comida sabe que no puede comer nada porque media salchicha es la dosis de sal permitida para toda la semana».

Para acompañarla, Corina decidió que en su casa todos siguieran el mismo menú (salvo algunos ingredientes que son considerablemente más caros y quedan en el sector de la heladera que es sólo para Lola). «Las primeras semanas los chicos lloraban diciendo que era injusto y nosotros dos hacíamos de cuenta que comíamos porque entre comer eso con gusto a nada y nada, nos quedábamos con la segunda opción. Pero al final te vas acostumbrando. Le ponés pimienta, granos de mostaza. Cerrás los ojos y te imaginás que estás comiendo algo con gusto. Pero sobre todo estás aliviado porque te das cuenta de la que zafaste».

¿Es lógico que en el país con más casos de esta enfermedad se subvencionen establecimientos de engorde y propagación de bacterias? ¿Cuánto va a costarle al Estado —a todos los Estados— criar enfermos crónicos?

«Son los consumidores los que piden carne de feedlot», dice Riccillo convencido. Y algo de eso hay: ya me lo demostró Stéfano Villa. Como si nos hubieran educado para elegir aquello que nos enferma, en lo que a la carne se refiere cada vez es más difícil que podamos distinguir qué es bueno y qué no.

«Hasta Europa se está flexibilizando con el asunto. Ya no sólo se trata de la cuota Hilton

—la excusa por la que unos pocos vivos todavía sostienen que hay que mantener las vacas a pasto—, sino que también hay una Cuota Feedlot, con carne de la mejor calidad —dice Riccillo—. Por eso es importante que los productores hagamos las cosas bien, porque siempre va a haber quien prefiera una vaca criada a pasto, pero serán los menos. Y fírmalo, eh: el consumo de carne va a ser un lujo y casi todo va a ser producido en sistema intensivo».

11. *La vida puerca*

«Dar trabajo y producir cada vez más intensivamente». Si se le pregunta a Riccillo qué lo desvela, habla largo y tendido sobre la necesidad que tiene este país de recuperar su cultura del trabajo: de que la gente ahora no quiere trabajar y que eso es lo que nos está hundiendo a todos en la desgracia. Sus establecimientos están repletos de carteles que pueden ser tan estimulantes como temerarios, del tipo: «El único lugar donde el éxito viene antes que el trabajo es en el diccionario».

«En nuestras granjas —dice— se premia el esfuerzo: pagamos los mejores sueldos, damos bonos, préstamos y adelantos. Siempre y cuando el empleado cumpla, por supuesto. Porque si falta injustificadamente o no llega a horario lo tenés que despedir. Éstos son trabajos 24 horas los 365 días del año y hay que poder grabar esa responsabilidad en cada persona», dice mientras caminamos por uno de los dos emprendimientos porcinos: sin dudas los que mejor reflejan a qué se refiere con eso de «producir más intensivamente».

Dejar a las vacas por un rato y atender esta producción que se ofrece como una alternativa a la carne roja (la de cerdos es la carne más consumida del mundo) sirve para muchas cosas, pero sobre todo, para ver hasta dónde se puede tensar la cuerda entre los límites que impone la naturaleza y las necesidades de ganar más dinero en menos tiempo, generando un sinfín de problemas que empiezan y terminan en la basura.

Hasta que apareció el gran negocio de los alimentos balanceados, los cerdos eran en cualquier granja algo así como una compostera gigante al que se le daba de comer de todo: granos mezclados con restos de las huertas, de las cosechas, de las matanzas, del ordeño, o de lo que fuera. También era frecuente en los pueblos que, cuando un chancho llegaba al barrio, todos se organizaran para darle las sobras al animal que crecía por toneladas. La contracara de eso eran los que llevaban a sus animales a comer directamente del basural (algo que todavía hoy ocurre). Entonces, los cerdos ya no comían sobras sino una mezcla inmunda por la que andaban las ratas con sus males auestas: como la triquinosis. La enfermedad de los chanchos rengos es grave y mortal y pasa a través de la carne contagiando a quien se la coma. La mejor manera de combatirla sería prohibir que se usen los basurales como comederos, pero en vez de eso se prohíbe que los cerdos coman sobras, aunque esas sobras sean perfectamente comestibles, y —con los millones de cerdos que se producen al año— podrían contribuir a que eso no se transforme en basura: un problema que a quienes vivimos en Buenos Aires nos va a tapar de un momento a otro. La cuestión es que la producción intensiva establece como norma que estos animales de cientos de kilos tienen que alimentarse a cientos de kilos de maíz y soja (y restos de mataderos y remedios) que hay que producirles especialmente, y llevárselos a los galpones de cemento en los que se los cría, como éstos que Riccillo me invita a recorrer.

«Es un buen momento para la producción porcina», dice Riccillo. «El consumo cada vez crece más y nosotros estamos apostando a duplicar nuestra capacidad en los próximos meses». Al lado nuestro pasan hombres con carretillas llenas de materiales, el sonido de las mezcladoras se confunde con el de los camiones que desfilan cargando cemento, chapas, tubos. Es una fábrica en ampliación y rediseño cuya producción no va a cesar aunque haya obras. «Lo ideal sería que

pudiéramos hacer todo esto sin los animales, porque la verdad es que tanto movimiento los estresa. Pero esto es Argentina: algo que no tenés que perder de vista mientras estés investigando». Entre los ruidos de las máquinas, a medida que nos acercamos, los cerdos chillan como si fueran chicos a los que les están pegando manguerazos. Es un sonido estremecedor, angustiante, que no va a cesar en todo el recorrido, y que difícilmente deja espacio para pensar en otra cosa.

Riccillo explica que en las granjas como éstas —«modelo»— cada fase en la vida de los animales está eficazmente sectorizada. Es un sistema más similar al de los pollos que al de las vacas en donde se mezclan animales que difieren un poco en edad y vienen de diferentes lugares. «Acá el cerdo nace, engorda y sale vendido para el frigorífico».

El galpón de engorde es un tinglado de techos altos de chapa y paredes de cemento que hacen eco. Huele como todas las fábricas de carne que visité hasta ahora pero se ve distinto: más ordenada, más pulcra, más aséptica. Nada remite a un chiquero ni nada que se le parezca. Entramos por una pasarela que nos separa de los animales y los chillidos cesan volviéndose esos graciosos gruñidos que hacen los cerdos: oinc, oinc. Riccillo se detiene en el medio y acerca la mano hacia el corral de concreto. Entonces el centenar de cerdos rosados, limpios, iguales, que hace más de ochenta días que están ahí encerrados, comiendo sin parar y moviéndose lo menos posible, se le acercan como si fueran perros, agachan la cabeza, le refriegan sus narices húmedas por los dedos.

«¿Ves? Son los animales más inteligentes que hay».

Y mancitos.

«Sí y eso también se lo debemos a la genética», dice Riccillo.

¿A la genética?

«Sí, claro. No sólo se busca que la carne de los animales sea más magra, sino que los animales sean más fáciles de manipular, que no se estresen tanto», dice.

Toda una contradicción entonces lo que vamos a ver ahora cuando entremos a ver a los animales que fabrican estos animales que fabrican carne: a las cerdas y cerdos reproductores.

Vestida de blanco más como un matarife lunar que como un cirujano, Riccillo me lleva a la maternidad: otro galpón inmenso con la luz más tenue y colmado de gritos desgarradores que se suman a más gritos haciendo un único sonido que parece salido de las vísceras de todos esos animales juntos. A nuestro alrededor hay 1500 cerdas acomodadas en pequeños cubículos. Están echadas de costado y aplastadas por barrotes que las mantienen fijas al suelo. A su alrededor cada una tiene un grupo de entre diez y doce lechones que se mantienen lo más cerca que pueden de sus madres. «Los barrales sostienen a las cerdas para que no lastimen a su cría», explica Riccillo. «Si la cerda se quiere parar tiene que hacer fuerza contra las barras y si se quiere volver a echar lo mismo: eso les da tiempo a sus lechones para moverse», explica.

La cerda aprisionada que miro tiene el lomo ensangrentado, las patas delanteras dobladas porque seguramente habrá caído sin forma de acomodarse mejor. Tiene diez lechones prendados de las tetas pero no se puede acercar a ellos, no los puede limpiar, no los puede oler, no los puede mover: la cerda es en ese momento lo que necesita la fábrica que sea: un contenedor de leche al que los cerdos se acercan para engordar. Al costado dice que es la número 532, y que va por el tercer parto. «Cada cerda tiene 2,3 partos por año», dice Riccillo, cuyos cálculos frente a ese animal aprisionado que no deja de gemir me resultan ya insoportables. «Hace cinco días que parió, lo que quiere decir que le quedan 16 días más en la maternidad», explica también, mientras yo miro cómo me siguen atentos los ojos pequeños del animal: amarillos, desesperados.

«¿Y después de esos 18 días, qué?», le pregunto.

«Vuelve a la inseminación, después a la jaula de gestación, después al parto, y otra vez a la maternidad».

Jaula de gestación. Ésa la vimos antes, de pasada: se trata de un espacio del tamaño exacto del cuerpo del animal en donde la cerda no tiene más que hacer que estarse ahí parada, esperando: son 114 días en una especie de ataúd a cielo abierto. Hasta que le inducen el parto y la dejan echada

durante veintiún días, de mamadera orgánica.

«¿Cuánto viven las cerdas?».

«Depende: una cerda como ésta, después del quinto parto puede seguir pariendo bien o tener problemas. Entonces no le das una oportunidad. Porque es un negocio y no te podés permitir eso. Si una cerda tiene un problema la descartás y la reemplazás por otra. Por eso en la granja tenés un promedio de recambio del 40 por ciento: salen 800 cerdas al matadero y entran 800 nuevas^[13]».

«Una cerda que te come y no te pare es una pérdida de tiempo y dinero porque ocupa el lugar de otra que puede producir».

La planilla de 352 no marca problemas todavía. Tuvo 9 cerdos, luego 11, ahora 10. Ni abortos ni momias, como se llama a los que nacen muertos, sólo tres «arruinaditos», como se les dice a los lechones de bajo peso a los que se resucita con reanimación cardíaca siempre que se pueda. Todavía le queda un año y medio —de algún modo está en el esplendor de su vida— y por eso 352 gime y gruñe con esa furia, con esa violencia, con esa vitalidad cuando Riccillo en un raptó de entusiasmo, me entrega a uno de los cerditos para que lo tenga en brazos. La cerda hociquea, su cuerpo enorme se retuerce y se eleva unos milímetros sin poder levantarse, cae y retumba contra el cemento. Tuerce el cuello, me mira con rabia, con impotencia, sin poder hacer nada para defenderse. El lechón se tensa y también brama arriba mío como si fuera un bebé. Lo miro, lo acerco, lo alejo y se lo devuelvo lo más rápido que puedo. Recién entonces, la cerda agitada y exhausta se recuesta otra vez, para derrumbarse en su pesadilla.

«Acá no se puede sentir pena», dice Riccillo como si estuviera leyendo mis pensamientos. Y tiene razón: para que estos sistemas funcionen no sólo los animales tienen que ser menos animales sino que las personas que trabajan alrededor —productores, veterinarios, obreros— tienen que despojarse de cualidades tan humanas como la compasión, la empatía ante el sufrimiento y la frustración, la emoción, el instinto de cuidado. Y los consumidores, tenemos que adherir a ese acuerdo ignorándolo todo u olvidándolo al segundo de habernos enterado.

Olvidarnos por ejemplo esto: el lechón que le devolví a 352 nació hace cinco días. No bien le limpiaron la placenta, lo untaron en alimento como si fuera una milanesa para que se familiarizara con lo que tiene empezar a comer lo antes posible: un polvo hediondo. Luego, previendo que la ciencia todavía anda un poco demorada en eso de quitarles de la genética el estrés, y que no bien empiecen a engordar —encerrados, hacinados, aburridos también— se les va a dar por el canibalismo, le cortaron la cola, lo castraron y con una pinza le quitaron los colmillos: todo, por supuesto, sin anestesia.

Los cerdos reproductores no lo pasan mucho mejor. Son diez animales que doblan en tamaño a las cerdas y cada uno está encerrado hace varios años en pequeños calabozos individuales de cemento sin ventanas que parecen celdas de aislamiento. Como enajenados se refriegan contra la pared. Ni siquiera parecen registrar que entramos: miran a la nada y se frotan las costras del lomo contra las paredes frías. «Están jugando», dice Riccillo. Hay un cerdo que mastica los barrotes con desesperación. No tienen que engordar, no tienen que amamantar: son animales que durante todo el día no hacen nada más que esperar a que entren a buscarlos para llevarlos a la sala de masturbación.

«Acá es donde los chanchos la pasan como reyes», bromean en la granja. Lo que veo: otra sala olorosa y pelada con un banco que hace de lomo sobre el que se monta el animal para que un empleado lo masturbe hasta hacerlo eyacular adentro de un tubo que quedará guardado en el laboratorio. Luego, al cerdo lo vuelven a dejar en su celda. Y así, día tras día, por tantos años como sus espermatozoides se mantengan saludables.

Tal vez sea el color de su piel rosada, tan humana, tal vez esa idea misma que gira alrededor de la producción intensiva, pero los cerdos despiertan en algunas personas un morbo y un sadismo que ni las vacas, ni los pollos. Por algo la Armada estadounidense usaba a esos animales chillones para enseñarles a sus reclutas a operar a sus soldados y torturar al enemigo. Sólo en 2012 se registraron al menos cuatro denuncias en diferentes países de crueldad animal en granjas porcinas:

cerdos lesionados que no iban a ser recibidos en los mataderos eran golpeados con varas de metal, estrellados contra el suelo. Cerdas preñadas penetradas con palos u obligadas a parir a cuchillazos. Empleados que jugaban al tiro al blanco con cochinos rengos, y podría seguir.

«En Argentina no tenemos problemas como éstos», asegura Riccillo mientras caminamos hacia afuera del galpón, aunque el olor y el sonido siguen oprimiendo el espacio, como si permaneciéramos adentro.

«Igual sé que es difícil ver algunas cosas, y creeme que también es difícil hacerlas, pero no hay otra forma de producir la cantidad de comida al precio que se necesita que ésta», dice Riccillo quitando, al igual que todos los productores que piensan a gran escala, muchísimos debes de la ecuación: el alimento balanceado, los antibióticos, las instalaciones, la genética importada, y las externalidades: la contaminación del suelo, del agua, del aire.

Es algo inevitable, incluso aunque Riccillo no sea de esos productores que abren enormes piletones de deshechos a cielo abierto, sino que trata de reutilizar los desperdicios lo más que se puede. En esta granja no sólo se hace biogás y fertilizante con los excrementos: antes de eso se seleccionan del estiércol los granos que los cerdos no lograron metabolizar para dárselo a las vacas. Es un invento entre grotesco y vanguardista que habla de cómo cuando se hace evidente la pérdida de dinero (en este caso el que se perdía en alimento) se desarrollan cosas increíbles.

«Vos viste qué limpios estaban los animales», dice Riccillo antes de despedirnos. «Nada que ver esto con los chiqueros. Tenés el aroma, sí, pero ésa es una de las principales diferencias entre producir chanchos y producir cerdos: que éstos viven mejor que vos y yo juntos», dice con convicción.

Con buena prensa y apoyo político traducido en subvenciones, la producción porcina industrial en nuestro país crece y se desarrolla como una alternativa saludable a la carne vacuna. Pero no sólo oculta las atrocidades sistematizadas en su producción, sino algo que a largo plazo puede ser bastante más turbio. Porque parte del empuje político y económico que se está dando la producción de cerdos incluyó la autorización de sustancias de las que nos manteníamos a salvo hasta hace un año: como anabólicos, que en otros países, al mismo tiempo que acá se autorizaban, traían bastante polémica.

12. Argentina: al polvo vamos

8 de marzo de 2012. En la otra punta del mundo, una multitud enardecida camina junto al tránsito incesante de Taipei. La prolijidad de las calles en conflicto, los carteles cuidadosamente diseñados en negro y rojo, como las remeras de los manifestantes, como las banderas que flamean, no dan indicios de la furia que se avecina. Pero las proclamas van caldeando el clima, hasta que todo colapsa cuando, armados con huevos y excrementos de cerdo, los taiwaneses atacan a la policía, la legislatura, el consulado estadounidense. Son campesinos y consumidores furiosos porque, en un nuevo guiño comercial con ese país, el gobierno autorizó la entrada de carne criada con ractopamina. «No queremos carne envenenada», gritaban mientras la policía intentaba contenerlos y el gobierno procuraba frenar el conflicto que amenazaba con extenderse y hasta acarrear consecuencias diplomáticas.

Unos días después más de siete mil kilos de carne de vaca y cerdo procedente de Estados Unidos era analizada aportando datos concluyentes: las trazas de ractopamina halladas en una de las partidas fue altísimo. «Nuestra prioridad es cuidar la seguridad alimentaria de nuestra población», dijeron desde el gobierno chino antes de mandar al incinerador montañas enteras de carne y suspender el ingreso de otras.

Fue un momento alto de tensión internacional: China reafirmando una decisión que había tomado unos años antes y que ahora parecía tambalear, se alineaba con Europa, siempre regida por el principio precautorio (toda intervención sobre los alimentos puede ser perjudicial para la salud a no ser que se demuestre lo contrario) y remarcaba, además, un conflicto que tenía en vilo a muchos. Porque si bien es cierto que no sólo Estados Unidos sino también Brasil y México y otros 26 países —la mayoría en desarrollo— incorporan ractopamina en la cría de animales hace ya muchos años, también es cierto que hay más de 100 países donde están prohibidos.

En Argentina los productores ganaderos fueron históricamente reticentes a incorporar hormonas o anabólicos en la dieta de los animales, pero con los años —y analizando cómo podían subir los números si en el mismo tiempo las vacas ganaban más kilos— la discusión con voces a favor y en contra están más empatada. «Los únicos que defienden a rajatabla que no se use ningún promotor son los que tienen la Cuota Hilton: ellos, que exportan a Europa libres de impuestos, son los únicos que pueden seguir sosteniendo semejante purismo en los tiempos que corren», respondió Riccillo cuando le pregunté cuál era su opinión sobre la ractopamina. Porque resulta que, de un día para el otro y sin ningún debate, en nuestro país se habilitó el uso de esa droga, al menos en la cría de cerdos. «Yo creo que está bárbaro, que es un puntapié para empezar a abrir el juego», dijo Riccillo.

Ahora bien, ¿de qué se trata la ractopamina? ¿Por qué alguien (en este caso el ex ministro de Agricultura Julián Domínguez, horas antes de dejar su cargo) aprueba de la noche a la mañana algo que concierne a todo aquél que quiera seguir comiendo carne y nadie se da por enterado? ¿La posibilidad de usar esa droga abre la puerta a que se empiecen a utilizar en la cría de carne argentina otras como hormonas o anabólicos, todas bajo sospecha de ser altamente cancerígenas?

«El polvo de la carne magra», así se llamó en los noventa a este aditivo milagroso que, de un modo similar al de las anfetaminas, lograba generar más músculo en animales estáticos que comen todo el día. La ractopamina se daba en combo con otra droga, el clenbuterol: un broncodilatador muy nocivo que terminó generando efectos secundarios en un montón de personas. Frente a las críticas de los consumidores el mundo se dividió entre quienes nunca habían estado en esos problemas porque nunca habían dado el visto bueno a semejante experimento, quienes las prohibieron inmediatamente y quienes aceptaron que se siguiera usando sólo ractopamina.

Si bien cuando se les da ractopamina los cerdos no parecen drogados con cocaína o éxtasis como sí puede suceder con el clenbuterol, tampoco se trata de un remedio inofensivo: la ractopamina aumenta la adrenalina de los animales aprisionados que sin otra forma de descargar su sobredosis de estrés viven con agitación, temblores, náuseas. Qué de eso llega a los que comen su carne es menos evidente, pero sus detractores hablan de problemas cardíacos y de hipertensión, sobre todo para los que tienen alguna patología previa.

«Carne que daña el corazón», titulaban a fines de 2012 los diarios rusos cuando ese país también decidía por unanimidad cerrar los mercados a cualquier producto surgido de animales que hubieran ingerido ractopamina.

Toda una paradoja: si la carne de cerdo fue rediseñada genéticamente para ser magra, y la ractopamina está para promover la aparición de músculo en vez de grasa justamente porque la ciencia asegura que la grasa de esos animales afecta el corazón, que esa droga que se usa para enfatizar la solución pueda dañar el sistema cardiovascular es un gran oxímoron.

«Si un producto aumenta la eficiencia, bienvenido sea. Nosotros ni siquiera estamos exportando, así que ese problema de mercados que se cierran no lo tenemos», dijo Riccillo resumiendo lo que piensan la mayoría de productores que hacen lobby cada vez que pueden para incorporar más promotores de crecimiento a todas las producciones. «En Estados Unidos usan cuatro aditivos diferentes para la cría de ganado bovino y de cerdos, con anabólicos y hormonas, que acá parecen mala palabra, y tienen el negocio más rentable que hay porque producen más carne que nadie. A la gente lo único que le tendría que preocupar saber es que nada de eso le va a afectar

el sabor o el gusto de la comida y que su comida va a ser cada vez más accesible».

El análisis de Riccillo es bastante acertado: cuánto más cantidad —de prácticamente cualquier cosa— se nos ofrezca, más parece despertarnos el apetito: diferentes estudios probaron que comemos, sin pensar, un 30 por ciento más por el exceso de comida que hay actualmente. Y con la carne (tomando por carne a todas las especies juntas) el acceso nunca fue tan fácil, y el consumo nunca estuvo más digitado. De 1980 a 2010 la población de pollos se incrementó globalmente en un 169 por ciento, la de cerdos 76 por ciento y la de vacas 17 por ciento. El aumento fue directamente proporcional a la bonanza de China y de India y, por supuesto a la multiplicación de granjas como las de Riccillo y la desaparición de pequeños establecimientos en donde se criaban animales a la vieja usanza: sistemas de producción familiar donde el cuidado de los animales estaba estrechamente ligado al aprendizaje de los chicos, la alimentación de personas más allá de los números, y la sostenibilidad del lugar a largo plazo. Al mismo tiempo los estudios que guían la nutrición de una gran fracción de occidente fueron explicándonos que comer pollo y cerdo era mejor que comer vaca, aunque nunca se pone sobre el tapete qué hay detrás de esas carnes. A no ser claro, que el mercado al que apunte el análisis sea el ABC1. En ese caso sí, los planteos se vuelven pertinentes.

En 2013 una acuerdo entre Aves Argentinas y Fundación Vida Silvestre lanzó la Alianza del pastizal: un proyecto para criar carne a pasto para exportación, patrocinado por el INTA. El cuidado del medio ambiente, el bienestar animal y la calidad de lo que se ofrece pasaron en ese caso otra vez a primer plano. Así, servido en asados privados en estancias de lujo y clubes de campo la carne argentina volvía a ser la mejor del mundo, como en el pasado.

Cuando nos despedimos Riccillo me regaló un cuchillo con el nombre de su empresa (Transcom) grabado y me saludó afectuosamente.

Del viaje de vuelta en una combi que viaja directo de Saladillo a Buenos Aires lo único que recuerdo es haber tenido los oídos muy tapados y una angustia vaporosa.

Llegué, me bañé, dejé la ropa hedionda adentro de un balde lleno de jabón y ubiqué el cuchillo en el lugar más visible de mi escritorio: es una reliquia, un *souvenir*, un recuerdo de una época pasada, igual que una bayoneta lo puede ser en una era de industrias bélicas y guerras químicas. Mirarlo me hace pensar instantáneamente hasta dónde puede llevar a las personas esta obsesión patológica por superproducir intensivamente.

Mientras Omar Rojas se vuelve una pieza codiciada del futuro, o un actor para el imaginario de acaudalados londinenses que todavía comen carne como la que todos solíamos comer hace no demasiado, el escenario que se abre para los argentinos es cada vez más monstruoso: un campo que expulsó a sus animales para darle espacio a los granos que los alimenta siguiendo sólo una ganancia inmediata, un país reeducado para comer carne acolchonada y llena de antibióticos envuelta al vacío, o carne blanca crecida con anabólicos, una cantidad de enfermedades esperando hacer su entrada triunfal en la casa de cualquiera, en el momento más inesperado. La cultura industrial nos deja solos frente a ese escenario, con un cuchillo en desuso para defendernos.

Parte 4

Comida que mata

1. Jugando al detective

¿Y qué sucede con los alimentos indiscutiblemente sanos; ésos que los médicos recomiendan ingerir de a diez porciones diarias? ¿Cómo se traduce la modernidad intensiva en las frutas y verduras desde hace varios años cargadas de múltiples acusaciones que van de la pérdida de sabor a la sobrecarga química?

Una verdulería puede ser lo más parecido a una ronda de reconocimiento policial, con una única diferencia: las pruebas que nos deberían indicar hacia dónde aguzar la mirada no son invisibles. De hecho son pruebas lo que tenemos todo el tiempo ante nuestros ojos. Manzanas perfectas, uvas del tamaño de pulgares, tomates tallados de un rojo casi plástico, lechugas que parecen arreglos florales, duraznos firmes como pelotas de tenis. Alimentos que no saben a nada, que no huelen a nada, que duran hasta lo imposible y ni siquiera se machucan aunque los transporten semanas enteras en camiones hacia lo más recóndito de La Quiaca o Tierra del Fuego. Alimentos sobre lo que, además, se posa el peor de los cargos: que están rociados de venenos que nadie controla.

Las frutas y verduras son la prueba más contundente de lo que puede hacer un poco de información con los consumidores. Son tantas las sospechas alrededor de esos productos que en los últimos años floreció un gran negocio orientado a lo natural y orgánico que se multiplica en ferias, mercados y encuentros donde la comida es el único tema, y las frutas y verduras son reyes y reinas de un nuevo menú de moda.

Pero ¿qué encuentran los que van a mercados orgánicos como Sabe la Tierra, en San Fernando? ¿Se trata realmente de mercados orgánicos? ¿Quién certifica eso? ¿Es lo mismo que lo que encuentra aquél que llega a la mañana bien temprano al mercado cooperativo de Bondpland o al Galpón en Chacarita? ¿O los que se agolpan en las salidas del subte, cada vez más repletas de verdulerías improvisadas? ¿Reciben lo mismo que quienes compran en cualquier esquina de Buenos Aires en esos camioncitos que parecen salidos directamente de una huerta?

¿Es comida más segura, más rica, más fresca? ¿O todo viene del mismo lugar y lo único que garantizan esa diversidad de puntos de venta son distintas experiencias de compra?

Que la mayoría de las frutas y verduras que se consigue en el supermercado no tienen gusto a nada es inobjetable, pero ¿se trata realmente de comida más peligrosa que la que se compra en la estación de trenes de Retiro?

Para empezar a desatar el nudo de dudas que surgen cuando la realidad se tiñe de marketing hay que ir a las fuentes. Y en este caso las fuentes están en La Plata, uno de los cordones hortícolas más importantes del país donde hay representantes de todos los mercados: de los súper, los chinos, los improvisados, los orgánicos, los cooperativos y los que están en pleno proceso para convertirse en otra cosa.

2. Los quinteros piden quintas

Son las nueve de la mañana pero para ellos —hombres y mujeres acostumbrados a despertarse antes de que salga el sol— parece el mediodía. Comparten bizcochuelos caseros, toman mate con leche, se ríen a carcajadas. El lugar: el Parque Pereyra Iraola: un inmenso predio público donde 200 familias producen alimentos agroecológicos que venden sin intermediarios (también en esas ferias y mercados patrocinadas por el Gobierno de la Ciudad). Pero no son ellos los protagonistas de esta mañana, sino los productores que llegaron de otras localidades cercanas

—como Olmos y El Peligro— o de bastante más lejos —como Mar del Plata— para compartir una jornada en la que les enseñen cómo producir de un modo más sano: sin todos esos venenos que hace rato, sienten, los está matando.

Eso dice Daisy —35 años, pelo y ojos de un negro intenso, aguayo boliviano como visten varios—: Que siempre usaron muchos venenos para producir, que aprendieron a usarlos copiando a otros, y que hasta ahora nadie les había enseñado que se podía producir sin ellos. Pero que se daban cuenta de que algo tenían que cambiar. «Sentíamos que nos estaban matando. Y no sólo a nosotros: también por lo que empezamos a saber, les estaban haciendo daño a las personas que compraban las verduras que nosotros vendíamos».

Daisy ahora se dedica sólo a la producción junto a su marido, pero hasta hace un tiempo supo ser quintera al mismo tiempo que verdulera. Por eso conoce de memoria cómo se producen esos alimentos: un cultivo excesivo en un espacio pequeño que supone un uso descontrolado de químicos, y donde lo único que se busca es complacer el criterio estético del consumidor.

«Los clientes siempre eligen la mercadería que está bien nuevita. La lechuga por ejemplo, si tiene las hojas un poquito manchadas —algo que sucedería si la planta creciera al sol— no la llevan. Necesitan ver las hojas verdes y mojadas, sin nada marchito —dice—. Y para que eso pase, no hay otra forma que crecerla en invernáculo y ponerle *el remedio* hasta el último momento». Daisy habla con arrepentimiento, como si estuviera confesando un delito que ni siquiera sabía estaba cometiendo: «Cuando tenía el negocio no sabía que eso no estaba bien: porque la planta se ponía linda cuando la curaba. Pero ahora que sé, ahora que aprendí que los venenos son venenos no remedios, que hacen daño, cuando paso por alguna verdulería y veo a los clientes comprar, pienso: ¿Usted sabe cuánto veneno se está llevando con esa verdura?». Daisy endurece la mirada para decir que le da rabia cómo hay tan poca información y cuidado alrededor de algo tan importante como la producción de verduras y frutas. «Nadie quiere matar a nadie, si incluso en esa ignorancia nos estábamos intoxicando nosotros y nuestras familias como productores, pero es una cultura del que cultiva: tirarle remedios a las plantas, y hacerlo a ojo».

Si Daisy ahora sabe lo que sabe, es porque en los últimos años la información sobre los riesgos que esconden los agrotóxicos alertó a muchos. También a Lidia —morruda, brava, risueña—, líder de la cooperativa de productores El Peligro, que hacía rato venía rondando el tema, pero que terminó de atar cabos cuando, haciendo *zapping*, se encontró en el canal América con un documental que mostraba los daños que generan los agrotóxicos: esos chicos deformados, esas personas que no podían respirar, esas muertes repentinas. «Contaban que tenían abortos, que se estaban llenando de cáncer: y también nosotros en El Peligro teníamos casos así —dice—. Jovencitos que murieron, otros que se intoxicaron y enfermaron seriamente».

De ese modo —con sospechas, con miedo, con cierta culpa— fue como Daisy, como Lidia, y como los 80 productores que están hoy acá, se acercaron al grupo que se encarga de la agricultura familiar dentro del INTA: «Les pedimos que nos enseñaran cómo hacer para trabajar y vivir mejor, que nos enseñen buenas prácticas», dice Daisy que sabe que, de algún modo, logró sacudir el conveniente desinterés que ostenta la política en todo esto y hacer del suyo, un asunto con cierta visibilidad.

«Estamos cerca de la ciudad y somos muchísimos. Producimos la verdura y alguna fruta que comen todos en Buenos Aires y en muchas otras partes del país, y sin embargo nos tiene aislados, ignorados. A veces es como si la agricultura familiar no existiera», agrega Daisy poniendo en perspectiva esta realidad: mientras la agricultura familiar prácticamente no aparece en discursos oficiales hace treinta años (alcanza con tomar nuevamente el Plan Estratégico Agroalimentario para comprender el mínimo espacio al que se los ha relegado), la base de la producción hortícola está armada sobre personas que viven y trabajan en condiciones paupérrimas, con poco conocimiento y sin ningún control, mientras practican una aplicación irrestricta de venenos que dañan su salud, y que inevitablemente terminan en la comida que comemos todos.

Y se trata de muchos venenos.

3. Tuve tu veneno

En Argentina hay más de 3600 formulados de pesticidas autorizados. Si bien no es posible conocer cuáles fueron los procedimientos y el personal involucrado para la inscripción de los laboratorios donde se estableció su toxicidad, sí es posible aventurar que la evaluación a la que se los sometió no dejaría tranquilo a nadie. En nuestro país la toxicidad de un veneno —que de un modo u otro va a llegar a los alimentos— se establece según un polémico proceso que se consolidó en nuestro país en aquellos años turbios donde se le abrió la puerta grande a la industria química internacional sin medir las consecuencias: los tardíos noventa. Como explica el ingeniero forestal Claudio Lowy desde RENACE (Red Nacional de Acción Ecologista): «La norma nacional que categoriza los agroquímicos por su toxicidad en Argentina no es una ley, ni tampoco el reglamento de una ley. Es parte del texto de un manual que está incluido como anexo de la Resolución 350 del año 1999».

¿Qué dice ese manual con el que legislan las provincias a falta de una ley nacional de agroquímicos? Que la toxicidad de un producto se evalúa según la Dosis Letal 50^[14]; es decir, qué cantidad de veneno hace falta para matar al 50 por ciento de un grupo de ratas de laboratorio sobre las que se testea el producto. Cuanto menos cantidad de veneno sea necesario para matar a esos animales, menos tóxico se establece que es, en un *ranking* que tiene cinco posibilidades: muy tóxico, tóxico, nocivo, poco peligroso y normalmente no ofrece peligro.

Amén de que «la mitad» es un margen grande y difuso, que palabras como «poco peligroso» o «normalmente» deberían ser al menos explicadas, y que cada vez tiene más vigencia la discusión que dice que no se puede hacer una analogía precisa entre lo que ocurre con las ratas y con las personas, los detractores de este índice van más allá. Porque la norma de clasificación de venenos tampoco tiene en cuenta qué sucede con la toxicidad subletal (ésta que no mata), la crónica (las dosis bajas de veneno que se acumulan en el organismo generando pequeñas alteraciones diarias en nuestro ADN) y la combinada (la que se produce cuando se mezclan químicos en una fumigación o, peor, en una ensalada que tiene verduras tratadas con venenos distintos).

«La metodología de clasificación basada en la DL50 no tiene en cuenta, por ejemplo, si el agroquímico analizado mata un par de años después de una aplicación, porque no es toxicidad aguda; o si mata después de exposiciones repetidas a lo largo de varios años; o si produce o induce malformaciones congénitas, abortos espontáneos, cáncer, afecciones cardíacas, afecciones neurológicas, alergias, daños oculares, y tantos otros daños a la salud que señalan los estudios realizados por investigadores que no dependen de las empresas productoras y/o comercializadoras de estos productos. Todo agroquímico que cause estos daños, pero que no mate a la mitad de la muestra de ratas en forma aguda con altas dosis, es categorizado por el SeNaSa como producto clase IV, y considerado como que normalmente no ofrece peligro», dice Lowy en un documento breve aunque muy valioso titulado: «Agroquímicos, normas infames».

Pero los puntos flojos de esa ley que no existe, no terminan ahí. Porque la norma también permite que las empresas ingresen al país o fabriquen nuevos agroquímicos sin realizar ningún análisis aduciendo que son «similares» a los que ya están a la venta. Lo que evita, como dice Lowy, «los correspondientes gastos».

En 2011 SeNaSa hizo una consulta pública para incorporar insustanciales modificaciones en la clasificación de algunos agroquímicos, que seguían evaluándose según la Dosis Letal 50. Lowy —que participó como uno de los 270 contribuyentes voluntarios— votó al igual que el 98 por

ciento, contra el proyecto justamente porque no implicarían ningún cambio. «El SeNaSa puso a consulta pública hasta el 31 de agosto de 2011 la sustitución de la Clasificación Toxicológica según riesgos y valores de los pesticidas vigentes por la de la OMS en 2009, que utiliza el mismo método de la Dosis Letal 50 Aguda, sólo que con otros valores. Este método de análisis no considera daños subletales ni los daños crónicos, como cánceres, enfermedades neurológicas, pulmonares, deformaciones congénitas ni abortos espontáneos. Esta clasificación no es suficiente para cuidar la salud de la población porque la propia OMS dice que no tiene garantía alguna (para apoyar esa evaluación) y aclara que los criterios de clasificación son sólo una guía complementaria; y además porque se sustenta en investigaciones desactualizadas y sesgadas. No considera tampoco importantes y reconocidos estudios actualizados realizados por investigadores independientes argentinos y de otros países», escribió Lowy, cuando, de todos modos el proyecto fue aprobado sin contemplar ninguna observación. «La consulta pública del SeNaSa es una simulación falaz que engaña, es fraudulenta y miente con el objetivo de dañar a quienes participan, ignorándolos a ellos y al esfuerzo que realizan, así como a las personas que continuarán padeciendo las consecuencias de las aplicaciones de los pesticidas», dijo Lowy entonces.

Sigamos.

Una vez aprobados y clasificados los agroquímicos, el Estado debería garantizar que la anarquía no se expanda por los campos, por los cultivos, por las huertas. Si bien lo que ocurre en los pueblos rurales de cara a las plantaciones de soja podría ser una muestra acabada de que los controles son nulos, lo que ocurre con los químicos destinados para la comida ostenta la misma desidia.

Bajo el ala del SeNaSa (el organismo del que, recordemos, el último informe de la Auditoría General de la Nación dijo que tiene «demasiadas atribuciones que no puede cumplir adecuadamente») hay dos organismos que aprueban y vigilan los venenos: el Sistema Federal de Fiscalización de Agroquímicos y Biológicos (SIFFAB) y el Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos (SICOFHOR). El primero estaría en la base de la pirámide controlando todo lo relacionado con ese registro defectuoso de productos y productores. El segundo tiene la misión más delicada: controlar un vastísimo universo de cien mil productores que cultivan más de cien especies de frutas y verduras a lo largo y ancho del país para garantizar «la protección de los consumidores». Se supone que un batallón de inspectores deberían visitar huertas, hablar con productores, tomar muestras de cultivos en forma aleatoria y constante, y hacer un seguimiento del monitoreo que también se supone que deberían hacer los mercados mayoristas. Pero alcanza con asomarse un poco a la realidad y hablar con Lidia, con Daisy, o con cualquiera de los productores que conocí aquella mañana en el Parque Pereyra Iraola, para darse cuenta qué de eso sucede realmente: ¿alguien los visitó alguna vez? ¿Alguien les preguntó qué estaban haciendo y cómo? ¿Alguna vez pasó por la huerta un inspector a tomar una prueba? Las respuestas son todas negativas.

En Argentina los controles son de poco y nada. Y ese poco no proviene de la órbita del Estado, sino que queda en manos de ONG locales o de fiscales que actúan de oficio.

4. Allanamiento en el mercado

Federico Kopta —grandes ojos celestes, calidez de docente y chispeante gracia cordobesa— es biólogo y coordinador del Foro Ambiental Córdoba: una de esas ONG conformadas por médicos, abogados, ambientalistas y comunicadores que aparecieron para llenar el espacio que el Estado deja vacío. Una persona preocupada que unos años atrás, se formuló la siguiente pregunta: ¿cuánto del

veneno que se arroja en los cultivos frutihortícolas llega a nuestras mesas? Porque no importa si se trata del cordón productivo que rodea La Plata, o del cordobés que nutre los mercados de su barrio: quien se inmiscuya dentro de ese mundillo encontrará que los productores no saben a ciencia cierta qué están utilizando, para qué alimento está aprobado cada veneno, cuándo deberían dejar de hacerlo (para respetar el período de carencia necesario en el que el químico pierde algo de su toxicidad), y por qué es peligroso si no lo hacen.

La producción hortícola en Argentina es amplia. Tiene productores inmigrantes como Daisy (una tendencia que está en franco retroceso en los últimos años) o argentinos como Lidia, que viven y producen en condiciones precarias, en menos de una hectárea, a pedido de un acopiador, y que están solos o unidos en cooperativas. Sus cultivos no son huertas bajo el sol sino espacios cerrados que facilitan el monocultivo y las hortalizas fuera de estación: invernaderos con techos y paredes de plástico, ambientes pocos aireados cargados de humedad y vahos tóxicos. Por otro lado, hay también empresarios que tienen ese mismo sistema de cultivo en extensiones de tierra más grandes y usan incluso más químicos para mantener las plagas a raya. En ese caso no son ellos quienes se exponen al trabajo sino que contratan jornaleros precarizados, muchos de ellos niños o mujeres que mantienen en negro. Finalmente, están los productores más grandes, exportadores o proveedores de cadenas de supermercado, que se atienen a prácticas un poco más estudiadas. Pero, más allá de todas esas diferencias, la falta de control que se ejerce desde los organismos estatales, y la mezcla inevitable de productos que llega a los hogares, cuando un verdulero compra de un cajón que se completó con distintos proveedores, lo cierto es que los venenos, tarde o temprano, están en todos lados.

«Eso era lo que sospechábamos nosotros: que las frutas y verduras que comprábamos tenían residuos importantes de agroquímicos», dice Kopta. «Porque teníamos relatos de cómo los productores aplicaban venenos sobre las frutas y verduras hasta el día antes de venderlos sin respetar períodos de carencia, que mezclaban los químicos guiados nada más que por los precios de los venenos. O sea, de que los productores no tenían mayor información sobre lo que estaban haciendo. Pero eso hay que demostrarlo y eso procuramos hacer».

Durante tres años el equipo del Foro se dedicó a elaborar un informe en el que recopilaron los venenos permitidos y los prohibidos, expusieron las inmensas ganancias que genera el uso extensivo de agroquímicos en los alimentos, los peligros a la salud que suponen, y se preguntaron —ante una tácita falta de evidencia— por los hipotéticos controles que deberían hacerse: «Finalmente, como conclusión del trabajo, propusimos que, con los datos que les habíamos acercado, la Municipalidad hiciera un control —una prueba— sobre las frutas y verduras que se vendían en el Mercado, poniendo el eje en 44 plaguicidas cuya toxicidad los vuelve de mayor riesgo, a ver qué encontraban», dice Kopta.

Se trataba de un desafío concreto y a la vez sencillo: un par de muestras, un laboratorio imparcial, un presupuesto de alrededor de ocho mil pesos y ver qué estaba sucediendo en torno a eso que es invisible a los ojos pero que degenera el organismo progresivamente.

Era 2009 y el informe ya completo no sólo llegó a las autoridades competentes sino que salió publicado en una nota del diario La Voz del Interior, de la que obtuvo un repique veloz y contundente. «El fiscal Carlos Matheu, el mismo que había actuado en el juicio de las madres de Ituzaingó y estaba bien al tanto de lo que implica el uso de químicos, se encontró con la noticia del informe y decidió ir a ver qué pasaba», cuenta Federico.

Así fue como una mañana, el fiscal organizó un allanamiento en el Mercado cordobés en el que se tomaron 30 mil muestras sobre verduras y frutas que se comercializaban todos los días. Encargados de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral se hicieron de acelgas, espinacas, lechugas, manzanas, duraznos, papas y tomates y las llevaron al laboratorio. Ahí seleccionaron 16 muestras al azar en las que buscaron clorpirifós y endosulfán: dos insecticidas con efectos comprobadamente devastadores sobre la salud.

Unos días después los resultados obtenidos fueron terminantes: nueve pruebas dieron mal. Más del 50 por ciento. El dato más alarmante era que había residuos importantes de clorpirifós en espinaca, acelga y lechuga. «Con esa información, el fiscal Matheu elevó una denuncia penal contra tres productores por envenenamiento (caratulado como “Envenenamiento doloso de sustancias alimenticias”), contra la cúpula del SeNaSa en Córdoba por no hacer los controles pertinentes (“incumplimiento de los deberes del funcionario público”) y contra el director de Ferias y Mercados de la provincia por la distribución de mercadería peligrosa para la salud. Finalmente fue denunciado el intendente por abuso de autoridad y distribución de mercadería peligrosa para la salud», recuerda Kopta.

Y entonces, durante unas semanas, hubo un cierto revuelo.

Similar al que había habido unos años atrás cuando científicos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy hallaron residuos de un fungicida llamado Zineb en la mayoría de las 37 muestras de hortalizas y tomates que habían tomado al azar en su provincia. El Zineb no sólo puede provocar irritación del sistema respiratorio, urticarias, náuseas y convulsiones en una intoxicación aguda, el problema principal ocurre cuando se cocinan las verduras tratadas con ese producto: ahí el fungicida muestra su gran potencial carcinogénico.

Similar también al que se vivió cuando el Laboratorio de la Universidad Nacional del Litoral encontró rastros de plaguicidas organoclorados (compuestos persistentes a lo largo de los años y cancerígenos) en leches maternas y productos lácteos. ¿Cómo habían llegado hasta ahí? Los organoclorados llegan a las madres humanas o bovinas a través de los alimentos (pasto, granos, frutas, verduras) y se fijan en las grasas (en este caso en forma de leche), que las transmiten a quienes las consumen (en ese caso bebés).

Similar había sido el revuelo también, cuando la revista científica estadounidense *Breast Cancer Research* publicó un excelente trabajo realizado en la misma universidad litoraleña, donde se estudió el caso de 76 mujeres con cáncer de mama, todas ellas con residuos de organoclorados en sus tejidos que, según concluía el informe, habían sido incorporados a través de la comida.

Y similar a lo que ocurriría años después —a comienzos de 2013— cuando el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) halló residuos de plaguicidas organoclorados en la leche de madres lactantes que habían dado a luz en la provincia de Buenos Aires y habían transitado su embarazo en zonas de cultivos. Otra vez: eran madres que estaban dando a sus hijos leche con residuos venenosos, en ese caso con un 15 por ciento de residuos por encima de los límites permitidos.

Noticias así levantan revuelo: una mención en un diario, un comentario en una radio local, la atención de la red de especialistas y víctimas. En el caso del informe del Foro cordobés, el revuelo tuvo un poco más de alcance porque a la información científica se le agregó la novedosa y valiente denuncia de un fiscal que decidió actuar. Pero al fin del día, no dejó de ser un revuelo breve: un año después, al igual que sucede en todos los casos, no había pasado nada. El Mercado de Córdoba seguía recibiendo sus frutas y verduras de quinteros que, en su defensa, esgrimían que en una economía de subsistencia como la suya, no contaban con los medios para capacitarse y así seguían, sobreviviendo, sin entender qué hacían mal o cómo podían hacer las cosas mejor.

«Nos imaginamos que ante ese escenario, un año después, pocas cosas debían haber cambiado, entonces le propusimos a La Voz del Interior hacer una nueva nota preguntándonos qué había pasado», dice Federico. Y así, como en un bizarro *déjà vu*, al otro día el fiscal Matheu volvía a leer en el diario un artículo que lo llevaría de nuevo al Mercado, a las muestras, al laboratorio y a los temidos resultados que corroboraban que la población estaba siendo lenta y progresivamente envenenada cuando creía que estaba comiendo algo tan inofensivo como una lechuga (que esta vez resultó embebida en endosulfán con residuos el doble de lo permitido) o una acelga (que no debía tener ni un rastro de ese veneno porque el endosulfán está prohibido en esa producción y sin embargo tenía residuos).

El fiscal Matheu hizo una nueva denuncia, contra las mismas autoridades y los nuevos productores, y llegó a una instancia en la que fue apartado de la causa. El 13 de mayo el periodista Cristian Maldonado entrevistó al Fiscal para la revista *Veintitrés* y le preguntó por qué creía que no lo habían dejado continuar el proceso, presentar pruebas. «La verdad es que no sé exactamente —respondió el fiscal— pero tengo la idea de que como he puesto cierto énfasis en investigar este tipo de delitos que, recalco, ponen en juego nada más y nada menos que la salud pública de los ciudadanos, y como he actuado siempre de oficio, es decir, sin denuncia penal, sino por el deber que me impone la Constitución y la ley, como he puesto tanto énfasis digo, quizás alguien, no sé quién, esté interesado en que estos hechos no se sigan investigando».

«El SeNaSa, que es el encargado de controlar la aplicación de agroquímicos, que autoriza la venta de los mismos, está integrado por representantes de las Confederaciones Rurales Argentinas, de la Federación Agraria Argentina y de la Sociedad Rural Argentina, por ejemplo: entidades que tienen un interés comercial en todo este asunto», le especifica el periodista unas preguntas más adelante. «Sí, por supuesto», responde Matheu. «Yo advierto como ciudadano que si el ente que tiene facultad de controlar los agroquímicos está integrado por entidades con intereses, esto conspiraría contra una real independencia en cuanto a las decisiones que deberían tomarse en resguardo de la salud de la población. El SeNaSa en su directorio tiene entidades privadas interesadas en la materia y, sí, creo que habría que rever esto. Y creo que habría que rever también el método que se utiliza para clasificar un producto toxicológico. El SeNaSa los categoriza como I, IB, II, III, IV teniendo en cuenta nada más que el estudio que se hace con respecto a la intoxicación aguda. Pero debería replantearse eso y tomar como parámetro cuál es el efecto que produce la intoxicación crónica».

«El aporte del fiscal Matheu fue y es fundamental», dice Federico Kopta. «Pero volvamos que el asunto no termina ahí. Porque hubo una tercera investigación sobre los alimentos de ese Mercado». Entre febrero y septiembre de 2010 la Municipalidad (poniendo su lista de deberes al día) analizó 107 muestras de lechugas, espinacas, acelgas, apios, manzanas y uvas. En cada una buscó detectar la presencia de 21 plaguicidas organoclorados como el endosulfán, 20 fosforados como el clorpirifós y 7 piretroides. ¿El resultado? 22 dieron positivos. Se trataba de residuos por arriba de lo permitido y también de plaguicidas que no estaban permitidos para los alimentos en los que se encontraron (lo que significaba que estaban pervirtiendo el frágil equilibrio establecido internacionalmente de máximas para preservar a la sociedad de un envenenamiento).

«Si bien el porcentaje del total de las muestras contaminadas era menor al que habían encontrado en el análisis anterior, hubo un caso particular en donde la cantidad encontrada era directamente venenosa. Se trataba de muestras de acelga con metamidofós en 10 mg (diez veces más de lo permitido)», dice Kopta.

¿Cuán peligroso es el metamidofós?

«Altamente», dice. Como el endosulfán, el metamidofós está prohibido en la mayoría de los países y es tan tóxico que ni siquiera en estudios científicos puede ser utilizado en grandes cantidades. Genera daños en los sistemas endocrino, nervioso, reproductivo e inmunológico. «¿Y qué hacía ahí en esa acelga? ¿Cuántas personas comieron esa verdura? Porque hay que tener en cuenta que todos estos estudios no son inmediatos; las verduras que no estaban siendo analizadas siguieron su recorrido, y las personas que ese día compraron de esa partida de acelga con gran cantidad de veneno lo comieron sin saberlo, o se la dieron a sus hijos de comer. Eso es imposible de rastrear. Una vez obtenidas esas pruebas, ya era tarde».

Con semejante información dando vueltas, en los días posteriores Córdoba fue presa del pánico. Las ventas de frutas y verduras cayeron en un 40 por ciento. Había llamados a hospitales, a la Universidad, a los laboratorios. Madres, abuelas, encargados de comedores: todos preguntaban qué podían hacer, si lavar la verdura, cocinarla, pelarla. Pero nadie podía ofrecer una respuesta definitiva. El lavado pocas veces limpia el alimento de los plaguicidas. La cocción puede empeorar

el químico. Y, si se absorbió por las raíces de la planta y corrió por la savia, por más que se pele, el veneno sigue impregnándolo todo.

5. Las pistas que la ciencia no tiene

Ricardo Fernández es pediatra y encargado del área de Toxicología Pediátrica del Hospital Municipal de Córdoba y colaborador del Foro Ambiental Córdoba. Y en el informe que comenzó la redada, tuvo un aporte fundamental: fue quien recopiló los estudios que alertaban sobre la peligrosidad de la exposición sobre todo en mujeres en edad fértil, embarazadas, mujeres que lactan y particularmente en niños. Como Medardo Ávila Vázquez, Fernández es uno de los pocos médicos del Interior que se hacen tiempo para hablar sobre los efectos de los plaguicidas, aunque se trate de una mañana tumultuosa (como de costumbre) en el hospital.

«Es importante hablar de esto, es importante que se sepa», dice mientras los pacientes lo esperan, las enfermeras le acercan cosas y otros teléfonos suenan a su alrededor. «Es importante hablar de esto, porque es diferente a otras contaminaciones. Por ejemplo si una población está expuesta a los vapores tóxicos de una fábrica, casi siempre tienen posibilidades de organizarse y movilizarse para frenar la situación, o irse del lugar si no encuentra cómo. Pero el uso de químicos en los alimentos, en cambio, es un tema de salud pública, de seguridad alimentaria que no es tan sencillo de manejar. Los agroquímicos están en demasiados lugares, y en diferentes organismos generan dosis acumulativas cuyos efectos no se ven en el momento en forma directa, sino que sólo se pueden analizar a largo plazo, haciendo un seguimiento epidemiológico sobre las tazas de autismo, cáncer o malformaciones. Es algo complejo, y en este país esa información estadística es bastante pobre», dice Fernández. «Pero las estadísticas que provienen de otros países con mejores niveles de registro muestran una clara evidencia a favor de lo que estamos planteando: la gravedad de la intoxicación crónica».

El debate que plantea Fernández tiene como ejes varias problemáticas fundamentales alrededor de los químicos que nos rodean. Por un lado, que se consideran parte de una nueva generación de productos menos tóxicos que —al igual que cuando aparecieron los que ahora se consideran extremadamente nocivos— se presentan como más seguros y más confiables. Aunque, tal vez, lo que habría que redefinir es qué es seguro, qué es confiable. ¿Es más seguro comer una verdura rociada con un producto que está demostrado que provoca cáncer (como los pesticidas clorados) que con uno que está fuertemente vinculado al Parkinson o a la infertilidad (como los piretroides de última generación)? ¿Qué significa que algo es más confiable cuando quienes aseguran eso siguen siendo las mismas empresas fabricantes? ¿Se obtiene el mismo resultado de toxicidad haciendo un estudio que intente demostrar que algo no hace daño (como plantean las compañías cuando estudian un producto) que buscando demostrar que algo puede hacer daño (lo que reclaman las víctimas que se haga)? Las respuestas a esas preguntas —o la imposibilidad de ofrecerlas, por motivos que van de lo económico a los límites que todavía tiene la investigación pese a tanta tecnología— llevan a una segunda problemática: cómo se posiciona un científico frente a eso que todavía la ciencia no ha determinado.

«Yo creo que la falta de evidencia no debería ser utilizada de otro modo que como un límite», dice Fernández. «La falta de pruebas no puede llevarnos a concluir que las consecuencias no son tales, sino que lo que muestran es que no se han hecho las investigaciones suficientes por lo cual es doblemente necesario preservar a la población ante la inquietud», dice.

«Te doy un ejemplo. Se podría decir que el endosulfán produce mayores tazas de chicos con autismo si sus madres fueron expuestas al insecticida en el segundo trimestre de su embarazo.

Imaginate las dificultades metodológicas que existen para poder tener esta evidencia, para mostrar cómo se genera ese daño. Y sin embargo hay quienes todavía plantean el asunto en esos términos».

Si bien Fernández asegura que el consumo crónico de residuos de agroquímicos no es inocuo para nadie, tanto en el informe que presentó como en lo que transmite diariamente a sus pacientes, destaca que el efecto más peligroso se da en los niños: «Ésa es una de las cuestiones que más me ocupan. Los niños tienen mayor absorción intestinal que los adultos y, al no haber completado el desarrollo de todos los sistemas, tienen menos mecanismos detoxificadores. Ellos necesitan ingerir más alimentos y tienen una dieta más restringida, lo que hace que la exposición a los plaguicidas en sus primeros cinco años represente el 50 por ciento de la exposición que van a tener a lo largo de todas sus vidas».

Lo que plantea Fernández es una preocupación mundial. En diciembre de 2012 la Sociedad Norteamericana de Pediatría (formada por 60 mil prestigiosos profesionales) emitió un comunicado mediante el cual por primera vez en su historia fijó posición al respecto: «Los riesgos por intoxicación aguda por pesticidas son claros, y la comprensión sobre la exposición crónica está empezando a emerger. Hay evidencia epidemiológica que demuestra las asociaciones que hay entre la exposición temprana a pesticidas y el cáncer pediátrico, la disminución de la función cognitiva, y los problemas de comportamiento». Para finalizar, los pediatras recomendaban a todos los médicos trabajar junto a los colegios y las agencias gubernamentales para generar «métodos de control de plagas menos tóxicos».

«Es algo en lo que se debería trabajar seriamente, y se debería hacer en forma integral entendiendo qué significa realmente que algo sea menos tóxico», dice Fernández. «Por ejemplo, cuando se abandonaban los agroquímicos clorados y los piretroides fueron ganando un mercado cada vez más amplio (porque se consideraba que tenían una dosis letal con menos persistencia), no se tuvo en cuenta el efecto tóxico particular que se podía dar en la combinación de ambos, y es algo que todavía se está estudiando. El tema es que se trata de procesos largos y todavía hay muchas cosas que se desconocen, porque en lo que es subletal hay poca evidencia. En lo que tiene que ver con daños reproductivos, malformaciones, carcinogénesis, genotoxicidad, mutagénesis, hay muy poco nivel de conocimiento. Y en lo que se refiere a la exposición infantil hay menos todavía. En general cuando se hacen estudios se toman datos evaluando la situación de adultos que pueden haber tenido contacto con los químicos en situaciones laborales. Entonces se dice que: No se observaron manifestaciones en esta concentración determinada. Pero uno tiene que pensar que no tiene nada que ver con los sistemas de los niños, cuyos sistemas inmunológico y neurológico están en franca etapa de proliferación y diferenciación, lo que hace que tengan muy distinto nivel de toxicidad que los adultos». Dicho en otras palabras: lo que un chico incorpora en su etapa formativa le provoca un daño irreversible.

6. Operativo Espinaca

Avance de la soja mediante, la provincia de Córdoba se fue convirtiendo en el escenario donde se libraron muchas de las más importantes batallas en contra y campañas a favor de los agrotóxicos en el país. Por un lado, la provincia fue la primera en condenar penalmente a quienes fumigaron el barrio Ituzaingó con glifosato y endosulfán, y por el otro, en ese mismo 2012, el gobierno nacional abrió las puertas de esa provincia a una monumental planta de experimentación con maíz transgénico a cielo abierto de Monsanto en el partido de Malvinas Argentinas (desde entonces enredada en una lucha de medidas cautelares y apelaciones que la mantiene frenada^[15]). En medio de todo eso, la gobernación propuso a comienzos de 2013 una medida que para muchos (para Medardo Ávila Vázquez y a Sofía Gatica, por ejemplo) es una provocación o una

descabellada estrategia para adoctrinar al Poder Judicial. «Esto es fuerte: la Fiscalía General convocó a los fiscales a un curso obligatorio sobre agrotóxicos organizado por el Ministerio de Agricultura y el Colegio de Agrónomos. Los pasan a buscar con una combi, los llevan a un campo al lado de la planta de Monsanto y les bajan línea sobre el agronegocio», dice Medardo Ávila.

Para otros (para los organizadores, por ejemplo), este tipo de encuentros ofrece la solución a cómo seguir produciendo a gran escala sin intoxicar a nadie más: instruir a todos los involucrados (fiscales incluidos) sobre cómo son las buenas prácticas agrícolas: o sea, sobre cómo se tiene que aplicar el veneno para que sea lo más seguro posible.

«La idea de las buenas prácticas agrícolas es un discurso que pone la atención no en producir sin venenos —algo que está demostradísimo que se puede hacer— sino en que la sociedad aprenda cómo se pueden hacer aplicaciones más seguras de los venenos en cuestión: tirarle directo a la plantita, respetar períodos de carencia, no mezclar venenos. Pero para la situación general son paliativos engañosos: los tóxicos son tóxicos y hay que dejar de aplicarlos y el esfuerzo que se usa para hacer capacitaciones en el otro sentido sólo malgasta recursos», dice la periodista científica Silvana Bujan, coordinadora del grupo Bios, un espacio similar al Foro Ambiental Córdoba, pero en Mar del Plata: uno de los cordones frutihortícolas más importantes del país, que si bien no estuvo en el epicentro de los debates sobre agroquímicos, tuvo sus arremetidas para frenar el envenenamiento general por fumigación.

Silvana Bujan es rotunda y contundente al hablar sin perder templanza. Todo en ella remite un poco a una profesora joven con la voz de una encantadora locutora dispuesta a explicar una y otra vez nuestra historia ambiental, la destrucción natural y social que transitamos y cómo la única salida posible es regenerar un espacio sano, un sistema social más justo y alimentos sin químicos para todos.

Y para eso, nada mejor que investigar y generar la información que deje en evidencia eso que no se quiere mostrar. Como lo hizo cuando, junto a otras compañeras del grupo, emprendió lo que llamaron Operativo Espinaca.

«Nos inspiró el trabajo que habían hecho en Córdoba los del Foro. Porque es lógico pensar que lo que ellos mostraron es una situación más de las tantas que se replican en todo el país. Hay un modo de producir que se propone y se estimula en todos lados y con los mismos efectos: nadie respeta los períodos de carencia porque el Estado no tiene control sobre los cultivos; en las aplicaciones se utilizan productos que no están aprobados o que son mal utilizados (aplicando un producto que era para un alimento determinado a otro), y todo resulta una combinación muy peligrosa, una bomba de tiempo».

No debe haber algo menos sospechoso que tres mujeres en el mercado: ni aunque una de ellas sea escribana, y las otras dos periodistas y se presentaran (tal como exige la ley) como personas que necesitan tomar muestras para un estudio. «Hay muchas maneras de decir una cosa sin alarmar a nadie. Decir que estábamos haciendo un estudio sobre distintos alimentos, no era falso. Y lo que ellos creyeron cuando nos daban los productos corre por cuenta de ellos. Nosotras cumplimos nuestra misión: nos llevamos al laboratorio las muestras de acelga, apio, espinaca, lechuga y morrón. Y unos días después nos encontramos con los resultados».

De los cinco vegetales, tres testearon mal. «Uno tenía dos productos: dimetoato (un insecticida organofosforado que ingerido crónicamente produce neurotoxicidad, disrupción endocrina y aberraciones cromosómicas, Parkinson y posiblemente cáncer) y clorpirifós (el mismo insecticida altamente tóxico que encontraron los del Foro cordobés); y la otra tenía clorpirifós solo. La que más tenía era la lechuga».

Tal vez se trate de una pregunta tardía, pero ¿puede haber algo peor que encontrar veneno en la comida?

«Sí, puede: por ejemplo descubrir que quienes deberían encargarse de que eso no ocurra, lo habían encontrado antes y no habían hecho nada», dice Bujan enfática.

«Desde hacía un año que SeNaSa venía extrayendo del mismo mercado muestras donde habían encontrado de todo, incluso organoclorados, cosas que no tendrían que estar ni de casualidad en los alimentos. ¿Y qué hacían cuando los encontraban? Informar al municipio que en el mercado se había encontrado verdura no apta para consumo humano. En el municipio, por su parte, lo único que hicieron en todo ese tiempo fue abrir un expediente en donde empezaron a encuadernar informes y pruebas. Accedimos al expediente del mismo modo que cuando fuimos al mercado: diciendo que estábamos haciendo un estudio. Lo fotocopiámos completo y con todo el material hicimos una denuncia penal contra SeNaSa, el Ministerio de Asuntos agrarios y la Municipalidad».

«Todo era muy grave —dice Bujan— había un órgano nacional (SeNaSa) que desde hacía un año le venía avisando a la Municipalidad que se estaban vendiendo en su distrito verduras envenenadas y nadie hacía absolutamente nada. Tampoco la Provincia, que tiene la obligación de fiscalizar la aplicación de fumigaciones y de hacer que los agrónomos cumplan con redactar una receta agronómica para autorizar la venta de un veneno, como los médicos deben hacer cuando recetan un remedio: es algo que exige la ley pero, por supuesto, nunca se cumple».

Silvana Bujan también habla de una ausencia notoria del Estado, que, por otro lado, ejerce un boicot directo sobre los funcionarios que quieren hacer bien su trabajo: «Nuestra zona está agrupada con otros seis distritos que están bajo la órbita de una sola persona. Hay una sola mujer, sin presupuesto, sin oficina, sin auto y sin caja chica, que supuestamente tiene que recorrer Mar del Plata, Madariaga, General Pueyrredón y controlar y hacer las actas. Me he juntado a tomar litros de café con ella, pero no sé qué pretenden: que la mujer sea prácticamente una heroína. Las veces que logra entrar a algún campo la sacan con la escopeta. No la dejan fiscalizar, no la dejan ver qué productos están usando. Por eso nosotros denunciámos al Ministerio de Asuntos Agrarios en la figura del ministro que teóricamente es responsable también de que ella no pueda trabajar».

Otra vez, el rebote mediático que tuvo el trabajo de Bios, fue inmediato. Y el sacudón dentro de algunas oficinas, también. «Al mes nos llamaron muy amorosamente a una reunión en el edificio que SeNaSa tiene junto al Puerto de Mar del Plata. Fue una reunión a la que no faltó nadie. Estaba el secretario de salud local, el director provincial de control sanitario, el presidente de SeNaSa, el secretario de la producción local».

¿Y qué les dijeron?

«Que había una vaca pasándoles por adelante y que no la veían y que nosotros —una pequeña ONG donde todos trabajamos de otra cosa y hacemos esto casi como un servicio de defensa al consumidor ad honórem—, metiéndoles el dedo en el ojo, los habíamos hecho reaccionar».

7. La huerta toxica

En 2012, antes del informe lapidario sobre control de agrotóxicos que hizo sobre SeNaSa, la Auditoría General de la Nación presentó un informe analizando las acciones que debía haber implementado ese mismo organismo para controlar los agroquímicos en alimentos. Como era de suponer, encontraron graves fallas. Por ejemplo: que hay una escasa articulación entre los organismos provinciales y municipales, que no hay un «registro del universo de comercios expendedores y depósitos de almacenamiento de agroquímicos», que cuando se toman muestras hay un retraso en las respuestas de los análisis y que los inspectores salen a hacer análisis con *softwares* obsoletos. Entre 2009 y 2010 se tomaron 409 muestras de las cuales «el 55 por ciento de las frutas y en el 34,8 por ciento de las hortalizas se determinó la presencia de residuos de plaguicidas». Aunque el informe aclara que —salvo en 13 muestras— en el 96,7 por ciento los residuos estaban dentro de los límites de concentraciones permitidos, en el 87 por ciento de los casos se trataba de

«productos que no están autorizados para el cultivo en el que fueron encontrados».

El informe también alerta que de los 14 centros regionales que deberían monitorear, sólo visitaron la mitad de los centros y que recibieron información incompleta aunque el SeNaSa no solicitó rectificaciones «ni elaboró un informe consolidado con toda la información recibida». De los casos irregulares, sólo se abrieron cuatro expedientes, con un solo caso multado por infracciones. «En general no se abren expedientes cuando se efectúan acciones de vigilancia por detección de residuos de plaguicidas (...) y la capacidad operativa para realizar los controles en tiempo y forma es baja, al carecer de recursos humanos suficientes».

El ingeniero agrónomo Javier Souza Casadinho participó de ese informe: de hecho es una de las personas que más saben sobre plaguicidas en nuestro país. Como profesor, como asesor de diferentes gobiernos y comisiones internacionales, como autor de libros, como investigador, y como coordinador de la Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas para América Latina (RAP-AL), lleva veinticinco años trabajando en el tema y ha recorrido todos los rincones del país y muchos del mundo difundiendo las atrocidades que generan un sistema productivo sostenido por el uso indiscriminado de venenos. Este mediodía de calor en la ciudad, sentados en unas sillas un poco desvencijadas, que contrastan con el halo modernista que reviste a los edificios del resto de la facultad de Agronomía, mientras el techo cruje trayendo el eco de los pasos de quienes caminan encima nuestro, Javier dice que sí, que «ese informe de la Defensoría develó cosas importantes. Pero sobre cómo llegan los productos al consumidor hay mucho más para decir».

Y cuando dice «mucho más», se refiere a cómo de cada uno de los lugares que visita, se ha ido llevando una especie de colección de ejemplos que denotan el peligro al que todos estamos expuestos.

«Por ejemplo, en 2011 hicimos un trabajo con productores de Matheu, donde comprobamos que bajo invernáculo se aplican entre 10 y 12 productos diferentes, y hay plantas a las que se le aplican hasta 20 veces. Se trata de plaguicidas de distinta toxicidad: bromuro de metilo, insecticidas, herbicidas, funguicidas; mucho funguicida sobre todo en tomate, berenjena, pimiento; productos mezclados. Porque por supuesto hay que tener en cuenta que los insectos, los hongos y las hierbas generan cada vez más resistencia. Ese fenómeno lo sufren todos: productores de soja, de frutas, de verdura: todos se enfrentan tarde o temprano a la necesidad de arrojar más y más químicos para obtener los mismos resultados».

Nuevamente: como si se tratara de un gran experimento colectivo: el sistema productivo somete a diferentes especies (en este caso de hongos, de plantas, de insectos) a dosis crónicas de productos que las combaten, provocando una evolución acelerada hacia la resistencia.

«Hemos ido a una producción en La Matanza donde un productor nos mostró dónde tenía los agroquímicos y parecía un arsenal: había más de 50. Porque los productores aplican con una idea anticonceptiva: “Aplico todo lo que puedo y me quedo tranquilo”, dicen, y así incluso aplican productos para adversidades que no tienen, sobre productos que no son necesarios».

Un experimento que empieza en la naturaleza y termina sobre la mesa: «No se puede saber exactamente qué de todo ese veneno aplicado llega a no ser que se hagan análisis: lo que queda claro en las recorridas es que los productores, en su gran mayoría desconocen los períodos de carencia. “Hay que esperar un tiempo”, dicen algunos. ¡Pero lo que hay que esperar varía entre cinco días y meses según de qué producto se trate! ¿Cómo desarmás esa forma de trabajo que llevan hace tanto tiempo, cómo les explicás lo grave que es no respetar ese tiempo? Eso lleva no sólo mucho trabajo sino una política pública muy vasta».

Los problemas de esta falta de criterio son aún más peligrosos y complejos que los que suceden dentro de esos otros espacios saturados de químicos que son los criaderos de pollos. «En los galpones de pollos siempre encontrás una gran cantidad de animales, con las mismas edades, incluso el mismo sexo. En la producción de hortalizas, en cambio, también puede haber monocultivos pero se mezclan las etapas de crecimiento: hay brotes nuevos y plantas para cosechar.

Si no se trata de monocultivos las diferentes variedades genera necesariamente que se utilicen químicos distintos. Como sea, en ambos casos cuando arrojás un producto para una planta recién sembrada o para una de varias semanas ¿cómo podés hacer para que no se te mezclen? Así es como a veces aplican, sin saber, productos químicos para un cultivo que están autorizados para otros cultivos. Por otro lado, Argentina no está al día con todas las aprobaciones. Por ejemplo, en el caso de la rúcula, un vegetal que se puso de moda en los últimos años, no hay un producto reglamentado para fumigarla, por lo cual un productor no sabe con qué agroquímicos y en qué cantidades tiene que trabajar. ¿Qué están haciendo? Le tiran lo que le tiraban a la acelga».

¿Y qué sucede con las frutas?

«Los frutales son monocultivos donde el uso de plaguicidas también está muy exacerbado. Pero con una salvedad: mucha fruta se exporta, entonces el productor se cuida más. Si vos pasás al lado de los cajones de cítricos cuando están recién cultivados, tienen carteles que dicen: *Peligro, no ingerir la cáscara de la fruta*. En el caso de las hortalizas, si vos pasás por una huerta y le pedís que te vendan, te pueden traer un cajón de lo que sea, recién cortado, aunque esté fumigado hace unos minutos. Hace mucho que se acabó eso de que comprando en el campo los productos son más naturales: hoy puede ser al revés: del campo pueden salir las cosas más tóxicas porque se trata de productos donde muchas veces no se respeta el tiempo de carencia».

Veinticinco años: en todo ese tiempo que lleva recorriendo campos, conociendo productores, pasando días enteros en parcelas productivas, Javier Souza Casadinho no se topó nunca con un inspector, con alguien que estuviera haciendo una inspección inesperada sobre los campos. «El control es muy bajo. No hay control sobre la producción, tampoco sobre las condiciones laborales. Sólo hay laboratorios de SeNaSa en el Mercado Central, el mercado de Mar del Plata y el de La Plata; en los demás no existe. Sobre los análisis, puntualmente, ellos dicen producir un muestreo intencional haciendo hincapié en determinadas zonas sospechadas. Habría que ver. Mientras tanto, está demostrado que estamos expuestos a mil cosas, y que cada uno de acuerdo a su genoma tiene más o menos vulnerabilidad para enfermarse. Hemos llegado a un punto en que enfermarse parece algo normal. Hay personas que viven con alergia como algo normal, o con dolor de cabeza, o con erupciones en la piel. Y ese umbral de tolerancia que tenemos con nuestra salud se puede ampliar mucho: hay personas que dicen que tuvieron abortos espontáneos como algo normal, o que no pueden tener hijos y toman la infertilidad como algo que simplemente sucede. Pero no es así. Y uno de los peores problemas que tenemos que enfrentar es la naturalización de todo esto: del sistema y de sus consecuencias».

8. Ecología Subversiva

Volvamos un poco a los comienzos de la Revolución Verde, cuando las voluntades del mundo parecieron de pronto coincidir en que la solución a los problemas agrícolas de la humanidad estaba en los poderosos paquetes químicos y biotecnológicos. ¿Qué pasaba en nuestro país? ¿Se coincidía tan plenamente con ese plan que hoy seguimos al pie de la letra?

Guido Prividera es sociólogo y pertenece a varios núcleos de trabajo del INTA, entre ellos, la Comisión de Reparación Histórica, desde la que se están abriendo archivos internos y documentos clasificados para intentar averiguar qué fue exactamente lo que sucedió ahí dentro en los años de plomo. Algo que para Guido sería poder descubrir nada menos que quién le marcó a su madre —Marta Sierra— a los militares que el 30 de marzo de 1976, cuando él era un bebé de pocos días, entraron a su casa, la secuestraron y la desaparecieron. «Mi mamá era bióloga y trabajaba en el área de ecología del INTA —dice Prividera—. En el 75 intervienen la institución y cesantean a una

quinta parte de las personas que trabajaban dentro de su área, de Economía Social y de Extensión, y en el 76 le tocó a ella».

Lo que ocurrió dentro del INTA, resume lo que sucedió en todo el país, cuando quedó asolado por el totalitarismo que eliminó, entre otras muchas cosas, cualquier otra forma de pensar la producción que no fuera la que estaban imponiendo las potencias económicas: «Si bien en 1973 hubo dentro del INTA un giro muy importante hacia la derecha, antes de la dictadura había serias líneas de investigación y sobre todo muchas discusiones sobre cómo debía ser el desarrollo productivo del país», dice Prividera. La discusión entonces, y desde hacía al menos diez años giraba en torno al rol que había que darle al pequeño productor y el problema que implicaba acaparamiento de tierras por acaudalados empresarios del agro. En ese contexto, la Ley Agraria y el Impuesto a la Renta por Improductividad era dos anteproyectos impulsados por lo más progresista de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, que, sumado a la alta actividad estudiantil reformista y al fortalecimiento de los gremios vinculados al INTA, ponía los pelos de punta a los poderosos terratenientes y grandes corporaciones. «Los debates estaban a la orden del día en todas las áreas. Pero tal vez la propuesta más importante era la de incorporar en la Argentina un modelo tipo *farmer*: no grandes campos monocultivados, sino granjas medianas diversificadas. Eso planteaba un modelo más equitativo para todo el país y ubicaba a la región pampeana como el gran productor y exportador de alimentos. No era una revolución ni mucho menos pero eran líneas que iban contra los intereses de la Sociedad Rural Argentina y en contra del modelo que finalmente se termina instalando». Porque con la desaparición de las personas, desaparecieron sus trabajos, sus investigaciones, sus ideas. «Con el Golpe voló todo lo que tenía que ver con agroecología y también con mejoramiento genético local, con una idea más equitativa del país impulsada desde el campo», dice Guido.

Guido Prividera usa dos anécdotas para explicar lo que significó la llegada de los militares y la imposición de un sistema productivo que le conviene a muy pocos. La primera vuelve a los pollos y las gallinas cuando la genética extranjera se imponía pero no había terminado de exterminar la avicultura de raza nacional, todo lo contrario: las marcas de afuera implicaban un desafío para mejorar animales localmente y según las necesidades del país y sus productores. «Sigfrido Kraft era uno de los científicos que estaba trabajando en el INTA sobre una raza de gallinas local. Tenía 2400 animales», dice Guido. Se trataba de ponedoras más rústicas que las que venían de los flamantes galpones de genética del Primer Mundo. Animales parecidos a las gallinas africanas, que no se alimentaban con alimento balanceado importado (o desarrollado localmente con fórmulas importadas), sino con semillas de amaranto, sorgo y algodón y daban huevos nutritivos y en abundancia. ¿Qué pasó con las gallinas? «Dos días después de tomar el poder, la dictadura las mandó a matar», abriendo la puerta de par en par a las multinacionales europeas y norteamericanas que venden sus frágiles ejemplares que dan los huevos de calidad inferior que actualmente comemos.

«La otra anécdota no es menos sutil», dice Guido. «Al Instituto de Biología Animal le cambian el nombre y pasaron a llamarlo: Instituto de Patología Animal. Podría parecer un detalle pero yo creo que resume una ideología muy fuerte: el problema nunca son los ecosistemas, sino las enfermedades dentro del sistema que hay que combatir con un arsenal».

El ciclo que inauguró la dictadura —sometiendo y desapareciendo a los científicos que pensaban que otra forma de hacer ciencia es posible— no terminó por supuesto ahí. «El ciclo trágico se completó en los noventa con la exportación de científicos y la privatización total del conocimiento que había empezado en los setenta».

«Pero algo de eso está empezando a cambiar», dice Guido abriendo muy grande sus ojos negros: «¿Sabés por qué? Porque esto, como está ahora, no da para más: o se produce un cambio o los problemas nos van a estallar en las manos. La producción que estamos haciendo no es sustentable ni económica ni ambiental ni socialmente. Y en ese sentido la oportunidad que tenemos

de cambiar las cosas es única. Porque no somos sólo los sociólogos tildados de zurditos los que lo decimos: muchísimos científicos ya se dieron cuenta, muchísimos productores ya se dieron cuenta, y no tenemos mucho tiempo antes de que la realidad nos pase por encima».

El segundo trabajo de Guido Prividera dentro del INTA es en el departamento más raro de la institución: el Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF) Región Pampeana (uno de los cinco que hay en el país, y el que tiene una orientación más marcada hacia la agroecología). Se trata de un organismo que trabaja para contener a esa gran masa de productores que no están contenidos por los sistemas de producción pensados en laboratorio para sistemas de gran escala. Es a donde fueron a golpear la puerta Daisy y Lidia para pedir ayuda. Es el grupo del INTA que organizó el encuentro de productores del Parque Pereyra Iraola. Y es el que se encarga también de los miles de chacareros que tienen cien o doscientas hectáreas que quedaron cubiertas por el manto de soja de algún pool pero les gustaría volver a producir (cualquier otra cosa); agricultores que se quedan en el campo porque les gusta trabajar la tierra; cooperativas —de tambos, de huertas, de vacas— que dejaron de funcionar y no saben bien por qué y —un fenómeno también reciente— jóvenes hastiados de la mala vida, que quieren salir de la ciudad para irse a trabajar al campo. Ante semejante universo heterogéneo, y a contramano de la tecnificación nacional que propone el resto del organismo que lo rige, el equipo de profesionales del IPAF se dedica a investigar cómo ofrecer soluciones sustentables de producción agroecológica a largo plazo.

«Es un trabajo difícil —asegura Prividera—. La agroecología puede brindarle soluciones a pequeños productores de hortalizas pero todavía no hay soluciones para el que tiene cientos de hectáreas de granos porque la agroecología se basa justamente en la diversidad, va en contra del monocultivo. Por eso empezar el cambio con los productores hortícolas es mucho más sencillo por la simple razón de que hay una larga tradición agroecológica en toda Latinoamérica que sobrevive en las culturas campesinas y originarias».

Para Prividera la situación que se plantea es única, tal vez apenas comparable con la que se vivía cuando en el país se debatía qué caminos tomar, pero ahora incluso es más urgente. «El INTA es un transatlántico que lleva a bordo la ciencia y la tecnología que puede modificar el país. Pero así como están planteadas las cosas ni siquiera tiene sentido que exista, porque Monsanto no precisa al INTA, ningún pool de siembra precisa al INTA. Sólo cambiando el rumbo profundamente, retomando los caminos alternativos que ocultó la dictadura, el INTA tiene una lógica y un sentido».

9. *¿Si se puede?*

Entonces, los productores que se acercaron esta mañana al parque Pereyra Iraola, deberían preservar con firmeza la esperanza. En primer lugar, porque el encuentro fue organizado por la única organización que reivindica esa función primigenia del INTA —el IPAF—, y en segundo lugar, porque se trata de casi cien personas que quieren transformar su producción hacia la agroecología: es decir, que quieren ir hacia una producción diversificada basada en el manejo de la naturaleza sin agroquímicos, a través del enriquecimiento de los suelos y pensada desde los intereses de sus propios intereses y no los del mercado.

Para recibirlos, la casa de la familia Kraveski (una de las 200 familias que produce en el Parque) tiene las puertas abiertas, todo ese montón de comida casera (pastelitos, tortas fritas, bizcochuelo y mate con leche) y también ganas de hablar, de compartir experiencias; de mostrar esto que para los visitantes va a mostrarse como el sí se puede dentro de un contexto muy difícil.

Alrededor de la casa, entonces, hay hombres y mujeres de todas las edades; argentinos y

bolivianos por igual; con chicos, con bolsas, con cuadernos para anotar. Con un entusiasmo contagioso y un poco desesperado como el que expone Daisy cuando habla acerca de cuánto veneno puede haber en una ensalada.

Las jóvenes del IPAF (la mayor parte del equipo son mujeres) también tienen un entusiasmo que desborda; Mariana, Guillermina, Laura: no paran de sonreír porque de algún modo esto para ellas también es un triunfo: alcanza con imaginar lo arduo que debe ser mantener las ganas de hacer un cambio desde el Estado, para devolverles la sonrisa.

La propuesta es recorrer en grupos las huertas del Parque e ir intercambiando ideas, hallazgos, fórmulas. Porque el planteo del IPAF no sólo es bastante revolucionario sino que la metodología de trabajo que usan es infrecuente. Lejos de dictar recetas para que los productores apliquen, los investigadores ensayan prácticas de manejo sustentables en conjunto con los productores. Son ellos quienes plantean cuáles son los problemas que los aquejan y practican las soluciones que proponen entre todos: tomando recetas atemporales, inventando otras, devolviendo la idea de saber a la de conocimiento.

«Los IPAF se crearon cuando la agricultura familiar era un problema tan grande que ya no podía ser ignorado», dice Laura de Luca, una de las científicas que trabaja en el programa desde el inicio. «Porque la producción argentina parece concentrada en los productores sojeros. Pero ¿cuántas veces por semana comés soja?, seguramente ninguna. O incluso podés trasladarlo a cualquier otro monocultivo. Tomates, por ejemplo: nadie vive sólo de tomates. Todas esas grandes producciones sobre las que se asienta la economía dependen de paquetes tecnológicos. Es un modelo que no tiene nada que ver con el que necesitan ni pueden acceder los pequeños productores. La tecnología aplicada a la agricultura que plantean las empresas es costosa, está repleta de complejos agroquímicos, maquinaria y semillas donde una cosa funciona a partir de la otra. Pero cuando un pequeño productor necesita hacer uso de esa supuesta modernización de la agricultura se enfrenta con un montón de impedimentos que hace que los aplique mal, que aplique lo que pueda según el mes o el año. Y eso tiene tremendas consecuencias que van desde el desgaste de los suelos a la mayor resistencia de la plagas, y la intoxicación de los mismos agricultores. Es como si vos te sintieras un poco mal y supieras que hay antibióticos entonces hoy tomás medio, mañana no tomás, pasado te sentís peor y a la semana te tomás el blíster entero. Bueno, eso es lo que sucede en muchos casos con los agroquímicos que se usan en la producción de estos alimentos. Entonces nosotros trabajamos en conjunto con ellos para que disminuyan la dependencia a esos insumos, puedan producir alimentos sanos y comercializarlos de un modo más justo. Y, si ese proceso es exitoso, permea a toda la sociedad. Porque vos comés diversidad. Y esa diversidad te la dan estas personas que ves a tu alrededor, agricultores que muchas veces están muy ignorados».

«Miranos: tenemos 30 y parecemos de 60», dice, mientras caminamos hacia la huerta, una de las productoras: diminuta, el pelo lacio y negrísimo sujetado hacia atrás, los ojos rasgados, la ropa colorida. «Estamos hartos como las plantas deben estar hartas. Por eso digo: ojalá todo esto funcione del todo alguna vez».

«Funciona. Cómo no va a funcionar», dice otro productor marplatense que viajó toda la noche para llegar hasta acá. Espigado, y algo encorvado, debe tener unos 65 años, tal vez un poco menos. «Mirame: yo fui operado del pulmón, gastaba mil pesos por semana en venenos, y ahora para combatir las plagas hago caldos con lo que me enseñan los del INTA: uso cola de caballo, tabaco, azufre, palo amargo. Puedo comer lo que cultivo que antes me daba miedo. Y me hace mejor».

«Tiene razón: míralo —dice otro—. Que un productor cuente que rejuveneció porque cambió su sistema de producción es una noticia que tendría que salir en todos lados. Porque yo no puedo decirte si esto está o no está en los libros, pero eso debería ser una prueba de que esa comida que hace ahora es mejor, más sana. ¿Te das cuenta lo que significa poder cultivar sin usar venenos?».

Escucharlos y mirarlos es, por momentos, ver personas con un alivio y un orgullo tan íntimo como indescriptible: están revirtiendo eso que parecía a punto de extinguirlos. Se ven esperanzados y deseosos. Libres. Autosuficientes. Es un sábado de sol y varios no durmieron en toda la noche para recorrer seiscientos kilómetros y llegar al horario pautado. Otros hicieron hasta tres combinaciones de colectivo. Y muchos se subieron encimados en los autos de los técnicos del INTA que también se desplazaron de lugares lejanos para compartir la recorrida por este lugar. Mariano Krayeski, por su parte, también parece haberse levantado al alba para hacer de orgulloso anfitrión. Hombre robusto, de piel rojiza y pelo color avellana, de ésos que en el campo llaman gringos, camina al frente de esta hilera de hombres y mujeres que lo escuchan hablar. A su alrededor, la tierra húmeda, vivaz, revuelta se levanta en montículos alrededor de los que todos estamos invitados a caminar, donde los productores aprendices caminan juntos y mezclados con los técnicos del INTA.

La huerta de Mariano Krayeski que recorremos es un emprendimiento de cinco hectáreas en donde crece de todo: zapallitos, lechugas, tomates, pimientos, brócolis, albahaca. Mariano muestra las cosas y cuenta que él también es un convertido: la agroecología le tocó por los avatares de la coyuntura. Un día, a su familia, que desde 1975 estaban ocupando una parcela del Parque, empezaron a llegarles amenazas de desalojo: los acusaban de contaminar el espacio que Domingo Perón había expropiado en 1949 para que fuera el pulmón verde del conurbano. «Ésta es una zona histórica de quintas, pero hasta ese momento (2003) nadie había venido a plantear que los agroquímicos que usábamos en la producción podían afectar la salud de las personas. A partir de ese momento, y con la amenaza del desalojo empezamos a pensar alternativas, vinieron del INTA y nos propusieron hacer un recambio en los sistemas de producción. Eso hicimos y los resultados están a la vista».

El de los Krayeski es un caso similar al que están viviendo muchas localidades como Cañuelas y Luján, o San Genaro en Santa Fe: localidades vecinas a campos sojeros que para limitar las fumigaciones de esos campos, armaron un cerco perimetral libre de agroquímicos. Así, quienes quisieran seguir produciendo dentro de esos márgenes urbanos, sólo podrían hacerlo mientras no usaran pesticidas. La reconversión de esas zonas también fue un éxito —inesperado para muchos— que muestra que la agroecología no sólo es una opción posible sino más conveniente.

«Al principio parece algo difícil de entender, cuesta convencerse de que es algo que se puede hacer», dice Mariano mientras camina entre las verduras que produce con su familia. «Nosotros éramos productores tradicionales y nos planteábamos cómo íbamos a trabajar de una manera tan distinta. Pero fuimos aprendiendo cosas. Por ejemplo, que la mosca blanca se combate con tabaco hervido mejor que con insecticida, y que los hongos que atacan algunas verduras desaparecen si se las rocía con cola de caballo», dice mientras algunos toman nota y otros apuntan preguntas que van a hacer después. «Con los químicos uno está siempre detrás de la plaga, como los que están detrás de las cucarachas: nunca las vas a derrotar. En cambio, la agroecología se anticipa al problema: tenés que saber cómo manejar a los enemigos naturales de las plagas para ponerlos al servicio de la producción». Plantas aromáticas junto al tomate para ahuyentar algunos bichos, o brócoli en zonas estratégicas, porque sus raíces liberan sustancias tóxicas para un gusano que, de aparecer, tiene consecuencias trágicas para la huerta. Todas son ideas que parecen exactamente lo que son: recetas antiguas, transmitidas de generación en generación, basadas en lo que mejor ha servido al hombre en su aprendizaje: la experiencia recogida en el contacto con la naturaleza.

«Es un sistema que demanda más presencia, más trabajo físico. Pero que con este despertar que están teniendo las personas, puede ser también más valorado comercialmente», dice Laura De Luca. Algo como lo que en el Parque Pereyra Iraola lograron armar: un sistema de comercialización sin intermediarios que garantiza mejores precios para los productores y una llegada directa a sus clientes. Con puestos en las ferias orgánicas (como el Mercado de Bonpland, el Galpón Chacarita y Sabe la Tierra en San Fernando) más un circuito de distribuidores, esta gran cooperativa de familias

logró derribar la barrera que hay entre quienes producen y quienes compran y ofrecer productos que no son ni más ni menos que lo que parece: frutas y verduras sanas, frescas, naturales. Y, de ese modo, tomando el mando de la venta pudieron independizarse del circuito de acopiadores que digita los precios de los alimentos y se quedan con un porcentaje mucho mayor del dinero que los que producen.

«Es una realidad muy dura con la que trabajábamos antes de juntarnos», cuenta otra productora que desde que empezó a reconvertirse y asociarse a otros productores, unos meses atrás pudo decirle al acopiador que ella y su marido ya no se regían por eso que él pedía —cantidad— y que ahora iban a trabajar con calidad: cosas que pudieran vender mejor y, a otras personas. «Fueron muchos años de estar a merced del que compra. Y eso genera cosas muy feas. Porque el acopiador hace todo para ganar la mayor cantidad de dinero posible y para eso nos usa a nosotros. Un día aparece diciendo que necesita rúcula; a todos nos dice lo mismo: “Dejen de plantar lo que están plantando y pasen a la rúcula”. Nosotros lo hacemos, le pasamos la rastra por encima a toda la huerta y empezamos a plantar rúcula porque crece rápido, y tenemos la venta garantizada y a buen precio. Pero resulta que como el acopiador le ordenó lo mismo a cincuenta productores más, logró multiplicar la oferta. Así cuando llega a comprarte a vos te la paga unos centavos o directamente te dice que ya no la necesita. Ahí vos le tenés que pasar el tractor por encima a todo el cultivo que estabas por cosechar. Perdés todo tu trabajo, y se desperdicia un montón de comida. Pero ¿qué otra cosa se puede hacer? Son situaciones que pasan todo el tiempo: es una forma que tienen de bajar y subirle el precio a la rúcula o a lo que sea que ordenen cosechar: garantizan que haya mucho, después que no haya y así lo pagan lo que quieren y cobran lo que quieren también. Y después las personas no entienden por qué cuestan tan caras las cosas. Mirá acá, mirá lo que tenés a tu alrededor. A esto es importante llegar».

«Esto no es una vuelta al pasado de la agricultura sino una apuesta al futuro apoyado por una idea distinta de lo que significa la tecnología», dice Laura De Luca mientras caminamos entre una vastedad de colores y aromas que podemos oler de cerca, alimentos que podríamos arrancar de la planta y comer así como salen de la tierra. «La agroecología es una ciencia y una práctica con un largo camino recorrido. Lo que desconcierta a muchos técnicos e ingenieros es que no se tratan de fórmulas fijas que salen de un laboratorio, sino de propuestas dinámicas y naturales que dependen de la zona geográfica, el grupo social, los recursos naturales con los que cuentan quienes los desarrollaron y utilizan».

Así, las nuevas herramientas productivas son la entrada para romper con muchas otras ideas preconcebidas, como, por ejemplo, que hay que producir mucho de una sola cosa. «Si producen alimentos variados, de calidad, y esos alimentos son mejor pagos y gastan menos en producirlos porque no son dependientes de insumos externos, ya no tienen que pensar en producir sólo lo que se está pagando bien en ese momento», dice De Luca.

Con apoyo gubernamental y una tradición campesina más numerosa y organizada, son varios los países latinoamericanos que están haciendo de la conversión a la agroecología una campaña de producción de alimentos sanos, independientes de compañías multinacionales, y producción abundante. Brasil, que ya tiene un ministerio dedicado al tema. Cuba, que con un programa de participación comunitaria llamado De Campesino a Campesino ostenta los índices de mayor productividad y sostenibilidad de la región. O México, que está refundando su campesinado en un proyecto nacional de cuidado de todos sus recursos naturales. Son sólo tres ejemplos de un camino que para Argentina todavía es incipiente y que se puede mirar con esperanza frente a estos productores y técnicos, o con cinismo si se tiene en cuenta el terreno más bien hostil sobre el que trabajan estos profesionales.

De voluntad política hablaba Guido Prividera.

¿Hay voluntad política en la Argentina de hoy para pensar un programa agropecuario más justo y razonable a largo plazo?

«Si uno se atiene a lo que propone el Plan Estratégico Agroalimentario, es mucho más parecido al modelo de desarrollo agropecuario de la dictadura que a un modelo progresista de desarrollo», dice Prividera, del lado de los que pujan por un cambio dentro del INTA.

El camino para ellos es de piedras filosas: se les exige un excesivo trabajo burocrático para demostrar que su trabajo es más necesario que el desarrollo de una nueva semilla transgénica que terminará engrosando las patentes de Monsanto, y se les da pocas herramientas para poder hacerlo. «Para aplicar estos programas seriamente hace falta saber cuántos productores hay, qué cultivan, cuáles son sus requerimientos. Y eso en este país no se sabe y no hay quién se esté ocupando de generar esa información estadística», dice Prividera. «El censo agropecuario que se hizo en 2008 nunca salió a la luz. Trabajamos con datos de 2002, que es lo mismo que decir que trabajamos con datos de un país que no existe más. Porque el campo cambió rotundamente en los últimos diez años. Hay técnicos encargados de localidades importantísimas que no tienen idea de cuántos productores viven en su localidad, qué producen, para quién. Y hay otros que ven que todo está colapsando pero no saben en qué medida porque no podrían decir a cuántos afecta».

Así la certeza que comparten muchos es que, si no fuera por la cantidad de productores asustados que hay —porque se están envenenando y porque están en situaciones económicas paupérrimas—, un programa de agricultura familiar como el IPAF dejaría de existir rápidamente. «Si los productores no se convencen y se acercan al Estado a pedir ayuda, esto se cae. En el INTA todavía hay demasiados que están detrás de la venta de biotecnología y agroquímicos como para pelear por un cambio. Sería una locura, ¿por qué irían en contra de sus intereses?», se pregunta Prividera. «Los cambios sólo suceden cuando el Estado se da cuenta de que está frente a un problema serio. Y en este caso, eso es bien evidente». Debe haber pocos problemas tan serios como los millones de litros de agrotóxicos que se arrojan sobre el agua, el suelo, el aire y la comida de todos.

10. La clave en el ojo

«Es todo muy lindo pero no es ni por asomo todo tan fácil», dice Lidia, la líder de la cooperativa El Peligro, que después de un rato de caminar, se sentó con otras cuatro mujeres a unos metros del resto, abandonando la recorrida. Aunque dice que se alejó porque le duele un poco la rodilla, no puede disimular ese dejo de fastidio que le producen algunas cosas que escucha: «Ahora vas a ver cuando todos se pongan a hablar y cuenten por qué no pueden hacer el cambio, por qué no pueden dejar de usar venenos, ni de comprar semillas», dice y mueve las manos espantándose las palabras antes de que le lleguen a la boca: «Ahora vas a ver».

La recorrida de Mariano Krayeski continúa adentro del invernáculo donde cultiva plantas aromáticas, algunas flores y hortalizas más delicadas. No es un espacio cerrado ni brumoso, como suelen ser los invernáculos. Tampoco huele a químicos sino a tierra y a establo. Mariano sigue hablando de fórmulas y combinaciones que parecen más pócimas mágicas que otra cosa. Habla otra vez del suelo: de que el secreto de toda la producción es mantener la sanidad del suelo, conocerlo, ayudarlo. Y todos lo escuchan sin dejar de moverse, de mirar lo más posible. Tocan las plantas, cuchichean por lo bajo, huelen las hierbas, pasan las puntas de los dedos por la tierra. Son productores pero, en algún punto, es como si estuvieran aprendiendo todo por primera vez. Como si estuvieran volviendo al futuro: a esa idea de futuro abundante en alimentos que hizo nacer la agricultura hace miles de años.

Es difícil mirarlos sin preguntarse qué podría ser tan difícil.

«Ahora vas a ver», dijo Lidia y por eso espero con ansiedad que todos terminen de agruparse para el cierre del encuentro. La propuesta de las técnicas de INTA es compartir lo que

aprendieron, hablar sobre lo que pueden incorporar, contar cuáles son sus problemas para hacerlo y escribir todo en un papel afiche blanco que colgaron de la pared.

«¿Quién quiere empezar?», pregunta Guillermina, que coordina el grupo, en el que están Daisy, su marido y diez productores más. Tímidamente hay algunos que se largan a hablar, a contar por qué todo eso les resulta todavía lejano. Los problemas, que desbordan enseguida del afiche blanco, comienzan en la falta de tierra propia y en lo pequeña que es su parcela (si para dejar de usar químicos antes hay que dejar descansar la tierra, ellos deberían dejar de producir por un tiempo, ¿y durante ese tiempo de qué vivirían?), siguen en el acopiador (si bien todos están de acuerdo en que querrían cambiar ese sistema de comercialización, ¿alguien les garantiza que empezarían a comprarles la semana que viene? Si el Estado realmente estuviera dispuesto a impulsar esa reconversión, ¿no debería volverse el principal comprador de estos productores?). Y terminan en un reclamo superpuesto en donde la demanda más grande se pierde en el Estado ausente.

«El Estado debería ayudarnos con créditos o con algo para que podamos mejorar», dice alguien.

«Si nosotros trabajamos la tierra, si hacemos todo esto que ustedes nos dicen, enseguida lo primero que pasa es que nos suben el alquiler».

«Los dueños de la tierra lo único que esperan es una oportunidad para eso».

«Mi terreno lo adueña un hombre que vive en Japón. Y todos los meses manda a su representante a ver cuánto puede subirme. La última vez me lo quería llevar al doble, y cuando le pregunté por qué, me contestó: porque acá tenés casa. Si vieran lo que es mi casa: son paredes apenas levantadas que si te apoyás, se cae».

«Eso es así: por eso tenemos que vivir con bolsas, chapa y cartón: porque ni bien levantamos con material no podemos seguir pagando».

Hay que subrayar esto: la mayoría de los pequeños productores hortícolas están obligados a vivir en la miseria porque de otro modo no pueden costear los alquileres de sus casas: ni bien levantan una pared, o cierran una ventana, les duplican los precios.

«Y además a nosotros nadie nos va a vender tierra. Ni aunque tuviéramos plata para comprarla nos la venderían. A nosotros cuando alquilamos un tractor nos lo cobran más por ser bolivianos. Y lo mismo las semillas, el veneno, todo. Hace años que los bolivianos les producen la comida pero nos tienen como si no existiéramos, o como si no quisieran que existiéramos».

«Nosotros somos argentinos y tenemos los mismos problemas: la tierra es un problema de todos, y el gobierno no hace nada para los que viven en el campo, no les importa este tipo de producción».

Según las estadísticas oficiales, en nuestro país el 2 por ciento de los productores tienen el control de más de la mitad de la tierra —la gran mayoría utilizada para monocultivos de soja—, mientras el 60 por ciento de los productores tiene acceso sólo al 3 por ciento de la tierra. Y la calidad de los alimentos parece inevitablemente atada a esa situación.

«Pero hay cosas que pueden ir haciendo», dice Guillermina intentando recuperar el sentido del cierre del encuentro. Y entonces aparece Daisy y dice lo que cree empezaría a movilizar un cambio: «Yo creo que la clave está en educar a las personas, cambiarles el ojo: son ellos, los que van a comer lo que nosotros producimos los que tienen que entender que esto es importante: que es hora de cambiar. Todos necesitan alimentos sanos y nosotros se los podemos brindar pero no bajo estas condiciones. También tienen que empezar a entender qué es sano. Porque yo me acuerdo de cuando tenía la verdulería: el que compra siempre busca el tomate más grande, el más durito, el que no tiene ninguna marca. Las personas le tienen más miedo a si está picado por un pájaro que si tiene un litro de químico encima. ¿Cómo le hacés entender que la calidad pasa por otro lado? ¿Qué lo que importa no es que sea lindo? ¿Qué las verduras no salen todas iguales de la misma planta? ¿Qué muchas veces si son más chicas son más ricas también?»^[16].

¿Qué pasaría si eso se modificara; si abandonáramos la idea de que lo que entendemos por perfecto es bueno? Seguramente no sólo dejaría de ser casi imprescindible el uso de un arsenal químico, sino que podrían recuperarse cualidades olvidadas como el sabor y el aroma de las frutas y verduras, y muchísimas propiedades nutritivas.

11. *Una manzana, tres manzanas*

Al final, resulta que todo el asunto va mucho más allá del miedo a morir lentamente envenenado. Porque ni la manzana, ni la papa, ni mucho menos el tomate tienen hoy, en su formato de crecimiento acelerado industrial, algo ni vagamente mejor para ofrecernos que su contraparte original. Eso dice el ingeniero agrónomo Pedro Landa, director del Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO) y de la Organización Internacional Agropecuaria (OIA), una de las agencias de certificación orgánica más importantes del país. En un coqueto edificio de la zona norte de Buenos Aires, en una oficina prístina, luminosa, enorme, Landa es un importante representante de esa industria paralela que creció en proporción a la paranoia colectiva mundial frente a los químicos. La industria orgánica es una industria que no es por definición socialmente responsable. No atiende la necesidad de tener un trabajo digno que tienen los pequeños productores o los campesinos, sino que se basa solamente en generar sistemas de producción que no utilicen insumos químicos ni artificiales, y en generar costosas certificaciones de esos procesos para que los alimentos puedan ser vendidos como orgánicos en el mercado internacional. Los productores que venden para el mercado interno suelen quejarse de eso: de que si bien sus productos son orgánicos, como los producen en un esquema del negocio más pequeño, les resulta tan caro hacer frente a una certificación que optan por no hacerlo y comunicar personalmente sus procesos a sus clientes. Así el sistema de producción orgánica para consumo local queda en un terreno difícil: con muchos productores que hacen las cosas seriamente y otros que venden por orgánicos productos que no lo son^[17].

Hecha la salvedad, Pedro Landa es una de las personas que más sabe sobre lo que gana una persona que come un alimento sin venenos, y la explicación empieza por la planta. «El sistema de defensas natural de una planta puede asemejarse al de las personas», dice. «Si una persona crece en un ambiente controlado, recibiendo remedios preventivos para fabricarle una barrera defensiva, puede no enfermarse, pero seguramente tampoco va a desarrollar su sistema inmunitario. ¿Y cuál es el sistema inmunitario natural de la planta? Las vitaminas, los antioxidantes, todas esas sustancias que recibimos cuando comemos una fruta o una verdura».

A eso hay que sumarle que la calidad empobrecida de los suelos castigados y medio muertos tampoco hace que la planta reciba los minerales a los que estaba acostumbrada, y nos tenía acostumbrados a nosotros. Al igual que en las producciones de granos, el uso de fertilizantes sintéticos, que propone reemplazar o reforzar con shocks químicos lo que las plantas necesitan para crecer, inhibe el desarrollo de las raíces (que normalmente se estirarían hacia lo profundo de la tierra para hacerse de eso que la planta necesita, creciendo en proporción con todo el resto) y produce desequilibrios que llegan a la mesa. «Los fertilizantes son como esteroides, hace que la planta crezca como inflada muy rápidamente. Pero el desarrollo de cualquier organismo es el crecimiento armónico de las partes. Si vos midieras un metro noventa y calzaras treinta y tres no tendrías estabilidad, estarías desproporcionada y serías más frágil. Bueno: el concepto que la agricultura convencional tiene sobre el crecimiento es sólo visual, y las raíces, los pies de la planta que están bajo tierra, no se ven. Ellos crean plantas para que se vean hermosas y para eso les inyectan productos que logran hacerlas crecer abruptamente, pero las raíces no tienen la proporción

necesaria y esas plantas no sorbieron del suelo todo lo que necesitaban sino sólo eso que las hacía crecer. Por eso tampoco llegan a concentrar el color, ni el aroma, ni por supuesto el sabor que deberían tener; y por eso cuando una persona descubre la producción orgánica se reencuentra con algo que ni se dio cuenta que había perdido: el gusto por la comida».

En 2007 el Centro Orgánico de Estados Unidos generó un valioso informe en el que reunió las investigaciones más importantes sobre la composición de los alimentos que comemos. Entre datos de la FAO, el Departamento de Agricultura de ese país, y estudios de universidades europeas y norteamericanas, los resultados suman a esas múltiples causas del debilitamiento de los alimentos, el aumento en la intensidad productiva. Que una planta crezca pegada a la otra, genera una competencia invisible sobre los nutrientes que necesita, aunque sus hojas luzcan enormes o sus frutos sean del doble del tamaño de lo normal.

En 2004, el Instituto de Bioquímica de la Universidad de Texas, completó un estudio en el que evaluaron 13 nutrientes en 43 cultivos que solían ser de huertas pequeñas y locales, como nabos, frutillas y maíz, y descubrieron que entre 1950 y 1999, los índices de seis nutrientes habían caído estrepitosamente. Las verduras y frutas analizadas tenían 6 por ciento menos proteínas, 16 por ciento menos de calcio, 9 por ciento menos de fósforo, 15 por ciento menos de hierro, 38 por ciento menos de riboflavinas (vitaminas fundamentales para el desarrollo celular y la calidad de los glóbulos rojos), y un 20 por ciento menos de vitamina C.

«Una persona debería comer tres manzanas en 1991 para suplir la cantidad de hierro que esa misma manzana hubiera tenido en 1940», dice el informe del Centro Orgánico, que habla de una «erosión en la nutrición» para resumir todo el asunto.

Lo auspicioso es que esa tendencia de empobrecimiento de los alimentos se modifica cuando el suelo se regenera adoptando un sistema de cultivo agroecológico diversificado (que no es lo mismo que un campo orgánico industrial en donde, si bien se ahorran todos los químicos, el sistema de crecimiento que se busca de las plantas muchas veces es igual de acelerado y de productos igual de insípidos y vacuos que uno netamente industrial).

El Instituto Rodale lleva desde 1981 el ensayo más largo para comparar los alimentos orgánicos y convencionales. En su campo experimental una parte está cultivada con maíz, soja, trigo, tomates, ají y zanahorias a los que tratan con una agricultura convencional repleta de químicos, pesticidas y fertilizantes. Del otro lado, los mismos cultivos son fertilizados con compost, estiércol y coberturas, y sus plagas, controladas con rotación de cultivos y controles biológicos. «Luego de 22 años de investigación —dice el estudio del Centro Orgánico— han encontrado que los cultivos orgánicos de maíz y soja, por ejemplo, tienen niveles más altos de nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio (con muestras que oscilan entre un 6 y un 27 por ciento más) y sulfuro, hierro, manganeso, boro, cobre y zinc (con 17 y hasta 128 por ciento más)».

Claro que para llegar a recuperar los nutrientes exactos no sólo hay que recuperar el suelo y abandonar los químicos, sino también, la calidad de las frutas y verduras que todo tenía antes de ser adaptado bruscamente a la estética y otras necesidades de la industria. Porque, al igual que con los pollos, la elección y rediseño de las hortalizas y las frutas también tendió hacia variedades más sosas, y menos nutritivas. ¿A qué se debe? Resulta que los antioxidantes naturales de las plantas —al ser su escudo protector— son un poco amargos, ácidos y astringentes. Por eso, buscando productos más apetecibles, históricamente la selección se orientó hacia frutas y verduras que tuvieran menos de todo eso, y más azúcar. Pero con la irrupción científica que empezó a ofrecer variedades híbridas nacidas en los laboratorios, lo que curiosamente terminó sucediendo fue que los productos se tornaron menos dulces, o directamente sin sabor a nada.

«La producción convencional logra frutas y verduras más grandes diseñando especies que acumulan más agua mientras diluyen las concentraciones de vitaminas y sus sabores naturales. La Biblioteca Nacional de Agricultura de Estados Unidos publicó en 2004 un informe comparando el sabor y el aroma de nuevas y antiguas variedades, apoyando la hipótesis de que las nuevas

variedades tienden a tener menos de ambas cosas», concluye el informe del Centro Orgánico. Aunque, ¿hace falta que aparezca un estudio que lo demuestre?

En un supermercado, una frutilla enorme y roja; un tomate redondo, como trazado por un compás, o una pera que parece pintada, no se pueden parecer más a la idea que uno puede tener sobre lo que debería ser una frutilla, un tomate, una pera. En cambio, cualquiera de esos alimentos, cuando creció a su tiempo, sobre un suelo sano, resultan más pequeños, más oscuros, incluso, más opacos y manchados. Pero alcanza un mordisco para que expliquen por sí solos lo que son y lo que dan.

Para desarrollar una producción sustentable y sin químicos, al productor le conviene volver a esas plantas originales y con propiedades completas (no a sus ancestros silvestres, no se trata de anular el largo proceso de selección y domesticación de la agricultura sino recuperarlo). Así, de la mano de huerteros agroecológicos en nuestro país están reapareciendo productos que habían desaparecido de los campos con el avance de las semillas híbridas importadas y sus combos químicos.

«Hay que volver al tomate platense», dice Daisy, como si fuera una proclama, al terminar de exponer sus teorías sobre cómo hacer entender a las personas —los comensales— los beneficios que tienen los alimentos que ellos proponen por sobre los convencionales. «El tomate platense se producía mucho por toda esta zona. Pero cuando llegaron las semillas importadas se dejó de hacer, al igual que otro montón de frutas y verduras. Pero este tomate es mejor: no es tan blandito para las plagas, no hay que ahogarlo en veneno y es mucho más rico. El problema es que de una misma planta nunca sale un tomate igual al otro».

El tomate platense es una propuesta ambiciosa (volver a enseñar lo que es bueno) que conjuga las necesidades de los productores (encontrar productos más resistentes y variados) con lo mejor del pensamiento científico. Porque se trata justamente de una apuesta de la Universidad Nacional de La Plata, con el ingeniero agrónomo Juan José «Lolo» Garat a la cabeza, para volver a poner la investigación al servicio de las personas. Con campos de la universidad dedicados al cultivo de variedades, un festival que convoca miles de curiosos (la Fiesta del Tomate Platense) y un sitio web con *newsletter* (el boletín electrónico del tomate platense) para compartir experiencias, recetas y conectar productores, el tomate platense —con su forma lujuriosa de flor rellena y su rojo multicolor— es además la punta de lanza que le abre el camino a otros cultivos: el alcaucil ñato (con mucho más gusto y consistencia que el francés que se vende en todos lados), el grillo nabo (una planta herbácea de flores amarillas que se utiliza para distintas comidas, desde ñoquis hasta tartas, y que se cree fue introducida hace cientos de años por inmigrantes italianos) o la nabiza (parecida a la acelga, pero con un sabor más intenso).

«Más allá de toda la información, lo más interesante de la diversidad es que no sabemos todavía todo sobre las relaciones que establece ni con nuestro organismo ni en la naturaleza entre sí. Y, con eso por descubrir, es fundamental que no disminuya, que se conserven las especies y que se produzcan plantas diferentes», dice Pedro Landa abriendo un debate muy interesante: en la era de la ciencia todavía hay muchas cosas que no sabemos, mientras repetimos los mismos errores.

«Yo creo que sí se puede, al menos, intentar algo mejor que esto», dice Daisy, todavía aferrada a la frase con la que terminó su exposición cuando todos estaban bajando los brazos: «No hay nada más importante para la vida que los alimentos y eso a mí me da esperanza. Porque el que come, el que cocina, y el que da de comer busca estar bien o hacer bien. Entonces, yo creo que sí se puede. Será cuestión de tiempo pero se va a poder, no queda otra».

Parte 5

Los Estados al gobierno y la industria al poder

1. *Comiendo el gusto*

En Caballito, sobre el techo de una casa en apariencia normal, anida una embriagadora metáfora de nuestra relación con la comida. A nuestro alrededor hay cientos de orquídeas apretadas una junto a la otra: un paisaje de flores que se despliega sobre la mesa, y sale de la pared. Algunas tienen flores blancas, otras, rojas. Hay verdes y azules estridentes. Hay rosadas insulsas. Hay amarillas como abejas. Y hay una frente a la que Patricia Aguirre se detiene por más tiempo: «Esto es lo que me apasiona de estas flores —dice y acaricia la garganta de pelícano de esa planta que tiene la boca rodeada por pétalos violetas de finas rayas blancas—. Si los insectos vieran con luz ultravioleta, la orquídea crearía rayas fosforescentes. Si los insectos buscaran hembras oscuras, ellas se oscurecerían. Porque las orquídeas coevolucionan con los insectos: se transforman para seducirlos, desplegando mil estrategias. Ésta por ejemplo, tiene este saco —dice acariciando la garganta de la flor— que está lleno de glucosa. El propósito de la planta es que el insecto se le meta adentro, se quede el mayor tiempo posible, y que cuando salga lo haga embebido de su polen, que irá esparciendo por donde vaya».

Patricia Aguirre —una mezcla particular de creativa y obsesiva, de científica dura y blanda— ejerce una profesión, como ella, fuera de lo común: es doctora en antropología especializada en alimentación. Trabaja para el Ministerio de Salud de la Nación y es consultada frecuentemente por la OMS, la FAO y UNICEF, entre otros organismos sobre pautas y cultura alimentaria. También da clases en la Universidad de San Martín y escribe a destajo para intentar explicarle al mundo por qué comemos lo que comemos, o por qué no lo hacemos, y qué efecto tiene eso sobre nosotros. Y, aunque las orquídeas le sirven como un descanso mental para dejar de pensar en platos todo el tiempo, es imposible, unos minutos después de haber paseado por su mágico jardín de laboratorio, no quedarse con la idea de que las flores de su terraza y su relación con los insectos explican la relación que tenemos nosotros con la comida.

Somos como los insectos, había dicho Fabián (el agroaplicador entrevistado por La Liga en el programa sobre agrotóxicos) mientras mostraba los tremendos efectos —iguales a los de los bichos— sobre su cuerpo fumigado. Ahora, cuando Aguirre se sienta a hablar en su oficina, una habitación pequeña, repleta de libros y recortes, sin nada verde, ni una planta ni una maceta, esa imagen de los hombres como insectos resonará de manera ominosa durante las horas que durará la charla.

Por un lado, porque nosotros también llevamos millones de años de evolución sincronizada con lo que nos nutre, y el modo en que estamos rompiendo esa relación, incorporando nuevos ingredientes, gustos y hábitos, pone en peligro nuestra supervivencia, al igual que un cambio brusco en la flor pondría en peligro la supervivencia de los insectos que la necesitan.

Pero sobre todo, porque hace ya un tiempo que hemos conseguido alterar nuestro hábitat poniéndolo en contra: la planta que ahora nos alimenta a nosotros (la industria) no busca mejorar la vida de sus polinizadores (sus comensales), sino que ha sabido mutar hasta ofrecernos sólo dosis pantagruélicas de eso que adoramos (sal, azúcar, grasa y harinas refinadas) sin nutrirnos. Así, ha alcanzado más de cincuenta años sostenidos de poder, durante los cuales ha logrado atraparnos en su garganta, haciéndonos comer hasta reventar.

Nuestra cultura alimentaria es actualmente una de las amenazas más serias que debemos enfrentar para sobrevivir hasta la vejez. Por primera vez, los factores de riesgo que inducen las enfermedades que más muertes causan por año en los países desarrollados o en vías de desarrollo no tienen la forma de agentes extraños y microscópicos, sino que son la consecuencia directa de la forma de vida dañina que adoptamos revistiéndola de modernidad. Morimos por insuficiencia cardíaca. Porque las arterias están intoxicadas de grasa y se obstruyen provocando explosiones

letales en nuestro cerebro en cualquier momento. Porque el azúcar en la sangre es tanta que los órganos dejan de funcionar. Porque el ADN de nuestras células es agredido constantemente por una cantidad de factores químicos tóxicos que no logra recomponerse con la rapidez y efectividad que el cuerpo requiere, hasta que todo empieza a fallar hasta volverse cáncer.

Y además estamos muriendo antes: por primera vez los expertos en salud plantean que las tazas de esperanza de vida de los países desarrollados están en caída: que la nueva generación (los chicos de hoy) tendrá menos esperanza de llegar a la vejez que la que tenían sus padres.

Según la Organización Mundial de la Salud, al menos un tercio de los cánceres que afectan a la población son producto directo de la dieta actual.

La diabetes tipo 2 (la que no es genética sino adquirida y afecta al 90 por ciento de esos enfermos) se esparce por niños y adultos como una pandemia que aumenta los índices de ceguera, discapacidad por amputación, infertilidad y muerte temprana. Con más de 300 millones de personas afectadas actualmente (en un índice que lideran las personas con menos recursos), la OMS calcula que para el año 2030 esa cifra se duplicará.

La obesidad afecta en el mundo a más personas que el hambre: 1500 millones de obesos contra 1000 millones de famélicos. Y la enfermedad —lejos de poder ser leída como un factor de la riqueza— es otra cara de la malnutrición que aflige más fuertemente a los pobres que a los ricos.

La mayor cantidad de desnutridos, por su parte, se da entre campesinos con y sin tierra, pescadores artesanales, jornaleros del campo, pueblos originarios. Lo que quiere decir que la mayor cantidad de hambreados del planeta se da entre los que producen o deberían producir comida. Entre aquéllos que trabajan para (o fueron dejados sin trabajo por) las industrias agroalimentarias.

Esas compañías, que se transformaron tecnológicamente para funcionar sin trabajadores, tienen como lógica la superproducción (de animales, de granos y de una gran diversidad de productos procesados) y han logrado desarrollar las fórmulas perfectas para que engullamos un promedio de entre 400 y 700 calorías más por día de las que nos conviene.

Si hay apenas un puñado de multinacionales que se dedican al agronegocio, la otra mitad de la producción (la industria que se dedica a procesar los alimentos) no se queda atrás en la concentración: apenas 250 compañías, radicadas en un 95 por ciento en países anglosajones son las encargadas de digitar qué comemos, cuándo comemos y cómo comemos, mientras su propuesta monolítica avanza, a caballo de la publicidad con una firme promesa: hacer nuestra vida más fácil y mejor.

Y nosotros entramos, como los insectos en las flores.

2. Comemos como vivimos

Aunque se hayan conseguido volver casi invisibles a los ojos de las ciudades, las huertas que crecen bajo invernáculos plásticos en sus alrededores, los campos tóxicos y los corrales de animales maltratados y drogados, sigue habiendo algo que no se puede ocultar: lo que sostenemos en el tenedor que nos llevamos a la boca. Vemos la comida, la olemos, la saboreamos, la elegimos, la combinamos. En todas las casas, en todas las mesas, se sigue construyendo y desarmando y volviendo a armar eso que todavía llamamos comida argentina, y lo hacemos dentro de los márgenes de libertad que da un amplio mercado.

¿O no?

Responder esta simple pregunta no es fácil, porque intentarlo abre un abanico de dudas por momentos inabarcable.

¿En Argentina, cuán partícipes somos de nuestra cultura alimentaria? ¿Cómo llegamos a

comer lo que hoy comemos? ¿Tiene nuestro menú algún rastro de los pueblos indígenas que vivían en esta tierra antes de la conquista? ¿O lo que comemos sólo habla de las costumbres de nuestros inmigrantes europeos? Y si ni siquiera habla de alguno de los dos, ¿de qué habla? ¿Es importante pensar en la cocina? ¿Para qué si ya casi no cocinamos? ¿Tendríamos que volver a las ollas y sartenes? ¿O eso sería algo así como involucionar socialmente? ¿Qué lugar ocupa el auge gourmet —con sus programas de televisión, sus revistas, sus libros, sus chefs, sus restaurantes— en este asunto? ¿Y los *deliverys*, los quioscos, *McDonald's* y *Starbucks*? ¿Y los supermercados? ¿Estamos al mando de lo que deseamos comer y de lo que comemos?

Si nuestro patrón alimentario fuera una comida, tendría en su receta ingredientes geográficos, climáticos, políticos, económicos, al igual que cualquier creación cultural. Históricamente las provincias del norte con sus cosechas de maíz llenaban sus cucharas de sopas y guisos, mientras las del centro y el sur, disfrutaban de sus carnes con sus cuchillos. Tenemos gustos de culturas originarias allí donde quedaron sobrevivientes de ese genocidio, pero tenemos muchas más recetas creadas por los inmigrantes que bajaron de los barcos y se sintieron dichosos de poder tirar su dieta mediterránea por la borda para hincarle el diente a las vacas. Tenemos también la fortuna de toda la tierra fértil y la gracia de la prosperidad y los sueños de desarrollo llevados a la mesa, lo que dieron hasta hace relativamente poco, un país bastante bien comido.

«Hasta 1965 los pobres y los ricos comían de manera similar: variedad, calidad y cantidad —dice Patricia Aguirre—. No es que comían exactamente lo mismo: de una vaca el pobre comía el cuarto delantero: matambre, carnaza; y el rico comía lomo, cuadril, cuarto trasero. Pero todos nos encontrábamos en las milanesas y la carne picada, que eran cortes multifunción. Así, si bien unos cortes eran más blanditos y acuosos y otros más fibrosos y grasos, al final del día la carne era carne, con sus proteínas y todos sus otros nutrientes, y la gran mayoría la podía comer».

Pero el relato del país de la bonanza en que tantos se educaron, dura poco, porque alcanza con que Aguirre se adelante apenas en el tiempo, y es como si hubieran pasado cientos de años: un flash forward a la realidad de hoy en la que las carnes rojas (con la vaca y el chanco metidos en la misma bolsa) son un lujo de cada vez peor calidad, los pobres y ricos comen cosas especularmente opuestas, y la mesa argentina se parece cada vez más a la de Estados Unidos.

«El hecho de que tuviéramos un patrón alimentario unificado no habla sólo de la comida. La sociedad de hace unas décadas era una sociedad mucho más igualitaria que la sociedad posterior, cuando terminó la época del desarrollo y empezó la época del ajuste en los setenta. Con la dictadura arrancó el crecimiento enorme de la pobreza, y la alimentación, por supuesto, empezó a cambiar, porque cambió la vida de todos», dice y la historia se adentra en varias líneas simultáneas que atraviesan cada segmento de la sociedad de un modo particular.

La modernidad post Segunda Guerra, con su desarrollo tecnológico y su elogio del confort, invitaba a las mujeres a dejar sus casas y subirse al tren productivo del nuevo mundo en gestación. El planeta entero parecía estar siendo redescubierto, rediseñado, reinventado y rotulado para ser comprado. Y había lugar (y necesidades) también para ellas. En los diarios las mujeres encontraban notas que les decían que dejaran de pensar *sólo* como madres y esposas: «Te mereces lo mejor de la vida. El mejor trabajo, el mejor entorno, el mejor sueldo, los mejores contactos», rezaba un aviso famoso de aquella época.

Parecía haber un solo obstáculo para la liberación femenina que se acertaba las polleras y se subía a los tacos: ¿quién iba a encargarse de lo que sucedía adentro del hogar? La respuesta venía de la mano de una industria cada vez más fuerte, encargada de facilitar la vida a la mujer moderna, relevándola del que hasta ahora había sido su territorio: la cocina. Los electrodomésticos prometían preparar, limpiar y cocinar lo mismo infinitamente más rápido. Gracias a la ciencia había tortas, postres, salsas que podían hacerse a un *click* de microondas y una taza de agua de distancia.

Pero lo que al principio pareció una tentadora sugestión —ser moderna, independiente, aventurera— para los setenta se había vuelto una imposición casi obligatoria: ajustes mediante, con

un solo sueldo en el hogar no alcanzaba y, estuvieran convencidas o no, a las mujeres no les quedó otra que salir a trabajar.

Así —al tiempo que por audacia, independencia o necesidad, las mujeres dejaban de dedicarle largas horas a la cocina— una poderosísima industria alimentaria de la noche a la mañana se adueñó de eso que era un saber ancestral (dar de comer) y reemplazó ingredientes *pasados* de moda por aquellos modernos que se producían en serie y a gran escala.

Debieron pasar veinte años hasta que se reflejaron en nuestro país los cambios de ese fenómeno que abarcó todo Occidente. «En 1996, luego de dos décadas de ajustes económicos, el patrón alimentario estaba roto como la sociedad: ricos muy ricos y pobres muy pobres —explica Aguirre—. Para los pobres, los alimentos eran cada vez más caros y lo que se les ofrecía era comida preparada para ellos, llenas de todo lo que se podía producir de forma más barata: hidratos de carbono refinados —sobre todo azúcar y harinas blancas—, grasas y sal. Mientras, los ricos cada vez más ricos se relamían en su comida que consideraban de primera calidad».

Ahora bien, ¿cuán distinta es actualmente una comida de la otra?

Comer ya no es sólo alimentarse sino practicar un acto de consumo con todas sus demandas y satisfacciones. La comida nos rodea, nos colma, nos invade. En la tele, en el cine, en la calle, en el *shopping*, en Internet, en los diarios, en la radio, en las esquinas, en las estaciones de servicio, en los micros, en el tren, en las librerías, en la peluquería, en la farmacia, en el colegio, en la universidad, en la sala de espera, en la ropa, en el aroma de los cosméticos, en los cuerpos gordos y en los cuerpos flacos.

Hay oferta para todos los bolsillos. Del helado al pochoclo, de la hamburguesa con Coca Cola al pancho con Ñu Porá. En la mayoría de los casos se trata de productos que no fueron elaborados por cocineros sino por químicos, publicistas, psicólogos, contadores y CEO. Productos que constituyen una nueva dieta que sobrepasa la ingesta diaria recomendada de varias sustancias (sobre todo, otra vez, de grasa, azúcar y sal), que cuenta entre sus compuestos con ingredientes químicos impronunciables e irreplicables en espacios *caseros*, pero que comemos con los ojos cerrados como si los hubiera cocinado nuestra abuela.

La paradoja de esto es que, al mismo tiempo, esa inconsciencia alimentaria convive con la preocupación de meter en el cuerpo cosas más sanas. Cada vez son más los médicos y nutricionistas que nos explican cómo tenemos que hacer bien eso que antes simplemente hacíamos: comer.

Patricia Aguirre habla de todo lo que rodea a la comida contemporánea como de «un nuevo sistema experto». «El movimiento cultural que trajo la Revolución Industrial aplicada a la alimentación tiene que ver con que ya nadie es responsable de sus propios alimentos: la industria lo es. Así como en una democracia representativa delegás el gobierno en tus representantes, en este sistema alimentario delegás el control de tus alimentos en aquéllos que los fabrican por vos. Y vos no los podés controlar. ¿De verdad hay un lactobacillus en este yogurt? ¿Cómo se diferencia un lactobacillus de una levadura? ¿Necesito lactobacillus? ¿Cómo puedo saberlo? No lo sé: delego mi confianza en un sistema experto que incluye al Estado y sus agencias, como Bromatología, pero en el que principalmente está la marca del producto diciéndome qué es bueno, qué es saludable, qué es inocuo, qué es rico. Y así funciona: yo delego porque no lo puedo controlar, y las marcas construyen confianza para funcionar como un sistema experto. Si lo hace La Serenísima debe ser mejor que si lo hace La Usina Láctea Magoya. ¿Por qué? Porque es más conocida, porque hace más propaganda, y eso es lo único que evalúa el comensal. Porque después no puede saber nada. La construcción interna del producto cae bajo la responsabilidad del Estado, que es quien tiene que evaluarlo y garantizar, por lo menos, que sea inocuo».

Tras recorrer durante más de un año el sistema de producción de alimentos argentino para este libro, es muy difícil confiar en los controles del Estado, menos todavía confiaría en lo que las marcas hacen con sus lactobacillus, y muchísimo menos, en los presentadores de noticias que publicitan de saco y corbata yogures, leches y quesos, cuando deben saber lo mismo sobre la

fórmula de los lácteos que Britney Spears sobre la de la Pepsi.

Pero creamos lo que creamos, lo cierto es que lo consiguieron: lograron que en Argentina confiemos en ellos aunque no confiamos en el horario que llega el tren, en que el proveedor de Internet cumpla con la cantidad de megas que nos promocionó o en que la Policía no está envuelta en asociaciones delictivas.

Confiamos en quien nos da de comer, y además nos convence de que nosotros mismos elegimos nuestra comida.

3. Como moscas a la miel

La siguiente pregunta es cómo lo hicieron. Porque más allá de haber independizado a las mujeres de su rol dentro de la casa, y de haber contribuido al desarrollo de un sistema que no nos deja tiempo ni para respirar ni mucho menos para pensar con claridad, la industria verdaderamente logró dar con lo que *nos encanta*, nos hace *destapar felicidad* y a la vez nos promete *energía para no parar*.

La fórmula perfecta de este negocio multimillonario tiene varias aristas. Pero el pilar que sostiene todo tiene mucho que ver con las recetas secretas, que dejan en evidencia cómo la industria alimentaria se ha dedicado a estudiar nuestras debilidades para convertirlas en sus oportunidades.

Lo más asombroso, es que la investigación puede retrotraernos hasta las raíces mismas de nuestro patrón evolutivo como especie: «Durante millones de años, el diseño corporal humano coevolucionó con ambientes que alternaban entre abundancia y escasez. Hace más de dos millones de años, en las sabanas del África ecuatorial había períodos de abundancia en primavera y verano —con animales, tubérculos, nueces— y épocas secas en las que los animales morían y la vegetación se agostaba. Eso hizo que nuestros antepasados desarrollaran un genotipo preparado para sobrevivir a la escasez. Porque la abundancia era maravillosa, el problema era vivir cuando no había nada que comer. Por eso, por ejemplo, para los humanos la grasa es gustosa: nos está indicando la placidez que viene después; esa misma placidez que le era garantizada a alguien que iba a tener muchas reservas aunque no encontrara prontamente otro alimento. Por eso no bien el ser humano empezó a domesticar animales, se inclinó por aquellos mansos y con abundante grasa. Y, por eso, hoy la industria es tan exitosa: porque nos ofrece una tentación para la que estamos diseñados a caer», explica Patricia Aguirre.

Una explicación similar puede encontrarse con lo dulce: nuestro cerebro y nuestros músculos, acostumbrados a combustionar glucosa, reciben una buena dosis de bienestar luego de acceder a ese polvito que blanqueamos de la caña de azúcar, y —en los últimos años— también de la fructosa que sacamos del jarabe de maíz.

El combo se completa con el sodio —que agrega intensidad a fórmulas procesadas que, en algunos casos, de no tener sal no tendrían gusto a nada—, y con hidratos de carbono refinados: la quintaesencia que conforma la mayoría de los alimentos que podemos conseguir.

En otras palabras, todo es una precisa manipulación de nuestra relación biológica con la sal, el azúcar y la grasa. Así, entender nuestra relación histórica con los alimentos es entender el modo en que reaccionamos, de manera casi instintiva, a ellos.

«Nuestra historia con los hidratos de carbono refinados, por ejemplo, también se ancla en nuestro miedo a la escasez», dice Patricia Aguirre. «En algún momento, con la agricultura ya desarrollada, hubo que hacer una negociación entre la conservación y la nutrición. Porque en la Edad Media podía haber una buena cosecha pero la alimentación a largo plazo de toda la población seguía sin poder garantizarse porque los granos no se conservaban durante mucho tiempo». ¿Dónde

se encuentra eso que humedece los granos y contribuye a que se pudran? En la cáscara: en el mismo lugar donde se encuentran sus compuestos más valiosos: los minerales, las vitaminas, la fibra. «¿Qué era más importante? ¿Que la cosecha nos durara todo el año o que esa cosecha fuera muy completa, muy vitamínica pero a los seis meses estuviera llena de hongos?», se pregunta Aguirre explicando en pocas palabras el nacimiento de ingredientes paradigmáticos para nuestra salud como la harina blanca, o el arroz blanco. «Mejor descortezar, sacar la cáscara, y guardar la harina, comer de peor calidad pero comer constante. Ésas fueron las decisiones que se tomaron en esta historia social de la alimentación. Ahora, por qué seguirlas hoy a rajatabla como si siguiéramos siendo esos hombres y mujeres del siglo XIII, eso es otro tema».

Ese otro tema se ancla otra vez en la industria que pareciera reafirmar con sus decisiones las decisiones del siglo XIII, aunque su lógica para justificar el refinamiento de los granos sea otra: procesar los alimentos, empaquetarlos y someterlos a largos momentos de guarda es más sencillo y más barato si se hace con ingredientes menos vivos, más inertes, como la harina blanca (que a su vez por ser de digestión más ligera genera menos sensación de saciedad induciéndonos a seguir comiendo).

En otras palabras: costos de producción bajos y alimentos adictivos.

Hay mucho estudiado sobre esto: fuera de la industria pero sobre todo dentro. Hay estudios que muestran truculentas similitudes entre el consumo de alcohol, morfina y nicotina y el consumo de azúcar: nos provoca tal placer que no podemos escapar de él. Hay estudios que muestran cómo la sal y las texturas crocantes nos hacen pensar en que estamos haciendo algo incluso mejor que comer cuando comemos y no podemos parar de hacerlo. Hay estudios que comprueban que casi ni notamos las calorías cuando son líquidas y que por eso podemos tomar jugos sintéticos, cafés que parecen postres o gaseosas hasta estallar. Hay polémicos hallazgos de cafeína (sustancia que genera una gran dependencia) en productos como papas fritas, jugos sintéticos y chupetines, cuya presencia ahí no pueden justificar.

Así, mientras la industria sostiene que sus elecciones están basadas en darle al cliente lo que al cliente le gusta, y que el cliente es un individuo al mismo tiempo libre y responsable de sus decisiones, cada vez hay más chicos obesos y a una edad más temprana, adolescentes con relaciones más que conflictivas con la comida y adultos desesperados que se sienten culpables por hacer eso que se les pide todo el tiempo que hagan: comer, no dejar de comer.

4. Vivir para comer

«Seguimos con lo mismo: ni cien gramos adelgazaste. ¿Te cuesta tanto bajar menos de cincuenta gramos por día? O sea: ¿te cuesta tanto bajar menos de una manzana por día?», increpaba Sergio Verón —el médico esmirriado y siempre furibundo del equipo de Alberto Cormillot— a su paciente frente a las cámaras de televisión en *Cuestión de peso*: uno de los programas con más permanencia en la grilla de nuestra televisión de los últimos años cuya misión es adelgazar obesos. Lucía, la paciente rosarina de 22 años, mirada azul, boca carnosa y uno de los cortes de cara que mejor responde a nuestros estándares de belleza, lo miraba impávida. «Cincuenta gramos», le repetía el médico que no ocultaba su rabiosa impotencia: ésa era la cifra que Lucía necesitaba para romper el límite de sus setenta kilos y no lo había logrado. ¿Era un fracaso del tratamiento? ¿Era un fracaso de la tele? No: era un fracaso de ella que no podía dejar de tentarse. Y como todos los que fracasan deben esconder su fracaso de la vista de la sociedad (no vaya a ser que la sociedad piense que hubo algo de sí misma que fracasó en eso). Lucía estaba condenada (autocondenada) a irse del programa.

Más allá de lo repudiable de la escena, lo interesante es que condensa una posición extendida entre muchos comunicadores y profesionales de la salud que tienden a transmitir que la obesidad es un problema de inseguridad, pobre amor propio y, sobre todo, falta de voluntad.

Para otros, en cambio, profesionales que leen nuestro sistema alimentario como un asunto político donde el individuo no es ni por asomo libre de sus elecciones, el tema tiene que ser explicado desde otra perspectiva. «La epidemia de obesidad es ya una pandemia», dice el pediatra y endocrinólogo estadounidense, especialista en obesidad infantil, Robert H. Lusting: uno de los profesionales más renombrados entre los dedicados a desentrañar cómo salir de la encrucijada y encontrar dónde se originó. «Tenemos una epidemia de bebés obesos, ¿le dirían también a un bebé que tiene que comer menos, que reprima su voracidad o que tiene que hacer más ejercicio?».

Ni siquiera se trata sólo de calorías, dice Lusting. Se trata de sustancias que están puestas ahí adrede, para hacernos comer y tomar y absorber las calorías que se sobreproducen.

La obesidad es una enfermedad occidental producto de nuestra vida y sistema que avanza a paso firme entre los pobres que comen lo que pueden y entre los ricos educados para trabajar de consumidores. (Más delicado es el papel de ciertas capas intelectuales con alto poder adquisitivo en plena búsqueda de alimentos más sanos, orgánicos, gourmet. Los ricos, en este caso, se refiere a personas que vuelcan su dinero y sus ansias en un menú aparentemente más amplio, sin saber que, en el fondo, más allá del packaging, sus opciones se parecen bastante a las que se les ofrecen a los pobres: calorías vacías de nutrientes y llenas de daño). Cada uno a su manera, así como compran zapatillas o iPods, compran también la idea de comida-programa, comida-consuelo, comida-entretenimiento, comida-lujuria, comida-estatus, comida-libertad.

Así, hay países acaudalados como Abu Dabhi (el más millonario de los árabes) donde 1 de cada 5 niños es tremendamente obeso. Y otros como Estados Unidos donde la población obesa ya le ganó a la normal (dos tercios), conformando una sociedad extra *large* que preocupa a los gobiernos de todos los Estados.

En Argentina en 2009 el Ministerio de Salud contaba 20 millones de personas con exceso de peso, de los cuales 7 millones eran obesos, casi un 5 por ciento más de personas que en 2004. Pero el dato que más preocupa es que nuestro país lidera el *ranking* latinoamericano de chicos de menos de 5 años con esa enfermedad.

Nuestro país obeso no sólo es una preocupación inmediata que se traduce en millones de pesos invertidos en el sistema de salud (el 20 por ciento del presupuesto de ese Ministerio ya está destinado a enfermedades relacionadas con la obesidad), sino que es una preocupación aún mayor a futuro. Porque esta nueva generación de argentinos está inevitablemente más predispuesta a enfermedades como diabetes tipo 2, cáncer de mama, colon, estómago, hipertensión, insuficiencia cardíaca y respiratoria, artritis, problemas hormonales, hepáticos y mentales como el Alzheimer.

Ahora sumémoslos a los desnutridos que no alcanzarán la talla corporal esperable ni tendrán la posibilidad de desarrollar un coeficiente intelectual completo, y a los millones que están expuestos a la agresión química directa de los venenos y, ¿qué tenemos? Un nuevo país que se está configurándose a imagen y semejanza de las cuestiones más lamentables de nuestra época.

Volviendo a los victimarios y a cómo logran hacer que sigamos metiéndonos cosas que nos dañan: «Yo lo llamo la Conspiración Coca Cola —dijo Lusting en el programa *The Skinny on Obesity* de la Universidad de California para graficar en un solo ejemplo cómo funciona el asunto—. La Coca Cola tiene cafeína, que es un estimulante mental y un diurético: eso es que te hace orinar agua. Tiene 55 mg de sal por lata: es como tomar pizza. ¿Qué sucede si tomás sodio y orinás agua? Te da más sed, claro. Entonces, ¿por qué tiene tanta azúcar la Coca Cola? Para ocultar la sal. Más sal y más cafeína: ellos lo saben».

Con fórmulas como éstas, empresas como el gigante de las colas han logrado aumentar los recipientes de sus productos en más de un ciento por ciento en los últimos 40 años, haciendo que una persona tome en un cine un vaso con más de 40 cucharadas de azúcar, sustancia que por

supuesto se transformarán en grasa después de encender inútilmente los motores de nuestro cuerpo que permanece echado en su butaca.

Las gaseosas y los jugos pueden incorporar, según el tamaño del vaso, entre 500 y mil calorías. Por eso son señalados hace ya varios años como los mayores responsables de la obesidad que carga al planeta.

El éxito de la comida procesada es tan grande que en la última década la industria logró aumentar sus ventas a nivel global en un 92 por ciento, contagiando de entusiasmo a quienes sostienen que todo vale con tal de mantener aceitado el engranaje de la economía.

En el lanzamiento del Plan Estratégico Agroalimentario, por ejemplo, CFK habló sobre un tubo de papas fritas Lay's transmitiendo orgullo nacional detrás del valor agregado que una empresa multinacional había logrado poner sobre las papas: grasas, sal, químicos y un envase difícil de biodegradar en los próximos miles de años. Lo que la presidenta celebraba era todo el trabajo detrás, claro. El problema es que al tratarse de alimentos, ¿es políticamente responsable seguir alentando a la sociedad a llenarse de calorías para mantener el sistema?

«Nuestra patrón genético se hizo sobre la escasez, pero ahora nosotros, gobernados por la lógica de un mercado que necesita vender eso que sobreproduce, caminamos por la calle y en un quiosco cualquiera encontramos más energía almacenada que la que encontraban nuestros antepasados durante todo un mes de recorrer la sabana —dice Patricia Aguirre—. Entonces, si nos pensamos en términos de necesidades humanas, vivimos en una época de sobreabundancia. Y esa cadena no se corta con la desigualdad social, porque en la zona más pobre de Merlo o La Matanza sucede lo mismo, o peor: en esos quioscos seguramente vas a encontrar cosas más grasas, más azucaradas, productos industriales de tercera y de cuarta categoría que están hechos con los ingredientes más baratos: los hidratos de carbono, las grasas y los azúcares. Todos nosotros estamos expuestos a una cantidad terrible de alimentos: vivimos instados a comer. Y desplegar nuestro cuerpo paleolítico en esa abundancia permanente, con sustancias que no había hace pocos años, trae aparejadas todas estas lamentables consecuencias».

5. Another alfajor, please

Ir en contra de esa maquinaria que nos insta a comer no es sólo ir en contra de nuestros instintos y nuestra inducida adicción, sino es ir en contra de la gran maquinaria de la publicidad internacional que hace décadas se dedica a contarnos qué nos conviene.

«A partir de los setenta y sobre todo en los noventa, floreció eso que se conoció como comida del Primer Mundo: ser moderno era comer alimentos que venían de afuera y no los que salían de las recetas de la casa. Las patitas de pollo industriales tenía onda, los escalopes ya no», dice Patricia Aguirre resumiendo la lógica que siguió al liberalismo más extremo, una época a la que le debemos que, actualmente, ni las marcas de alimentos procesados nos pertenezcan, y que las empresas que nos venden comida sean en más de un 90 por ciento transnacionales.

«El tiempo pujante de marcas nacionales terminó. A partir de la década del 90, y a lo largo de sucesivas oleadas extranjeras, el poderío de las principales multinacionales del sector alimentario comenzó a hacerse sentir con fuerza en el país. Pasados los años, se llegó a un presente en el que el grueso de los alimentos que pueblan las mesas, alacenas y heladeras de los argentinos dejaron de ser producidos por compañías de capitales nacionales. Peor aún, muchas de estas naves insignias han desaparecido», escribía el editor de IProfesional.com Patricio Eleisegui en un artículo en el que le seguía el rastro a productos icónicos de nuestro folklore industrial. Terrabusi y Canale fueron compradas por la norteamericana Nabisco Foods, que luego fue absorbida por una multinacional

más grande: Kraft, que enseguida se hizo de Cadbury a nivel internacional (capturando así productos como Melba, Express, Royal, Tita y Manón). Bagley, por su parte pasó a ser de la francesa Danone (y con ella las Criollitas, los Bon o Bon y las Sonrisas) junto con gran parte de La Serenísima y toda el agua de Villavicencio. Dentro de los lácteos, Milkaut también cambió de bandera, y Gándara se hizo marca de los supermercados chinos. En la industria de la carne, Paty y Swift tampoco son más argentinas (una es Quickfood y la otra Magrif), y la lista sigue, sin límites, hasta ocupar todos los estantes de todas las góndolas de todos los supermercados que, salvo Coto, también son extranjeros.

Las estrategias de las grandes compañías para hacerse de los paladares sin fronteras, y labrar un gusto homogéneo y transcultural, va mucho más allá de la adquisición de las marcas. Desde adoptar nuevas fórmulas (probablemente exitosas en la mayoría de los países), hasta realizar estudios psicológicos étnicos para lanzar algunos productos y reservarse otros es parte de la estrategia que siempre termina en la evangelización lisa y llana.

Un ejemplo de marketing selectivo es el de McDonald's: la empresa descubrió que los afroamericanos prefieren sus bebidas chocolatadas y con un dejo de caramelo, mientras que los latinos saborean con placer lo que tenga algo tropical como mango; acto seguido, se lanzan a superproducir y distribuir, según la densidad étnica de cada barrio, eso que a los *nativos* les encanta.

Un ejemplo de marketing agresivo es el de Nestlé, una de las tres empresas de alimentos más grande del mundo (junto con Unilever y Kraft), que tiene un equipo en Brasil especialmente dedicado a recorrer los lugares a donde todavía no llegaron sus productos. Como el Amazonas. Con un barco-supermercado, desde 2012, lo vienen surcando de arriba abajo promocionando sus productos industriales —cereales, chocolates, leche maternizada, helados, sopas Maggi— en versiones más pequeñas y baratas para una población pobre, campesina, indígena que en muchos casos todavía cultivan, recolectan, cazan y pescan lo que comen. Ploteado con sus productos estrella, el barco también ofrece acceso a discapacitados y mayores, o personas que no sabrían cómo leer un cartel escrito. La estrategia es una versión ambiciosa de otra que llevan a cabo también en Brasil: la venta puerta a puerta, con el que salen a tentar a los que todavía están fuera de ese sistema de comidas procesadas. En Argentina, por su parte, la difusión de la marca está enmascarada en un programa de responsabilidad social: Rico Negocio, se llaman los cursos de capacitación que Nestlé brinda junto con el municipio de Tigre para enseñarles a las mujeres de bajos recursos a preparar viandas y menús con sus productos.

Finalmente, en el libro *Salt, Sugar and Fat*, del periodista Michael Moss, hay reveladores ejemplos de marketing liso y llano (esos que operan solamente como mensajes pero logran torcer gustos y voluntades de un modo más radical que si cambiaran recetas), como el que llevó a Kellogg's a llegar a un acuerdo con la NASA cuando nadie se planteaba seriamente que un desayuno completo de campeón o astronauta debía incluir toda esa cantidad de azúcar compacta a la que llaman irónicamente cereal. O el que llevó a Coca Cola a empapar de publicidad los estadios para relacionar sus productos con momentos saludables de felicidad y emotividad deportiva.

Hace décadas que la industria trabaja desde la estética y el lenguaje para mantenernos fieles, dentro de su universo encantado.

Afiches, publicidades, menús, carteles, revistas, folletos: la comida es fotografiada y mostrada con el cuidado de las producciones de moda y la artificiosa naturalidad de las modelos. Está tan estetizada que logra ofrecerse como lo que no es: una hamburguesa casera, un pan recién horneado, tomates de la huerta y huevos de campo.

Detrás de las publicidades de comida hay largas sesiones de producción cuyos criterios iluminan los esfuerzos por presentarnos no tanto un alimento sino una idea del alimento. En esas producciones de fotos y videos se hacen castings de productos hasta dar con los que satisfacen los estándares de *apetitosidad* que se quiere transmitir. Una lechuga no es sólo una lechuga sino la idea que se tiene de una lechuga. Lo mismo con las papas fritas, o con un alfajor. Durante esos castings,

son kilos y kilos de comida que se evalúan hasta que se da con lo que se busca. Así, la lechuga que uno ve en un aviso puede estar fabricada con hojas de muchas lechugas. Y el asunto es todavía peor cuando se trata de productos procesados: puede que haya que abrir cincuenta paquetes de papas fritas para armar el que finalmente llegará a la foto. O que haya que cocinar más de treinta pollos hasta dar con el ejemplar que la marca quiere comunicar que vende. Hasta último momento los alimentos se maquillan, se resaltan, se engalanan, *vistiéndolos* con productos ni siquiera comestibles que en cámara funcionan: crema de afeitar, gotitas de plástico, vaselina. Finalmente el cuadro se completa con el retoque digital y *voilà*: ya tenemos alguno de esos hologramas que siguen llevándonos de las narices.

La estrategia para mostrar que algo es rico, que es fresco, que genera emociones, es tan exitosa que resulta difícil pensar este sistema de producción sin ella. ¿De qué otro modo nos convencerían de que un tomate que fue arrancado verde y maduró a la luz violeta de un frigorífico es fresco? ¿O de que es más sano comer un cerdo que vive aprisionado entre barrotes con el cuerpo lastimado y sin ver jamás la luz del sol, que el que anda revolcándose en el chiquero? ¿Cómo nos harían creer que el pan casero de un sándwich de comida rápida puede ser casero si no tuvieran esas gigantografías que nos lo recuerdan todo el tiempo?

Aunque en 2012 el cirujano Ahmed Ahmed del Charing Cross Hospital de Londres demostró que ya no hay dudas de que los humanos tenemos neuronas no sólo en el cerebro sino también en el estómago, la publicidad lleva años comprobando que comemos por los ojos, y que quedamos atrapados ante la promesa en esa felicidad extática que viene acompañada de aquello que compramos.

Así, con una vida cada vez más ocupada donde el ocio no puede ser entendido sino como entretenimiento, entre fotos emotivas o divertidas o succulentas o sofisticadas, fuimos pasando de una dieta tradicional a una cada vez más corporativa. Y nuestras opciones cotidianas se asemejaron cada vez más a las que se ofrecen en países como Estados Unidos.

Estados Unidos: el país más obeso del mundo que ahora no sabe cómo salir de su trampa perfecta.

6. Del fumador pasivo al comedor compulsivo

De cara a un problema de salud mundial semejable al que enfrentaba el mundo cuando quería ponerle un coto a la avanzada de las tabacaleras (las mismas muertes, las mismas excusas, la misma coartada de las marcas que se refugian en la libertad de elección y la responsabilidad individual), en los últimos años se están librando batallas todavía infructuosas para cuidar la salud de la humanidad.

En 2012, Michelle Obama —que hace años está embanderada en esta lucha de bajar la obesidad en los chicos de su país— instó públicamente a la industria alimentaria a tener un poco de responsabilidad social y les pidió que «repiensen los productos que están ofreciendo, la información que brindan sobre esos productos y cómo los comunican a los niños. (...) Porque esos productos no sólo responden a los deseos naturales de las personas, también contribuyen a generarlos».

El pedido no sólo muestra hasta dónde llegó la preocupación sino cuán presos de las leyes del mercado son, incluso, los que parecen más poderosos. ¿O acaso no sería más lógico que Obama prohibiera la incorporación de ingredientes probadamente nocivos en la comida procesada?

«Ninguna empresa quiere envenenar al cliente porque si no se queda sin —dice Patricia Aguirre—. Ahora, si el efecto del envenenamiento aparece dentro de veinte años, está bárbaro. Y en eso los cigarrillos son la prueba cabal. Era malo para la salud, era adictivo y te morías después de

veinte o treinta años. Y no todo el mundo se moría. Algunos resistían más. ¿Tenía efecto deteriorante? Sí. Pero mientras tanto los pagabas. Y la industria lo sabía. Ahora con la alimentación pasa lo mismo. No se trata de que el deterioro no aparezca sino de que aparezca lo más lejos posible. Tampoco se trata una conspiración: se trata simplemente de que, como dice Milton Friedman, el mercado es amoral porque su lógica es la ganancia. Ellos quieren vender y si para vender te tienen que mentir lo van a hacer. Alcanza con mirar la publicidad. Empezá a sacudir la publicidad y no queda nada. Son todas mentiras. “Estas galletitas te dan energía”. Mentira: te dan grasa. Es cierto que la grasa es energía porque es un ingrediente importante de las calorías: como dice la fórmula de las calorías, multiplicás por cuatro los hidratos de carbono, la proteína por cuatro y la grasa por nueve y te da el contenido calórico. O sea que sí tiene mucha energía. Pero ¿qué energía? ¿Podés usar esa energía o se va a acumular en tu cuerpo? ¿O va a adormecerte en vez de energizarte? Con la misma lógica, si para vender más tienen que hacer un alimento más dulce, más colorido, más salado, lo van a hacer. Es lo que han venido haciendo en los últimos años: agregar más azúcar, más grasas, más sal y más hidratos de carbono, más harinas blancas: ingredientes baratos y adictivos».

En una publicación de la Universidad de Yale titulada *Los peligros de ignorar la historia: la industria tabacalera jugó sucio y millones murieron*. ¿Cuán similar es la industria alimentaria?, se realiza un paralelismo detallado de las tácticas empleadas por ambos sectores para ejercer presión y silenciar los efectos de sus productos: instalar ejecutivos suyos en altos cargos, comprar opiniones de políticos haciendo generosos aportes de campaña, difamar a los científicos que intentan comunicar los daños de los productos sobre la salud, aumentar el marketing y profundizar sus estrategias de seducción, agregar más sustancias adictivas y volver una y otra vez sobre la libertad individual y la libertad de mercado como lo que verdaderamente está en peligro cuando se atacan sus productos.

En esa línea, el estudio cita un diálogo que se generó en una reunión entre productores de tabaco y alimentos en Nabisco: «Una mujer de la audiencia le preguntó al presidente de la compañía Charles Harper si le molestaría que hubiera personas fumando junto a sus hijos y sus nietos, a lo que el señor Harper respondió: “Si los chicos no quieren estar en una habitación fumadora... pueden irse”. Y la mujer respondió: “Un bebé no puede abandonar la habitación”. A lo que el señor Harper preguntó: “¿En algún momento empiezan a gatear, no es cierto? Y después empiezan a caminar”».

La responsabilidad y las fallas siempre están en el individuo. Ya sea si es una persona expuesta al tabaco o si es una rosarina de 20 años que quiere adelgazar.

«No se puede pretender que la industria haga cambios a no ser que se la fuerce a ello o que en ello encuentre alguna forma de hacer marketing o la manera de generar otro negocio»: Patricia Aguirre realizó trabajos dentro del Ministerio de Salud y conoce perfectamente esa mesa chica que tiene a la libertad de mercado sentada en la cabecera. «A la industria se la puede obligar con regulaciones. Para eso hay otras instituciones que no tienen que tener como lógica la ganancia sino el bien común, la búsqueda de la verdad. Si es por la industria, las empresas venden y la enfermedad la banca el individuo con su padecimiento y el sistema social con los gastos en hospital público, con las horas perdidas de esas personas que no pueden atender a sus familias ni asistir a su trabajo».

¿Y cómo se fuerza a la industria? ¿Es posible eso en este país?

«Las corporaciones son monstruosas, tienen un poder gigantesco y no quieren cambiar porque les está saliendo todo bien», dice Aguirre antes de reflejarlo en uno de los casos que le tocó vivir. «Hace unos años había en el Ministerio una comisión para la reducción de la sal: una sustancia que se usa desmedidamente y genera serios daños a la salud. En ese contexto, las discusiones, que teníamos junto con la industria, estaban orientadas a disminuir el sodio en los alimentos procesados (de donde obtenemos la mayoría del sodio). En paralelo a eso teníamos otro

frente: estábamos elaborando estrategias para disminuir la anemia. La necesidad era agregar hierro a algún alimento que todavía no habíamos definido. Hay que tener en cuenta que se trata de discusiones enormes donde estás sentado con gente que sabe: la Academia Nacional de Medicina, la Universidad de Buenos Aires, la carrera de Nutrición, la bibliografía internacional, los contadores. “¿Incluirlo en la leche?”, “¿Por qué en la leche?”, “Porque la anemia se da mucho en los niños más chiquitos que no comen todavía bife y toman leche”. “¿Y la leche materna? Si a la madre le damos leche con hierro, la calidad de leche de esa madre va a ser más rica en hierro”. “Pero nuestro problema no es cuando los chicos son amamantados sino con los que están iniciando su alimentación complementaria”. A eso le siguió la pregunta sobre con qué se va a fortificar. “¿Con sulfato ferroso?”, “¿Con biosulfato férrico? Porque hay muchas formas del hierro, ¿cuál es aquella que al metabolismo humano le permite la mayor absorción?”. Vos estás metiendo algo en la panza de esos nenes, tenés que garantizar que sea bueno. Tenés una responsabilidad. No todas las moléculas de hierro son iguales. De una forma se metaboliza un 10 por ciento. De otra, un 30 por ciento».

«La cuestión es que en medio de esas discusiones aparece *El Señor Sal*, que sin decir nada de repente anuncia: “Fortificamos la sal y luchamos contra la anemia”. ¡Una incoherencia que no se ha visto nunca! La sal como vehículo de fortificación en medio de la búsqueda de que las personas coman menos sal es una estupidez extrema. Se supone que queremos que los chicos no coman sal, y los bebés menos. Un anuncio como ése induce a la mamá al error. Si vos le decís: con esta sal luchás contra la anemia, la mamá tiende a ponerle más sal a la comida. Encima fueron más allá: porque si ya era una estupidez fortificar la sal, los tipos la fortificaron con pirofosfato férrico, cuya absorción en el organismo humano es ínfima. No la fortificaron con sulfato ferroso porque era más caro aunque, por supuesto, a la nueva sal la cobraron tres veces más».

«Ése es el comportamiento del mercado: perverso con la salud, pero legítimo con sus propios valores».

Patricia todavía se exalta cuando recuerda hasta dónde llegó la discusión sobre la libertad de mercado y cómo se permitió que la sal con hierro entrara a los supermercados acompañada de toda su campaña engañosa. «Es así todo el tiempo. ¿Por qué? Porque legítimamente nuestra cultura le ha dado estas atribuciones a la industria: los alimentos son buenos para vender y no necesariamente buenos para comer. Esto lo decía Marvin Harris en los ochenta y con el correr de las décadas es cada vez peor».

¿Cómo forzar la ética en la industria? Así se tituló una nota de opinión del New York Times de marzo de 2013. Su autor era nada menos que Michael Mudd: ex vicepresidente de Kraft que en medio esta polémica que gira en torno a los efectos colaterales que trae aparejado comer, se despachó con una confesión inimaginable unos pocos años atrás. «Yo fui parte del negocio de la comida y las bebidas por más de veinte años (y vi cómo) a medida que la talla de las cinturas aumentaba, la industria se refugiaba en muchas causas y usaba argumentos para justificar por qué no tenía que cambiar lo que vendía y cómo lo vendía —escribió—. Pero la industria sabe cuáles pueden ser las consecuencias de sus acciones. Las compañías de alimentos procesados emplean una flota de doctores en nutrición y científicos: la conexión entre el consumo de calorías y el aumento de peso para ellos es obvio».

Los ejecutivos que dirigen estas compañías suelen decir que ellos no crean demandas sino que se dedican a satisfacerla. «Les estamos dando a las personas lo que las personas quieren. No les estamos poniendo un revolver en su cabeza». Pero nada puede estar más lejos de la verdad. En los últimos años todos los esfuerzos de la industria se volcaron a aumentar la cantidad de ocasiones para comer en las que las personas están conminadas a ser autoindulgentes con lo que comen y en la cantidad que lo hacen.

Incluso a medida que iba aumentando la conciencia sobre las consecuencias en la salud de las personas, la industria continuó enfatizando la oferta y aumentando la cantidad de ingredientes

poco saludables que maximizaban el sabor, la vida útil y la ganancia.

La industria siempre intentará camuflarse como una de las causas del aumento de la obesidad. Al igual que la Asociación Nacional del Rifle, que apunta a los problemas mentales o a la violencia de los videojuegos para desviar la atención (cuando en Estados Unidos se produce una masacre), ellos se regodean en la actividad física, y claro, los videojuegos. No deberíamos caer en eso.

Es obvio que la industria no va a cargar contra sí misma. Es simple: los cambios deben ser forzados, mediante la presión de los consumidores, de la prensa, de regulación y legislación. Sólo así las compañías van a apuntar a alguna versión *mejor* para vos de sus productos tradicionales o van a lanzar paquetes más pequeños para demostrar que ofrecen opciones. Pero, si se las deja a sus anchas, la industria sólo se va a concentrar en vender su problemática línea de productos.

En Argentina, todavía nadie advierte siquiera sobre los riesgos de la sal con hierro.

7. Había vez una solución que nos empeoró la vida

Nuestra forma de comer requiere un cambio, pero hay que tener cuidado. La situación, que parece única, ya estuvo muy cerca de este punto. Y fueron, justamente, aquella preocupación social y gubernamental en acción lo que de algún modo nos terminó trayendo hasta el presente.

Otra vez fines de los sesenta, comienzos de los setenta: los norteamericanos detectan con gran preocupación un aumento en las enfermedades cardiovasculares en su país, y encargan estudios a fin de determinar las causas. Entre ellos, un grupo de epidemiólogos acercó una explicación que hallaron luego de seis años de estudio en siete países del mundo: las sociedades con más enfermedades cardíacas eran, según los resultados, aquéllas que tenían un consumo de grasas más elevado. La conclusión derivaba en que la ingesta de grasa era igual al aumento del colesterol, que a su vez era igual al aumento de riesgo cardiovascular.

El descubrimiento dio la vuelta al mundo, aunque en ese momento las acusaciones no señalaban a la industria sino a las mujeres que, guiadas por recetas de época como las que acá popularizó Blanca Cota (llenas de manteca, huevos y crema) estaban tapándole las arterias a sus maridos, a sus hijos y a ellas mismas.

Habían sido años y años de una cocina que estaban comandando a la humanidad hacia el desastre. O eso decían los médicos con sus estudios en la mano: que las recetas de la abuela eran asesinas.

Sobre la base de esa teoría amparada por Estados Unidos, se diseñó un programa basado en la eliminación de grasas que debía llevar a mejorar la salud de toda la sociedad. El desafío que planteaban era bajar la ingesta de grasas, sobre todo las de origen animal, cerca de un 40 por ciento.

En ese contexto, se difundieron grasas alternativas como la margarina y ocuparon un lugar central los carbohidratos, sobre todo el azúcar: porque con algo había que reemplazar el sabor perdido en la reducción de grasa.

La campaña fue, globalmente, un éxito. Sobre todo en hacerles entender a las personas que no sabían qué hacían cuando cocinaban y cuando comían. ¿Y quiénes eran los que sí sabían, quiénes los depositarios de la fórmula exacta que combina alimentación y salud? Los científicos, por supuesto. Y detrás de ellos, la industria alimentaria, que los financiaba, que pagaba los laboratorios, las investigaciones, las campañas para concientizar sobre los peligros de la grasa animal y el riesgo cardiovascular.

Pero con los años, la verdad resultó ser otra. Aplicada la teoría a rajatabla, las muertes por enfermedades cardíacas habían disminuido, pero no el número de pacientes cardíacos (algo similar

ocurre con muchos tipos de cáncer donde la sobrevivida es cada vez mayor pero los enfermos son cada vez más). Para peor, los índices de obesidad empezaron una curva ascendente que trepó del 10 por ciento de la población a esta pandemia que hoy alcanza a más del 50 por ciento.

¿Dónde estaba la falla? ¿Realmente las grasas eran tan malas? Si nuestras células, nuestro cerebro, tienen grasa como componente esencial, ¿no habría que repensar el efecto de eliminarla de la dieta tan abruptamente? Y qué sucedía con los carbohidratos, ¿eran todos tan buenos?

Los estudios que fácilmente habían logrado asociar el consumo de grasas con las enfermedades cardíacas habían pasado por alto cuestiones fundamentales. Por ejemplo, que el alto consumo de grasas de Occidente nunca había venido solo sino acompañado de una serie de hábitos como la falta de ejercicio, el tabaquismo y el alto consumo de alcohol. Para peor, los estudios nunca tomaron en cuenta que quien come mucho de algo deja de comer otras cosas: mucho de carnes es igual a poco de pescado o de frutas y verduras, por ejemplo.

Los científicos de entonces tampoco habían tenido en cuenta que el colesterol no es *el colesterol* sino al menos dos colesteroles bien diferentes: HDL o colesterol malo (que densifica la sangre provocando problemas cardiovasculares) y LDL o colesterol bueno (que fluidifica la sangre contrarrestandolo). O sea: algo *sin colesterol*, podría ni siquiera ser bueno porque el cuerpo necesita LDL para funcionar bien.

Las grasas no podían ser tomadas como *las grasas*, ni las calorías como *las calorías*. ¿Son lo mismo las calorías de una banana que las de una barrita de cereal llena de granos refinados y azúcar o aspartamo?

En ese sentido, las peores grasas resultaron no ser las animales sino las grasas trans: justamente las que habían incluido a la dieta mediante el aceite vegetal hidrogenado, con el propósito de mejorar la salud de la población.

Con respecto a las grasas animales —también llamadas grasas saturadas—, lo importante parece hoy no tanto eliminarlas sino consumirlas en una cantidad de 1 en 4 con respecto a las grasas insaturadas que provienen de otras fuentes como el pescado, algunas semillas, el aceite de oliva. Omega 6 y Omega 3, colesterol malo y colesterol bueno. Equilibrio por sobre todo.

Los carbohidratos tampoco podían presentarse juntos ocupando el mismo nivel dentro de nuestras necesidades. Los científicos hoy lo saben: no es lo mismo para el organismo una papa que una hogaza de pan blanco o un té con azúcar. Pero entonces no era tan claro y para cuando estas salvedades aparecieron la confusión alrededor de la dieta era tal que por supuesto nadie sabía qué era bueno y qué no. Y mucho menos por dónde había que empezar a corregir.

No sólo la clasificación de los alimentos (que terminarían dibujándose en una pirámide que todavía se difunde como si tuviera mayor consenso que los intereses de la industria que la patrocinaron) era un fraude, los animales de granja que habían sido rediseñados para ser cada vez más magros habían perdido el equilibrio natural que tienen entre el Omega 3 y el Omega 6, al igual que todos sus subproductos como los huevos y la leche. Pero mientras la ciencia se debatía, la industria ya conquistaba campos, góndolas y consumidores. La palabra diet se imprimía con fruición al mismo tiempo que un montón de nueva comida industrial altamente procesada y sin colesterol había ampliado el negocio hacia algo nunca antes visto.

Los resultados de nuevos estudios científicos más complejos que vendrían a contradecir esos primeros ya no parecían poder detener la maquinaria de la industria alimentaria.

«Lo peor que hemos hecho es quitar las grasas para aumentar la cantidad de azúcar», dice Lusting en su libro *Azúcar: la verdad amarga* donde analiza los efectos no sólo del azúcar, sino de otro edulzante mucho peor: el jarabe de maíz de alta fructosa.

El jarabe de maíz de alta fructosa es una sustancia a la que nadie estaba expuesto antes de la revolución de los monocultivos transgénicos, que llevó a esta superproducción de cosas que parecen comida y que hay que incluir en algún lado. El maíz es en Estados Unidos lo que la soja en Argentina. En ese país hay suficiente maíz como para exportar, darle de comer a sus billones de

animales, meterlo en forma de biocombustible a los autos y las máquinas y al mismo tiempo hacer este tipo de sustancia (fructosa) que Lusting —y un tendal cada vez más grande de médicos preocupados— considera peor que el azúcar: «ni calorías vacías ni nada por el estilo: lisa y llanamente, un veneno».

«El jarabe de maíz de alta fructosa es más dulce que el azúcar y su producción cuesta la mitad, lo que ha permitido mezclarla en casi cualquier producto: jugos, gaseosas, hamburguesas, pan, ketchup, postres infantiles. Estamos siendo envenenados por esta sustancia que ha sido subrepticamente introducida en todos los alimentos procesados y en los jugos sintéticos, que, a su vez, han aumentado su consumo exponencialmente en los últimos años».

(Antes de seguir en la explicación de Lusting, una aclaración: El Departamento de Alimentación y Dietética del Hospital de Clínicas de nuestro país lanzó en 2012 su propia cruzada contra el jarabe de maíz en la que alerta que Argentina está séptima entre los países del mundo que más consumen esa sustancia. Y a medida que se asientan más compañías y cadenas de comida extranjeras más expuestos quedamos).

¿Por qué el jarabe de maíz de alta fructosa es tan dañino?

Por varios motivos. Por un lado, la fructosa (que en la naturaleza ofrece en dosis mínimas en la fruta) disminuye la sensibilidad del organismo a la insulina, volviéndolo insulino resistente, lo que lo predispone a la diabetes. Por el otro, actúa sobre el organismo anulando la capacidad del cerebro de producir una señal de saciedad (anulando la leptina). Biológicamente nada nos dice «basta, comiste demasiado».

Como el éxtasis a la música electrónica, esta sustancia es una droga absolutamente funcional al consumo desmedido de comida.

Pero además, recientemente se ha demostrado que el jarabe de maíz de alta fructosa es metabolizado por el hígado, como si fuera alcohol, generando una serie de males que van de hipertensión, pancreatitis y disfunción hepática a infarto del miocardio, alteración del metabolismo y obesidad.

Por si fuera poco, la placenta es permeable a la sustancia, lo que tiene como consecuencia el nacimiento de bebés programados para estar antojados de fructosa (un antojo que sacian muy bien muchísimas fórmulas de leche maternizada): un deseo que comandará sus vidas hacia la dependencia.

Si bien el jarabe de maíz de alta fructosa está muy ligado al aumento de peso, también está presente en muchos alimentos light o etiquetados como «sin azúcar» lo que nos lleva inmediatamente a otra cuestión importante para desentrañar la confusión en la que estamos embarcados: qué nos venden las empresas por saludables. ¿Qué da Kraft, por ejemplo, que de 2005 a 2012 ha lanzado 5000 productos en esa línea? ¿Realmente agregó a las góndolas esa cantidad de nuevas y mejores opciones?

Entre los productos etiquetados como sanos que podemos comprar hay yogures que equilibran el metabolismo enlentecido a causa de la comida sin fibras que se nos ofrece, y jugos dietéticos con un 2 por ciento de jugo de fruta en su fórmula pero un montón de vitaminas, minerales, y antioxidantes sintéticos incorporados. También opciones naturales de los productos de siempre. En esa línea vienen trabajando Pepsi y Coca Cola que —alertados por la ida en masa de clientes que no quería seguir consumiendo cantidades siderales de azúcar y jarabe de maíz en sus bebidas, pero que tampoco encontraban una opción en los endulzantes químicos que les ofrecían como reemplazo— se pusieron a investigar una planta medicinal que los guaraníes utilizan hace 1500 años: la stevia. Lo que hicieron con la planta fue estudiarla, aislar las partes que les servía y lanzar dos nuevos endulzantes: PureVia, la stevia de Pepsi y Truvia, la de Coca Cola desarrollada por Cargill. ¿El resultado? Una mezcla de esas partes de stevia (que ahora proviene de monocultivos que nada tiene que ver con su origen tradicional), un poco de eritriol (un alcohol de azúcar que sí tiene efectos secundarios, sobre todo estomacales) y otros dulces según la línea que

necesiten desarrollar. Coca Cola Life, que se presentó en Argentina en julio de 2013, es producto de esas investigaciones: una gaseosa que se promociona como endulzada con stevia y azúcar (un dato curioso teniendo en cuenta que la stevia por sí sola es al menos 200 veces más dulce que el polvito blanco), y que termina dejando a sus consumidores ante una conveniente confusión.

El supermercado es una selva oscura y no dejarse engañar es cada vez más difícil. Se puede tomar el caso de los productos Granix, por ejemplo. Uno lo compra esperando una maravilla integral, pero alcanza con leer las etiquetas para encontrar que no usan grasas animales pero sí aceite de palma, una sustancia cargada de grasas saturadas; más una cantidad de sal, azúcar, jarabe de maíz, colorantes y conservantes artificiales que nadie imagina terminará consumiendo.

«Esta sociedad de consumo es cruel y opera sobre los cuerpos de las personas dominándolos y masacrándolos», resume Aguirre. «Porque los niveles de enfermedad inducidos por nuestro modo de vida han pasado a ser los principales problemas de salud en el mundo y eso es lamentable».

Finalmente, esta entronización de un sistema experto que todo lo sabe, todo lo investiga, todo lo etiqueta científicamente, sólo es posible gracias a su reverso: la desvalorización absoluta de la experiencia doméstica, o su adueñamiento por parte del mercado: «El uso social de los alimentos es múltiple y riquísimo: la mesa todavía es más importante socialmente que Facebook —dice Aguirre—. Y la industria lo sabe y se adueña de esos universos utilizándolos en la publicidad. Alcanza con mirar las propagandas sobre comida: ellos saben que a través de un alimento se seduce, se cura, se premia o se castiga, se muestra el lugar que cada uno ocupa en la estructura social, se define una identidad, se miente, se transmite la pertenencia a un grupo y a la vez la separación con respecto a otro. ¿Y qué se está haciendo actualmente con todo eso? Dominarlo, estandarizarlo, controlarlo. La estandarización industrial, la homogeneización del gusto y las preferencias no van a crear variedad más allá de los nichos de mercado: mientras que una comida casera siempre es diferente, la industria nos enseña que la mayonesa es eso que ellos ofrecen. El pan es así. Algo saludable, es esto otro. Todo atenta contra las diferencias. Y en este camino no sólo se pierde salud, se pierde un capital cultural muy importante».

Lo asombroso es que el caso más extraordinario con el que se puede graficar más acabadamente qué quiere decir la industria al poder, no se encuentra en un quiosco de golosinas o una góndola de envasados, sino en un plato simple, neto y sofisticado que pretende reivindicar la diversidad cultural de nuestra época.

8. Gobernar la felicidad

En este catálogo homogéneo y acultural donde los alimentos fueron sustituidos por las ideas que nos venden de ellos, donde lograron convencernos de que lo que comemos es lo que nos dicen que estamos comiendo, y que la industria también puede contribuir a mejorarnos la salud, hay una comida que sin dudas simboliza mejor que ninguna otra el paradigma del siglo XXI: el sushi.

Hecho exclusivamente por manos expertas, práctico, sobrio pero glamoroso, aparentemente saludable, discreto y con raíces *étnicas* que lograron adaptarse hasta volverse cosmopolitas, el sushi parece un álter ego gastronómico de cualquier producto Apple. Por si le faltara algo, su significado etimológico esconde una intención emblemática: «Gobernar la felicidad».

El sushi fue *descubierto* por hombres de negocios que viajaban a un Japón cada vez más próspero y abierto al mundo vía Nueva York, cerca de los años ochenta, y en ese formato fue importado: comida exótica para trasladarse a través de los sentidos a un país inimaginable.

Era un alimento codiciado y extraño, para sibaritas y personas de mundo. Pero la originalidad no duró demasiado. Las raíces asiáticas del sushi fueron amputadas y todos sus

atributos gastronómicos occidentalizados hasta lo imposible. En pocos años el sushi tuvo más sal, grasa y azúcar que la imaginable, hasta llegar a este plato de 800 calorías promedio que comemos hoy.

Nuestro sushi actual tiene un arroz considerablemente más pegajoso y dulce que el original (tiene azúcar, un ingrediente que los japoneses desprecian en su dieta) y a la vez más sal que lo que tenía (una porción de sushi brinda tres cuartas partes del sodio diario recomendado). Además, sus piezas más famosas tienen queso philadelphia (una metonimia del queso blanco de Kraft Food que los japoneses no usan en su cocina pero que le agrega ese sabor conocido que todos buscamos y una nada desestimable dosis de grasas trans). Y finalmente, la estrella de todos los *rolls* de masas: salmón rosado: un pescado que sabe a pescado lo justo y necesario y ostenta un color que perfectamente podría revestir las paredes de esa felicidad que nos promete gobernar, pero que esconde un detrás de escena inimaginable, al igual que todas las comidas que se consumen desafortunadamente en el planeta.

La tendencia popularizar el salmón —antes un producto Premium— y volverlo una alternativa a la carne, fue abrupta: en los noventa McDonald's Noruega presentó un combo de McSalmón, mientras en Estados Unidos entraba en básicamente cualquier cosa que lo pudiera tener entre sus ingredientes pescado. En Argentina, como en casi toda América Latina, la tendencia populista tardó un poco más en llegar, y el salmón mantuvo un tiempo su perfil exclusivo. Pero con el nuevo milenio, la bonanza del modelo empezó a extender la oferta del pescado en más y más restaurantes, como ingrediente de más y más platos. A las cartas llegaron las ensaladas con salmón, las pastas con salmón, los bagels de salmón y empezaron a multiplicarse los locales de sushi. En pocos años, sus motos de *delivery* conviven sin sorpresa con las de pizza y helados, y hasta los supermercados chinos venden *rolls* a poco más que un sándwich de jamón y queso.

¿Cómo sucedió? ¿Cómo un pescado esquivo terminó saltando a la mesa de todo el mundo?

Si hasta su boom, éste era el camino del salmón:

En el fondo de un río turbulento una hembra elige a un macho para procrear en los últimos días de su vida salvaje. La pareja se encuentra, deja un buen tendal de huevos y muere. La nueva generación de salmones se va haciendo fuerte dentro de un escondite cavado en el fondo del río.

Cuando esos nuevos pececitos (o alevines) están listos, salen de su pozo en la grava y se lanzan al mar, donde vagabundean hasta hacerse adultos.

Cuando sienten llegar la madurez sexual, en un proceso que la ciencia todavía intenta explicarse sin llegar a una única conclusión, los salmones, en soledad, nadan contra la corriente para volver a ese mismo río en el que nacieron. Cada uno atraviesa cientos de kilómetros. Los pocos que sobreviven habrán sido golpeados por las olas y por las rocas; habrán esquivado predadores como osos y pájaros. Y así, un poco lastimados, gestarán una nueva generación de peces raros que siguen despertando admiración y curiosidad entre aquéllos que los estudian, y hoy los recuerdan con cierta nostalgia.

Para un pescador dar con un salmón así, es algo interesante.

Para una flota de barcos pescadores, más aún: el salmón es solitario, lo que vuelve su pesca más compleja que la de los peces que nadan en cardúmenes.

«Los atrapan en las rías chilenas», fue el dato de alguien que trabaja en alta gastronomía hace más de veinte años. ¿Tantos hay? «Muchísimos», fue su respuesta. Pocos días después, la realidad se revelaba distinta, y mucho más cruel: el salmón que comemos no sólo no nada libre del río al mar, sino que —como los pollos y las vacas— apenas se puede mover mientras come quemando las horas para volverse carne.

Lo cierto, sí, es que para ir en busca del salmón rosado (y sin dudas para terminar de entender por qué el sushi es una alegoría perfecta de todo lo que el sistema de producción de alimentos es y pretende ser) hay que ir a Chile, más precisamente a Chiloé.

9. *Capitalismo de importación*

De no ser por el frío húmedo que llega del mar en invierno y cala los huesos, Chiloé tienen una belleza natural tan magnífica que podría ser una de las versiones del paraíso. Sus playas pedregosas contrastan con el horizonte verde esmeralda de sus laderas y cerca de la costa, al ruido de los autos los tapa el sonido de las olas rompiendo en la orilla.

La imagen más famosa de ese lugar siguen siendo los palafitos que trazan la arquitectura de algunos poblados: casitas de colores que parecen flotar sobre sus aguas quietas. Gaviotas blancas que surcan los cielos. Y todo lo demás que vuelve entrañable un lugar pesquero.

Pero la realidad de su población está lejísima de ser idílica. Porque en aquellas playas que no salen en las carpetas de turismo, o tierra adentro, donde el mar es ríos y riachos y todavía sobreviven los descendientes de los campesinos que redibujaron la geografía de selva valdiviana volviéndola tierra agrícola y ganadera de subsistencia, lo que abunda ahora es una pobreza de miseria que contrasta brutalmente con la vida humilde que llevaban las mismas personas hace unos pocos años.

Todo fue más o menos así: imaginen un lugar donde después de la conquista española, de la lucha por las tierras y de la marginación, los pueblos originarios de la zona, en su mayoría mapuches williches y pastores y campesinos, consiguieron configurar una cultura particular de sobrevivientes al margen de la modernidad y sus antojos. Una comunidad de trabajo duro pero de sólido espíritu comunitario. Un caso de disertación para quienes no conciben que haya más que una forma de civilización en América: los chilotas —dicen los estudios antropológicos que se hicieron en la zona— eran personas conversadoras y festivas que sabían hacer de cada jornada una excusa para el baile.

Pero a fines de los ochenta, poco antes de la restitución democrática, la industria salmonera desembarcó en la región y todo eso empezó a cambiar, hasta sufrir una metamorfosis radical que se precipitó en los noventa.

Como si se tratara de un experimento, la modernidad, con sus compañías multinacionales, irrumpió en una tierra virgen de capitalismo y la destrozaron social, cultural y ambientalmente. La llevó, sin beneficios perdurables, a un estado de miseria liso y llano.

Las primeras empresas llegaron hace treinta años de Noruega —donde la salmonicultura se practicaba con éxitos y fracasos— y se instalaron con grandes promesas: traerían trabajo, un sistema de producción de alimentos (pescados) más simple, y una solución al problema de sobreexplotación pesquera que empezaba a saldar sus cuentas con el planeta. No se trataba de contratar pescadores para salir a hacerse de pescado. Se trataba de encerrar peces en grandes jaulas ubicadas en el mar, engordarlos y cosecharlos, como si fueran tomates.

En Chile (un país altamente pesquero que, al igual que nosotros, casi no come pescado) celebraron la propuesta. Muchos pescadores abandonaron sus redes y, con el negocio creciendo a un ritmo del 15 por ciento anual, miles de campesinos se mudaron a los bordes urbanos para convertirse en el batallón de obreros que las fábricas necesitaban.

Alejandro Salinas ahora vive en Santiago de Chile, pero hasta hace un tiempo era director del Observatorio Laboral y Ambiental de Chiloé, donde trabajó por más de cuatro años con los sindicatos del lugar. Con ese hablar veloz que tienen los chilenos, Alejandro tiene una rapidez admirable para ser siempre muy cauto y por momentos un tanto evasivo al momento de hablar mal de la industria, pero no deja de hacer hincapié en el efecto devastador que tuvo el nuevo sistema social que trajo la llegada de la salmonicultura: «Para resumir, puedo decir que se perdió el intercambio solidario y se desmembraron las familias, y eso se explica por la nueva relación que se estableció con el dinero».

En Chiloé, cuenta Salinas, con sus campesinos semianalfabetos convertidos de golpe en seres urbanos, se vivieron todos los fenómenos de la posmodernidad atomizados en menos de diez años. Las mujeres salieron a trabajar. Los hijos empezaron a pasar gran parte de su tiempo al cuidado de casas cunas. Los hombres se volvieron más machistas y violentos. Finalmente las parejas se divorciaron y por separado hubo muchos que fueron a ahogar sus penas a los bares. El combo de drogas y prostitución apareció con fuerza en algunos barrios: hubo empresarios que importaron prostitutas de Colombia: mujeres que luego terminaron mostrándoles qué podrían hacer a las chilotas cuando quedaran desempleadas.

El de Chiloé tierra adentro, era (es) un desastre cultural que creció en proporción a la dependencia cada vez mayor del país al esplendor gastronómico que el mundo disfrutaba con *wasabi* y salsa de soja.

10. *Inventando el salmón chileno*

El sushi, con sus algas y arroz japoneses, su queso crema norteamericano y su salmón chileno (...), le digo a Juan Carlos Cárdenas mientras le explico por qué quiero hablar con él.

Pero lo primero que responde es algo absolutamente inesperado: «¡Ojo que el salmón, chileno no es!».

¿Cómo que no? ¿El salmón chileno no es chileno?

«El salmón chileno es tan chileno como los elefantes», dice.

Juan Carlos Cárdenas es *la* persona para hablar sobre el salmón y las salmoneras. Hombre robusto y acelerado, gracioso también, tiene un ímpetu arrollador y un entusiasmo envidiable. Si bien estudió para veterinario, hace muchísimos años que tiene el corazón y el trabajo puesto en el activismo mar adentro. Participó de cuanto comité y programa hubo sobre preservación y estudios marinos, y de la mayoría de los grupos sociales vinculados al mar. Fue el encargado de la campaña de ecología oceánica de Greenpeace Latinoamérica y con todo ese expertise, creó el Centro Ecoceanos, una fortísima organización ciudadana y autónoma con campañas que resonaron en todo el mundo. Cárdenas ha llevado a juicio a varias salmoneras y ha viajado varias veces para enfrentar a los dueños de las grandes empresas que operan en Chile pero residen bien lejos de su país. Cada dos por tres asesora a la gente de la FAO y ha participado en acuerdos y comisiones de todo el mundo.

Y ahora se ríe y vuelve a insistir, con más lujo de detalles:

«El salmón rosado es una especie exótica introducida en Chile. No es un pescado chileno».

Una especie exótica que trajo una experiencia exótica que, ahora, está en todos lados: en los mercados callejeros de Puerto Montt donde lo venden entero y recién pescado; en la basura tirada por ahí (en paquetes de comida de salmón, pedazos de redes salidos de las jaulas, productos de limpieza); en la vida de los chilotas que prácticamente se dividen entre quienes trabajan en la industria salmonera y quienes están desocupados por culpa de ella.

Aunque hace cincuenta años nadie en la zona sabía qué era un salmón, hoy, es una presencia acechante y hasta aterradora: las playas vacías huelen a pescado y las aguas, que vistas de arriba parecen campos parcelados en círculos y cuadrados rodeados por muelles y boyas, contienen millones de salmones encerrados frente a sus costas.

La zona vive y malvive del salmón. El salmón signa sus tragedias (si hay que señalar un hito trágico en su historia reciente, los chilotas no dudan en hablar de la aparición del virus de anemia infecciosa que casi acaba con los salmones cuatro años atrás). Y el salmón también puebla la esperanza de un futuro próspero donde, claro, también debería haber mucho de ese pez, antesala del

único dinero que les llega.

«Así como lo escuchas: la idea del salmón chileno es hija de una campaña exitosa promovida por la industria y el gobierno que nada tiene que ver con la realidad, aunque ya ha logrado forzar a la realidad hasta casi convencerla», dice Cárdenas.

La idea de cultivar peces es casi tan antigua como la humanidad. En una escala pequeñísima comparada con la de ahora, lo hicieron los chinos, los babilónicos, los griegos y los romanos. Pero es hace más o menos cincuenta años cuando los primeros anuncios de colapso marino se hicieron relevantes, que las granjas del mar se volvieron esta gran actividad económica que revienta en Chiloé. Si el mar no iba a dar más peces, iba a haber que producirlos intensivamente.

De la mano de países pesqueros como Noruega, Japón e Inglaterra el estudio de técnicas de fecundación artificial de 1800 se perfeccionó, el engorde de ejemplares aumentó en cantidad y en velocidad, y el salmón (ese pez salvaje que requiere un esfuerzo mucho mayor que cualquier otro) dio la vuelta al globo.

La importación de los primeros ejemplares a Chile es motivo de un debate sin fin entre el gobierno y los empresarios. Y no es una discusión que generen sólo para alardear, sino porque quien se arroge la patriada es quien más poder puede hacer sentir en una mesa de casi 3 mil millones de dólares al año. Pero haya sido de quién haya sido la idea de importarlo, lo importante es que el modelo de negocio y la tecnología es puro invento noruego. De hecho, entre las empresas más importantes radicadas en Chile hay dos gigantes de ese país: Marine Harvest (de capitales privados) y Cermaq (directamente propiedad del Estado de ese país).

Entonces: es de los noruegos de quienes los chilenos tomaron todo lo que saben. Incluido, lo que está mal hacer pero igual se hace.

El camino del salmón industrial no cumple un ciclo como el del que nada en el sur del Atlántico o en los fríos mares del norte, sino que los peces realizan un camino lineal que empieza en un pequeño balde instalado en una planta en tierra, próxima a aguas dulces. Allí, cada pareja de reproductores (seleccionados por su tamaño, color y comportamiento a fin de extender la genética solicitada por la industria) es puesta en posición de *largar* todo lo que tienen dentro. Replicando el instante de sincronización necesario para la fecundación, a ambos peces se les extraen sus huevas y espermios a mano: exprimiéndolos sobre ese balde como si fueran mangas de repostería. Enseguida esos machos y hembras (millones) son descartados. ¿Por qué? Porque ya no son color naranja: en el momento de procreación el naranja de sus carnes se muda de lugar: el macho se tiñe para conquistar a la hembra, y la hembra cede sus colores a sus huevos. Así, grises y chamuscados, los flamantes padres salmónes irán a parar al tacho.

Los futuros alevines, por su parte, son preservados en esos baldes, en la semioscuridad, hasta que crezcan y puedan nadar solos. Entonces, son mudados a piletones en donde se los alimenta y se los prepara para su salida a las jaulas en el mar, donde engordarán un buen tiempo más, hasta que les llegue la hora.

¿Problemas de este sistema de crianza intensiva? Muchísimos y de lo más variados.

Cuando las empresas noruegas llegaron a Chile lo hicieron con un gran camino recorrido en el que cosecharon, además de muchos millones de dólares, un amplio prontuario. En Europa se los acusaba de haber generado serios daños ambientales y de atentar contra la salud de su población y la de medio continente. Si bien en el mismo conflicto se encontraban empresas inglesas o escocesas, lo cierto es que las noruegas, líderes indiscutibles en piscifactorías, tenían entre sus planes ensayar la producción en escalas nunca antes vistas. Por eso antes de que se les viniera la noche —con un escándalo regional en ciernes y sin poder seguir expandiendo su negocio con sus propias reglas en una Europa cada vez más sitiada por ambientalistas— los noruegos se lanzaron a colonizar un nuevo océano.

El cultivo de salmónes que implementaron tiene similitudes ideológicas con el cultivo extensivo de soja en nuestro país, y también productivas con la cría de pollos, cerdos y vacas en las

granjas industriales: se produce una sola especie a gran escala en condiciones de hacinamiento. Pero tiene también importantes particularidades: los salmones son peces carnívoros y salvajes y sus jaulas no están adentro de galpones cerrados sino que en medio del mar.

Lo primero que hay que resolver tras la instalación de la planta, es cómo alimentar tantos peces encerrados y deseosos de carne que deben crecer lo más rápido posible para que el negocio sea rentable. En la dieta que requiere el sistema de confinamiento, para hacer un kilo de salmón hacen falta alrededor de cinco kilos de otras especies. Y esto es importante repetirlo: son cinco kilos de pescado silvestre que podrían alimentar a diez personas para hacer un kilo de exótico pescado industrial con el que comen dos.

Chile es el quinto país pesquero del mundo. En las 200 millas que le corresponden como zona económica exclusiva, la riqueza de sus aguas se compone por una vasta fauna entre las que hay enormes cardúmenes de jurel, sardinas y anchovetas, de los que hasta hace un tiempo no sólo se valían los pescadores, sino que servían de alimento para otras especies como los mamíferos marinos. Hoy esos cardúmenes son casi exclusivamente comida de salmón. Extrayendo de los peces su aceite y haciendo harina de pescado, se arman *pellets*, bocaditos parecidos a los que comen los perros y los cerdos, pero con sabor a mar.

«Para darse una idea de los volúmenes que maneja esa pesca desde que se instaló la salmonicultura —cuenta Cárdenas— se puede tomar por ejemplo el jurel. En 1994, la captura oficial de esa especie era de 4 millones y medio de toneladas por año, a la que había que sumar un 80 por ciento de pesca ilegal que no se registraba. Esto quiere decir que había una captura de más de 6 millones de toneladas al año. En 2011 las capturas bajaron a 315 mil toneladas». También explica que lo que queda sin pescar, está en estado crítico: si en 1995 se estimaba que había más de 25 millones de toneladas de jureles nadando cerca de Chile, hoy las estimaciones científicas más optimistas aseguran que no quedan más de 5 millones. Lo que quiere decir que en trece años de alimentar salmones se acabaron 20 millones de toneladas que no se están recuperando. Un número bastante poco sustentable, para hablar en los mismos términos que habla la industria.

«Y no hay nadie en el poder que esté planteando algún modo de recuperación, más bien todo lo contrario —asegura Cárdenas—. La industria pesquera en Chile está controlada por siete familias que tienen el 95 por ciento de los permisos de pesca y explotan el recurso como si fuera una mina. Sacan todo lo que pueden y lo venden a las salmoneras o lo exportan. Los pescadores artesanales, los únicos que realmente ven colapsar sus vidas si colapsa el mar, han quedado con un magro 5 por ciento de costa que, como no les alcanza, los está llevando a migrar a zonas cada vez más australes. Así están dadas las cosas por aquí: si uno quiere salir a pescar tiene que ir a comprar acciones a la Bolsa».

Sacando de lado la tragedia que puede significar el vaciamiento de los mares, lo que preocupa a la industria es qué le darán de comer a los salmones cuando ya no queden peces en el mar. La escasez es tan grande que hasta tiene nombre propio: *La crisis del nuevo aceite* (oil, aceite y también petróleo en inglés) o *la crisis del aceite azul* (blue oil, petróleo azul) es como se llama a esta loca carrera por conseguir insumos para los salmones.

Así, tal como sucede con el petróleo, mientras los recursos se agotan, se prueban alternativas que provienen de la grandilocuente cosecha agrícola. Y una de ellas es alimentar a los peces como si fueran cerdos, vacas, pollos, soja o maíz. Otra vez: alimentar animales con granos, pasando por encima de sus instintos y su biología.

El segundo punto álgido es —al igual que en toda producción animal intensiva— cómo mantener sanos a peces que naturalmente tienen una inmensidad para moverse pero en sus jaulas están confinados a nadar durante toda su vida en espacios no más grandes que un bidet.

Si en Europa los salmones ya andaban todos apretujados, en las granjas chilenas el hacinamiento llegó a condiciones pasmosas: inspecciones hallaron que en instalaciones habilitadas para 250 mil peces habían hasta un millón.

Para que resistan esas condiciones, a los peces no sólo se los vacuna, sino que en su comida también se incorporan antibióticos preventivos que ingieren durante toda su vida. Y acá aparece otra muestra de doble estándar noruego: mientras que en ese país, luego de amplios debates y grandes denuncias, la variedad de antibióticos permitidos llega a tres tipos, en Chile esa lista se extiende a doce.

«El volumen de antibióticos que se emplea en Chile es 600 veces mayor que el que se utiliza en Noruega —enfatisa Cárdenas—. Y ésta es una de las mayores denuncias que se hacen en relación con la salud de los consumidores: cuando existen situaciones de crisis, la industria no respeta ningún periodo de carencia (deberían dejar de darle antibióticos al pez un mes antes de la faena, de forma tal que su organismo elimine los residuos). Cuando hay situaciones de crisis, rápidamente las compañías sacrifican los peces no importa en qué momento se encuentren. Por lo tanto, esas producciones tienen altos niveles de antibióticos, fundamentalmente de quinolonas».

Hasta hace un tiempo las quinolonas eran drogas muy efectivas para combatir bacterias multirresistentes como *Escherichia coli* o salmonella. Pero fue tan grande el uso que les dio la industria de alimentos, aplicándola a animales para que sobrevivieran en sus galpones y jaulas sin enfermarse, que terminaron colaborando estrechamente con la evolución acelerada de las bacterias. Por eso, porque ante varios casos esos antibióticos representan la última barrera antes de la muerte, las OMS viene desaconsejando su uso industrial desde 1998.

El doctor Felipe Carrillo trabaja en el New York Medical College, pero nació en Chiloé, y allí vuelve todos los veranos, no a descansar precisamente sino a investigar, y ha compartido sus investigaciones con Cárdenas. «El doctor Carrillo ha podido determinar que en el hospital de Canto, capital regional de Chiloé, ha habido un aumento grande en la resistencia bacteriana que afectó a muchos pacientes. Y la única fuente de esta situación son los altos niveles de uso de antibióticos en la producción de salmón».

Aparte de las quinolonas, del resto de los 12 antibióticos que se utilizan en salmonicultura en Chile, alcanza con decir que 8 están prohibidos en Estados Unidos, y 7 en Noruega.

Pero el arsenal químico desatado para que abunde el sushi no termina ahí sino que recién empieza. En palabras de Cárdenas: «Quien come un salmón chileno, se juega a la suerte porque nadie puede saber qué contiene».

Los que sí saben (o al menos fueron alertados en 2004 sobre lo que comen) son los europeos. En un informe publicado en la revista Science con muestras de salmón industrial y salmón salvaje provenientes de todas partes del mundo, un grupo de científicos alertó sobre los riesgos para la salud que tenía el consumo de salmón industrial. Si bien todos los peces tienen algún grado de contaminación química o de metales pesados, por lo contaminado que está el medio ambiente, los hallazgos de este estudio van mucho más allá.

Se buscaban y se encontraron 14 contaminantes organoclorados en cantidades significativamente altas en los salmones de granja de Europa y Estados Unidos. En Chile, por su parte, las concentraciones resultaron elevadas en 6 contaminantes como PCB, dioxinas, Dieldrin y total DDT: todos agrotóxicos y químicos que fueron prohibidos por su peligrosidad hace varios años pero que tienen alta persistencia en el ambiente —como demuestra cada dos por tres su hallazgo en frutas, verduras y leches— y que en los salmones tienen un efecto todavía más concentrado, ya que esos animales son bioacumuladores y biomagnificadores (es decir, que no sólo acumulan tóxicos sino que al ser carnívoros y comerse otros peces con tóxicos, magnifican sus dosis y se las transmiten multiplicadas a su vez a los que se los comen a ellos).

Más allá de la cantidad específica que encontraron de cada contaminante, lo grave es la combinación de todos ellos en un solo plato de comida, algo que ni siquiera ha sido estudiado.

«Este estudio sugiere que el consumo de salmón industrial puede resultar en una bioacumulación con riesgos potenciales para la salud», concluye la publicación. Y, finalmente —y en una toma de posición poco frecuente— basados en un análisis de los estándares de tóxicos

permitidos, los científicos se permiten sugerir que en los casos en los que se encontraron contaminantes en mayor volumen (Europa), más de media comida compuesta por salmón industrial al mes aumentaba los riesgos de contraer cáncer.

La presencia de la bomba bioquímica en los peces no sólo proviene del mar (lo que sí explica por qué en Europa hay más tóxicos que en Sudamérica, porque sus mares están en peores condiciones), sino que guarda estrecha relación con el modo en que se mantienen esas fábricas de pescado, cómo se limpian las jaulas, y de qué manera se contiene la producción —y sus problemas— en un medio como el marino, bastante más difícil de acotar que el terreno.

El medio marino no es un galpón que se puede aislar y desinfectar como un pabellón de enfermos agudos, como se pretende hacer con los galpones de pollos. Su riqueza se basa también en la gran presencia de microorganismos, algas y crustáceos que trabajan como filtradores de suciedad manteniendo el equilibrio. El problema para la industria es que los bichitos se pegan a las redes que hacen de jaulas pudriéndolas hasta romperlas o volviéndolas tan pesadas que se hacen inmanejables. Para evitar que eso suceda generalmente se pintan las jaulas con una pintura a base de cobre llamada *antifouling*. Este producto contamina las aguas y a la vez intoxica a los bivalvos o los moluscos que también comen microorganismos. Un peligro para quien se tiente en Chiloé con un plato de mejillones.

También para combatir parásitos, hongos y bacterias, la industria chilena ha utilizado en varias oportunidades —y pese a la prohibición internacional— de manera ilegal un poderoso colorante llamado Verde Malaquita. Este probado cancerígeno fue hallado dentro de la carne de pescado, en cargamentos decomisados por países que no se consideran tan rigurosos como Singapur.

«¿Y quiere escuchar algo más? ¿Algo bien curioso? —pregunta Cárdenas—. Fijese que en Chiloé casi no hay gatos».

¿Gatos?

«Sí, gatos. ¿Sabe a qué se debe? La cosa es así: todos esos salmones generan una gran cantidad de residuos que se depositan en el fondo del mar, generando alteraciones en las condiciones ambientales: aumento de temperatura del agua y aumento de la luminosidad en los periodos de verano, lo que da un ambiente propicio para las eclosiones de algas que resultan mortales para las personas que consumen moluscos. Periódicamente están ocurriendo casos de contaminación por algas y, entonces las autoridades tienen que cerrar el área y decomisar las producciones de cholos y cholitos con un fuerte impacto para la economía de los pescadores artesanales».

¿Y los gatos?

«Ahí va. Resulta que los pescadores no tenían ningún mecanismo para detectar si aquellos bancos de moluscos estaban o no contaminados. Entonces para chequear usaban gatos. Los subían al bote, le daban de comer los moluscos, y si sobrevivían cinco minutos significaba que no estaba contaminado. Llegó un punto en que los gatos se empezaron a vender. Luego se vendían muy caros. Y más adelante ya no hubo».

No sólo los gatos son sacrificados por esta industria voraz. Otra víctima dentro del reino animal son los lobos marinos. Predadores naturales de los grandes peces y especie protegida al mismo tiempo, estos animales se ven tentados a inmiscuirse entre las redes cada dos por tres. ¿Cómo los ahuyentan? De varias maneras. Las más frecuente es de un escopetazo y que lleguen muertos a las costas. Aunque las empresas lo nieguen, siempre hay hombres armados caminando en los muelles de las piscifactorías.

Otro modo, aún más cruento, es ahogándolos: los empujan con remos y palos, impidiéndoles llegar a la superficie a respirar. También, según cuentan los mismos trabajadores, se intentó que los lobos comieran peces muertos rellenos con veneno, pero no dio resultado. Como tampoco funcionó la increíble idea de rociar las rocas con bencina y dejarlas prendidas fuego para ahuyentarlos.

11. La cultura del trabajo

El cartel está en un lugar estratégico, en medio de la ruta. La foto de un salmón acostado en una especie de camilla, tapado con una mullida toalla de algodón blanco y un antifaz de esos que dan en los *spas* para momentos de relax. Arriba, la leyenda dice: «AQUI-S, la fórmula de Bayer para peces sin estrés».

Es que en Chiloé lo que abunda es la tensión y la angustia tanto adentro como afuera del mar. Pero mientras algunos síntomas de los peces pueden tratarse con tranquilizantes, para otros no hay productos.

Los trabajadores en Chiloé viven atemorizados de perder eso que aprendieron a necesitar: el trabajo remunerado en una fábrica. Tienen miedo de hablar, de quejarse, de contar su historia. Viven perseguidos en un sistema de espionaje constante, donde cualquier confesión es penada con el despido.

Pero las historias igual se filtran e iluminan escenarios desgarradores.

Las plantas de proceso pueden tener entre mil y dos mil empleados cada una; están en los centros urbanos cercanos a Puerto Montt, Quillón y Chochi. Ésos son los lugares donde las mujeres consiguen entrar a trabajar: entre las máquinas de faena, eviscerado y fileteado. Hay mujeres jóvenes y otras más maduras, pero ya casi ninguna tiene rastros del sol y el viento en la mirada. Todos los derechos laborales femeninos conseguidos por la parte más occidental de la humanidad son violados sistemáticamente en estas fábricas. Las empresas legalmente pueden despedir a las embarazadas con autorización de un juez. Si las empleadas logran sortear ese juicio, una vez que nace el hijo, ni dos años llega a tener el chico cuando su madre queda en la calle. «¿Es delito quedar embarazadas? ¿Por qué nos despiden?», preguntó una de esas mujeres durante la audiencia por desafuero maternal en marzo de 2012.

La flexibilización laboral y la terciarización son la base que rige los contratos que las empresas gestionan. Y si bien la realidad de los chilotes es ésa desde que desembarcó la primera fábrica de salmón, la flexibilización fue intensificada a partir de 2007, cuando el virus ISA enfermó la producción de salmón reduciéndola a menos de la mitad.

«Ese virus fue trágico para la región», dice Salinas, refiriéndose a una peste que dejó granjas enteras sin peces.

Para Cárdenas el virus fue el corolario de un desastre anunciado. «Todos los dobles estándares que Noruega aplica en Chile quedaron en evidencia. Si nuestro país se infectó de ese modo fue por las grandes concentraciones de peces que había. En Noruega no puede haber un millón de peces por jaula. ¿Por qué? Porque tienen normas y las respetan. El virus se instaló en Chile porque aquí las empresas pueden hacer lo que quieren. Y si uno va y les pone los papeles sobre la mesa como yo he hecho, lo que responden es que ellos se limitan a cumplir lo que el gobierno chileno les exige».

El ISA produjo verdaderos estragos. Mientras millones de peces anémicos y oscurecidos, con lesiones congestivas y hemorragias en distintos órganos, eran desechados para frenar el contagio, el gobierno anunciaba pérdidas por 5000 millones de dólares. Se despidieron 26 mil trabajadores, y los que quedaron lo hicieron en condiciones de mayor precariedad y menores salarios.

Aparte de la persecución laboral por embarazo, las empleadas de las salmoneras han denunciado despidos por dolencias como tendinitis o hemorragias que devinieron abortos espontáneos.

Los hombres, por su parte, se dividen entre quienes trabajan en proceso y quienes lo hacen en los centros de cultivo. Andar entre las balsas es un trabajo de riesgo que ha puesto a la salmonicultura a la cabeza de los accidentes laborales en Chile. Sólo entre 2005 y 2007 se registraron 42 trabajadores muertos o desaparecidos en el mar.

«Las condiciones en altamar pueden ser muy adversas y eso muchas veces lo pagan los trabajadores con su salud o con su vida», dice Salinas. En medio de un frío helado tienen que recorrer largas distancias para llegar a las jaulas, y el trayecto, que hacen en embarcaciones que no siempre están en las mejores condiciones, puede ser fatal. Luego, los que llegan, tienen que extremar los cuidados al andar entre las jaulas: las enormes estructuras hechas con hierros pueden ser letales para sus resbaladizas botas de goma. Entre las enfermedades más frecuentes hay varios casos de hipotermia, desgarros, fracturas, y tendinitis y artritis por cargar pesos muy grandes.

Pero el podio de la peligrosidad se lo lleva el trabajo bajo el agua. Sin equipos adecuados, en muchos casos ni siquiera con matrícula o buen entrenamiento, los buzos improvisados deben limpiar el fondo de las jaulas, controlar y reparar las redes, sexar a los peces, recolectar a los reproductores y retirar los salmones muertos. Entre tanto subir y bajar la presión les genera serias consecuencias, también llamadas síndrome del *yo-yo*. Los daños van desde la rotura de tímpanos hasta la paraplejia o directamente la muerte. La industria no cuenta ni siquiera con cámaras hiperbáricas para cubrir toda la zona. Por lo tanto el tiempo crucial entre que ocurren los accidentes y se presta atención médica es tiempo muchas veces desperdiciado.

Si bien los trabajadores sociales han pedido una y mil veces que se regule el trabajo de los buzos y que no se les exija que realicen una multiplicidad de tareas, las empresas continúan encomendándoles labores que incluyen la carga de peso abajo del agua, como si fueran máquinas.

«Como verás, la situación en la salmonicultura es una del *far west* donde el sheriff no aparece, o si lo hace es como jefe de uno de los bandidos», dice Cárdenas.

12. El que roba a un ladrón

¿Y en Chile hay conciencia de todo esto o se comen los salmones que producen? «En Chile ha habido más conciencia después del ISA —dice Cárdenas—. Pero de todos modos, históricamente, y en contradicción con ser un país pesquero, se come muy poco pescado. Siete kilos por año es lo que han calculado. Y la alimentación es un gran problema nacional porque el 40 por ciento de los niños de 7 años tiene sobrepeso. Pero la industria pesquera, pesca para exportar y darle de comer a los salmones, y los salmones que se cultivan se usan para alimentar una moda que se extiende en otros países».

En donde sí se come salmón es en Chiloé. Sobre todo salmón robado. «Y hay que destacar que es robado porque las leyes son bien estrictas en lo que se refiere a propiedad privada», dice Cárdenas: como el salmón en Chile no existe, el que hay, incluso si se escapó de las jaulas y ahora nada en el mar, es de la empresa que lo produjo.

Pero con los años la industria también ha aprendido que llegan momentos en que es mejor mirar para otro lado (aunque para hacerlo haya que torcer la cabeza 180 grados evadiendo mercados callejeros que ocupan cuadradas enteras con salmones colgando a la vista de todos). ¿Por qué? Porque quienes compran en esos mercados contribuyen de algún modo a frenar el problema que deviene del escape masivo de salmones. Como si en La Pampa a varias empresas se le ocurriera criar leones en forma intensiva y cada tanto se le escaparan mil, diez mil o cien mil fieras con hambre voraz, que no tienen idea cómo moverse en libertad, propagan enfermedades inexistentes para la zona, excretan antibióticos y otros químicos, y van arrasando con lo que encuentran a su paso hasta poner

en riesgo la fauna local. Lo mismo pasa en Chiloé pero en el fondo del mar.

Los números de escapes sumando los de las 35 granjas salmoneras que están instaladas en el sur chileno es espeluznante. Sólo en 2002 y 2004, a causa de tormentas o malas confecciones se rompieron redes y jaulas liberando casi 4 millones de salmones a una parte del océano que no cuenta naturalmente con esa especie. Por supuesto, en tamaña vastedad a los peces es imposible seguirlos y volverlos a atrapar; y así es como siguen propagando sus parásitos y acabando totalmente con especies que solían hallarse en abundancia en esas aguas.

Otro desborde posible que ha contenido el robo es el de la crisis social por los altos índices de desempleo. Porque sólo el 10 por ciento de los 26 mil trabajadores que quedaron cesantes luego de la crisis del ISA fueron recontratados.

Tan grave es la situación a la que se ha llegado que muchos de los ex trabajadores que estaban especializados en el manejo de salmón han vuelto a las jaulas a ejercer este nuevo empleo ilegal pero no clandestino. «Es todo un negocio paralelo el que se ha generado con los ladrones de salmón. Los más organizados trabajan con financistas que ponen buen dinero para que ellos les paguen a los guardias de las granjas y a los controles carabineros. Porque ese pescado ya no sólo se vende en mercados callejeros sino que tiene una fuerte presencia en Santiago, en donde varios restaurantes de sushi barato han descubierto que abastecerse de salmón robado —aunque no se sepa en qué estado sanitario está— es 60 por ciento más barato», cuenta Cárdenas.

¿Y las empresas no hacen nada?

«Las empresas tienen asegurados a sus salmones. Si escapan —o si ellos los dejan escapar— la aseguradora les paga».

Ignorando abiertamente este caótico panorama, el mundo ya ensaya con el primer salmón transgénico que está listo para ser arrojado al mar. Producido por la empresa estadounidense Aqua Bounty, este pez tiene incorporadas hormonas de crecimiento de salmón y el gen de un pez de agua helada. El combo hace que el nuevo *Frankenfish* tenga ganas de seguir comiendo incluso cuando bajan las temperaturas y normalmente comería un 25 por ciento menos. Todo apunta a creer que este pez capaz de alcanzar el peso de faena en 18 meses en lugar de 30, será el primer animal genéticamente modificado apto para el consumo humano.

13. *La industria perfecta*

Olvidemos por un rato a los miles de trabajadores explotados, eso, a fin de cuentas, es una realidad compartida con las zapatillas deportivas, las computadoras y los juguetes en este sistema infernal que sólo sabe producir excluidos y explotados. Hablemos de los efectos sobre el medio ambiente y la salud del resto de la sociedad, ¿qué mejor que generar un negocio cuyos efectos estén tan ocultos como puede estar algo escondido en lo profundo?

No importa que haya informes que aseguren que bajo esas inmensas jaulas todo está muerto, que el alimento no consumido, las defecaciones de los salmones y los residuos que salen de las plantas procesadoras arrojan cantidades de fósforo y nitrógeno tan altas que liquidan todo a su alrededor. Para las compañías eso no representa un gran problema: cuando las aguas dejan de ser productivas o entran en estado de saturación, las granjas simplemente se mudan a otro lugar dentro del inmenso mar, y las empresas siguen vendiéndole al mundo su pescado aparentemente salvaje, fresco y exclusivo.

La salmonicultura —un eslabón imprescindible para la creación mítica de la epopeya de dominio absoluto sobre la naturaleza (por tierra y por mar) que representa el sushi— puede considerarse la realización máxima de la industria de alimentos en todo sentido.

Aunque esconde una crianza tan turbia como el pollo y los huevos salidos de galpones intensivos, y no es ni un poco lo saludable que nos lo muestran, nosotros lo saboreamos adentro de un *roll* y, si no llegamos a gobernarla, al menos paladeamos la felicidad por ese rato. La economía, por su parte, recibe las mieles de un producto hecho con una carga de valor agregado tremenda que incluye a todas las industrias: la farmacéutica, la química, la agrícola, la alimentaria, la publicitaria y la gastronómica.

Esa pequeña pieza rosada se volvió un poderoso anzuelo que mordemos, otra tentación a la que cedemos gustosos, transformándonos en una nueva variedad de insectos que comen hasta saciarse, creyéndose amos absolutos de su antojo, sin saber que con cada bocado cargado de sal, azúcar y grasas sólo engordan la maquinaria industrial que los deglute.

En Chiloé ya nadie recuerda cómo era la vida antes de que llegaran los peces rosados. Muchos de los chilotas parecen incluso convencidos de que el salmón es chileno, de que el mejor trabajo es el trabajo en esas fábricas, de que hay una única forma de vivir y es la que se les presentó cuando llegó esta colonización tardía que hizo Noruega. Hasta ellos, sumidos en la pobreza, tocados por la violencia, tal vez deseen poder algún día disfrutar de ese plato que es la síntesis de todos los deseos, antojos y espejismos que incorporó tan bien la civilización moderna. Del otro lado del mostrador los estará esperando sonriente, aunque probablemente igual de frustrado, alguien siempre dispuesto a tomarles el pedido.

Parte 6

Lo que no comemos

1. Vaciar el agua

La industria alimentaria no sólo enferma y contamina: si lo necesita, también se mueve, como pez en el agua, por el ancho océano de la ilegalidad. Y en la orilla de Buenos Aires, junto al río, empiezan a aparecer las pruebas, aunque la ciudad no parezca mirarlas.

El taxi avanza por la Avenida Costanera. De un lado, las pistas de Aeroparque, el rugido de los aviones y familias enteras que matan el tiempo siguiendo los despegues. En frente, el río sin orilla que rompe una y otra vez contra el murallón de concreto. Y asomados, aquí y allá, desperdigados, como olvidados, los pescadores: solitarios con sus sillitas plegables, sus gorras, sus baldes con carnada y sus loncheras misteriosas.

Difícil no pasar por ahí sin preguntarse qué pescarán, qué sacarán de ese río que hace décadas carga sobre sí la prohibición de bañarse. Su color marrón, que alguna vez llevó a los españoles a llamarlo color de león, es hoy una mezcla de residuos industriales, de fábricas y curtiembres, y de desagües cloacales.

De ese río pueden salir zapatos, fierros, autos; incluso han salido muertos.

Entonces, todos esos pescadores ahí, ¿sacan algo que pueda comerse?

Contra toda suposición, parece que sí.

Los pescadores pescan, entre otras especies, bogas, bagres, armados y, desde un tiempo atrás también dorados: pez que figura en la lista roja de las especies amenazadas hace ya varios años. Pero como nadie, salvo ellos mismos y su intuición, controla ni el estado de los peces ni el tipo de vida que hay ahí abajo, todo es un poco discutible: si los pescados son o no comestibles, si en vez de sacarlos hay que establecer una veda a la repentina abundancia de determinadas especies, y si podría abrirse una industria de pesca comercial en estas costas. Un debate que, por ahora, sólo resultó en una situación bastante conflictiva entre pescadores deportivos, personas que pescan como la única manera que les queda para poder comer y empresas que, aprovechando la inesperada riqueza del río, están vendiendo dorados en restaurantes y supermercados, que terminarán de una u otra forma en los platos de personas que no tienen idea de dónde salió lo que están comiendo.

«Queremos que se prohíba la pesca comercial en esta parte del río y que así se protejan especies que están castigadas en todo el resto del país», dirá Ricardo Jürgensen, el presidente del Club de Pescadores unos días después de presentar junto al Partido Socialista, esta propuesta en la legislatura porteña: prohibir toda pesca que no sea la recreativa con devolución, y la de supervivencia en esa parte del río. «Porque aunque nadie lo tenga en cuenta, proteger a los peces que nadan en esta cuenca es protegerlos para el resto del país: para provincias que sí viven del pescado en varios sentidos».

Antes de esa conversación, el taxi abandona la avenida, entra en una calle interna y se detiene al borde del río. Son poco más de las once y, en la otra punta del muelle, se ve la casona de estilo francés, con sus techos bordó a dos aguas y sus paredes blancas, cede del Club de Pescadores. Parece desierta, pero lo curioso no es eso, sino que pese a todo, transmita todavía una cierta dignidad: de no ser por la torpeza en las obras de ampliación de la Costanera, la casa debería seguir estando sobre el agua. Sin embargo, quedó erigida sobre pilotes que se hunden en el hormigón.

Por dentro, el Club conserva esa decadencia graciosa de nuestra interrumpida *belle époque*: la *boisserie*, las luces amarillas que resplandecen desde gruesos vidrios, las escaleras de roble que crujen, las fotos de los hombres y mujeres que supieron pasar sus mejores horas sobre el muelle, dándole la cara al río sin darle la espalda a la ciudad.

Unos minutos después, como salido de una de esas fotos, aparece Ricardo Jürgensen: ojos claros, el pelo peinado como Robert Redford, y el sosiego que sólo puede expresar alguien cuyo trabajo es dirigir una institución de tan sólo 1800 socios que reposa tranquila y eterna sobre el

prestigio que alguna vez tuvo. El resto del día, su tiempo libre, Jürgensen lo dedica a salir al río a pescar, como si fueran otros años, como si fuera la Argentina de cuando él era un chico y su padre lo llevó ahí por primera vez.

¿Hablamos del pasado?

«Más que hablar del pasado me gustaría mostrarte algo», dice, camina unos metros por esos pasillos angostos con olor a madera lustrada que tiene el Club por dentro, para detenerse frente a una imagen truculenta: la cabeza inmensa de un pescado, más parecido a un dragón bigotudo que a un pez, enmarcada como los cazadores enmarcan a sus presas. «Esta pieza, con ese porte, ya no existe más. En Argentina hicimos una depredación terrible de los ríos, los arroyos, las lagunas. Hay lagunas que están agonizando. Y en la mayoría de los lugares, con la sobrepesca, acabamos con los peces grandes. Venir al río no es sólo conectarse con la naturaleza sino con algo que ya no está, aunque la gente ni se enteró».

En Argentina tenemos la maldición del territorio grande, de las aguas inmensas. Tenemos, como dice Jürgensen, la idea de que todo dura para siempre, y no es así.

Hablar de la pesca y la industria alimentaria con alguien que no pesca para comer ni para vender, sino para entretenerse, puede parecer a priori algo contradictorio. Pero lo cierto es que este hombre, que parece salido del país en blanco y negro de las fotos que lo rodean, se propone abrir la discusión sobre un asunto mucho más grave de lo que aparenta. Aunque la Argentina casi no coma pescado. O, quizá, justamente por eso.

Menos de 7 kilos por año por persona es lo que dicen las estadísticas que comemos de pescado en Argentina, y la antropóloga Patricia Aguirre, deslizó un por qué: los europeos inmigrantes que llegaron a este territorio estaban hastiados de pescado mientras las carnes rojas les resultaban escasas: un bien social que en su continente comían los ricos. Entonces, cuando esos europeos llegaron acá con sus tradiciones y se encontraron con que en el Hotel de los Inmigrantes la cantidad de carne que podían pedir por día era equivalente a la que ellos consumían en un mes; que si conseguían trabajo la carne tenía un precio accesible para ellos; es lógico: alegremente, al mismo tiempo que bajaron de los barcos, tiraron la dieta mediterránea por la borda y fueron directo a la vaca.

Ahora bien, dos siglos después, como también dijo Patricia: «No tenemos por qué seguir manteniendo los acuerdos sociales que se hicieron». Sobre todo, si esos acuerdos no nos convienen.

El pescado es todavía el alimento más salvaje, sano y natural con el que contamos. Todos nos beneficiaríamos si comiéramos más, sobre todo los chicos desnutridos o mal nutridos que abundan en el país y que reciben su comida de programas del Estado que, aunque les suman kilos en muchos casos, no logran mejorar su severa deficiencia nutricia. En 2004, el Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI) evaluó en un estudio epidemiológico cómo contribuyen los programas alimentarios (que en ese año insumían al Estado un promedio de mil millones de pesos anuales) a paliar el hambre y, al mismo tiempo, de qué modo contribuían a aumentar la obesidad que ya para entonces había alcanzado a un millón de hogares pobres. Si lo que ofrecían a sus comensales eran menús monótonos, llenos de carbohidratos, con deficiencia de nutrientes importantes, ¿no era eso un aporte bastante poco saludable?

«Los comedores escolares y más aún los comunitarios conducen a la paradoja de preguntarnos si realmente son una contribución nutricional efectiva frente a las formas más prevalentes de desnutrición o acaso contribuyen a promover el sobrepeso y la obesidad», se planteaban los médicos a cargo del informe luego de analizar las pocas estadísticas que existen.

Hoy, cuando los números reflejan que el aumento de peso de la sociedad fue en aumento, la respuesta la brinda la realidad y es contundente: la dieta del Estado que descansa muchas veces en el loable esfuerzo de maestros y cocineros que no saben o no dan abasto, infla a los chicos, no los alimenta como debería.

Por supuesto que no se trata de salir a ofrecer pescado de dudosa salubridad a los

desnutridos, como no se trata de entregar carne de paloma de plaza a los pobres, pero sí de replantear el asunto, antes de que ya no queden alternativas, ni nada vivo en las aguas para pescar.

De eso también habla Ricardo Jürgensen sentado en el restaurante del Club, un salón luminoso y algo decadente de mesas blancas en un casamiento vacío: «Ojalá que cuando alguien se detenga a pensar en lo conveniente del recurso pesquero, ya no sea tarde». Lo dice con impotencia cuando abre el menú del restaurante (un servicio que el Club tiene tercerizado) y empieza a recorrerlo como un catálogo de delitos que se conocen bajo el eufemismo de *el asunto pesquero*.

El crimen bajo el agua se extiende por río y por mar en partes iguales, y es el resultado de una sucesión de decisiones políticas, permisos o prohibiciones, leyes y acuerdos comerciales que esconden un entramado complejo de corrupción, caja política, contrabando y —otra vez— devastación de nuestros recursos.

Ahí están, con un precio que roza los 100 pesos y acompañados por papas, puré o ensalada, la prueba a la vista de todos:

El Dorado: un pez que, como pieza codiciada en los multitudinarios torneos de pesca, fue llevado casi a la extinción. Entonces, se prohibió su pesca comercial y su consumo y sin embargo ahí sigue ofreciéndose al limón y con papas naturales, aunque nadie podría explicar de dónde vino.

El Pacú: otro trofeo deportivo y sobrepescado que ahora está siendo cultivado en granjas de agua en tierra, de lo contrario casi no habría.

El Sábalo: el pez más importante del Paraná, del que se alimentan todos los otros peces y del que viven miles de personas, que fue extraído tan bestialmente en los últimos años que también hubo que pasarlo a la lista roja.

El Calamar: que con vedas largas para los pescadores locales y permisos absurdos para que los buques chinos se lo lleven ilimitadamente, cada vez tiene menos representantes en aguas argentinas.

La Merluza: el símbolo indiscutido de nuestra corrupción mar adentro. La merluza en los últimos años sólo se redujo cada vez más en cantidad y tamaño, mientras la sobrepesca avanza llevándola, también, al borde del abismo.

Por supuesto, en la carta del Club de Pescadores también hay salmón: chileno.

«Yo, como pescador deportivo, soy testigo de los terribles cambios que está sufriendo la vida bajo el agua: de cómo cada vez hay menos peces y que son cada vez más chicos porque ni tiempo tienen de crecer antes de que los saquen —dice Jürgensen—. Pero es como si todavía estuviera la idea de que todo dura para siempre».

Y no es así.

«Y no es así: todo se agota».

Cuando Ricardo Jürgensen —un hombre de cincuenta y pocos años— era chico, los peces de nuestras aguas eran enormes. El río era más claro. Se podía nadar en él: Buenos Aires tenía playas. La comida parecía que siempre iba a sobrar. Que no era necesario pensar en ella. Hoy, mientras la comida sana es cada vez más escasa y cara, y desconfiar de lo que comemos se volvió algo ineludible, también es necesario preguntarse si el día de mañana habrá que escribir algo como que «había una época en la que bajo el agua había peces. No peces grandes. Simplemente peces».

2. Antes de que sea tarde

Mar del Plata. Invierno de 2012. El puerto rebasa de barcos amarrados y en tierra firme, la situación arde. Hace dos meses que pocos salen a pescar y las disputas de poder entre los sindicatos no se aplacan. Los trabajadores de menor rango, los que filetean el pescado en tierra, gritan sus situaciones de miseria a quien quiera escucharlos. Como una olla que estalla de la presión son miles

las personas que se reúnen a contar una misma historia esa tarde helada en la costa: todos trabajan en negro con sueldos escuálidos y sólo los contratan cuando hay qué procesar. Si el puerto no trabaja, si los sindicatos siguen su pelea mientras el gobierno no interviene, ni ellos ni sus familias tienen qué comer. Para estos hombres y mujeres no hay planes sociales; inscriptos como monotributistas en el mejor de los casos, cumplen diferentes tareas para los frigoríficos de pescado más importantes, pero sus puestos se ubican estratégicamente lejos de las plantas habilitadas: en sucuchos clandestinos donde todo se desarrolla en condiciones que sólo son óptimas para el empleador que se ahorra el dinero de las cargas y la seguridad social.

La semana anterior, un grupo enardecido casi prende fuego la Municipalidad y todavía hay algún que otro barco que huele a quemado. Y a nadie lo asombra. Por el contrario, es como si sintieran cierto alivio porque por fin explotó algo de este drama social que se sufre hace años. La pesca en Argentina, se dice en cada rincón de Mar del Plata, es uno de los negocios más sucios que hay, y los trabajadores explotados que tocan el bombo no son más que la expresión visible de este invierno.

«Detrás de la pesca no sólo se mueve pescado. El negocio está en la caja política, en las coimas y en lo que se trafica dentro de los cargamentos», dice Roberto Maturana de cara al mar revuelto y colapsado, más lleno de traiciones que de peces hace al menos veinte años atrás.

Roberto Maturana es marino mercante retirado de las salas de máquina de los buques más grandes de nuestro país y del mundo, y en los últimos años se ha vuelto investigador y denunciante crónico. Al comienzo, su estilo resulta un poco paranoico: Maturana maneja mirando una y otra vez por el espejo retrovisor como si lo estuvieran siguiendo, aclara que al menos tres personas saben nuestras coordenadas y que no llegó a buscarme solo, aunque en su auto no hay nadie más. Pasamos frente a los cafés más emblemáticos de la ciudad como La Boston o la confitería del Hermitage sin detenernos, Maturana no ve clientes sentados a la mesa sino operadores de turno, empresarios poderosos, punteros políticos aprovechando el momento. Finalmente, para hablar de eso que conoce mejor que nadie, elige una confitería espaciosa y turística en donde podemos escuchar las olas forcejeando con el viento.

Así de difícil es hablar de pesca en Mar del Plata.

«Estamos en un momento en el que a nadie le importa mucho hablar de nada. Pero yo hablo porque no quiero ser cómplice de la destrucción del mar. La pesca es uno de los negocios más potentes que hay en el país. Y producimos arrasando. Todos los gobiernos se beneficiaron históricamente con eso. Y hasta ahora no apareció nadie que quisiera parar con el destrozo. Por eso digo que la pesca está en su etapa terminal».

Ojalá las palabras de Roberto Maturana fueran tan exageradas como sus gestos. Pero la hipótesis del vaciamiento de nuestro mar cuenta con el sustento científico del Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero (INIDEP), y fue subrayado por informes de la Procuración del Tesoro, de la Universidad de Buenos Aires, de la Auditoría General de la Nación y de la Defensoría del Pueblo. Por si faltaran voces, todo el proceso está acompañado de cerca por las campañas permanentes de ONG como Vida Silvestre y la denuncia de los mismos trabajadores embarcados que han registrado con cámaras ocultas operaciones dudosas y el descarte de miles de toneladas de pescado que son devueltos muertos al agua en cada jornada de pesca.

«Todo lo que sucede en el mar se sabe. El tema es que nadie quiere frenarlo», dice Maturana.

El problema del mar es mundial y desolador: el 90 por ciento de los grandes peces desapareció. Queda menos del 20 por ciento de la cantidad de peces que había a principios del siglo XX. El 52 por ciento de las especies más consumidas están siendo explotadas intensivamente. El 79 por ciento de los caladeros ha llegado o excedido el máximo de capturas posibles. La pesquería sigue siendo tan voraz y poco selectiva que 7,3 millones de toneladas de captura son devueltas muertas al mar cada año. La contaminación del agua es descomunal: hay 400 zonas del mar que ya

están muertas (la mayoría agotadas por el exceso de nitrógeno que se arroja en agricultura en forma de fertilizante). La situación es tan grave que un estudio internacional publicado en la revista Science en 2006 establece el 2048 como el año del colapso de los mares.

El porqué de esta situación global no tiene más explicación que la voracidad de las potencias mundiales pesqueras por hacerse de todo el pescado que puedan, una voracidad que es tan antigua como su dieta.

La humanidad creció con la idea de que el mar era ilimitado como el espacio exterior y con el desafío de conquistarlo se armó de barcos cada vez más poderosos que, actualmente, parecen naves espaciales: tienen satélites propios, ecosondas, luces infrarrojas; algunos van comandados por aviones o secundados por helicópteros, tienen la capacidad de capturar entre sus redes lo que cabría en cinco estadios de fútbol a la vez, o de lanzar líneas de pesca llenas de anzuelos que podrían dar la vuelta al mundo al menos cinco veces.

Así, con la amenaza del vaciamiento inminente y provistos de semejante arsenal hipertecnológico, las alternativas que tienen las potencias son dos: acotar la pesca a su mínima expresión para permitir que se recupere, o hacerse de pescado lo más rápido posible antes de que se agote.

Y la que va ganando es la segunda opción.

El acopio es grotesco. El emporio Mitsubishi en Japón, por ejemplo, entiende que, a largo plazo, cuando escasee, el negocio del pescado puede ser más rentable que el de los autos. Por eso tiene cámaras frigoríficas inmensas donde conservan, a 60 grados bajo cero, una gran reserva del casi extinto atún rojo de aleta azul, que compra a pescadores del Mediterráneo anticipándose a un negocio billonario. ¿Acaso puede haber algo más rentable que vender la carne exquisita y altamente codiciada de un animal una vez que ya no existe?

Frente a ese escenario, nuestro país —nuestras costas— juega un papel de abastecimiento constante en un supermercado global al que nosotros no estamos invitados a hacer compras.

La crónica de la muerte anunciada de nuestro mar está atada a esta situación de pesca ilimitada sin fronteras, y de una forma de colonización igual de saqueadora que la que empezó con Cristóbal Colón.

En los setenta, conminados a ser parte del desarrollo bélico mundial, la flota pesquera nacional empezó a crecer. Y desde entonces no paró. Los capitanes la recuerdan como una época promisoriosa en donde lo único que se planteaba era hacerse cada vez más fuertes, abrirse al mercado internacional a como diera lugar. En los ochenta, el gobierno de Ricardo Alfonsín hizo un acuerdo con Rusia y Bulgaria y le abrió la puerta grande a esos países para que sus barcos industriales se llevaran todo el pescado que quisieran. Fue la primera demostración de los rápidos efectos de la depredación: en pocos meses se extinguió la merluza austral y otras tantas especies valiosas que ya no están en los Mares del Sur de nuestro país.

Maturana se recuerda embarcado y testigo de escenas de abundancia lujuriosa: redes llenas de pescado que eran arrojadas al mar porque en el camino de vuelta a la costa encontraban algo más valioso. También de redes que literalmente se reventaban de tanto que las cargaba algún capitán angurriente. O de toneladas enteras de pescado que eran descartadas en cubierta a fin de seleccionar sólo lo más rentable:

«Era lo que sucedía en cada salida de pesca: nunca hubo nadie que controlara».

El defalco del mar en Argentina fue tan rápido que ya en 1988 el INIDEP emitía señales de alerta: de seguir así el recurso más importante de nuestro mar, la merluza hubbsi, que representa el 60 por ciento de la pesquería, también podía agotarse.

«Saber eso fue lo mismo que nada, o peor: desde 1989 y hasta 1998 hubo una única consigna y fue pescar lo más que se pudiera, a cómo diera lugar», dice Maturana. Y otra vez aparece en el lamentable relato de nuestra explotación el gobierno de Menem y su ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca, Felipe Solá, tomando decisiones terminales para nuestro futuro.

«El país estaba en venta y el mar era una oportunidad grandiosa. Sin hacer caso a ningún alerta científico, Solá habilitó por decreto la transferencia de permisos de pesca entre barcos locales primero, y extranjeros después, magnificando la capacidad pesquera. El asunto era así —recuerda Maturana—: Yo tenía un 100 por ciento de permiso de pesca con una capacidad de captura determinada. Me quedaba con un 20 por ciento y te vendía a vos un 20 y a ese otro un 20 más y a un tercero, un 30. Se suponía que la capacidad pesquera que me habían otorgado quedaba distribuida entre esos nuevos barcos y yo. Pero como nadie controlaba nada no pescaban según el porcentaje de la licencia sino según su antojo y capacidad: y se trataba de barcos inmensos que pescaban a bodega llena todos los días».

Como si eso fuera poco, enseguida apareció un acuerdo con la Unión Europea para generar sociedades internacionales, enmascaradas detrás de la propuesta de modernizar la flota. «Se trajeron barcos que estaban parados en Europa por su alta capacidad depredatoria (Europa había activado un fuerte plan para proteger sus costas) y empezaron a repartirles los permisos de captura también a ellos: lo que aumentaba sideralmente la presión sobre especies que ya estaban en crisis».

En 1995 la merluza había superado en un 44 por ciento lo que era recomendable pescar para que el recurso fuera renovable.

Y en 1996 las capturas totales crecieron en un 45 por ciento.

El calamar, otra especie sobrepescada, aumentó su explotación más de seis veces en cinco años. Para hacerse de esos moluscos se habían generado asociaciones con buques asiáticos que, bajo bandera argentina, llevaban todo lo capturado a sus países.

En 1997, y pasando por alto las alertas que seguía emitiendo el INIDEP, se permitió pescar casi 100 mil toneladas más de merluza que lo recomendado.

Fue entonces cuando Maturana, que presenciaba todo eso con desesperación, se volvió un acérrimo denunciante.

Contabiliza 35 denuncias penales, todas hechas mediante abogados pagados de su bolsillo.

Y eso le dio cierto prestigio: los trabajadores veían en él un referente, lo mismo, políticos como Elisa Carrió, quien lo sumó a sus bases. Había periodistas que se le acercaban y medios que querían su firma para destapar a las mafias. Pero la caída fue igual de precipitada: de tanto hablar, un día lo agarraron desprevenido por la calle, lo llevaron a una esquina, «y me cagaron a palos».

Maturana estuvo un tiempo con custodia policial, pero de todos modos no pudo evitar que tirotearan la casa de su madre y a él le dieran esa golpiza con la que le bajaron todos los dientes.

«Igual, callar al mensajero no sirve de nada —dice hoy, trece años después—. Porque, tal como venía anunciando yo, la pesquería colapsó». En 1999 la situación era tan grave que nadie pescaba nada y el flamante Consejo Federal Pesquero tuvo que declarar la veda para la pesca de merluza. Entonces, se interrumpió el acuerdo con la Unión Europea y un mes después se declaró la emergencia nacional.

Tomando en serio la situación por primera vez, el Estado encargó un estudio a la Universidad de Buenos Aires. «Costó 400 mil dólares, y ¿qué dictaminó? Que estábamos enterrados. ¿Pero qué hicieron con esa información? La destruyeron. Las mismas personas que solicitaron el estudio, con los resultados en la mano, lo mandaron a esconder a donde nadie fuera a encontrarlo», asegura Maturana.

Así, borrando las pruebas del crimen y sus efectos, la crónica del pasado reciente se ensambla en la actualidad con la fluidez fatal de las tempestades.

«La depredación sólo se detiene, como ahora, porque hay quilombo social y los barcos no pueden salir. Si no, es como si no estuviera pasando nada: no sólo no se tomó ninguna medida para proteger la pesquería sino que se tomaron medidas en el sentido contrario. Con este gobierno, la pesca tiene firmada su sentencia de muerte», afirma Maturana. Y no sólo él, sino que todos los estudios hacen énfasis en el mismo sentido.

Desde 1986 hasta ahora, producto de la sobrepesca, se acabó con el 60 por ciento de merluza

que había, y ese número se agrava si se hace foco en la masa de ejemplares adultos: en ese caso, el total se redujo en un 80 por ciento. Eso quiere decir que lo que se pesca actualmente son en su mayoría ejemplares jóvenes (juveniles) que todavía no se reprodujeron ni una vez y cuya pesca está prohibida, poniendo aún más en peligro la supervivencia de la especie.

Acotando la estadística a la actualidad, sólo entre 2007 y 2008 el desembarque de juveniles pasó del 37 al 61 por ciento de lo que venía a bordo, mientras que la captura de adultos disminuyó en un 50 por ciento.

«Y ahora ya ni se sabe. Porque las estadísticas que se hacen son menos confiables que las del INDEC —dice Maturana—. INDEC, INIDEP: no sólo en las siglas se parecen, también en lo que este gobierno decidió hacer con esas instituciones que se supone están para establecer con estadísticas y estudios el estado de las cosas: desconectarlas».

Mientras el mar agoniza, desde 2009 el INIDEP está acéfalo y ninguna de las medidas propuestas para refrenar la depredación ha sido implementada adecuadamente.

Los barcos son igual de grandes, los permisos de pesca, igual de desproporcionados con la realidad, y la merluza es más chica cada mes. El control y la fiscalización, por su parte, son tan inexistente como cuando se creía que todo duraría para siempre: en esta trágica historia —auditada también por la Auditoría General de la Nación y la Defensoría del Pueblo— hay anécdotas y denuncias que hablan de la ineptitud y de la desidia gubernamental. Veedores borrachos o atenazados de miedo a bordo de los barcos en los que no pueden vigilar nada, cámaras de seguridad que deben ser aportadas por las mismas empresas pesqueras (¿en pleno siglo XXI cuán difícil puede ser fraguar la película de cada salida de pesca?). Inspectores en puerto sin balanzas, sin software adecuados, ni herramientas para realizar el control de tallas de los peces. Y medidas grotescas como exigir a los controladores «un muestreo del 50 por ciento de la carga» para acercar una prueba que sea representativa del delito. O sea: se les exige que adjunten miles de toneladas de peces a sus denuncias. Luego, en los casos en los que se puede probar una infracción, las multas son irrisorias: 60 mil pesos como máximo para empresas cuyas ganancias son de millones de dólares.

«Sólo entre 2000 y 2008 se han relevado más de 40 informes que mencionan la importancia de reducir el esfuerzo pesquero aplicado al recurso de manera directa e indirecta, advirtiendo tanto del decrecimiento constante de los individuos en condiciones de reproducirse como de la cantidad de individuos totales», dice la Defensoría.

Pero nada de eso está ocurriendo. Los buques extranjeros operan en nuestros puertos y lo único que se les exige para permitirles practicar un gran saqueo es que den algún trabajo a la mano de obra local.

Finalmente, la pesquería está siendo utilizada como moneda de cambio política. Por ejemplo en 2012, luego de un viaje de un comité argentino a China para afianzar los lazos comerciales, se concedió permiso para que las enormes embarcaciones de ese país pesquen calamar (un recurso que también bajó estrepitosamente: de las 650 mil toneladas que se pescaban allá por los ochenta a las 60 mil que se arañan actualmente) en el límite de la zona marítima exclusiva (violando en muchos casos los límites establecidos), como si el mar fuera suyo.

Y todo esto mientras las pesqueras locales cierran, los puertos están parados y la crisis social se desborda producto del calentamiento general.

3. Todo lo que se esconde detrás de un pez

Buenos Aires. A veces pasa: de pronto un tema que a nadie le importa sale de la sombra de la indiferencia: surge en los detalles de una noticia policial, a veces en cadenas de mails, o en

infidencias de entrevistados, versiones que suenan a leyendas urbanas. Algunas parecen imposibles, otras son improbables. Pero luego de recorrer el otro lado de la industria alimentaria nacional, se descubre que lo lamentable es que esas versiones de las que se sospecha por exageradas, se cuestiona por anónimas o se descarta por comodidad, muchas veces son calcos bastante fidedignos de lo que pasa del otro lado de nuestra comida.

Jürgensen, por ejemplo, sin acusar directamente a nadie, desliza que hay varios pescadores del Río de la Plata que abastecen, sin ningún paso por Bromatología, a puestos y mercados de la ciudad, a riesgo de la salud de todos.

Meses después, en un encuentro con uno de los capitanes más respetados de nuestro país con quien iba a hablar sobre las técnicas de pesca que están permitidas en nuestras aguas (todas depredatorias) terminó poniendo el foco en otra cuestión directamente relacionada con el pescado que se ofrece a los consumidores: «¿Vos sabés qué fue lo que se vendió en el programa *Merluza para todos?* —dijo—. No era pescado fresco. Era pescado congelado que estaba en los frigoríficos hacía un montón y que no se podía vender a mercados exigentes como el japonés o el europeo. Era pescado amarillo. Y si el pescado es amarillo mejor no lo comas. Pero ellos igual lo descongelaron, hicieron filetes y lo vendieron muy barato».

Esa misma semana apareció un mail anónimo que alertaba sobre el desembarco en los supermercados argentinos de un pescado llamado *panga* proveniente del río Mekong en Vietnam. Hay quienes aseguran que el pescado existió y estuvo ahí en nuestras pescaderías. Lo que nadie se lanzó a comprobar fue si era cierto eso que también decía el mail: que el pescado provenía del río más contaminado del mundo y que estaba lleno de metales pesados, tóxicos químicos y hasta hormonas, una acusación que a su vez se desprende de un documental francés que circula por Internet.

Finalmente, otro experto en pesca denunció que hacía unos cuantos meses estaba ingresando desde Brasil un pescado similar a la merluza y que se vendía como merluza cuando en realidad se trataba de un pescado de mucha menor calidad. «Uno nunca puede estar seguro de qué está comiendo cuando se compra un filete que está congelado o rebosado. No saber nada de pescado también tiene esos riesgos», me dijo.

El pescado se volvió entonces por esos días otro símbolo de cómo la comida, con todos sus procesos fuera de control, puede estar rodeada de mitos o ser una verdadera amenaza.

4. La pesca antisocial

Santa Fe. Es muy temprano en las afueras de la capital de esa provincia, y más en la casa de Jorge Cappato y Julieta Peteán, donde su bebé de un año no durmió en toda la noche. El sol sale entre los árboles grandes que hay alrededor pero la casa está en penumbras. Jorge —cincuenta y pocos años, ojos acuosos, pelo entrecano y la boca fina con un rictus de preocupación sellado— es químico pero hace veinte años que trabaja con pescadores. Julieta —apenas pasados los 30, delgadez extrema, ojos saltones y oscuros, y una voz calma como la mañana— es bióloga y junto a su pareja, coordina Proteger: ONG desde la que ambos luchan por salvar al Paraná y, con él, la vida de miles de personas también en peligro de desaparición.

«Mientras nosotros comemos cada vez peor, están exportando nuestros mejores recursos», dice Cappato.

¿Cuándo se consolidó el problema del Paraná, un río que siempre fue abundante en varias especies de peces, tanto para ser la base de la dieta de una gran fracción del litoral, como para atraer la atención de pescadores de todo el mundo?

«El Litoral está afectado hace muchos años por la construcción de grandes represas como Itaipú y Yacyretá que dificultan la reproducción de los peces y su movimiento natural. Pero a eso se le sumó que a partir de la devaluación, la exportación de pescado se volvió un negocio interesante y aparecieron los empresarios que no se lo quisieron perder», dice Cappato.

Las cifras detrás del negocio que de repente representó el pescado del río son contundentes. Si en 1994 se exportaban 3 mil toneladas de sábalo, en 2004 superó las 37 mil toneladas.

«La pesca codiciada en nuestro país siempre fue la pesca de mar —explica Cappato—. Era la pesca económicamente importante. La pesca de río, en cambio, siempre fue social. Pero en los últimos diez años, desgraciadamente se volvió una explotación demasiado redituable, lo que la transformó en una explotación salvaje. Y ahora hay tantos intereses involucrados en sacar pescado, que el río no da abasto para saciarlos».

La sobrepesca en el Paraná está invisibilizada: no tuvo investigaciones periodísticas importantes como sí lo tuvo la sobrepesca en el mar, ni motivó el despliegue de denuncias políticas que se vio en el sur y en Mar del Plata. Y, sin embargo, el problema parece todavía más grave: desde 2006 los pescadores artesanales vienen padeciendo que sus redes vuelvan del agua prácticamente vacías. «Lo que pasó con el río es que el colapso fue más rápido. Algo que es lógico; el río es un medio mucho más acotado que el mar: no se puede pescar tan depredatoriamente y esperar que dure», dice Julieta Peteán.

Sólo entonces, cuando el recurso pareció agotado, presionados por el inminente desastre social que podría generar un río sin peces, el gobierno suspendió la exportación del sábalo y luego la acotó a 15 mil toneladas. Pero ¿quién controla que esas cifras se cumplan? ¿Hay alguien que esté midiendo la salud del río? Jorge Cappato está seguro de que nada es como se dice. Que «si los frigoríficos no están pescando más es porque no pueden, porque las señales de agotamiento son tan evidentes que aunque multipliquen el esfuerzo ya no pueden sacar mucho más, porque ya casi no queda nada».

El Paraná está en coma, y la crisis social que se avecina, si no se toman medidas, es feroz.

«Al sábalo lo llaman el pescado de los pobres. Porque desde varias generaciones atrás es el alimento básico y el trabajo de pescadores artesanales que viven ocultos en sus casas de madera y bolsas plásticas. Tal vez es porque son analfabetos, o demasiado rústicos, o porque mirarlos es mirar algo que no queremos ser. La verdad no sabría decirte por qué pero los pescadores que viven de este río están invisibilizados aunque son muchísimos los que necesitan venir acá a pescar para vivir —dice Cappato—. Y cada vez son más los que lo encuentran como única salida laboral», dice Julieta agregando a la problemática más datos para terminar de conformar una de las postales más frecuentes que tienen las costas del Paraná últimamente: al río llegan todos los meses miles de desesperados que aprenden a pescar para paliar el hambre. Porque la crisis social de la tecnificación rural sojera no sólo impulsa a las personas a las periferias de las ciudades, hay muchos que se mudan a las costas en busca de una fuente directa de agua, comida y, con suerte, algunos pesos. Y todos quedan a la vera del abismo y a merced de la explotación de estas empresas frigoríficas exportadoras, que no cuentan con grandes barcos como uno podría suponer, sino con una red de trabajo conformada por esos pescadores improvisados a quienes tratan —como dice Cappato— como a obreros en negro».

El reclutamiento de pescadores incluye la compra de redes, los útiles del colegio de sus hijos, un par de zapatillas, el traslado al hospital si es necesario. «Son armas de seducción poderosas con las que terminan generando un sistema feudal equiparable al de los forestales. Los pescadores no trabajan por un salario sino por lo que necesitan para sobrevivir: desde ropa hasta comida, incluyendo los cubiertos», dice Peteán.

«Este sistema de trabajo que se da en el litoral es como el de los buscadores de oro en la Amazonia —dice Cappato—; los tipos se desloman sacando oro y los exportadores se lo llevan en aviones. Y andá a meterte en esa selva a poner un poco de orden: ellos tienen los aeropuertos

camuflados, la clandestinidad del tráfico salvaguardada. Las de carga y descarga del río son todas zonas liberadas. El comercio no pasa por ninguna ruta ni camino vigilado. Para ellos la libre circulación está garantizada. Bueno, exactamente lo mismo sucede acá sólo que en lugar de oro hay sobrepesca y explotación».

El sábalo tiene mercados en Nigeria, Angola, Bolivia, Brasil y Colombia.

«¿Vos creés que esto es inocente? ¿Que no son conscientes de lo que está pasando? Si hay algo que aprendí en todos estos años trabajando con la pesca —dice Cappato— es que el Estado nunca está ausente. Cuando vos ves ausencia política es porque hay un beneficio que se obtiene en eso. Con la pesca de río no hay una ganancia económica directa porque no se cobran retenciones. Pero representa un negocio millonario, y lo defienden con uñas y dientes».

Peteán —que por ser científica especializada en el tema de pesca, logró ingresar a las reuniones donde los funcionarios debatían el estado del río— fue testigo de cómo forzaban los resultados de estudios científicos para que dieran a favor de continuar la sobrepesca: «Lo que hicieron fue increíble: lograron que hubiera dos bibliotecas, que pareciera que no hay acuerdo científico en cosas fundamentales como, por ejemplo, la talla que debe tener los peces para ser pescados o los momentos en lo que hay que aplicar la veda», dice y Cappato completa la idea: «¿Cómo logran eso? Apretando a los científicos. Porque los investigadores dependen del Estado. Todos tienen sus trabajos en el CONICET, en el Instituto de Investigación y Desarrollo, o en las Dependencias de pesca del Estado nacional o provincial. Y, en todos esos lugares, nuevamente, a través de mecanismos directos o indirectos, o muy sutiles, o muy perversos, como quieras llamarlos, termina dibujando las cosas para favorecer siempre a los grandes intereses económicos. Por supuesto, hay científicos que quieren hacer bien su trabajo, pero no la tienen fácil. Porque enseguida aparecen las llamadas telefónicas donde se les dice: “Che, vos cobras un sueldo del CONICET, aflojá con lo que estás diciendo”. El negocio de la pesca que está repartido entre Buenos Aires, Santa Fe, Entre Ríos y Chaco se hace inventando cifras, armando estudios, fundamentando *científicamente* lo infundamentable. De ningún otro modo podrían tratar al río como si fuera el mar, extrayendo 30 mil o 40 mil toneladas al año de una sola especie para exportación, como si fuera una mina a la que se puede vaciar».

«Esto es la mafia —dice Cappato—. Una vez estaba siendo entrevistado por la CNN y de repente vimos que pasó uno de los camiones de esos frigoríficos de los que ni el nombre se sabe. Entonces lo empezamos a filmar. Nada más: a filmarlos. Y ellos terminaron persiguiéndonos, encerrándonos y reteniéndonos durante horas. Al periodista le quitaron la cámara y nos amenazaron. A mí, además, al poco tiempo me hicieron un allanamiento en la oficina. Se mueven con una impunidad pasmosa. Pero el río es limitado y así como con la soja están extendiendo un desierto verde que va a liquidar la tierra del país, con la sobrepesca están haciendo un desierto líquido, un desierto azul, un desierto tan inimaginable como un desierto en el agua».

5. Caballitos de mar

¿Hasta dónde es capaz de avanzar, impávida y voraz, la industria alimentaria con tal de mantener su balanza comercial en alta?

6. Los caza mascotas

Andrea Pigazzi es uno de ellos. Tiene una voz calma, de largas inhalaciones; parece fuerte, con ese rigor particular que tienen aquéllos que trabajan con el cuerpo. Desde chica anda entre caballos, y hace veinte años se fue de Buenos Aires para instalarse en las sierras cordobesas de La Cumbre, donde armó su escuela para aprendices de equitación y discapacitados que se rehabilitan con zooterapia. Pigazzi tiene seis caballos, a la mayoría los domesticó personalmente y es de las personas que tienen esta idea: que los caballos son parte central de nuestra historia, que somos un país que se hizo a caballo y que cuando se traman los negocios no se tiene nada en cuenta.

Pigazzi quiere a sus caballos como los dueños de los perros y gatos quieren a sus animales de compañía. «No se me ocurriría mandarlos al matadero porque están viejos. Mis caballos nacen conmigo, o viven todos sus años acá en este lugar, y se mueren conmigo», dice.

No todos los dueños de animales tan grandes y costosos tienen esa posibilidad, ni todos los que la tienen la toman, claro.

Para algunos, mantenerlos cuando envejecen y ya no sirven para el trabajo es económicamente difícil. Para otros, la faena es parte fundamental del negocio ecuestre profesional: polistas y propietarios de caballos de carrera están primeros en una lista de venta de animales al frigorífico de la que nadie parece querer hacerse cargo.

Por el motivo que sea, el problema, como decía el policía, es que en un país que se dice amante de estos animales jóvenes no alcanzan para alimentar el mercado de exportación que nos mantiene primeros en el *ranking* mundial. Por eso, todos los sectores que componen el vasto mapa ecuestre argentino —jinetes, polistas, gauchos, profesores y cartoneros— son víctimas de robos cada dos por tres.

«Sesenta caballos de polo valuados en cientos de miles de dólares secuestrados en Cañuelas presuntamente en manos de un acopiador». «Mil caballos que serían destinados para faena son confiscados en un operativo en Mercedes». «Club hípico de Open Door otra vez víctima del robo de caballos». La noticia aparece en los diarios una o dos veces por año cuando los números desbordan de la realidad, o cuando involucran a polistas famosos (Adolfo Cambiaso fue una de las tantas víctimas de ese robo), o cuando las imágenes resultan lo suficientemente truculentas como para mostrarlas en un noticiero. Pero en la mayoría de los casos, en éstos que afectan a personas como Andrea Pigazzi, no salen en ningún lado.

«A mí me robaron como a todos: una noche cortaron el alambrado, se montaron sobre dos caballos y se los llevaron —dice—. Así de repente: yo pasé a ser parte de una larga lista que en Córdoba sólo crece. ¿Por qué? Porque en Río Cuarto tenemos un frigorífico, el Aimar. Así que lo raro no es que me hayan robado, sino que no lo hayan hecho antes».

Aunque pasó más de un año, Andrea todavía habla de sus caballos robados con una tristeza que le interrumpe las palabras: «Es como si te robaran cualquier animal al que querés mucho. A alguien que nunca sintió ese amor por los animales no se le puede explicar: pero yo todavía siento la falta. Los dos caballos que me robaron fueron irremplazables, muy, muy queridos; uno era mi mano derecha: trabajaba con chicos discapacitados, no sabés lo difícil que es encontrar un caballo

para eso».

Los días posteriores a que se los llevaran Pigazzi se lo pasó siguiendo pistas. Avanzó guiándose por las huellas que habían dejado sus animales entre las sierras. Eran kilómetros de senderos imposibles, hasta que todo terminó en la ruta. En los parajes de la zona, alguien le contó que había visto a sus caballos, que los habían subido a los camiones. Entonces cayó en la cuenta de que su búsqueda ya era inútil, de que había llegado tarde: aunque la ley disponga que los corrales de acopio tienen que estar a 500 metros de los frigoríficos, los ranchos de los cuatreros son aguantaderos a los que difícilmente se puede llegar.

Después de dar por perdidos a sus caballos, Andrea Pigazzi empezó a contactarse con toda esa gente que estaba en su misma situación, en su provincia y en el resto del país. Y enseguida fueron tantos que para unirlos tuvo que armar una página web: caballosbuscados.com.

En Caballos Buscados hay de todo: mascotas familiares, deportivos, de centros de discapacitados y muchos cuya historia no figura. Fotos de caballos con signos distintivos como estrellas en la frente, las patas manchadas de blanco, el pelo rojizo; yeguas preñadas (uno de los botines más importantes ya que antes de matarlas, de su sangre se extrae una hormona utilizada por la industria farmacéutica), potrillos y caballos chuecos, ariscos, con cicatrices. Algunos jóvenes, otros de más de veinte años. «Los primeros que aparecen en la página son míos —dice Andrea—. Pero enseguida fueron llegando muchísimas denuncias de todos lados del país». Llegaron tantas que la plataforma tecnológica casera que habían armado se vio desbordada. «Paramos por eso: porque para poner más caballos y hacer un seguimiento de tanta información, tengo que actualizar el sistema operativo y no doy abasto, por eso dejé de cargar casos, pero los mails siguen llegando: porque, al igual que el negocio que se maneja detrás, el robo es algo que no para nunca».

¿Cuántos caballos encontraron?

«Muy pocos. Pero a mí lo que me interesaba era que se empezara a hablar del tema. Porque el que está en esto sabe quiénes son los cuatreros, cómo roban, qué frigoríficos les compran, pero nadie se ocupa de encontrarle al tema una solución».

7. Acaso no matan a los caballos

Más allá del engaño de las marcas de comida procesada que les vendieron a sus clientes caballos por vaca, desde que el fantasma de la vaca loca sobrevuela las mesas europeas, hay personas que adoptaron la carne equina como una alternativa en sus dietas. Quienes la comen aseguran que es más dulce que la de vaca, más fibrosa sin dejar de ser tierna y con un olor particular, más salvaje. Pero salvo Francia y Polonia, que inauguraron centros de producción (como los feedlots de vacas pero para caballos), el resto de los países (Alemania, Holanda, Bélgica y, sobre todo Rusia) se la procuran, como a la soja, de países de América del Sur: Argentina, Brasil y México, en ese orden.

Por qué nosotros no comemos carne de caballo no tiene una respuesta científica. Si bien en algunos pueblos de la Patagonia es una carne de caza importante en la dieta, en el resto del país la negativa es rotunda y sólo se profundizó con los años.

Tal vez la explicación se esconda entre las grietas emocionales y simbólicas que forman nuestra esencia, algo de esa integridad que parece por momentos completamente desintegrada. El caballo llegó un día de España con los conquistadores y desde entonces ha acompañado a los próceres tanto como a las montoneras de los pueblos originarios; se ha instalado en el deporte de la aristocracia, en el entretenimiento de la ciudad, en el trabajo de las periferias y en la soledad de los gauchos. En todos lados, el secreto de cada relación particular se esconde en los íntimos recovecos

de cada idiosincrasia. Hay quienes dicen que detrás de esos vínculos de hombres y animales hay demostración de fuerza, violencia domesticada. Otros, gallardía y nobleza. Muchos hablan de mística cuando hablan de los caballos y no deja de haber quienes revisten el encuentro de una espiritualidad donde la razón no tiene espacio. Como sea, de ahí devino, inevitable, un acuerdo social que no tiene la arrogancia que suele revestir las tradiciones, sino la vulnerabilidad de lo que se preserva sin querer, a resguardo de lo mundano. Alguien habrá dicho alguna vez acá no comemos caballos, o no: nadie lo habrá dicho nunca. Pero no lo hacemos y eso se escribió, se reescribió y se borró de las leyes.

En 1974, un decreto presidencial prohibió que se faenaran caballos jóvenes, lo que volvió al negocio uno de carne envejecida y dura. Las carnicerías cerraron, también los mataderos. Ricardo Alfonsín terminó por prohibir la faena de esos animales. Pero en 1995 el presidente Carlos Menem, atento a que ahí había otra industria con potenciales para la exportación, firmó un decreto anulando primero la prohibición de Alfonsín, y finalmente, en 1998, anulando la prohibición del 74 y dándole curso a una ley que exigía la promoción y difusión de esa carne de caballos argentinos en el mundo.

Ahora bien, si el negocio resultó exitoso y la producción de carnes raras está en boga (en Argentina producimos, entre otras muchas cosas yacaré, ciervo, ñandú, carpincho), ¿por qué hasta ahora nadie entró en la empresa de producción de carne equina pero sí en su exportación?

«Te cambio la pregunta: ¿por qué van a querer desarrollar la producción de algo que les viene saliendo gratis?», plantea Alfredo Saporiti. Veterinario de la Policía de la provincia de Buenos Aires, Saporiti trabajó durante diez años en las patrullas rurales, hasta que, «asqueado», dijo basta. «No hay cifras oficiales de cuántos caballos se roban por año en Argentina y menos de cuántos de esos caballos terminan en el matadero porque sería lo mismo que exponer el negocio. Pero yo que estuve ahí afuera tanto tiempo puedo decir que el porcentaje es mucho».

Saporiti es profesor de Gendarmería y como Juan, el policía de Chaco que combate los desmontes ilegales, otro de esos tantos hombres que andan llevando su lucha como adalides solitarios, guiados por una idea de justicia que todavía les resulta irresignable. Conoce cómo funciona «la mafia del acopio», de andar patrullando toda la noche hasta llegar al corral donde los animales esperan que llegue el momento de entregarlos al frigorífico. Y a Saporiti le causa tal repulsión todo eso que lo grita como si no tuviera miedo.

¿No le parece mejor si no pongo su nombre?

«No, ponelo por favor, que así se sabe quién dice las cosas. No tenés que dejar que te vendan pescado podrido y acá eso es lo que abunda. El que no quiere hablar es porque está roñoso», dice, antes de empezar a señalar como responsables al gobierno, la Policía, los veterinarios públicos y privados y los inspectores de SeNaSa: «Están todos sucios como una papa».

«El cuatrero en Buenos Aires funciona por redes distribuidas en zonas liberadas —dice Saporiti—. Hay zonas más candentes que otras, ahora te voy a contar por qué. Lo primero que es importante saber es que esos hombres, los cuatros que roban los caballos, trabajan para los acopiadores, que son las personas que están autorizadas por la ley a proveerles los caballos a los frigoríficos». El negocio de la carne de caballos, explica Saporiti, está equilibrado con una dosis justa de legalidad que permite venderle carne equina al mundo. «Si yo tengo una tropilla de caballos y los quiero mandar al matadero no los puedo mandar directamente, se los tengo que vender a un acopiador que los tiene que tener cinco días en el campo. Ese campo tiene que trabajar con un veterinario y a la vez ser inspeccionado por el SeNaSa y la Policía. Recién después puede entrar al frigorífico». El campo de acopio cumple una función estrictamente sanitaria: garantiza que, al menos en esos días, los caballos no reciban ninguna medicación que pueda ser perjudicial para las personas que lo consuman. Los acopiadores tienen que tener un número de matrícula con registro oficial, que debería garantizar cierto control sobre sus movimientos. Pero, según Saporiti, «eso no es más que una ilusión: un campo de acopio es un aguantadero de animales».

«El cuatrero trabaja por células —dice—. Yo y vos somos cuatros, por ejemplo. Nos

turnamos: yo voy a robar a tu sección y te dejo a vos que vengas a robar a la mía. Cuando a vos te toca venir a robar a mi partido yo te marco el campo, te enseño los caminos de escape, todo. Es un sistema que se fue armando y distribuyendo con los años, un sistema de inteligencia delictiva que funciona. Si te fue bien, el pacto del cuatrero termina en un vamo' y vamo'».

Por eso mismo, Saporiti asegura que los cuatreros se conocen todos, se sabe quiénes son. «En la Policía hay un registro y están todos identificados. Yo me acuerdo muy bien de Quinientas Chapas, por ejemplo, que es el más grande de Escobar. Le dicen así porque su quinta está rodeada de chapas, mirá si la conocerán. Ahí es a donde van a comer asados cada dos por tres los jefes de Cuatrерismo».

Situaciones como éstas son las que terminaron alejando a Saporiti de las patrullas policiales. «Los veterinarios legalizan los caballos, y les firman el registro sanitario y los documentos de tránsito que los habilitan a mover a los animales por cualquier lado. Gracias a eso vos podés salir a robar caballos en Mercedes, pero mientras los subas a un camión con papeles en regla que digan que venís de Formosa, si yo te detengo te tengo que saludar y decir: siga con el viaje nomás». Saporiti asegura que también hay muchos veterinarios que venden libretas sanitarias firmadas en blanco para que el cuatrero la complete mientras va robando. «Yo tengo una pila secuestradas gracias a las que he mandado a varios veterinarios presos. Por lo menos cuarenta y ocho horas de calabozo se comen; porque por supuesto no los van a tener mucho tiempo».

El negocio del robo de caballos afecta a cualquiera que tenga un animal más o menos sano: desde polistas con ejemplares de cientos de miles de dólares, hasta cartoneros que, además, terminan funcionando como piezas claves gracias a las que las mafias ganan todavía más dinero. «A los cartoneros, los cuatreros les venden los caballos robados abriéndoles un plan de pago en cuotas. Cuando están por terminar de pagarlo, el cuatrero va y se lo roba de vuelta, y lo mandan como caballo de tacho o de descarte al matadero. Y enseguida le están vendiendo otro. Los cartoneros siempre están pagando sus animales».

Ese sistema termina de dibujar las zonas más candentes del delito: «En Buenos Aires la zona más caliente es La Matanza, porque hay muchos cartoneros. Después está Pilar, General Rodríguez, General Las Heras, todo lo que es el circuito Ruta 9. Mercedes es un lugar importante. Pero el robo, te digo, está por todos lados», dice Saporiti.

Así, a los frigoríficos llega un gran rejunte: caballos que están en buenas condiciones y los que después de tirar años de un carro, están envejecidos y tal vez lastimados. También animales como los de Andrea Pigazzi posiblemente heridos después de haber andado casi cien kilómetros por las montañas. En todos los casos, es un negocio que reditúa un ciento por ciento de ganancia. «Para recibirlos en el frigorífico lo único que les interesa es que los caballos tengan la caravana perforada en la oreja izquierda y la letra F de faena en la grupa derecha, que les imprimen a fuego no bien los veterinarios dan la autorización: son las señales que dicen que no importa de dónde venga, el caballo se legalizó —explica—. Como ves, se trata de una serie de cosas que están muy mal. Tenemos un Colegio de Veterinarios en Capital y Provincia a los que lo único que les importa es que les paguen la matrícula. Después, no actúan como Colegio Veterinario. Hay muchísimos veterinarios insertados en el sistema de cuatrерismo. Tenemos a la Policía más rica que es la Policía Rural, la patrulla. Porque ganan muchísimo con las coimas, y para corromper más el sistema, se compran las zonas liberadas entre ellos. O sea: yo como comisario libero la patrulla rural de Mercedes, por ejemplo. Y después quiero otra que me dé más plata. Entonces, compro la de General Rodríguez. Y si quiero la más rica de todas, compro la de La Matanza con los cartoneros. Es una clandestinidad organizada y todo da una realidad estable».

¿Qué fue lo peor que vio en su tiempo de servicio?

«El día que decidí dejar de trabajar. O dejaba o me moría. Estábamos haciendo inteligencia a un tipo que sabíamos que andaba en el robo. Lo seguimos hasta encontrar dónde paraba y desde una distancia que no nos veía estábamos mirándolo con larga vistas, tratando de identificar los

caballos que tenía, chequeando contra fotos: un trabajo de locos porque había que cotejar imágenes a 600 metros de distancia. Pero después de horas encontramos la excusa para entrarle. Y en eso estábamos, cuando por los largavistas vemos que cae el comisario inspector a tomar mate con el investigado. Por eso terminé ejerciendo la docencia, porque si no me iba a enfermar del corazón de trabajar en toda esa payasada».

La corrupción enquistada que plantea Saporiti está sostenida sobre varios pilares. Uno de ellos es el endeble sistema de registro de propiedad de los animales. Un tema que otro miembro de la Policía, en este caso en Chaco, estudió al detalle.

Jorge Páez Barrios es comisario inspector, y se dedica a hacer pericias sobre marcas en animales, algo muy necesario en una provincia donde si bien no hay frigoríficos, el caballo es un animal valioso para el trabajo y las vacas son muy codiciadas. En esos campos los cuatreritos andan a lo loco cortando alambres, lo que ha generado que Chaco sea una de las provincias con más accidentes en la ruta por choque contra animales.

«Saber de quién son los animales es fundamental», dice Páez Barrios en su casa en Resistencia.

La posesión de caballos no es como la de los perros, donde salir como dueño testimonial alcanza. Con particularidades según cada provincia, la propiedad de los caballos está dividida, a grandes rasgos, en dos: los de raza, con precios que pueden superar a los de un Audi o un Mercedes último modelo, se inscriben en una oficina que a su vez expide un certificado de registro. A los mestizos (el gran porcentaje de caballos) también hay que expedirles certificados, pero a su vez se les imprime una marca a fuego.

En la provincia de Buenos Aires, por su parte, desde 2011 rige la obligatoriedad de generar un Documento Único Equino e implantarles a los caballos un chip en el cuello con un código inalterable de quince dígitos.

«Digan lo que me digan, yo soy un convencido de que lo mejor es la marca a fuego», dice Páez Barrios una y otra vez.

Una marca, como la que se les hace a las vacas: un dibujo de doce centímetros de diámetro tallado sobre un hierro que debe ser puesto al fuego hasta llegar al rojo vivo para infringirle una quemadura de tercer grado. Cada dibujo es único e irrepetible y se entrega en el registro provincial. Si un caballo se vende, hay que imprimirle la misma marca al lado, al revés, y luego la marca nueva. En el caso de los que van al matadero, la marca es la misma para todos: una F que no llega a cicatrizar completamente antes del sacrificio.

Uno de los principales problemas que tienen que enfrentar los dueños de caballos es que para acceder a ese registro hay que hacerlo no como particulares sino como establecimiento, lo que quiere decir que el dueño del animal, para reglamentarlo, debe ser también dueño o inquilino de un campo. Eso deja a muchísimos desamparados: sólo el 6 por ciento está registrado. Para el resto, demostrar que un caballo es suyo puede ser algo así como un calvario.

Pero incluso si los caballos tienen marca, en el inframundo en el que operan los que roban estos animales, cualquier cosa puede suceder.

Páez Barrios tiene un completo trabajo sobre adulteraciones de marcas, acompañado por fotos realmente espeluznantes. A una marca impresa a fuego se la puede borrar poniéndole una planchuela de metal candente sobre el cuero al animal, lo que le genera una quemadura parejamente rectangular que chamusca la carne. O, si el cuatrero no tiene ni tiempo ni ganas, resuelve el problema sacándole de un cuchillazo la marca como si fuera una lonja de carne que le sobra.

«He visto cosas que provocan repugnancia —dice Páez Barrios—. Es algo que llena de rabia porque es injusto. Es injusto para las personas y para esos animales que han sido protagonistas de nuestra historia... Y mire que yo ni siquiera podría decirle que a mí me gustan los caballos: en tantos años de trabajar con ellos no creo ni que me quieran ni que yo llegue a quererlos nunca. Pero sí sé que los respeto. Hay que conocer a los caballos para saber lo fieles que son, lo sacrificados. No

por nada cuando un jinete conoce a su caballo no lo quiere cambiar más. Un caballo es un aliado. Sin caballo no hubiera habido nada. Y hacer con ellos este negocio paralelo que se está haciendo es algo que no se puede ni calificar».

8. Caballos con voz

En Europa, la carne de caballo que proviene de Argentina está revestida de una estética similar a la que llega con la carne de vacas que nutren la Cuota Hilton: animales cuidados por gauchos atentos, mientras se mueven libres por campos de ricas pasturas. Por supuesto, son pocos los que se preocupan por seguirle el rastro al marketing y ver qué hay de cierto y qué de fábula en el mensaje de venta.

Gaia es una organización protectora de animales belga de esas que se dedican a ejercer presión sobre el gobierno de su país y las empresas privadas. Actualmente hacen fuertes campañas en defensa de los gansos embutidos de comida para la producción de *foie gras*, los animales que son electrocutados por sus pieles, los faenados sin aturdimiento previo, y los caballos de Argentina que ofrecen las principales cadenas de supermercados de su país.

En 2009, intrigados por la oferta repentina de carne equina de Sudamérica, los activistas de Gaia decidieron hacer un viaje a México y Brasil. «Y lo que encontramos fue horrible —dice Michel Vandebosch, director de Gaia—. Las compañías que vendían esa carne a los supermercados comunicaban que había estrictas medidas de control y que los animales estaban siendo tratados según reglas que garantizan el mínimo bienestar animal. Pero en los dos países encontramos que el trato frecuente era cruel y abusivo. Los caballos eran golpeados y luego transportados por distancias tan grandes que muchos morían antes de llegar a los mataderos». Con un largo material fílmico, los activistas de Gaia hicieron una conferencia de prensa, pasaron las imágenes por televisión y dejaron en evidencia lo que estaba sucediendo. «Enseguida logramos comprometer a los supermercados a que no vendieran más carne de caballo procedente de esos países, a que cambiaran de proveedores. Un supermercado comenzó a vender carne procedente de Polonia, en donde el bienestar animal está supervisado, y el resto empezó a traer carne exclusivamente de Argentina. Lo que no imaginamos después de haber visto lo que habíamos visto en Brasil y México, fue que en Argentina todo iba a ser muchísimo peor».

Un grupo de Gaia llegó a Argentina en 2010 y se conectó con grupos de víctimas de robos que fueron marcándole el camino por donde podían empezar a investigar. Así llegaron al primer corral de acopio, donde «nos encontramos con que los caballos no sólo sufrían maltratos terribles, viajes larguísima hasta el matadero en transporte para vacas (un animal con una contextura que no tiene nada que ver a la equina); pero sobre todo encontramos un problema inesperado: los caballos que nos estaban vendiendo para comer eran caballos robados», dice Vandebosch.

Tras ese viaje del que volvieron con cámaras ocultas, documentos y muchos testimonios, hicieron un completo informe con nombres y pruebas, y lo acompañaron con un documental de esos que no se pueden ver enteros con los ojos muy abiertos: se titula *Del caballo al plato* y se encuentra en You Tube. Vestidos con ropa tradicional de gauchos y también montados a caballo, los cuatreros, provistos de correas de cuero y mangueras enrolladas, golpean con una furia inexplicable a los animales arrinconados y sin posibilidad de escape. Algunos caballos tienen la cara abierta con abscesos repletos de pus de los que salen gusanos y moscas. Un caballo enredado entre alambres es golpeado una y otra vez para que se pare mientras un grupo de perros lo muerden y los hombres ríen. Otro tiene la pata destrozada en varios pedazos y le cuelga mientras intenta correr quién sabe a dónde. Un caballo muerto y en descomposición yace entre los otros animales que sobreviven en el

corral, atenazados por el miedo. En ese estado: después de haber pasado una vida de trabajo, o después de haber sido robados de una casa en plena noche, seriamente heridos, asustados, hambreados y sin agua, los caballos son subidos a los camiones que los llevarán al matadero.

Por ley, en Argentina el ganado puede viajar hasta treinta y seis horas sin alimento, ni agua, ni espacio para echarse a descansar. Si el animal está además herido, es esperable que ese viaje eterno sea todavía peor.

En las imágenes registradas por Gaia el número de habilitación de los hombres que siguen golpeando a los caballos hasta que ya no tienen fuerzas, se lee con claridad. También hay rostros en primer plano y direcciones a donde ir a buscarlos, pero según los activistas no han sido detenidos y probablemente ni siquiera multados.

¿Cuándo fue que el equipo de documentalistas se dio cuenta de que la producción de carne de caballos en Argentina no era una producción sino una organización criminal?

«Con el correr de los días nos fuimos enterando lo del robo, que se trataba en su mayoría de caballos robados y que la legalidad del negocio sólo estaba dada en los papeles que se firman para darle curso a la faena, pero nada más. Las autoridades locales no parecían querer involucrarse en el asunto. Encontramos que la Policía sí estaba al tanto de lo que ocurría y que había alguna que otra investigación al respecto. Incluso muchos de los acopiadores tenían causas policiales por abigeato. Pero seguían en el negocio y con habilitación», dice Vandenbosch que entiende que todo es parte de un sistema globalizado que se vale de cualquier cosa con tal de hacerse de carne barata. «En el informe dejamos en evidencia que es un sistema sin ninguna supervisión. La Comisión Europea depositó en Argentina el proceso productivo de esa carne, no contemplando ni la seguridad alimentaria ni el bienestar animal y dejando a nuestro país involucrado en un delito como cómplice. Porque es claro que si desde Europa no se les exigiera a los proveedores el producto, el negocio no existiría. Hay muchas cosas que en Argentina están permitidas y en Bélgica están prohibidas, lo que suma al problema el doble estándar. Trasladar a un animal con heridas graves como una pata quebrada, por ejemplo, en Bélgica no se puede hacer: a un animal en ese estado hay que practicarle eutanasia. Las marcas a fuego tampoco están permitidas, y en Argentina hemos visto cómo marcaban a los caballos con hierros candentes de la forma más brutal: los atan a un poste; los caballos presos del pánico se rebelan en el momento que los marcan, algunos se golpean en la cabeza y las patas contra el corral. Hemos visto un caballo alzarse sobre las patas y al tratar de saltar el corral, quedó atascado entre alambres de púa y no pudo ser liberado sino después de largas y penosas maniobras. En ninguno de todos los casos hemos visto nunca que los veterinarios intervinieran».

Los investigadores de Gaia también se acercaron a los mercados de hacienda: espacios comerciales con muchísimos años en ciudades rurales, a donde van a parar los caballos descartados por alguien que considera que ya no le sirven más. Ahí los animales se venden por poca plata a cuatrerros que se encargan de exponerlos para que los acopiadores los compren y luego los manden al frigorífico. «Visitamos el mercado de Chascomus —dice el informe de Gaia— donde cientos animales se encontraban en un estado de salud inquietante. Un caballo tenía muy infectada una pierna. Le preguntamos al vendedor, quien nos explicó que el animal se había lastimado y que ahora estaba infectado. La pierna estaba hinchada, llena de sangre, pero el caballo iba a permanecer ahí, a pleno sol y sin lugar para guarecerse ni nadie que lo curara. En el mismo lugar constatamos que la carga de los caballos en los camiones se realiza de una manera brutal empleando repetidamente picanas eléctricas y los animales que se negaban a subir al camión recibían una lluvia de golpes».

Las exigencias de mayor trazabilidad —es decir: supervisión y monitoreo de todas las etapas del negocio— por parte de la Comisión Europea han generado una serie de propuestas en nuestro país que se pueden leer en la página de SeNaSa. La más moderna de todas es la incorporación del chip a los animales, un sistema que Bélgica utiliza con sus propios caballos. El sistema consiste en un dispositivo que se supone sólo puede ser extraído mediante una cirugía, conectado a una base de

datos en donde figura toda la historia sanitaria del animal, quién fue su dueño y el permiso para ser vendido para faenarlo. Pero la ilegalidad argentina ha logrado sortear también esa propuesta tecnológica. «Si antes del chip te pasaba por adelante un camión lleno de caballos robados ahora te puede pasar un barco cargado de camiones de caballos robados y uno tiene que decirle *adelante* —asegura Saporiti—. Entre los veterinarios que trabajan para esta mafia ya tienen sistemas de ultrasonido para encontrar el chip y sacarlo. También hay caballos que circulan con tres chips. Es todo parte de la misma payasada, como cuando apareció el Documento Único de Caballos: o los sistemas se les ocurren porque los que los piensan no tienen idea cómo funciona todo, o lo hacen a propósito para enmarañar más el negocio».

Por supuesto, la fiscalización de las etapas legales de este negocio —el acopio y el frigorífico— también es endeble. Gaia denunció que «en Argentina los trámites de identificación de animales muchas veces empiezan en el lugar donde se reúne a los caballos para el matadero». Así, aunque quisieran nadie podría desandar los pasos de esos caballos hasta dar con sus dueños reales.

Detrás de todo esto, la seguridad bromatológica no es un dato menor: «En Europa se exige que seis meses antes de la faena los animales no deben haber sido tratados con medicamentos ni anabólicos. En Argentina, para probar que eso fue así, alcanza con que el acopiador presente una declaración jurada. Una iniciativa legislativa orientada a instaurar un seguimiento se suspendió por protestas de la misma industria», dice Vandenbosch.

Finalmente, lo que sucede adentro de los mataderos es un enigma y sólo puede reconstruirse parcialmente.

Andrea nunca encontró a sus caballos y no quiere imaginar cómo terminaron. Pero tiene amigos que han ingresado al frigorífico de su provincia. Sortearon los corrales en donde los animales engordaban hasta sus últimos momentos de vida para rendir un poco más y llegaron a las oficinas. «En todos los casos los trataron con mucha amabilidad porque los frigoríficos saben que tienen mucha responsabilidad en todo esto», dice Pigazzi.

¿Encontraron caballos que habían sido robados?

«Sí, pero cuando encontrás a los caballos en el matadero aparece el problema de que no tenés cómo demostrar que son tuyos. Hay personas que han iniciado causas para poder sacar a sus caballos, otras que han llegado tarde. Es muy difícil liberar a un caballo cuando está en el matadero».

Lo último que dirá Andrea Pigazzi es que matar un caballo no es lo mismo que matar a una vaca: «No quiero meterme mucho en eso pero averiguá, porque los caballos son más nerviosos, más sensibles, y todo requiere otros cuidados que dudo que se tengan».

En Estados Unidos, la doctora Temple Gardin es una eminencia en la construcción de mataderos. Hace más de veinte años que su propósito es generar establecimientos que minimicen el sufrimiento animal inevitable en la matanza. Los diseños de Temple Gardin procuran atenuar la alta sensorialidad animal generando trayectos cortos que disminuyan el miedo de los animales cuando ven venir la muerte, sistemas de amortiguación del sonido para evitarles que escuchen los mugidos, o bramidos o relinchos de los otros ejemplares de su especie, interruptores que permitan a los operarios menguar la luz para cuando se acerca el final; y que todo sea hecho en el menor tiempo posible. Finalmente el aturdimiento que se hace con los animales antes del desangre que terminará en la muerte, también está pensada teniendo contemplaciones para cada especie.

En Argentina la apertura de los frigoríficos que faenan carne de caballos para exportación siempre son acompañadas de declaraciones en donde aseguran que contemplan los requerimientos de sanidad y bienestar inspirados en esos diseños que exigen los países europeos. Pero la investigación de Gaia recopila testimonios muy diferentes repasando la realidad de todos los mataderos habilitados: Uriburu en La Pampa, Solemar en Río Negro, Lamar en Mercedes, Indio Pampa en Trenque Lauquen, Equino Entre Ríos en la provincia homónima, Raúl Aimar en Río Cuarto, y Naturalcarni, un fracaso rotundo en Chubut, última provincia que se propuso producir

carne de caballo.

La investigación de Gaia fue realizada en las inmediaciones del frigorífico Lamar (también denunciado con cámaras ocultas que registran imágenes siniestras en varias oportunidades por la Asociación Contra el Maltrato Animal en nuestro país): «Si bien en Argentina no pudimos entrar a mataderos porque los dueños venían alertados por el trabajo que habíamos estado haciendo en Brasil y en México, nos alcanzó con ver el estado de los caballos que esperaban ahí afuera. Algunos estaban en un estado tan malo, tan lastimados que era incomprendible explicar tanta crueldad. Luego los testimonios de trabajadores hablan de deficiencias en el aturdimiento, de que dejan a los animales desangrándose demasiado tiempo; no hemos encontrado casos donde los registros de los mataderos mencionen las heridas y lastimaduras crónicas que hemos visto en los corrales; y todo el tiempo pensábamos en los veterinarios que estaban ahí adentro, en qué pensarían, en por qué no actuaban».

Luis es otro estudiante de Veterinaria que durante el último tramo de su carrera debió visitar diferentes mataderos y lo que cuenta es preocupante. «Al animal lo noquean pegándole un tiro aturridor en la cabeza que muchas veces no los aturde inmediatamente. Los escuchás quejarse y los aturridores repiten los disparos muchas veces. Por otro lado, nadie en el matadero tiene en cuenta que el animal, cuando después del aturdimiento se lo cuelga para desanjarlo, está vivo y no pueden pasar más de 30 segundos hasta que le den a la aorta para que muera. Pero yo vi bichos colgados por varios minutos y como veterinario no pude hacer nada. Porque el matadero está obligado por SeNaSa a contratarte, a pagarte un sueldo. Y vos llegás con el trajecito blanco y el casquito verde y te enfrentás prácticamente solo a un tipo que tiene cuchillos, que te mira con los ojos desorbitados, la cara de loco. Son hombres que a veces tienen que matar 400 animales por día. ¿Vos le decís “Mirá, deberías lavar los cuchillos entre cada animal”?; o le señalás que ese animal está colgando de los patas hace dos minutos? Te clava el cuchillo a vos. No vas a enfrentarlo. Se supone que el veterinario es la autoridad. Pero tenés que tener una diplomacia para hablarle a la gente que hace imposible tu trabajo. Y, si querés mantener el puesto, tenés que saber que tu patrón es el dueño del frigorífico. Y que te detesta todavía más que el loquito con el cuchillo porque está obligado a pagarte un sueldo. En lo último en lo que podés pensar en ese sistema es en los animales y cómo lo están pasando, no importa si son vacas, chanchos o caballos».

Por último, para llegar al meollo de este sistema intrínsecamente ilegal en el que conviven la injusticia y la frustración, tampoco los trabajadores de la carne tienen garantizados empleos estables y seguros. «En los momentos en lo que Rusia baja la demanda de carne equina a nosotros nos suspenden y nos explican que es porque no tienen caballos para matar», cuenta uno de los trabajadores del frigorífico Uriburu que protagonizó un paro con acampe a comienzos de 2012. «Nos mandan telegramas, hay cesantía sin goce de sueldo, incumplimientos en los pagos, despidos sin justificativos». En el frigorífico Lamar también hay despidos repentinos que la empresa intenta justificar aduciendo incumplimientos del personal. Otro reclamo fue el de los 110 trabajadores de Indio Pampa en junio de 2012, por aumentos salariales. «Estamos inscriptos por sindicato dentro de los denominados *trabajadores de carnes rojas*, pero nosotros exportamos carne a Japón y a Rusia y los valores de ingresos que maneja este frigorífico son muy superiores», explicaron a varios medios que cubrieron el corte de ruta en Mercedes.

«Los únicos que salen ganando con el negocio de la carne de caballos en Argentina son los funcionarios y los dueños de la empresa», dice Saporiti antes de despedirse. Andrea, por su parte, ahora duerme con los caballos lo más cerca posible de su casa. A miles de kilómetros, Michel Vandenbosch sigue pelando desde Gaia para que Bélgica no aporte más su estímulo a este negocio. «En una sociedad civilizada esto no puede suceder. Sabemos que en Argentina la industria se da en una cadena de exportación que deja a los argentinos afuera», dice finalmente Vandenbosch, dejándonos solos frente a nuestra realidad.

9. *Laberinto*

Llegado este punto por intentar entender qué comemos o qué ya no comemos y por qué ofrecemos como comida eso que no querríamos ver en nuestra mesa, es indispensable decir que nos encontramos ante un panorama encriptado: el de un sistema que parece fuera de todo control, estatal o privado, para el que la legalidad y la ilegalidad son apenas formas circunstanciales de la complicidad y el negocio.

Como escribió el economista Raj Patel en su libro *Obesos y famélicos*: «Cuando el sistema de producción de alimentos funciona normalmente, es responsable importante del cambio climático, la degradación de los ecosistemas y los niveles fatales de polución. Cuando funciona mal, incuba enfermedades nuevas y letales en criaderos de animales que se parecen más a una placa Petri bajo el microscopio. La forma y el contenido del actual sistema de producción alimentaria están definidos por una minoría, y la mayoría de las personas están sometidas a las consecuencias de las elecciones de otros, ya sea en su casa, en los campos, o en los estantes del supermercado. Por una serie de circunstancias no somos soberanos».

En Argentina nos presentamos al mundo como la góndola más grande de soja, pescados, carne, caballos, productos orgánicos y gourmet, pero nuestra realidad puesta sobre la mesa es atroz y apabullante. El problema es cómo salimos de esta situación en la que estamos rematando el futuro, poniendo en jaque nuestra salud y ni siquiera a cambio de estar bien alimentados.

Puede que en otros países, con un mercado interno poderoso, un consumidor que participa en el sistema de producción al comprar determinados productos y no otros, induzca a la larga a un cambio. Alcanza con ver el efecto que tuvo en Estados Unidos y Europa el pavor de los consumidores al enterarse de lo que había detrás de los productos en sus heladeras: el daño ambiental, el daño sobre su salud, la crisis social inminente que representaban los expulsados del campo y las costas, la crueldad contra los animales. En pocos años volcaron su dinero masivamente hacia proveedores alternativos y en el último tiempo (tiempo de crisis) la producción orgánica tuvo un crecimiento de alrededor del 5 por ciento anual. Así, grandes cadenas como Wall Mart (no en su versión argentina) convocaron a pequeños productores locales para ser sus proveedores. Aprovechando la demanda, ese tipo de productores también empezó a multiplicarse: en un fenómeno inverso al que se da en los países en desarrollo, en Estados Unidos hay cada vez más desencantados con vivir en la ciudad que deciden volver al campo para tomar el control de asuntos tan esenciales para la vida como sus alimentos. Hasta Michelle Obama —en su campaña por mejorar la nutrición infantil— mostró su huerta orgánica en la Casa Blanca.

No es nuestro caso.

No tenemos la fuerza para ir a quejarnos por mala atención al cliente y exigir respuestas. ¿Por qué? Porque una de las características constitutivas de nuestro sistema alimentario es que no es alimentario. Más bien se trata de un sistema de producción de artículos para exportación, que en el resto del mundo significarán comida de animales o comida barata o comida gourmet o cosas que acá ni siquiera llamaríamos comida ni sabemos que producimos. Las pocas organizaciones sociales locales no sólo carecen de interlocutores en los medios de comunicación mientras se enfrentan a negocios de prácticas violentas, sino que son muchas veces perseguidas y silenciadas por los mismos organismos estatales con los que deberían colaborar.

La cuestión entonces es bastante más compleja y requiere un esfuerzo todavía más grande. Porque lo cierto es que, a este ritmo, más temprano que tarde el remate —social, ambiental y cultural— va a dejarnos sin nada.

Parte 7

Volver al futuro

1. *La puerta de salida*

Si el supermercado, la carnicería, la pollería, la pescadería, la verdulería y la carta de los restaurantes ya no pueden ser consultados como un menú de opciones, sino como una trampa, la salida hay que buscarla en otro lado. Afortunadamente —y pese al empeño que pusieron la dictadura, el neoliberalismo menemista y la confusión discursiva actual en la que nunca nada parece lo trágico que en realidad es— para encontrarla no hay que empezar de cero ni mucho menos.

Ahí afuera, en cada recoveco del país, hay personas trabajando denodadamente desde las bases de la sociedad para mostrar las grietas del modelo y abrir el espacio para que se debatan otros sistemas más justos. Como Medardo Ávila Vázquez y las madres de Ituzaingó, como los activistas de Ecos de Saladillo, o como el Centro Nelson Mandela en Chaco; el Foro Ambiental de Córdoba, el Grupo Bios de Mar del Plata, la Red contra los Plaguicidas en la que trabaja Javier Souza Casadinho o Proteger, la ONG de Jorge Cappato y Julieta Peteán en Santa Fe. Se trata de personas que pelean por resolver conflictos que a primera vista parecen distintos, pero que en seguida se ve que son parte de lo mismo y, al final del día, dejan latiendo en el aire las mismas preguntas:

¿Qué pasaría en nuestro país si, en lugar de abrirle el paso a grandes compañías de exportación, la política estuviera orientada a garantizarles el trabajo a los cientos de miles de pequeños productores hoy amenazados por esa mezcla explosiva que generan la expulsión y el asistencialismo? ¿Qué pasaría si en el país decidiéramos combatir el hambre no sembrando soja —algo que ni siquiera resulta comestible— sino procurando un suelo sano, animales que sean tratados como animales, bosques renovables, un río y un mar en el que se pueda pescar y no saquear? ¿Qué sucedería si irrumpiéramos contra la ilegalidad? ¿Si educáramos a las nuevas generaciones en una forma más responsable de ver la naturaleza, los vínculos, la vida? ¿No tendríamos una sociedad más sana, más inteligente, indudablemente más piadosa y justa?

Correr el velo de la producción de alimentos y conocer qué y quiénes están detrás de la comida, ver cómo se articulan los negocios, en qué condiciones trabajan los que trabajan, por qué lo hacen de esa manera y no de otra, y por qué hay tantos malcomidos y millones que mueren de hambre, es entender no sólo el complejo proceso que hay detrás de cada cosa que nos servimos en un plato, sino el complejo proceso por el que el mundo se nos termina presentando como un campo de batalla en lugar de mostrarse como un espacio de convivencia amable, tal vez, incluso —arriesguemos— feliz. Así, recuperar el respeto que perdimos por la comida cuando pasó a ser algo en apariencia más al alcance de la mano, es de algún modo recuperar también el respeto por nosotros mismos, y por todo lo que nos rodea. Es entender por qué es importante defender esas otras culturas que hacen a la nuestra. Es saber que no sólo somos lo que comemos sino cómo fue producido eso que comemos: tal vez pocas cosas dejen una huella más honda —hacia afuera y hacia adentro de nuestros propios cuerpos— que eso.

«La solución de la crisis alimentaria y de gran parte de la crisis económica, social y ambiental se esconde en recuperar la agricultura por agricultores, para la producción de alimentos sanos: de recuperar la Soberanía Alimentaria», dice Miryam Gorban, emblema del nutricionismo en Argentina, y de la lucha por generar un sistema alimentario más equitativo. Y en el término que usa convergen, sin matices, las soluciones para los problemas que estamos enfrentando.

La idea de Soberanía Alimentaria fue presentada por primera vez en 1996 en Roma, en la Cumbre Mundial Alternativa de Alimentos, a la que se autoconvocaron 1200 ONG para debatir cómo podíamos salir de la encrucijada. Durante ese encuentro ocupó un lugar central la Vía Campesina, por entonces un incipiente grupo de trabajadores de la tierra que hoy nuclea a más de 1500 millones de campesinos, de 148 organizaciones, distribuidos en 69 países del mundo. «Bajo el concepto de Soberanía Alimentaria, la Vía Campesina logró unificar reclamos globales como el

acceso al trabajo digno y a la tierra, el cuidado del medio ambiente y la recuperación de la comida y su producción como un derecho humano», dice Gorban, testigo privilegiada de la formación del reclamo y el movimiento social más potentes de la actualidad.

¿De qué se trata exactamente? De exigir que se le devuelva a cada pueblo la facultad de definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo con sus necesidades, culturas y situaciones particulares. O sea, de cortar con la propuesta agrícola definida por la Organización Mundial de Comercio y de sumar contenido a la idea de Seguridad Alimentaria que proponía por esos mismos años la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): que los alimentos estuvieran disponibles y fueran accesibles para todos, aunque sin importar demasiado cuál fuera su origen y bajo qué medios hubieran sido producidos.

«La Soberanía Alimentaria es un concepto complejo, todavía en plena transformación —dice Gorban—. Lo primero que uno tiende a pensar es que recuperar los sistemas tradicionales de producción es volver a la prehistoria, al arado, despojarse de todos los conocimientos adquiridos. Pero no es eso, no es nada de eso. El cambio que se plantea tiene que ver con repensar el asunto entendiendo que no es lo mismo ser alimentados por la industria que por personas que trabajan la tierra conscientes de que están alimentándose y alimentando a otras personas. Y no es lo mismo por varios motivos, empezando porque la comida que ofrecen las empresas están llenas de cosas que no necesitamos y carecen de otras que ya no tenemos cómo recibir».

Miryam Gorban tiene setenta y largos años, mide poco más de un metro cincuenta, el pelo rubio ceniza, recortado como la copa de un árbol, y la coquetería que usan las abuelas. Camina lento y si es posible se toma del brazo del que camina junto a ella para descansar su cuerpo, aliviarlo. Cualquiera que la viera por ahí, cerca de su casa en Lomas de Zamora o mojando un churro en el café con leche, sentada en una confitería del centro porteño, no podría imaginarlo, no sospecharía nada. Ni que es una de las nutricionistas más respetadas de nuestro país, con una actividad académica intensa, ni que es vicepresidente de Médicos del Mundo y que anda recorriendo de la mano de campesinos y organizaciones sociales parajes recónditos donde la comida es, al mismo tiempo, problema y solución. Pero mucho menos sospecharía que cuando habla, sonrío como sonrío, y se enciende como dinamita.

La vida profesional de Gorban es un resumen de los cambios paradigmáticos que tuvo el estudio de los alimentos en las últimas décadas. ¿Qué comemos y qué efecto tiene en nosotros? ¿Qué pasa si no comemos algunas cosas? ¿Y si de un día para el otro cambiamos la forma de comer? ¿Hay que volver a aprender a comer, a cocinar, a nutrirnos? Estas preguntas que hoy parecen casi trilladas eran toda una novedad en 1951 cuando Miryam obtenía uno de los primeros títulos de dietista que se otorgaban en nuestro país. Por esa época, la nutrición no se arrastraba por esta encrucijada en la que se arrastra hoy (cómo mantener el peso en orden en medio de la sobreabundancia de calorías), sino que se centraba en intentar generar soluciones para problemáticas sociales como la falta de nutrientes que tenían quienes vivían aislados en algunas provincias o en barrios pobres. Era en esa dirección hacia donde se orientaba el trabajo del flamante puñado de graduadas como ella que, armadas con calentadores Primus y alentadas por Pedro Escudero (el padre de la nutrición en nuestro país y Latinoamérica) avanzaban dispuestas a mejorar la situación enseñándoles a las mujeres con menos recursos económicos a cocinar comidas completas, sopas abundantes, guisos salvadores.

Era otra época no tan lejana, aunque, por momentos, suena como si hubieran pasado siglos. «La obesidad no era un problema, la diabetes no era un problema; todo esto era inimaginable», dice Gorban antes de adentrarse en otros temas, hoy en su punto de conflicto más álgido, como la consolidación de la mega industria alimentaria. «En todos los años que hace que me dedico a esto, el estudio de los alimentos se fue complejizando y reorientando incluso ideológicamente. Hoy se vive el fervor de la dietoterapia y la nutrición funcional: es tan impresionante que desde que yo me recibí hasta ahora abrieron cincuenta facultades, la mayoría para estudiar qué tiene los alimentos y

cómo conviene comerlos. Pero a mí nunca me interesó eso, yo siempre preferí quedarme en el lugar del trabajo social. Por eso hice docencia, trabajé catorce años en el Sanatorio Güemes, otro tanto con el doctor René Favalaro preparando menús para pacientes cardiovasculares». Así Miryam fue —es— sobre todo esto: una persona con pruebas de que la comida puede mejorar la vida, dar esperanza, salvar.

Pero, sin duda, dice nuevamente, el momento epifánico lo vivió en 1996.

Cuatro años y catorce materias después de haber completado la licenciatura que la pasó de dietista a nutricionista, Miryam se tomó ese avión a Roma para asistir en representación de Argentina a la Cumbre que convocaba a repensar el sistema en torno a una problemática que hoy sigue igual de vigente: por qué hay tantos millones de hambrientos en un mundo que no para de producir comida, por qué la comida dejó de servir para alimentar, por qué incluso los que comen se enfrentan a tamaño problema sobre su mesa diaria. Y, detrás de cada uno de esos puntos: qué se podía hacer para solucionarlo.

«Hablaron de una revolución cultural y política: que la tierra deje de producir para alimentar a la economía global y vuelva a alimentar personas. Que la agricultura se llene otra vez de agricultores: esos agricultores que expulsados de sus tierras se mueren de hambre. Que los millones de productores familiares, medianos y pequeños campesinos, mujeres rurales, trabajadores sin tierra, pueblos indígenas y pescadores artesanales, puedan hacer lo que saben hacer mejor que nadie: producir comida sana. Que deje de haber una decena de grandes compañías multinacionales con pocos empleados, como hay ahora, y que pase a haber cientos de miles de producciones diversificadas sin químicos, sin dependencia del petróleo, sin la pérdida de la biodiversidad que exige como condición la producción a gran escala de una única especie». En resumen: volver a las producciones como las que uno dibujaría si tuviera que dibujar cómo es el campo.

El encuentro de esa cumbre fue paradigmático a nivel mundial en cuanto a las discusiones que abría. Pero, además, en lo que respecta a nuestro país, sucedió en el mismo año en que Argentina vibraba al ritmo del fervor de la fiesta menemista, Felipe Solá usaba el Ministerio de Agricultura como hall de bienvenida de las pesquerías y multinacionales de alimentos, de Monsanto y de otras poderosas químicas y semilleras extranjeras; los productores empezaban a plantar soja a mansalva, y el Estado diluía su papel de velar por el bien común. En ese contexto, Miryam Gorban hizo propia la cruzada de la Vía Campesina y la llevó a cuanto lugar pudo. A las aulas de las facultades nacionales en las que dio clases, a los congresos y cumbres a los que asistió en diferentes partes del mundo, a espacios políticos; a los grupos sociales que se consolidaban en un frente cada vez más interesante aunque todavía invisibilizado. Pero si nada ocurrió, si nadie atendió la voz de alerta o de esperanza fue, entre otras cosas, porque al poco tiempo llegaría la devastadora e implacable crisis de 2001: un tendal de desnutridos, urbanizados a la fuerza, más excluidos del campo y, a la vez, empresas que se capitalizaban sin esfuerzo, que adquirirían tierras casi regaladas, que seguían avanzando sobre los campos chicos y medianos, sobre los cultivos, sobre los bosques y humedales. Todo atentaba contra «el acceso a la alimentación saludable, la educación, la salud», escribió Miryam en uno de sus tantos documentos. Saludable era entonces —todavía más que hoy— un lujo de pocos. Para el año 2002 (año del último censo agropecuario cuyas cifras se hicieron oficiales), 200 mil campesinos habían abandonado sus tierras y había un 24,8 por ciento menos de chacras, en comparación a 1988. El escenario desgarrador de pérdida social, cultural y ambiental sólo se profundizó con la bonanza del modelo impuesto por el kirchnerismo, que logró revestir de próspero consumo la triste realidad que se sigue extendiendo como polvo.

«Por todo esto es que los pasos que se dan hacia la soberanía alimentaria en nuestro país son tan tímidos, porque han logrado desplazar a los campesinos para instalar esta agricultura sin agricultores. Así, de un lado se produce cada vez más barato a gran escala y del otro lado se come comida industrial pensando que es lo mismo de antes, o que es mejor. Y no es lo mismo ni mucho menos, mejor. Nutricionalmente, la comida industrial es peor. Además es inaccesible para muchas

personas, sobre todo para quienes solían producir sus propios alimentos», dice Gorban que no duda en unir semejante cambio alimentario con el aumento de enfermedades y la degradación social en la que estamos inmersos.

«¿Viste esa frase que dice “*Tanto tenés, tanto valés*”? Bueno, yo creo que habría que modificarla. Es *Tanto comés, tanto valés*. Así de importante es la comida. Tomemos, por ejemplo, estas nuevas generaciones de desertores escolares que estamos criando, de malos alumnos: la variedad en la alimentación y sus aportes nutricionales hacen que se desarrolle más el cerebro. Por eso cuando nuestros antepasados dejaron de ser recolectores, descubrieron el fuego y empezaron a asar y guisar, apareció la palabra. La comida incide directamente en la capacidad intelectual. Y en el rendimiento físico. Ahora bien, en el país de la carne tenemos un 40 por ciento de anémicos. ¿Cómo puede ser? Nadie se pregunta eso, porque es más fácil la estigmatización, cuando dicen, por ejemplo, que el santiagueño es vago. No es cierto eso: si vos durante todo el día de trabajo físico sólo tomás mate en vez de consumir una canasta que te cubra tus necesidades, claro que vas a ser anémico y que vas a estar fatigado todo el día. No te van a dar ganas de trabajar. Yo estuve con anemia el año pasado y lo aprendí ahí: caminaba dos pasos y me cansaba. Hay familias que hace generaciones viven así».

El escenario no parece alentador y, sin embargo, Gorban es optimista. Porque como el asunto no da para más, últimamente observa que el tema está más en boga que nunca. «No se puede tener un país cultivado en un 56 por ciento con soja para exportación. Tampoco se puede pasar por alto que el trigo pasó de tener el 30 por ciento de la tierra al 11, o que el girasol prácticamente desapareció. Perdimos en diversidad, hicimos una sustitución espantosa de cultivos, y eso nos hizo perder en soberanía y seguridad alimentaria. Los países más dependientes son los que tienen que importar alimentos. Y a la mayoría de ellos les ocurre porque apostaron únicamente a los monocultivos para exportación. Es lo que le pasó a Haití, y lo mismo que nos puede pasar a nosotros si seguimos en este rumbo: dentro de poco vamos a tener que importar trigo. Por eso creo que tenemos que recuperar la soberanía, apostar a nuestros campesinos, a los mercados locales. Es imperioso hacer ese cambio».

2. Resucitar de entre los muertos

Si no, ¿qué vamos a hacer cuando ya no tengamos suelos fértiles? ¿Qué vamos a hacer cuando haya más enfermos que sanos? ¿Y cuando perdamos el reservorio genético natural por haber apostado únicamente a especies vegetales y animales de diseño de laboratorio multinacional? ¿Cuánto más vamos a soportar que los alimentos de todos los días estén bajo sospecha mientras los naturales se vuelven un lujo de exportación o un producto sólo al alcance de los afortunados? Las preguntas se escuchan en inglés, en francés, y en español. Y las respuestas se construyen también en esos idiomas que hablan los chicos de entre veinte y treintipico de años mientras recorren el campo bajo una lluvia tenue de primavera: hay que actuar antes de que sea tarde, dicen mientras aprenden cómo cultivar de manera sustentable en un lugar que rebosa de vida, aunque se trate de un campo que, a la luz del poder de la industria, parezca condenado a desaparecer.

Un año después de haber pisado la primera granja industrial —ese gallinero infernal repleto hasta lo imposible de animales hacinados y medicados bajo la mirada de productores resignados al sistema aparentemente más redituable—, de haber visto de cerca a las víctimas de la producción intensiva de granos que todavía recuerdan el calor del cuerpo de sus hijos muertos bajo los efectos de los plaguicidas, de haber pisado suelos polvorientos en lo que debía ser un bosque; después de otra noche entera andando por esas rutas cuyo paisaje son tierras desiertas de personas y animales,

había llegado a Guadalupe Norte, un paraje al norte de la provincia de Santa Fe para recorrer por primera vez un campo sano: frutales rebalsados, verduras madurándose en la huerta, flores, abejas, pájaros, mariposas, espigas, caballos, perros, gallinas, patos, vacas, quesos, dulces, árboles. Olor a abono, a tierra húmeda, a pasto, a yuyos, olor a viento y el sonido del aire entre las hojas, de plantas, de animales. Y en el centro de todo eso, una pareja de campesinos canosos que parecen salidos de un cuadro renacentista: Irmina Kleiner y Remo Vénica.

«Ésta es nuestra pequeña gran misión. Éste es un lugar que refuta a quienes dicen que no se puede: somos campesinos y producimos una gran cantidad de comida diversa y sana, mucha más de la que produce en comparación una empresa de gran escala», dice Remo Vénica —setenta años, pelo blanco, bigote grueso, sonrisa que lo cubre todo, mameluco de trabajo gris, manos negras de tierra—, mientras lija la ventana de la casa. Quiere terminar antes de que dé comienzo el curso que dictará a todos esos chicos: productores locales y jóvenes de todas partes del mundo que se acercan a aprender cómo se genera una granja como ésta, que, por si fuera poco, está montada sobre una tierra que hace veinte años no valía casi nada.

Irmina y Remo son sobrevivientes de lo más violento de nuestra historia reciente. Ella todavía era adolescente y él apenas había pasado los veinte cuando fueron parte de la organización de uno de los movimientos más revolucionarios que tuvo el país: Las Ligas Agrarias.

Durante los sesenta, la resistencia social de las poblaciones rurales de las provincias del Norte se había organizado en varios movimientos políticos y en al menos 30 cooperativas. Eran familias, eran campesinos, y eran militantes que reclamaban derechos y mejores condiciones laborales para agricultores explotados por la industria algodonera y el desmonte. Tal como sucede ahora, poco se sabía en las ciudades sobre lo que pasaba tierra adentro, en lugares como Chaco, Formosa o Santiago del Estero, donde la naturaleza es tratada como una mina manejada por unos pocos señores feudales. Pero esas cooperativas se fortalecían mientras lograban hacer rentable sus propias producciones de algodón, mezcladas con producción de alimentos para el autoconsumo. Los campesinos organizados empezaron a vender primero localmente, luego llegaron a todo el país y finalmente lograron exportar, erigir empresas para dar valor agregado a sus cultivos, conquistar un lugar dentro de la agenda política, elegir a sus dirigentes sociales y defenderse: alzarse ante el avasallamiento de las grandes empresas que intentaba detener su crecimiento. Los campesinos cortaban caminos, marchaban, protestaban.

Las Ligas Agrarias nacieron en 1970, en ese contexto, impulsadas por los hijos de esos cooperativistas, que se pusieron al mando de la organización de la movilización social. Embebidos en la ideología de los curas tercermundistas, los jóvenes de las Ligas eran quienes convocaban a las manifestaciones, todas multitudinarias, donde los que trabajaban la tierra se hacían oír.

Por supuesto, el crecimiento organizado de ese campesinado era una amenaza para las grandes empresas que perdían mano de obra barata mientras el poder cooperativista crecía (el 80 por ciento del PBI del Chaco llegó a provenir de esas producciones).

Cuando surgió el grupo de cacería humana Triple A, los miembros de las Ligas Agrarias quedaron oportunamente catalogados de comunistas. Se les libró orden de captura, los acorralaron. En cuestión de días algunos fueron asesinados, otros encarcelados, y los que pudieron huyeron. Irmina y Remo lograron esconderse dentro del monte chaqueño.

Fue una decisión de unos minutos que marcaría el resto de sus vidas: estaban en la calle cuando los vecinos les avisaron que la Policía había sitiado su casa y los esperaban; entonces, dieron media vuelta y empezaron a caminar en la otra dirección: veinte kilómetros tierra adentro, en medio de la noche cerrada.

No fueron unos días, ni siquiera unos meses. Fueron años los que anduvieron sin dejar de moverse, ayudados por los campesinos de la zona. Para ganar algo de plata Irmina cosía y Remo colaboraba en los campos con lo que fuera necesario. Dormían en camas prestadas, en camas de niños, en el suelo sobre mantas. Se alimentaban de lo que les podían dar. Y escuchaban atentos

cómo todo estaba empeorando, cómo el país se oscurecía cada vez más.

Cuando en 1976 irrumpió la dictadura, la persecución de los líderes campesinos se volvió una sangrienta *razzia*. Entonces Remo e Irmina tomaron una nueva decisión: hicieron su huida todavía más extrema, internándose en la selva, donde pasarían largos años.

Remo e Irmina lo recuerdan todo: la dureza de la tierra, los sonidos de la noche, cómo cada contacto con la civilización era una noticia cruel: se enteraban de que estaban torturando, matando y desapareciendo a sus amigos. Los militares paseaban el terror como un eco tenebroso para que ellos se enteraran. Arrojaban panfletos al monte desde aviones, alentaban a los pobladores a que denunciaran a este matrimonio de prófugos que se camuflaba entre los árboles. Sin saber cuántos kilómetros hacían, Irmina y Remo le iban ganado tiempo a la muerte. Juntaban plásticos y cacharros para cubrirse y recolectar agua de lluvia para beber, comían lo que encontraban, lo que podían cazar. Hasta que, en medio de eso, Irmina quedó embarazada.

Antes de escapar del país, los Vénica tuvieron a sus primeros dos hijos en un hueco en el suelo, entre las cañas, buscaron hogares de guarda entre los campesinos, evadieron emboscadas. Irmina fue herida de bala y estuvieron perdidos durante días enteros sin saber el uno del otro. Cuando se reencontraron tomaron una oportunidad inesperada: hacerse de documentos falsos, recuperaron a sus hijos y partieron hacia Europa.

En el exilio juntaron fuerzas y profundizaron el aprendizaje sobre agroecología que acá estaban empezando a ensayar, y que allá ya contaba con estudios serios y precisos, y granjas para poner en práctica los conocimientos.

Cuando la democracia les permitió volver al país, decidieron instalarse en ese mismo lugar por el que habían logrado escapar: Santa Fe.

A la familia de Remo le quedaba en la localidad de Guadalupe Norte un campo desahuciado de tanta sobreproducción. Ellos lo tomaron, y se prometieron hacerlo revivir.

Lo primero que hicieron fue plantar árboles (se propusieron ciento treinta por año), y empezar a curar el suelo. Trajeron animales, frutales, cultivos de trigo, de maíz, diseñaron un tambo y una línea productiva que fuera ciento por ciento cerrada sobre sí misma: que no requiriera insumos externos, ni nada artificial.

El resultado hoy está a la vista del que viaje hasta allá.

Naturaleza Viva son 110 hectáreas propias y casi 100 más alquiladas con más de 12 mil árboles y 20 familias. Una gran familia de familias, la llaman ellos. Igual que hace cuarenta años las cooperativas unían campesinos, a estas tierras se han ido acercando personas hasta armar una comunidad a la que se acercan personas curiosas de todos lados.

Dámaris, por ejemplo, es una santafecina de 20 años que trabaja en Naturaleza Viva de manera permanente. Su familia vive en un pueblo cercano y ella llegó por una pasantía sin saber demasiado a dónde venía, y sin hacer caso a varias personas que todavía llaman a Remo Vénica despectivamente, el comunista.

Parada en medio de un corral, Dámaris —ojos acuosos, piel muy blanca y una voz suave y bajita— señala las vacas que comen las pasturas naturales junto a sus terneros, y algún toro que anda cerca (al igual que en el campo ganadero de Omar Rojas en Corrientes, mantener el ciclo natural de los animales es la mejor receta para producir carne y leche saludables y de una calidad que no se compara). «Estas vacas son el alma de la granja», dice, mientras camina entre los animales. «Empezamos bien temprano, a las 4 de la mañana para el ordeño de los 900 litros de leche diarios, que es lo que necesitamos para hacer los quesos, el producto de venta más importante que tenemos». Pero si dice alma no es por eso, sino porque «los animales son el termómetro que indica que todo está bien. Es algo que se lo pasa repitiendo Remo: suelos sanos, plantas sanas, animales sanos, personas sanas». Una fórmula de interrelación aparentemente sencilla pero que en los sistemas de producción industriales no se tiene en cuenta.

Así, lo que en verdad se hace en Naturaleza Viva es recuperar prácticas agrícolas

tradicionales —como el manejo de pasturas que hacía Omar Rojas o la rotación constante de cultivos y el compostaje que aprendían los productores hortícolas del parque Pereyra Iraola— y llevarlas a su máxima expresión: reutilizando todo e incorporando elementos para sumar diversidad en lugar de limitarla. ¿El resultado? Una variedad de especies imposible de clasificar y una bella y caótica desprolijidad por todos lados. «Las plagas no existen ni el desperdicio tampoco. Si aparece algún problema en lugar de ver cómo suprimirlo incorporamos algún elemento de la naturaleza que claramente estaba faltando. Si hay mosquitos, es porque faltan sapos, por ejemplo. Con los desperdicios es todavía más fácil: sólo hace falta entender que la naturaleza no produce basura sino cosas de las que necesita volver a nutrirse. Nosotros simplemente se la devolvemos, ése es el secreto», dice Dámaris mientras se mueve entre los árboles sorteando huesos, ramas, bosta.

Por todos lados en esta granja hay un tendal de cosas tiradas que uno no esperaría encontrar: como plumas, dientes, pezuñas en descomposición: un proceso de transformación lenta que lleva al suelo elementos necesarios para su fertilidad; también ramas y hojas cubriendo la tierra del frío, preservando la humedad para que los microorganismos que la componen sean saludables.

«Aunque nadie haga la cuenta, cuando se venden granos, harina, aceite, carne, madera, lo que sea, también se están vendiendo los nutrientes del suelo, que si no se toman medidas, no se recuperan más —dirá Remo luego de la recorrida—. Las cosas invisibles que se van en camiones y barcos hacia otros países junto con los granos no vuelven. Y, sin embargo, en la agricultura intensiva industrial sólo se pone un precio sobre lo que creció, y lo que se produjo, no sobre lo que la naturaleza da gratis y no recupera. Estoy hablando de sustancias como el fósforo o el potasio pero también de los minerales como los huesos. Si se pusiera precio a eso que hoy ni se tiene en cuenta, la agricultura a gran escala ya no sería el negocio espectacular que es. Para ese negocio, que el suelo se empobrezca con los años es una externalidad. Para que no merme la producción, lo llenan de fertilizantes químicos que alimentan artificialmente a las plantas mientras contaminan la tierra y el agua. Nosotros, en cambio, sí lo contabilizamos, y ¿sabés qué? Todos los días ganamos, porque nuestros suelos se enriquecen gracias a la producción, no al revés».

Caminar por el lugar es caminar por mil paisajes a la vez, todos repletos de luces y sonidos particulares, árboles, flores, lagunas y aguadas, pájaros, abejas, mariposas, sapos. Hay iguanas, yacarés, patos, gansos, palomas, pavos reales, un avestruz, gallinas. Las aves comen granos, frutas, gusanos, bichos. Y las personas comen huevos y aves que también venden a los vecinos de la zona. Además hay cerdos que comen todo lo que nadie más quiere comer, como el suero que proviene de la producción de quesos, una sustancia que, de otro modo, sería un desperdicio. Son cerdos gordos, enormes, que con su bosta alimentan a su vez el biodigestor que da combustible a las máquinas que se usan para trabajar la tierra, sembrar, cosechar, talar y calefaccionar y brindar agua caliente a las casas. Porque, además de ser ciento por ciento orgánica, esta granja tiene como objetivo no consumir petróleo, ni ninguna otra energía que no sea renovable.

Hay montañas de compost formándose bajo la cubierta de ramas, hojas y gramilla. Y más comida. Zapallos, remolacha, brócoli, rúcula, zanahorias, cebollas, tomates. Frutales con cítricos, higos, duraznos, mamón, ciruelos, mangos, paltas, grosellas, zarzamoras, uvas, tunas, manzanos. Hay comida y más comida: producción propia para el sustento de los que viven y trabajan en el lugar, y excedentes para vender y hacer de esto un negocio redituable.

En Naturaleza Viva la diversidad aparece una y otra vez como la clave de la seguridad alimentaria: no sólo por la cantidad y variedad de alimentos que ofrece sino por la fortaleza de estos cultivos en comparación con los monocultivos industriales: una plaga no podría alimentarse de cien plantas diferentes, cada una con sus mecanismos naturales de atracción y repulsión, de defensa y ataque.

Pero hay más, y en el marco de este lugar abierto como espacio de estudio, a ese *algo más* se le pone un nombre que los chicos anotan en sus apuntes: resiliencia. Se trata de la capacidad de las producciones diversificadas de tolerar los fenómenos naturales como una inundación, una sequía y

hasta la irrupción de tornados: todas secuelas cada vez más frecuentes de la deforestación y el cambio climático.

Entre 2000 y 2008, Eric Holt Giménez (un prestigioso investigador en agroecología) estudió cómo luego del feroz paso del huracán Mitch en 1998, los cultivos agroecológicos de Centroamérica habían resistido la devastación de una manera que no lo habían hecho los cultivos convencionales, gracias a la humedad de los suelos y la fertilidad de la tierra que da plantas menos vulnerables y permite una rápida recuperación. Por otro lado, en 2008 se hizo en Cuba un estudio similar luego del paso del huracán Ike, en el que se veía claramente cómo los monocultivos industriales habían quedado completamente destrozados mientras que más de la mitad de los agroecológicos se habían mantenido en pie.

Finalmente, en 2010, desde el Laboratorio Nacional para la Agricultura y el Medio Ambiente en Estados Unidos salieron a mostrar cómo, sin seguir tragedias naturales, el mero cambio climático había llevado a caídas de productividad inesperadas de entre el 9 y el 33 por ciento en monocultivos de trigo en Rusia, Ucrania, Canadá y Australia, lo que a su vez había generado un severo aumento de precios de los alimentos, dejando un tendal de hambrientos que difícilmente puedan volver al otro lado de las estadísticas.

Motivos para apostar a la biodiversidad, entonces, no faltan. Por eso en esta granja se cultivaron 14 variedades diferentes de arroz, más de 10 variedades de soja (ninguna transgénica por supuesto) y otras tantas de maíz, frutas exóticas y plantas silvestres y medicinales. Sin laboratorios, sin tubos de ensayo, sin agrotóxicos: plantas sanas, abundantes, generosas que resultan en cultivos mucho más productivos y resistentes que los convencionales.

La lista de ventajas que aporta un sistema de producción como éste sigue con la eficiencia del uso de recursos que se puede hacer en un manejo a pequeña escala —el uso controlado y exacto del agua, por ejemplo— y con el recuento de calorías que produce la tierra por metro cuadrado: los estudios muestran incrementos de entre un 40 y un 80 por ciento de mayor productividad en los cultivos diversificados que en los de gran escala monocultivos. Algo bastante lógico si se tiene en cuenta que en un metro pueden cultivarse a la vez maíz con zapallo y porotos en vez de tener un puñado de plantas de soja forrajera que no sirven para alimentar personas.

«El gasto más grande que tiene Naturaleza Viva es en trabajadores», dice Dámaris explicando en pocas palabras eso que se ve por todos lados: hombres y mujeres que trabajan la tierra, los árboles, los animales, la quesería. Hay un veterinario que recrea las condiciones para que los animales vivan sanos, una técnica en alimentos, dos administrativos para mantener en orden la comercialización y atender el almacén al que se acercan los vecinos de la zona. Los hijos de Remo e Irmina también trabajan la granja. Están quienes hacen los dulces, el vino, los aceites, los panes, los fideos. Quienes manejan a las abejas y quienes controlan el compost y la cobertura de los suelos. En la mayoría de las labores, salvo las muy específicas, se van rotando, así todos aprenden a hacer todo. Muchos entran por una pasantía, como Dámaris que cuando terminó los días de trabajo que le exigía la escuela agrotécnica no se quería ir. «Todo lo que esperaba del campo estaba acá. Y de esto estoy segura: si hubiera más campos como éstos, la gente no se querría ir a la ciudad. Hay algo mágico en trabajar en la tierra de este modo, porque nosotros no tenemos domingos, ni feriado y sin embargo estamos felices», dice.

«Siempre se repite que este tipo de producciones es menos rentable pero es un concepto tan equivocado que no se puede creer que se siga usando», dice Remo mientras ceba unos mates detrás de la ventana que terminó de lijar. «Primero que nada, si lo que quieren es ir a los números habría que hacer la cuenta de lo que se gasta normalmente en insumos: en químicos, en semillas, en antibióticos, en fertilizantes. Nosotros acá no tenemos esos gastos. Tampoco pagamos combustibles. Ni tenemos pérdidas de fertilidad de la tierra que a la larga se volvería una pérdida económica. En la cuenta comparativa de ésta con una granja industrial, la industrial ya tiene en su balance negativo miles de pesos, cuando mis gastos todavía ni empezaron».

Hace muchos años que Remo viene pensando las cosas también así: económicamente. Porque si bien es un convencido de que el cambio «es sobre todo de conciencia y de valores, un cambio espiritual», si el asunto no cerrara desde los números «nadie le prestaría atención a esto». Y, el «negocio», dice Remo, no sólo es conveniente desde un emprendimiento privado como el suyo sino que a nivel nacional, incluso mundial: «Si cada vez la humanidad va a ser más grande, si se necesitan muchos alimentos, y si a la vez hay tantas personas urbanizadas que no tienen nada que hacer en las ciudades... ¡hay que apostar a esta producción y repoblar el campo!», dice alzando la voz. «No puede haber un grupo de diez empresas que explotan la tierra sin agricultores, millones de personas que no saben qué hacer con sus vidas y cientos de miles de campesinos que saben producir comida sana, desocupados».

«Está todo resuelto: no hay secretos y hay muchos científicos sensatos, políticos y trabajadores que lo saben», dice Remo. «Hoy, como hace once mil años, lo que se necesita para producir alimentos son las semillas, los animales, el suelo, el sol, el agua y el aire. ¿Y por qué no se extendió la agricultura sensata, entonces, si no hay, por ejemplo, rastros de hambrunas antes de la Conquista? Fueron los intereses materialistas los que torcieron el rumbo: la necesidad de las grandes empresas de hacerse más grandes, de los poderosos de hacerse más poderosos, del dinero. Pero fíjate: los campesinos que siguieron trabajando siguieron aprendiendo de la misma naturaleza y hoy tienen soluciones para todo, incluso para problemas como el cambio climático y las catástrofes naturales». Remo expone ejemplos de soluciones para problemas que los laboratorios se devanan en resolver, como las sequías. «Nosotros tenemos cultivos resistentes a las sequías porque en lugar de matar la tierra procuramos que mantenga su humedad realizando coberturas con ramas y hojas, por eso en momentos de sequía el maíz de este campo es un 30 por ciento más rendidor que en los campos vecinos. Además, las plantas que producimos crecen en suelos fértiles y tienen raíces más sanas, mientras las que crecen con toneladas de fertilizantes tienen raíces chicas y débiles».

Ahora bien, este tipo de saberes tradicionales encuentran el límite justamente donde personas como Remo Vélica ven ventajas: en que se trata de prácticas que no resultan patentables, que no se los puede vender. «¿Yo podría venderte la idea de que hay que mineralizar el suelo con huesos?», se pregunta Remo. «Simplemente con que vos repliques la solución utilizando el esqueleto de los animales que faenás vas a mejorar tu tierra, y si sos vecina mía mejor, porque todo el ecosistema va a enriquecerse: el aire, las aguas profundas, los insectos, los microorganismos que no saben de límites ni alambrados. Todo está en el mundo y es del mundo y para el mundo. Lo que pasa es que el mensaje materialista permeó hasta que terminamos creyendo lo contrario».

Remo también entiende el porqué del éxito de un sistema sobre el otro, como parte del sangriento proceso que lo tuvo junto a Irmina, del lado de las víctimas, como protagonista: «Si estamos tan confundidos es porque tenemos un sistema que se ha impuesto a sangre y fuego. Y digo sangre y fuego porque han matado, han desaparecido, han silenciado hasta donde pudieron a los indios, a grandes campesinos, a personas impresionantes en una lista muy, muy triste en la que tengo que incluir amigos», dice. «Mataron para robar, y ahora nos siguen robando. Porque el esquema con que está concebido el sistema actual le está robando a la naturaleza, a la población, a los campesinos. Todo el proceso industrial, la comercialización, la producción de semillas, la producción de fertilizante, de agrotóxicos, de animales industriales, ha reemplazado los sistemas tradicionales de producción que han sido los que históricamente han alimentado al mundo, han elevado la esperanza de vida, han hecho personas más fuertes. Hoy es todo lo contrario. Y todo este circo, ¿en beneficio de quién fue? De nadie más que de las grandes corporaciones que son las que actualmente ejecutan las políticas internas acá y en todos los países que pueden».

Remo habla de un laberinto político, económico y también tecnológico en donde la producción de alimentos quedó en manos de veterinarios y de ingenieros agrónomos «que de alimentos no tienen ni idea». Pero, al igual que Miryam Gorban, intuye que cada vez hay más conciencia sobre los efectos de este sistema. «La naturaleza —la del planeta, la de nuestros cuerpos

que se enferman cada vez más— nos está marcando que tenemos que cambiar porque si no estamos muertos. Si a la naturaleza la estorbás, te saca del paso: es un mínimo de sentido común el que hay que aplicar para entender ese mecanismo que tiene miles de millones de años en el planeta. Porque por el otro lado, cuando actuás a favor de la naturaleza todo se vuelve favorable. ¿Qué está sucediendo en Naturaleza Viva? Tenemos menos de 200 hectáreas y estamos en lo que se considera una zona marginal del país y sin embargo logramos producir con amplias ganancias y pagamos sueldos mucho mejores que un campo de soja. Esto se tendría que copiar. Porque en la Argentina, para desencadenar un proceso de bienestar, de felicidad en la ciudad y del campo, necesitamos 6 millones de emprendimientos como éste. Seis millones de familias que vuelvan al campo a producir con toda la ciencia y la tecnología, pero no la ciencia y la tecnología que se crearon para estar al servicio de un sistema de acumulación, sino la que proviene de otros saberes, de esta cosmovisión respetuosa e integrada a la naturaleza. Nosotros podemos alimentar tres veces más población que un campo industrial. ¿Es más caro? Si la agricultura industrial contemplara en sus costos eso que hoy llama externalidades no lo sería. Pero, además, si hubiera más granjas de agricultura tradicional u orgánica en torno a las ciudades, los alimentos se abaratarían porque dejarían de sumar un gasto enorme en transporte. Este tipo de producciones —al contrario de las que usan químicos peligrosos— puede convivir con las ciudades, multiplicarse en sus periferias».

Naturaleza Viva es, entonces, el poderoso contraataque de estos sobrevivientes que creen que es tiempo de eliminar un discurso que miente descaradamente parcializando la información: «¿Qué tipo de crecimiento puede generar que en unos años se mueran los suelos? —se pregunta Remo—. Si por más de que tengas dinero a la larga tus hijos o tus nietos van a morir de hambre. Porque no hay mucha explicación: sin suelos no hay comida y lo que están haciendo mientras levantan la bandera de alimentar al mundo es garantizar que en el futuro cada vez haya más hambre y muerte».

Remo Vénica habla de la humanidad «como un tren que descarriló» y que hay que reencausar. «Con la irrupción del pensamiento científico industrial, con el hambre del dinero, nos hemos desenfocado. Por suerte hay quienes se dieron cuenta de los daños que eso genera y actualmente hay muchos movimientos orientados a revertir la situación. Nosotros hace veinticinco años que empezamos esta batalla y la llevamos con éxito desde todo punto de vista. Cuando empezamos, pocos hablaban de que esto pudiera replicarse ahora está lleno de movimientos sociales en el país que están reclamando, luchando contra los transgénicos, contra las fumigaciones, como los médicos».

La Red de Médicos de Pueblos Fumigados.

«Eso es una cosa de locos», dice Remo: «vos decís “son sólo 50”, pero son 50 médicos en el país luchando por modificar el sistema: tarde o temprano tendrá que hacer mucho ruido. Todavía creo en que un hombre puede cambiar el mundo, y un grupo todavía más. Por eso estoy esperanzado: mirá a tu alrededor, todos estos chicos —dice apuntando a sus alumnos nuevos—. Ellos saben que esto no da para más; y yo soy un convencido de que la situación se resuelve trabajando y educando: hay que educar a las personas para recuperar la comida sana y la relación que tenemos con nuestro hogar, con nuestro planeta. Hay que mostrar la verdad».

3. Alimentar el campo

A pocos kilómetros de Naturaleza Viva, atravesando la frontera que separa Santa Fe de Chaco, uno puede sumergirse en un ejemplo cabal del futuro desolador que le espera al resto del país si nadie toma medidas a escala del problema.

Sobre lo que son los campos más fértiles de Chaco, un manto verde extiende su horizonte infinito de soja pese a las denuncias y las multas por desmontes ilegales, bifurcación de ríos que dejan a los pueblos secos y las fumigaciones aéreas que intoxican a toda el área rural de pequeños y medianos productores, campesinos tradicionales y pueblos originarios que intentan sostenerse.

En esta provincia los rindes de las cosechas se celebran año tras año mientras la población urbana marginal crece y los índices de pobreza y hambre no merman. Que a la gente no le gusta trabajar es lo que se escucha por todos lados. Eso y que las mujeres buscan el séptimo hijo como si fuera un tesoro porque gracias a él tienen garantizado el plan social más alto. Ir contra semejantes entendidos parece imposible, más a las tres de la tarde, cuando el silencio sepulcral de la siesta alimenta el mito de la modorra colectiva en la que estaría sepultado el Norte del país. Chaco duerme en la pobreza mientras al mismo tiempo se erigen barrios privados con mansiones en la parte norte de Resistencia y el Estado importa cada vez más comida: un 87 por ciento de lo que se consume en esta provincia llega de afuera a precios cada vez más altos.

Un territorio sin soberanía ni seguridad alimentaria.

Y sin embargo es en esa provincia donde se está dando uno de los ejemplos colectivos de producción a contracorriente, repleto de agricultores que quieren trabajar y han hallado en una ínfima fracción del Estado, una pequeña muestra de cómo la política puede operar para cambiar las cosas con algo tan simple como apoyar con subsidios a las cooperativas de pequeños productores para permitirles organizarse y prosperar.

Si bien hay quienes dicen que la propuesta gubernamental se origina en el mismo entramado entre culposo y tramposo del modelo (que anuncia proyectos que no terminan yendo más allá de unos pocos casos particulares y un resultado sólo simbólico); otros, como Remo Vénica, lo consideran un caso testigo que afirma en la práctica la teoría que ellos vienen impulsando desde su más tierna militancia. Finalmente, están quienes lo viven como protagonistas o beneficiarios, como Tonchi, que sin darle tantas vueltas, aprovecha el momento: éste en que por primera vez lo estimulan a hacer lo que sabe y le gusta.

Ramón Giménez, alias Tonchi, es uno de los más de 12 mil productores que sobreviven en el Chaco a la avanzada sojera con su chacra de cincuenta hectáreas en la que tiene variedades distintas de cerdos —negros, rosados y ñatos, con sus duros pelos largos que caminan sueltos entre los árboles—, gallinas que también se pasean por todos lados y se acercan a comer cuando está por caer la noche, unas vacas lecheras, una buena cantidad de maíz, y una variedad de más de cuarenta frutas y verduras, rodeadas por un arroyo salvaje repleto de peces de varios kilos, que naturalmente atraviesa su campo por la mitad.

Pero Tonchi es, además, el flamante presidente de uno de los 88 consorcios rurales que se están conformando en la región.

Impulsados desde la Subsecretaría de Agricultura Familiar por Quique Lovey, amigo y compañero de Remo en las Ligas Agrarias, los consorcios son algo así como la revancha de aquellas cooperativas chaqueñas de los setenta que sobrevivieron en la invisibilidad, o fueron disueltas con el terror de la dictadura. La propuesta que impulsan se basa en generar el ámbito propicio para volver a impulsar la asociación de productores pequeños y medianos para que puedan compartir las tareas de labranza, agregado de valor y comercialización de sus producciones. Si hay un tractor, lo usan todos turnándose. Lo mismo un puesto en un mercado o una oportunidad de sumar valor agregado: pueden hacer dulces, pastas caseras, quesos, embutidos, dividiéndose los rubros entre todos. Para financiarse, y ordenarse jurídicamente (un engorro que tiene altas en la AFIP y citas larguísimas con contadores) utilizan una ley (la Ley de Consorcios Rurales) creada por la provincia para que esto pueda funcionar, que los subsidia con el 75 por ciento del impuesto inmobiliario de la provincia: 20 millones de pesos por año que debe ir directamente a los productores. Además, reciben la capacitación de Remo Vénica y sus hijos, que impulsan la reconversión a la agroecología para profundizar la sustentabilidad medio ambiental y económica.

El consorcio que preside Tonchi (Tres Horquetas) reúne a 170 familias con no más de 50 hectáreas cada una. «Producimos alimentos y alimentos sanos, que es otro tema», dice Tonchi, que también agradece estar recibiendo capacitación de Naturaleza Viva para producir de un modo más sustentable. Porque lo cierto es que tanto en la región pampeana como en estas chacras del Norte, no se caracterizaron hasta ahora por el cuidado ambiental y mayoritariamente, los que están aprendiendo, lo están haciendo de cero. Dejar de usar químicos, guardar sus propias semillas para no tener que comprar híbridas, y comercializar a un precio justo que dignifique sus trabajos, es parte de la propuesta de los Vénica que se traslada acá, extendiendo la idea con la fuerza del entusiasmo colectivo.

«Lo de los consorcios es una maravilla», dice Remo. «Cuando preguntan dónde hay campesinos... bueno, ahí hay. Y se los está estimulando para tener sus producciones diversificadas, para consolidar el autoconsumo y —lo más importante para garantizar el éxito a futuro— se los está ayudando a agregar valor a sus productos. Porque uno de los principales problemas que tiene el campo es que los campesinos son los que menos dinero ganan. Entonces, hay que valorizar su trabajo: si no quién se va a querer quedar».

«Nosotros somos productores tradicionales —dice Tonchi—. Es algo que estamos perfeccionando porque siempre se puede aprender. Pero también es algo que hago y sé hacer desde que nací».

Tonchi nació en esta granja, donde lo criaron sus abuelos que se dedicaban a vender lo que producían en el mercado. Una pareja orgullosa de lo que tenía, aunque oficialmente ésta no era su tierra. Al igual que otras muchas chacras, la de Tonchi y su familia era parte de un terreno de 2380 hectáreas cuyos dueños anónimos no producían nada. «Era lo que pasaba entonces —dice Tonchi— mi abuelo entró en el año 1940 junto con varias familias a poblar. Porque todo por acá era tierra vacía».

En esa época los hombres eran buscados y atraídos por empresarios para trabajar en las forestales, en los montes, con las hachas. Luego eran abandonados a su suerte tierra adentro. Así fue como muchos se fueron quedando. Instalaron a sus familias. Hicieron de la tierra inhóspita su hogar.

«Se fueron haciendo años. Hasta que en el año 1985, más o menos, hubo una ley de desalojo, y vinieron a querer correrlos. Muchos tuvieron miedo y se fueron, otros se enfrentaron. Cortaron la ruta. Entonces los que los querían echar, volvieron y les quemaron las casas: eran todos ranchos de paja, de barro, y ellos vinieron y les prendieron fuego», dice Tonchi.

Como en tiempos de las Ligas Agrarias, se formó una cooperativa para enfrentar el ataque. «Se suponía que teníamos que trabajar juntos porque de eso se trata la cooperativa, pero en esa época el interés y la pelea estaban centradas en conseguir la tierra». La familia de Tonchi y otras tantas hicieron piquetes, cortaron rutas, marcharon a la ciudad. «Finalmente hicimos tanto ruido que intervino el gobierno, se hizo una ley de expropiación y nos repartimos las tierras».

A cada uno le tocaron más o menos 50 hectáreas. Pero, lejos de desmembrarse, la cooperativa siguió funcionando. «Entre todos hicimos los caminos, conseguimos la electrificación rural, y ahora salió la idea del consorcio».

El de Tonchi debería ser el primer consorcio pero legalmente es el sexto: los trámites son largos y difíciles, sobre todo porque a muchos todavía no les entregaron los títulos de propiedad de la tierra.

Un caso como tantos.

Chaco tiene un conflicto territorial importante: con una superficie de casi 10 millones de hectáreas, al igual que sucedió en el resto del país, en tiempo récord las tierras fiscales quedaron en manos de grandes compañías (algodoneras, azucareras, forestales y ahora sojeras) en detrimento del resto de la población. Así, mientras en 1998 el Estado de esa provincia tenía 3 millones y medio de hectáreas fiscales, para 2007 le quedaban 3 millones menos, que en su gran mayoría habían pasado

a manos de sociedades anónimas. Muchas de las tierras que fueron prácticamente regaladas tenían personas adentro, campesinos y comunidades indígenas, con emprendimientos productivos de subsistencia y de comercialización a pequeña y mediana escala. El proceso de venta de tierras fiscales no sólo avanzó impunemente sobre casos individuales sino sobre la Constitución Nacional que, en la reforma de 1994, había incluido un artículo de Reparación Histórica por medio del cual el Estado debía entregar un millón de hectáreas a las etnias originarias de esa provincia. Pero según los datos del Instituto de Colonización de Chaco, para 2005 no se habían escriturado ni un cuarto de las tierras prometidas mientras la avanzada continuaba. Ante la amenaza algunos resistieron; aunque la gran mayoría tomó por buena la oferta del gobierno para mudarse. «Por eso el campo quedó cada vez más vacío», dice Tonchi. «Y por eso es tan importante que haya un proyecto como éste de impulsar a las consorcios, ayudarnos a juntarnos y a otorgarnos presupuesto para poder trabajar y fijar a la gente a esta zona».

Al igual que Remo Vénica, Tonchi es consciente de que para que cualquier movimiento contracorriente como éste perdure, no sólo hay que librar una batalla económica sino también cultural a futuro. «Las nuevas generaciones son las que la tienen más difícil y sobre ellos hay que actuar rápido mostrándoles que esta forma de vida es tan digna e importante para el país y para ellos mismos como la que puede salir a buscar un profesional que va a la universidad a estudiar para médico o abogado».

Tonchi, padre de dos hijos —una de 15 y uno de 8— a los que le gustaría ver continuando este proyecto que tanto le costó preservar sostiene: «Hay que lograr que los chicos aprendan a trabajar el campo, educarlos en ese sentido también. No hablo de explotarlos, como hacen en muchas producciones que buscan chicos por pocos pesos, sino de que participen de muchas tareas desde que son pequeños junto con sus padres. Contarles que pueden producir sus propios alimentos. ¿Puede haber algo más importante que saber hacer eso? Yo creo que no. Y, en zonas rurales como ésta, eso es algo que hay que enseñarlo no sólo en cada casa sino también desde la escuela». Tonchi reconoce que eso que piensa y dice está mal visto. «Te doy un ejemplo: en la escuela de mis hijos hay una materia que es trabajar en la huerta. Hay un tipo que vive al lado de la escuela y cuando vio a los chicos trabajando en la huerta, denunció a la directora. Ahora, yo me pregunto, ¿cómo es eso? ¿Si les enseñan matemática, historia, esas cosas está bien pero si les enseñan cómo plantar o criar chanchos, está mal? ¿Desde cuándo el mundo dejó de necesitar que las personas aprendieran a hacer esas cosas? Mis hijos crían chanchos, saben cómo moverlos por el campo para que abonen, saben darles de comer y cuidarlos cuando las chanchas están por parir. Eso no significa que yo quiera que mi hijo sea criador de chanchos: que sea lo que quiera, pero que primero aprenda, si no cómo va a elegir. Si le dan una sola opción o no le dan la opción del campo, no va a poder elegir, va a hacer lo que quieren que haga y todos van a terminar haciendo lo mismo».

Escuelas rurales abandonadas. Por todo Chaco hay ejemplos como el que encontramos con Rolando Núñez mientras recorríamos El Impenetrable: se cierran escuelas agrarias en el monte y se abren nuevas, cerca de las ciudades, donde las personas que antes trabajaban el campo se hacían en casas de patio de tierra y no tienen más que hacer que esperar a que pase el día, el celular capte una mínima señal o les traiga alguna cumbia que los ayude a distraerse.

«Es un error pensar que todos nacimos para vivir en las ciudades, si a mí me pusieran en una ciudad no sé qué haría. Pero todos piensan: mejor en la ciudad. Eso es porque fueron muchos años de desvalorizar a los productores y nadie quiere para sus hijos o para ellos mismos algo con lo que se vayan a morir de hambre o sean tratados de ignorantes. Por eso yo quiero que mis hijos sean técnicos y puedan traer más conocimientos para trabajar el campo de la mejor manera, no como nosotros que por ahí fuimos hasta séptimo grado y la luchamos. Que a ellos no les pase que no sepan cómo llenar todos esos papeles que exige la AFIP para poder salir adelante como consorcio», dice, y lo que queda flotando en el silencio que se hace cuando termina de hablar y mira hacia el horizonte, no es esperanza y fuerza, sino algo más parecido a la desazón.

¿Para organizar un sistema más justo no habría que contemplar, también legal, jurídica e impositivamente que otras formas de organización son posibles? ¿No debería el Estado alentar este tipo de producción tradicional llevado adelante por personas que no hallan los saberes que necesitan en las universidades?

4. Es la ciencia, estúpido

«La modernidad es una gran máquina de homogeneizar culturas y diferenciar y jerarquizar con relación a clases sociales y tipos de conocimientos», dice Norma Giarracca. «Así, con violencia, con conquistas y colonizaciones se impuso esta sociedad que cree que la ciencia es el único conocimiento posible. Por eso la semilla mejorada en el laboratorio por Monsanto para vender más agrotóxicos es tomada como una semilla infinitamente superior que la que puede mejorar una comunidad indígena o de campesinos, y por eso no se alientan esas formas de vida, esos otros mundos. Pero la lectura incluso de los procesos históricos es tan parcial y tan errada que no se tienen en cuenta datos importantes como que un gran porcentaje de las reservas genéticas de alimentos del mundo lo tienen las comunidades indígenas y campesinas».

Si bien somos un gran planeta no tenemos un menú muy amplio. De hecho, el 90 por ciento del sistema alimentario global se compone de menos de 120 plantas cultivadas, maíz, arroz, papa y trigo, y cuatro carnes: vaca, cerdo, pollo y pescado. Y el 50 por ciento de esa carta proviene de domesticaciones que hicieron los indígenas y campesinos de Latinoamérica. Pueblos que en algunos casos todavía tienen en su territorio el reservorio genético de esas especies desde su estado silvestre, hasta todas las variedades que lograron en la búsqueda por plantar en terrenos hostiles y ventosos, por necesidades culturales o por simple curiosidad gastronómica. «Entonces —dice Giarracca citando al sociólogo portugués Boaventura de Souza Santos—, si yo quiero ir a la Luna necesito el conocimiento científico de Occidente pero si yo quiero mantener la biodiversidad del mundo y alimentar, tengo que recurrir a esos otros conocimientos».

«Aplicar el conocimiento científico a un elemento tan importante para la vida como es la tierra, la producción de alimentos y la biodiversidad ha sido una de las grandes equivocaciones de los últimos años», dice Giarracca. «Porque desde que el hombre se asentó para producir granos y reprodujo la semilla, acumuló saberes: conoce la tierra, conoce el clima, conoce sus producciones. Sabe cuándo sembrar, cuándo cosechar, cómo fortalece la naturaleza ante una dificultad que plantea el medio. Pero la expansión del mundo moderno con esa tendencia a homogeneizar dijo: “También imponemos la ciencia para las maneras agrícolas”. Así vinieron las primeras tecnologías aplicadas a la tierra, la Revolución Verde —que hizo descabros en los sistemas alimentarios de Asia y de África— y por último la biotecnología que termina siendo la culminación de un proceso de destrucción de todos los elementos y pueblos que se necesitan en la producción de alimentos para el mundo. Es un sistema perverso que ha ido tomando cosas esenciales de la vida para mercantilizarlas hasta llegar a éste, el peor momento. El cuerpo, la vida, la muerte y, por supuesto, la alimentación están dominados por la lógica de la ganancia. “Hay que expandir el negocio”, dicen. ¿Y cómo lo hacen? Aplicando tecnología patentable a las semillas para poder venderlas, mientras le aseguran a las personas que lo hacen para terminar con el hambre. Mentira. El hambre del mundo nunca fue —y no en términos absolutos, que sería lógico (porque nunca hubo tanta gente), sino en términos relativos— más grande que en los últimos años después de la Revolución Verde y la Revolución Biotecnológica. Cuando vos le decís esto a un científico, te mata. Pero cuando vos se lo decís con datos se calla y no sigue discutiendo».

Hablar de un sistema productivo no es, curiosamente, sólo hablar de producción, de trabajo

concreto, sino que es algo mucho más abarcativo. Algo que tiene que ver con la posibilidad de contemplar que existen otras ideas de trabajo, de éxito, de felicidad, de búsqueda, de paz, de realización. Incluso de tiempo, de ciclos, de naturaleza, de ganancia. ¿Es posible pensar que la tierra no es un organismo muerto al que hay que utilizar para ganar dinero? ¿Que los animales no son algo parecido a una máquina cuyos organismos hay que adaptar para que produzcan la mayor cantidad de carne, huevos o leche en el menor tiempo posible? ¿Y las personas? ¿Cuán permeable es nuestra idea sobre lo que es bueno, exitoso, desafiante?

«Yo tengo 50 hectáreas de tierra, acá vivo bien con mi familia, no nos falta nada, somos felices, como se dice. Entonces cuando veo en esta provincia esas miles de hectáreas en donde sólo siembran con soja para que se lleven plata uno o dos tipos, no me parece lógico. ¿A quién le conviene eso?», se pregunta Tonchi que, si se aleja unos kilómetros de su casa, ve las grandes extensiones de soja de empresarios como Eduardo Eurnekian. Uno de los tantos casos denunciados por organismos ambientalistas y de derechos humanos, pero que continúa extendiendo sus hectáreas de monocultivos —que ya suman 120 mil en tierras que unen Chaco con Formosa— como si no pasara nada. «Destruyen la tierra, destruyen el aire, destruyen el agua. Y trabajo tampoco traen: por ahí tienen tres peones que son los que le manejan las máquinas y les cargan combustible. Hay tantos venenos que nadie se puede acercar y los que se acercan se enferman. Ahora, imaginate si con esa cantidad de hectáreas se hicieran otras cosas: muchas chacras como ésta con chanchos, con verduras, con maíz. En cambio la soja, los pollos, eso es una locura», dice Tonchi que aunque reciba ayuda estatal, tampoco teme plantear las críticas al modelo: «Tenemos que evitar que los campesinos vayan a la ciudad. Porque si no estamos creando cada vez más necesidad. Si yo me voy a la ciudad me hago la casita con chapa de cartón, después viene el gobernador y me pone material, con suerte me da comida, y así quedo haciendo nada. Porque lo esperable es que yo sea desocupado: vengo del campo, sé leer poco, sé menos de computadoras y de tecnología. En la ciudad, gallinas no podés cuidar porque el vecino te cascotea. ¿Qué solución es ésa?», se plantea Tonchi. «Yo me quedo acá con mis 50 hectáreas. Ni siquiera quiero más. ¿Para qué voy a querer tener más si mis 50 todavía no las puedo producir lo bien que me gustaría? Todavía estamos aprendiendo de la tierra y con la tierra para que le quede a mis hijos, a mis nietos».

En Chaco quedan al margen del sistema más de 40 mil indígenas, y más de 12 mil pequeños y medianos productores que, en el mejor de los casos, defienden como pueden una forma de vida diferente de la que se impone desde las grandes ciudades.

«¿Quién habla hoy de una vida sencilla? ¿Quién habla del buen vivir? ¿Quién educa a un chico diciéndole que es mucho más importante la contemplación estética que el consumo?», se pregunta Giarracca. «Nadie habla a sus hijos de eso ni tampoco se los hacen probar. Porque cuando vos a un chico lo vas acompañando en la vida haciéndolo probar esas cosas, llega un momento en que se separa de vos y ya no puede volver. Porque tienen un valor, una rebeldía, que no los deja volver atrás. Yo creo que ésa es una grieta importante de la sociedad por las que se van filtrando otros modos posibles de reconstrucción del mundo».

¿Cuáles serían esos otros modelos posibles?

Ahondando en la estructura social de nuestro país, el sociólogo Guido Prividera plantea una situación compleja y delicada: «Con la diezmación que hubo en nuestro país, no podés pensar una salida del modelo agroindustrial argentino como si ya estuviera todo lleno de campesinos. Esto no es Bolivia, Perú o Venezuela, ni siquiera Brasil que también ha ido avanzando en estimular las pequeñas producciones. Son realidades completamente distintas. La provincia de Buenos Aires concentra el 39 por ciento de la población del país y algo tenés que hacer con eso: tienen que comer, trabajar, vivir. Por otro lado, cada vez son más los ciudadanos de la periferia. En el censo agropecuario de 2002 (última estadística oficial rural completa que se hizo pública) aparece que hay 200 mil campesinos menos y eso debería ser un escándalo sabiendo que un agricultor de pequeña escala tiene mayor capacidad de producción que lo que tiene un pool de siembra por hectárea. El

único lugar del mundo en donde se da que haya un solo tipo manejando 100 mil hectáreas es acá. Pero ¿qué hacés con ese tipo y todo el poder que concentra? Como Estado, ¿te animás a la reforma agraria? ¿La gente del conurbano va a querer irse en masa al medio del campo a trabajar? El problema con este país es que acá la dictadura funcionó, el menemismo funcionó, y ese modelo tecnológico y económico que se impuso entre esas épocas está funcionando. Por eso aparece el Plan Estratégico Agroalimentario: un programa mucho más parecido al modelo de desarrollo agropecuario de la dictadura que a un modelo progresista de desarrollo».

Prividera, que desde su trabajo dentro del INTA recorre el Interior del país permanentemente, también plantea la necesidad de un cambio ideológico que sacuda al campo desde su clase media. «Lo que hay que recuperar es el cooperativismo que todavía está en los productores pampeanos. Los chacareros no son esa masa de grandes terratenientes ambiciosos como presuponen muchos. En el campo hay de todo y hay que trascender las subjetividades para verlo. Yo, por ejemplo, recorriendo el campo aprendí que todos tienen muy grabado en su inconsciente colectivo las hambrunas que padecieron sus ancestros: los inmigrantes europeos que se establecieron en nuestro país trayendo un sistema de producción permeable a las plagas. De ahí parte también la fe ciega que tienen a las soluciones tecnológicas. A ellos hay que mostrarles que otras formas productivas son posibles. A ellos y a la gran cantidad de personas que todavía piensan que la periferia urbana es el mejor camino posible».

5. Traer hijos al mundo

Lo que están haciendo Hugo Sentineo y Susana Edmoris es, entonces, algo muy parecido a una revolución. Ellos no tienen grandes convicciones políticas, ni un pasado campesino, ni una formación intelectual como la que podría tener Remo Vénica, pero llevan adelante hace ya veinte años un proyecto de transformación social que hace evidente que el cambio (cultural y productivo) no sólo es posible sino que está al alcance de la mano.

En Carlos Keen, un típico pueblo rural a sólo 20 kilómetros de Luján, a menos de 100 kilómetros de la Capital Federal, con aire límpido, poderosos árboles y casitas coloniales, la casa de Hugo y Susana es, además, el hogar de casi 20 chicos sin hogar, judicializados, que vinieron como refugiados de lo más oscuro del conurbano porteño.

Caminos Abiertos —así se llama la fundación— es una familia y también una granja agroecológica que ha dado un restaurante glorioso, Los Girasoles. Un proyecto integral en el que confluye la inclusión social, el trabajo sustentable de la tierra, y la salida laboral para una nueva generación que, a su modo, ya fundó un pueblo. O, al menos, revivió el que agonizaba cuando ellos llegaron, volviéndolo un polo gastronómico de fama internacional.

«Caminos Abiertos es algo difícil de definir —dice Susana, sesenta años, un metro cincuenta sobre altas plataformas, el pelo rojo desplumado y decorado con una flor celeste de tela, los ojos negros delineados de negro y una velocidad de palabras arrolladora—. Con Hugo nunca lo armamos diciendo: vamos a hacer esto. No. Esto fue algo que se hizo con los años, que surgió como una superposición de casualidades, de buena suerte, de logros que nos iban diciendo que estábamos haciendo las cosas bien». Susana dice «esto» y mira con los ojos sonrientes todo lo que hay a su alrededor: una huerta inmensa que nos tapa a ambas en altura —un bordado de flores, verduras, frutos, aromas, luz, colores que se expanden hacia arriba en pimientos, apios, laureles, tomillo, y hacia abajo se vuelve zapallos, rúculas, lechugas, ajos—; corrales de animales —cabras, cerdos, patos, gansos, vacas, gallinas—; treinta mesas repletas de comensales; y, finalmente, los chicos que andan por todos lados juntando huevos, cortando tomates, espantando a los patos para que no se

metan en lugares peligrosos. Sus chicos de entre ocho y dieciocho años; una nueva camada sobre la que apuesta lo que poquísimos —casi nadie— en este país apuesta: que alguien nacido en las tinieblas urbanas de la sociedad puede no estar condenado a la violencia, al paco, al desamparo. Que cualquiera puede hallar en la tierra, en el trabajo, en la comida, la salvación.

Hace veinte años que Susana y Hugo abrieron la fundación, y en todo este tiempo tuvieron tantos chicos que ya perdieron la cuenta. Pero aseguran con orgullo que todos salieron de acá con algo que no tenían: entusiasmo por la vida; habiendo aprendido a trabajar la huerta, a criar animales, a cocinar y un poco también a desarrollar un emprendimiento como un restaurante propio y sustentable. «La naturaleza es algo mágico: cura, enseña, colabora con vos. Saber cultivar... producir alimentos propios: no se me ocurre qué otra cosa está tan cerca de aportarle una solución a quienes no tienen nada», dice Susana con una fe y una convicción que fue adquiriendo con los años, de la mano de los primeros chicos, éstos a los que se topó de casualidad cuando menos lo esperaba.

Eran los ochenta: Susana y Hugo tenían dos hijas adolescentes y una empresa a la que le iba de maravillas. Hacían muebles de oficina aprovechando los talentos naturales de los dos: él, carpintero y ella, una experta nata en negocios. «Teníamos 30 obreros, un éxito bárbaro y sin embargo un día me empecé a plantear cosas», dice Susana. En su historia, «lo intangible que tiene todo proceso», dice, empieza por ahí: por una charla a la que fue de casualidad, en los albores nacionales de la new age, que lejos de volverle el camino más fácil —como se supone propone la autoayuda— le sembró una de esas dudas insurrectas que amenazan con echar de un momento a otro todo por la borda. «La conferencia era de Elisabeth Kubler Ross. Una tanatóloga muy famosa que hablaba de los procesos que uno atraviesa ante la propia muerte, o ante la muerte de un ser querido. Yo era joven y ni siquiera tenía a alguien muriendo al lado. Y, sin embargo algo me pasó. Porque ella preguntó dos cosas muy simples: si creíamos que estábamos haciendo lo que habíamos venido al mundo a hacer, y si éramos felices». A la primera pregunta Susana respondió que sí. Con seguridad, con firmeza: era una empresaria exitosa de ésas que «lo que quería hacer, se armaba solo». Pero la segunda no le fue tan fácil. «Empecé a preguntarme qué es feliz. Feliz cómo quién. De qué manera. Una casa, dos autos, un buen pasar, ¿era ser feliz? Y le trasladé las dudas a Hugo y le dije que no creía que quisiera seguir yendo a la empresa». Pasaron los días y cada vez el planteo fue más firme: porque la pregunta inicial siguió su derrotero de pinball interno, hasta que algo inesperado la frenó en seco: su hermano había descubierto que tenía sida y que estaba empezando a morir.

«Prácticamente me interné con él en el hospital Muñiz y pasé a vivir todo lo que Kubler Ross había dicho en su charla, en un proceso muy precipitado, porque mi hermano se murió en treinta días». Fue en medio de todo eso, de la negación, del dolor, de la aceptación y el duelo que Susana lo conoció a Emanuel: su primer hijo adoptivo. «Su mamá no podía cuidarlo, ni a él ni a sus dos hermanitos. Los amaba pero no podía tenerlos porque estaba muy enferma. Y en un acto de valentía y de amor, antes de morir me los entregó a los tres. En ese momento mis hijas eran adolescentes y yo estaba en esta crisis. No iba más a la fábrica y me daba cuenta de que cuidar me hacía bien: si ya de chica me escapaba al Hospital de Niños porque me daba paz. Algo muy fuerte me decía que eso era lo que quería hacer: cuidar pibes y de algún modo lo deseé. Lo deseé mucho. Cuando apareció esa mujer en mi vida, al comienzo dudé: cómo iba a hacer con tres chicos más de repente. Pero me agarró mi hija más grande y me dijo: ¿Vos no decías que querías esto? Fue la primera señal que la vida me puso en frente, el primer desafío y yo decidí agarrarlo. Y Hugo hizo lo mismo: tomó casi como natural que la vida nos estuviera llevando hacia ese rumbo».

Susana y Hugo pasaron a vivir con tres chicos huérfanos y judicializados en su casa de siempre en Villa del Parque, pero al poco tiempo se dieron cuenta de que en la hostilidad de la ciudad nada operaba a su favor. «Si me preguntás exactamente por qué pensé que el campo era la salida no sabría decirte. Porque mi contacto con el campo antes de venirme para acá era nulo. Pero sentí que teníamos que llevarlos a la naturaleza. Ya habíamos prácticamente rematado la fábrica,

nos quedaba una parte muy chiquita. No teníamos de dónde sacar plata, entonces hipotecamos la casa. Con lo que nos dieron salimos a buscar nuestro lugar en el mundo, aunque en un comienzo creímos que sería sólo el de los chicos. Recorrimos cinco mil pueblos hasta que llegamos a Luján, pasamos por una inmobiliaria y terminamos acá. Ni bien llegué sentí que éste era el lugar donde necesitábamos quedarnos».

Carlos Keen era entonces un caserío de éstos que son atractivos sólo para los pocos que lo conocen. El terreno que encontraron ellos era una casa vieja rodeada de árboles, una pileta y un campo liso. Lo tomaron como vivienda para los chicos, al cuidado de una empleada. Ellos los visitarían los fines de semana.

«Pero todo terminó funcionando de otro modo. El lugar era mágico: lo comprobábamos en lo bien que le hacía a los chicos y también a nosotros. La cuestión es que cuando quisimos darnos cuenta ya no pudimos despegarnos», dice Hugo, la contraparte exacta de Susana: sin sus estridencias, sin sus colores, pero con el mismo encanto. Hugo tiene un mameluco azulado y mientras Susana despliega su histrionismo, parece como si él se camuflara entre las plantas: «Ella es más mística, yo soy más productivo: nos complementamos perfectamente», dice. Aunque enseguida, para construir su parte del relato, recurre también a esa mano invisible que les fue dirigiendo los pasos hacia lugares inesperados. «Los chicos enseguida se volvieron más. A los tres primeros sumamos dos que estaban perdidos en la zona de San Martín». Fue gracias a ellos que la producción de la tierra apareció en la lista de posibilidades que acercaba la nueva vida. Porque los chicos iban a una escuela agraria, de cuya currícula se desprendió la idea: «La escuela agraria tiene un sistema especial en el que los chicos se quedan dos semanas viviendo en la escuela y dos semanas en sus casas. La propuesta es fantástica porque aparte de historia, matemática y todo eso, les enseñan a trabajar el campo. Las dos semanas que los chicos pasan por mes en sus casas tienen como tarea aplicar lo que aprendieron en la escuela. Y, los últimos años antes de recibirse, es muy común que los profesores vayan a las casas a hacer un seguimiento, una evaluación».

Hugo estaba ahí. Podría no haber estado, pero estaba ahí y recibió con los chicos la visita de los profesores. Ese hecho —simple, casi mundano— fue su momento epifánico: «Yo del campo no tenía ni idea. Imaginate lo que puede saber un carpintero del mundo del campo. Pero algo de lo que contaban despertó mi interés para siempre: los docentes hablaron del autoabastecimiento, de lo importante que era producir la comida. Explicaron cómo podíamos empezar una huerta, criar algunos animales. Y eso bastó: empezamos a producir casi sin darnos cuenta, tímidamente».

Hugo se ríe cuando dice «tímidamente», como si ni él pudiera dar del todo fe de que este emprendimiento que hoy es elogiado en diferentes partes del país y del mundo (Caminos Abiertos aparece en artículos, documentales y programas de televisión inimaginables) empezó así: con la necesidad de ayudar a un par de chicos judicializados y haberse tomado en serio lo que esos profesores les proponían: la opción rural.

«Yo terminé viniéndome a vivir acá antes que Susana. Me di cuenta de que esto me hacía bien y de que para los chicos no era lo mismo. Por más de que la persona encargada de ellos los cuidaba bien, nunca es lo mismo un empleado que una familia. Y de estar en la tierra trabajando fui aprendiendo junto con ellos cosas que en la escuela no les enseñaban, como producir sin químicos y prevenir las plagas con otras plantas y animales», dice Hugo, que ahora sostiene la agroecología como la única opción a largo plazo. «No es algo mágico pero se parece bastante: no se puede creer cómo la naturaleza responde cuando le prestás atención, cuando en vez de atacarla y llenarla de cosas que la dañan, la utilizás a su favor. Si querés controlar los insectos, plantá tabaco, plantá aromáticas, hacé convivir especies que se ayuden unas a otras. Hacé compost y trabajá con eso como fertilizante».

Sin entrar en la búsqueda existencial de Susana, Hugo habla de un aprendizaje productivo que se volvió también un camino interno: «Producir en la naturaleza tiene muchísima mística: descubris cosas que te hacen entender cuáles son los ciclos, los tiempos. Cuando tenía la fábrica,

todo eran obligaciones, cosas que me daba pereza hacer. En cambio acá me despierto con alegría a las seis de la mañana. Yo creo que es porque al sintonizar con la naturaleza te volcás hacia adentro tuyo. Yo en la Capital Federal nunca estaba adentro mío, todo era para afuera: el éxito era el éxito externo, el dinero, el reconocimiento social. La naturaleza te lleva a tu interior donde todo es más simple. Todo».

Caminos Abiertos fue existiendo de a poco y atrajo la visita de amigos nuevos e inesperados que aportaron sin querer elementos cruciales para llegar a esta fórmula exitosa que es hoy. «Cuando aparece un proyecto como éste las personas espontáneamente empiezan a querer ayudar: una pareja que cría chicos de la calle y está organizando una huerta, no es algo frecuente. Así fue como un día llegó un ingeniero agrónomo que me dejó un cuadernillo de donde saqué ideas claves para terminar de armar el proyecto». El cuadernillo al que hace referencia Hugo era una guía agroecológica que enseñaba a desarrollar granjas diversificadas para potenciar los suelos, hacer cultivos extraordinarios y criar animales sanos. «Gracias a ese cuadernillo aprendimos lo importante que es la diversidad: no se puede producir una sola cosa porque tarde o temprano la naturaleza lo ataca. En cambio, cuantas más plantas y animales diferentes haya, más fortaleza tiene todo el emprendimiento».

Conejos, gallinas, patos, cerdos, ovejas, cabras, vacas, plantas exóticas, extintas, medicinales: Hugo se dedicó a incorporar a la granja todo lo que pudiera. Entre seis y ocho años después tenían una huerta lo suficientemente resistente como para defenderse de las plagas y de los fenómenos naturales (como los días de sequía eternos y esas inundaciones apocalípticas que padece cada vez más Buenos Aires), y una cantidad de animales para producir carne, huevos y leche en mayor volumen de la que necesitaban.

El éxito del proyecto no sólo se vio reflejado en la economía de la fundación (el autoabastecimiento generó una independencia inmediata), sino también en la salud de todos. «Fue un cambio rotundo, empezando por mí mismo —dice Hugo—. En la ciudad yo sufría de hipertensión y de úlcera y, comiendo alimentos sanos, se me fueron completamente. Sobre la salud de los chicos sólo puedo decir que son fuertes, no se enferman, y tampoco son gordos». Pero por sobre todo, la producción de alimentos, tuvo en Caminos Abiertos un efecto invaluable en la recuperación emocional de los chicos: «Los chicos son muy curiosos, y los chicos de la calle naturalmente tienen una manera diferente de ver las cosas que el chico sobreprotegido. Estos chicos le dan mucho más valor a aprender, a saber, y más si lo que se les enseña tiene que ver con los alimentos. ¿Por qué? Por la carencia que tuvieron. Un chico que pasó hambre es igual que una persona que vino de la guerra: por eso nosotros como argentinos tenemos una relación tan fuerte con la comida, por las penurias de los inmigrantes europeos: porque eran personas que habían pasado un hambre bárbara y su preocupación era producir. Lo mismo sucede con el chico que experimentó vivir en un entorno promiscuo y escaso. Cuando ese chico experimenta el tipo de abundancia que provee la naturaleza hace un *click*. Se fascina por aprender. Y puede hacerlo al mismo tiempo que estudia, que tiene actividades culturales y deportivas. Acá los chicos hacen fútbol, música, van a la escuela y hacen sus tareas. El acuerdo es hacer una hora de tarea cada uno por día en donde les guste: hay chicos que eligen la cocina, otros los animales, otros la huerta. Hay también chicos a los que no les gusta hacer nada pero siempre pueden cebar mate, arrimar una ramita, participar. Lo importante es que participen. Porque yo sé que con todos sucede lo mismo. Un día, de repente, están parados en medio de la huerta, o juntando huevos, y entonces les sale del alma: “¿Cómo puede ser que esto sea tan fácil y en mi familia se estén muriendo de hambre?”, se preguntan. Entonces a mí me agarra ese escalofrío de saber que otra vez ganamos: ellos y nosotros. Porque cuando un chico experimenta la abundancia adquiere mucha seguridad y también fuerza y entusiasmo para no volver a resignarse. ¿La tienen más fácil ahí afuera? Sí y no. El acceso a la tierra es difícil para ellos igual que para cualquier pobre, pero no son chicos que se vayan a dejar engañar tan fácilmente: tiene activado un gen de resistencia que les va a servir para empezar a

reclamar lo que les corresponde, para ir en su búsqueda».

6. *El lujo por los pobres*

Además de la crianza de chicos judicializados y la producción de una huerta orgánica y una granja agroecológica, la tercera pata de Caminos Abiertos es Los Girasoles. Un restaurante —hoy el más famoso de la zona— que surgió con el mismo fervor entusiasta que el resto del proyecto.

Eran principios de los noventa cuando a Susana se le ocurrió contratar a una técnica en turismo para que la ayudara a darle vida a Carlos Keen. «Siempre creí que una institución no puede crecer si no la sostiene un pueblo. Energéticamente, digo. Y nosotros estábamos acá, y acá no había nada. La técnica me habló de hacer un polo turístico rural. Y enseguida nos pusimos a trabajar en eso». Con una huerta hiperproductiva, y una granja cada vez más poblada de animales, la idea de un restaurante surgió enseguida. «Así como no tenía idea de cómo se manejaba un campo, tampoco tenía idea de cómo hacer funcionar una cocina —dice Susana—. Apenas había logrado hacer de chica algunas recetas con mi abuelo, pero aprendí enseguida».

Y vaya si funcionó.

Los Girasoles es hoy un precioso salón campestre con techo de madera y ventanas abiertas y luminosas, y también un parque de varias mesas, con un lugar apartado junto a una pequeña laguna en la que nadan patos, gansos y garzas. Hay manteles blancos, una entrada deliciosa de pollo en escabeche, panes caseros y *focaccias*, pasta de aceitunas y ricota asada. Hay una carta de vinos y un menú libre de platos *gourmet*: conejo a la cazadora, bondiola de cerdo caramelizada, ñoquis de rúcula y, la especialidad de la casa, ravioles de borraja: una verdura con un sabor que fluctúa entre la acelga y los corazones de alcaucil (deliciosa) que crece con el vigor de la hierba mala, pero que representa, para el sistema de producción moderno, una gran complejidad: es demasiado sensible a los químicos, lo que la llevó prácticamente a la desaparición en nuestro país. De postre: *crème brûlée*, flan casero, marquise de chocolate.

El menú fue diseñado con recetas donadas por los chefs más aclamados de nuestro país. Dollí Yrigoyen, Narda Lepes, Ramiro Toso y —sobre todo— Martiniano Molina: con esa desfachatez gloriosa que tiene, Susana los fue invitando a sumarse a éste, el que para ella es el mejor restaurante del mundo. Y ellos vieron en seguida el potencial. Productos de primera, cocineros motivados, un entorno de sueño donde además se organizan casamientos, eventos empresarios, lo que haga falta. «Ellos nos donaron recetas. Capacitaron a los chicos. Aunque yo soy de la idea de que cualquiera puede cocinar y que no hace falta tanto, lo cierto es que mucho no sabíamos y queríamos hacer las cosas bien. También en lo que tuviera que ver con la presentación y con la atención de las personas», dice Susana.

La cocina de Los Girasoles es otro gran salón con islas de varios fuegos, hornos, ollas gigantes y cámaras de frío. Los olores son de azúcar quemándose en manteca, de ricota salteándose con verduras crocantes, de carne chisporroteando en la parrilla, de pan caliente reposando en el calor del horno apagado. El jefe de todo eso sucediendo a la vez es Leo, un chico que entró al hogar con apenas ocho años y que cuando tuvo que salir a hacerse una vida, se dio cuenta de que ya la había encontrado. Que lo mejor era volver.

Hay casos como el suyo por todo el lugar: las mozas son hermanas o primas de los internados (el lugar siempre recibió sólo varones), quien hace el pan empezó hace poco una panificadora propia, y lo mismo los que trabajan en mantenimiento o ayudando en el tambo o en la faena.

«El restaurante es importante por varias cosas —dice Hugo—. En un ejemplo similar al que

contaba con la huerta, también me ha pasado de ver cómo los chicos se iban haciendo cocineros porque la cocina era un lugar de reconciliación con la vida. “A mí me gusta estar acá porque acá como”, me dijeron unos cuantos. Pero también porque a todos nos suma posibilidades, económicamente hablando. Como fundación tenemos más recursos, el pueblo también se contagió de lo que despertó Los Girasoles y ahora hay 18 restaurantes y estancias turísticas: porque gracias a este esfuerzo ahora Carlos Keen es un pueblo rural que funciona».

De ese modo, poniendo en valor toda una localidad, las posibilidades de los chicos, una vez afuera de la fundación, también se multiplican. «Imaginate que para ningún chico no es fácil con 18 años y con las inmensas ganas de hacerse una vida, con toda esa ilusión a cuestas, volver a La Ferrere o San Martín: a esos barrios de periferia que les recuerdan permanentemente que están condenados a ser otra cosa. Sufren mucho. Y entonces tratan de volver. Y nosotros intentamos ayudarlos. Siempre que podemos les damos trabajo en el campo, en el restaurante, les conseguimos un puesto en establecimientos cercanos. Pensamos cómo pueden hacer para comprar un terreno y también les enseñamos a hacerse la casa con sus propias manos, algo que para mí con todo mi oficio de carpintero es muy fácil: una casa es como un mueble gigante», dice Hugo que, pese al entusiasmo y a la garra que le pone al futuro, sabe que no es nada fácil. «En la práctica la mayoría querría quedarse pero hay muchos obstáculos porque el acceso a la tierra es limitado. Entonces ésta es la encrucijada que se plantea: ¿deberían los chicos poder reacomodarse rápido en esos lugares de los que salieron? ¿Tendrían que volver a tomar por natural una forma de vida que es horrible, que les hizo tanto daño? ¿Habría que educarlos para soportar eso o para cambiar con su realidad la realidad? Que una alternativa rural es mejor no hay dudas. Por algo cuando los chicos llegan acá, en seis meses se les afloja el cuerpo, se les limpia la mirada. Pensá que estás hablando de chicos que no la tuvieron nada fácil, chicos a los que les pasaron cosas horribles».

Los chicos que uno se cruza ahí se parecen a todos los chicos: cuando se les antoja, se asoman a ver qué está pasando en la cocina, dejan los buzos tirados, acercan un plato a un lugar donde no hay que dejarlo, toman jugo del pico de una jarra. Entonces Susana los reta como se reta a los hijos: a los gritos les dice que se vayan a otra parte, que acá es peligroso. «O buscan algo para hacer o se van para otro lado, va, va, va», les dice espantándolos con un repasador. Y ellos se ríen, se dan empujones y siguen corriendo atrás de una pelota más allá de donde podemos verlos. Nada fuera de lo común si no fuera porque por muy poco estos chicos podrían haber quedado del lado que engrosa las estadísticas de pobreza, desigualdad, marginación y hambre del área metropolitana: cifra que en 2013 llegó a abarcar entre el 15 o 35 por ciento de la población (la diferencia del 20 por ciento, depende de si las estadísticas son oficiales o de organismos no gubernamentales como el Observatorio de la Deuda Social de la Universidad Católica Argentina).

Hugo y Susana tienen la misma idea que Tonchi: que es importante que los chicos puedan participar, aprendiendo, de las tareas del campo y de la casa para estar a salvo de ser asistidos como si no tuvieran recursos, vocación, talentos propios. «Está prohibido por ley que un chico trabaje, y me parece bárbaro, un chico no tiene que trabajar», dice Hugo. «Pero si está en un lugar como éste donde tiene la posibilidad de aprender tantas cosas sin que sea un trabajo, me parece fundamental que aprenda. Y nuestra idea es ésta: que el chico acá está en su casa participando y colaborando mientras va incorporando el concepto de que él se puede ganar su propio sustento. Nosotros no vemos a los chicos de la calle como pobrecitos: vos no sos un pobrecito, les decimos siempre. Son todos valiosos. Tienen entre 8 y 18 años: están en una edad muy buena para aprender sin ningún esfuerzo. Estar estático en la televisión, en un estado siempre pasivo, en cambio, los anula. A mí, que no se aproveche el potencial que tienen los chicos, me da mucha pena. Y el asistencialismo lleva a eso: al desaprovechamiento. En muchos hogares se le pide al chico que no haga nada, porque es hasta conveniente que un chico se quede quieto, que no moleste. Acá en cambio los chicos siempre tienen algo para hacer».

En Caminos Abiertos, el momento de la cena es un momento de participación donde todos

recuerdan que son una gran familia en la que hay que colaborar. «Como saben cocinar hay un acuerdo de irse turnando. Son ellos los que tienen la responsabilidad de organizar lo que vamos a comer o cocinar. Y eso es bueno para ellos. Incluso es una satisfacción cuando los demás le dicen: “qué bueno que te salió esto”, “qué bueno esto otro”. Y entre ellos se pasan recetas, se ayudan. Y se entusiasman. A veces nos espían cuando estamos cocinando para el restaurante y después los vemos repitiendo esas cosas que observaron cuando hacen sus propios platos. También pasa que alguno que tiene más capacidades que otros y ése termina haciéndose cocinero. ¿Te das cuenta lo importante que es eso? Alguien que no tenía para comer que ahora trabaje con comida, no con miedo a que le falte: con placer en medio de toda la abundancia que representa un lugar que trabaja en producción de alimentos. La seguridad que les da eso... Por ahí aparece un chico nuevo y enseguida lo agarran y le preguntan: “¿A vos te gustaría aprender a cocinar?”. Y ahí se hacen amigos y tienen una convivencia muy, muy buena. Excelente».

«¿Cuánto de la violencia que hay en las ciudades tiene que ver con el hacinamiento y la falta de acceso a las necesidades básicas que terminan disfrazadas de otros antojos como zapatillas caras o aparatos electrónicos? —se pregunta Hugo—. ¿Por qué se espera que un chico se conforme con cosas que no calman una ansiedad existencial? ¿Por qué no se ofrece la oportunidad de una vida en armonía con la naturaleza?».

Volviendo a la comida: «Uno vale por lo que come», decía Miryam Gorban, y sus palabras se resignifican frente a estos chicos que no comen lo que pueden sino lo que quieren en una variedad exquisita de opciones que les brindan lo que necesitan, sino que les abre el panorama a un mundo más justo, más igualitario, y generoso. «Si estamos hablando de educación, la educación del paladar también es importante. Porque un chico que sabe comer bien y acceder a sus alimentos produciéndolos o cocinándolos, no tiene dependencia de los alimentos procesados que son una porquería dañina para la salud», dice Hugo. «Estos chicos están a salvo también de eso. Y así pasan cosas muy curiosas: vienen personas que quieren organizar una comida para ellos, nos piden una parrilla y traen hamburguesas. Y no es que a los chicos no les guste la comida chatarra, pero como tienen el paladar acostumbrado a lo que es bueno no les parece mejor que lo que comen siempre, ni siquiera lo prefieren si les das a elegir. Lo mismo sucede cuando con Susana los invitamos a comer afuera: es un drama. Porque entienden que el tomate no tiene gusto a tomate, que el que ellos ven crecer en casa es mejor. Para muchos eso puede ser un límite. Pero visto desde nuestra óptica, desde nuestra pequeña batalla cotidiana de traer hijos al mundo, es una conquista infinita».

7. La vida consciente

Si Hugo y Susana no eran fanáticos de la comida, si apenas sabían cocinar, y terminaron ingresando al universo de la producción de alimentos por una puerta rarísima que tiene más que ver con una búsqueda personal devenida ayuda social que con una intriga agroecológica, el camino de Martiniano Molina —uno de los cocineros más famosos del país y uno de los colaboradores más fieles que tiene esta fundación— empezó exactamente por ese otro lado.

Lo suyo fue, es, la cocina.

Los alimentos como respuesta, como camino, como fuente de placer y de salud. Como reconciliación también, una reconciliación de la sociedad con la idea de humanidad, del hombre con el mundo.

La carrera de Martiniano fue de ascenso rápido. Apenas había salido de la adolescencia cuando se hizo aprendiz del Gato Dumas (más que un cocinero, una marca registrada en la cocina

profesional que por los noventa ya había sumado sofisticación e ingredientes raros a lo que hasta entonces eran recetas a lo Doña Petrona). A fines de los noventa, Martiniano llegó a la televisión abierta a cocinar en Movete, el *magazine* de la *vedette* Carmen Barbieri. Lo de él eran las recetas simples, con pocos ingredientes, de ésos que siempre se encuentran en el supermercado. Cocina de autor para un país que cocinaba cada vez menos. Un autor musculoso y pícaro que volvía locas a las mujeres que andaban en casa a esas horas. En el 2000, Martiniano se sumó a la nueva generación de cocineros jóvenes que desembarcaban en el flamante Canal Gourmet, una señal que llegaba al Cable para mostrar que en el país del hambre y la desnutrición, la cocina era mucho más que alimentos: era entretenimiento, diversidad prolijamente presentada, culturas reinterpretadas para que cualquiera las pudiera servir a su mesa y viajar con el paladar a tierras extrañas. También era un escape de la debacle. Algo que se podía ver y aprender y apuntar para tiempos mejores. Era una promesa deliciosa, incluso mejor que la de ese hogar repleto de cosas sin sentido que Utilísima enseñaba a hacer a mano en la década de lo descartable, del deme dos, del todo por dos pesos.

8. Cerca de la revolución

¿Cuánto de revolución espiritual tienen estos proyectos de revolución productiva? «Nosotros imponemos un límite al crecimiento», dijo Hugo Sentineo mientras recorriamos los corrales, los chiqueros, la huerta de Caminos Abiertos. «No es que no hayamos pensado en el crecimiento económico, ni siquiera que no tengamos ambición o que no hayamos tenido nuestras crisis. Pero para producir bien no hay que producir a gran escala. Si nos dejamos tentar por la idea de hiperproducción perdemos todos porque así es como se entra en el círculo vicioso del que no se sale más».

¿Pueden contagiarse las convicciones?

Naturaleza Viva es un ejemplo citado en el mundo una y otra vez: pero es al mismo tiempo un lugar al que en nuestro país no han logrado copiar del todo, aunque Remo e Irmina se devanan enseñando para que los copien.

Caminos Abiertos también recibe permanentemente hace veinte años la visita de funcionarios, fundaciones y personas que parecen tener toda la intención de replicar el proyecto. Pero por algún motivo no lo logran. «Yo creo que ven todo esto y piensan: es un trabajo imposible, imposible. Y yo no los juzgo: tal vez si viniera de afuera a verlo me sucedería lo mismo», dice Hugo.

Pero ¿cuántos campesinos, pequeños y medianos productores como Tonchi existen que quieren quedarse a trabajar la tierra para producir, dando trabajo, algo que es cada vez más necesario acá y en el mundo: alimentos sanos? ¿Cuántos hombres y mujeres no tienen como opción el campo porque por generaciones se los expulsó con violencia, con indignidad, con pobreza y abandono? ¿Cuántos de esos hombres y mujeres son eso que la ciudad también expulsa hacia barrios marginales llenos de violencia, dependientes de planes sociales y subsidios que, a su vez, se alimentan del agronegocio que florece en el campo? ¿Cuántos aprovecharían la mínima oportunidad para volver a la tierra?

Norma Giarracca habla de la urgencia de impulsar un cambio estructural para un problema estructural. Si fuimos uno de los primeros países capitalistas del mundo en producir alimentos con excedentes para exportación, y produjimos esos alimentos sin utilizar agroquímicos hasta los años treinta, en un sistema que incluía la ganadería como pilar fundamental del cuidado del medio ambiente y la cadena productiva, deberíamos poder barajar y dar de nuevo reorientándonos en ese camino que una vez, por decisión política y siguiendo una visión del mundo que venía de otros

países dominantes, dejamos atrás. «¿Cómo cambiar? ¿Cómo construir alternativas? —se pregunta Giarracca—. Todavía contamos con una masa crítica de conocimientos científico y técnico que de no recurrir a ellos en poco tiempo se perderá. Tenemos ingenieros agrónomos, biólogos, veterinarios que pueden articular el gran conocimiento de nuestros pequeños y medianos productores, que también en poco tiempo puede perderse si no se hace nada para evitarlo: de allí la premura de esta decisión». Se trata de un conocimiento colectivo que sabe cómo conservar el suelo, realizar un manejo agronómico acorde a nuestras circunstancias y recuperar la capacidad cooperativa que hay en nuestro país: «La alternativa, a mi modo de ver —dice Giarracca— es administrar todos los medios a nuestro alcance como sociedad para lograr una agricultura de mediana escala, sostenida por agencias estatales de tecnologías —como fue el viejo INTA—, impulsando la financiación adecuada con créditos de bancos estatales para que se produzcan nuevamente alimentos diversificados y sanos. Que los chacareros vuelvan a sus tierras y que también puedan hacerlo los campesinos e indígenas. Que se permita el acceso a quienes se quieren incorporar impulsando medidas para democratizar la tierra. Todo esto acompañado de una recuperación de la tierra de ganadería: que volvamos a la cría de animales a campo abierto; ésa ganadería por la que este país se caracterizó. Terminar con los feedlot, y prohibir toda forma de producción animal que no se adecue a formas que respeten los derechos de los animales, a no ser tratados con crueldad».

Ahora bien, ¿cómo podemos promover un cambio como ése? ¿Esperamos iniciativas privadas, sociales, gubernamentales? ¿Y nosotros? Hombres, mujeres, chicos, ancianos, hambrientos, enfermos, obesos, pobres, asqueados, malnutridos, muriendo, ¿cómo vamos a participar de esa partida? ¿Vamos a seguir ignorando que con este sistema productivo estamos hambreado y maltratando a la mitad de la sociedad y acabando nada menos que con el país entero? ¿Vamos a seguir jugando a la ruleta rusa cada vez que nos sentamos a la mesa? ¿O vamos a poder colaborar para recuperar la confianza en que la tierra fue usada con sensatez por personas que saben lo que hacen con el objetivo de dar comida que nos alimente sin dejar a nadie afuera?

El desafío que se plantea es grande pero no imposible. Aunque si dudamos, antes de pensar cómo enfrentarlo deberíamos preguntarnos cuál es el principal obstáculo: ¿No seremos nosotros los primeros en atentar desde nuestro pensamiento contra ese cambio que se necesita? ¿Hasta dónde permearon las ideas, los supuestos, las lógicas que dictan los intereses económicos de unos pocos en cada uno de nosotros? ¿Cuán presos estamos ideológicamente de un sistema que fue impuesto con violencia, con sangre, como dice Remo Vénica?

Durante el tiempo que trabajé en este libro la pregunta ineludible que todos me hacían —que incluso yo me hacía a mí misma— era: Entonces qué comemos. No se trata de una pregunta liviana si lo que tenemos enfrente son encrucijadas que atañen a nuestra salud y la de nuestros hijos, la salud de nuestra tierra, la tortura de animales y la vida personas que el sistema productivo no deja de ver como meros obstáculos de su crecimiento. Pero es una pregunta con respuestas de corto alcance. Por supuesto que quien compre alimentos orgánicos o naturales que vengan de la mano de pequeños productores, está más a salvo de envenenarse y envenenar a su familia, y contribuye al crecimiento de esos pequeños grandes emprendimientos que pueden fortalecerse y replicarse en más y más casos que nos brinden nuevas alternativas para construir un sistema mejor. Pero es una solución de pocos, todavía cara y que involucra un tiempo y una dedicación para abastecerse que no cualquiera puede afrontar, y que no se puede andar exigiendo como si viviéramos en un país tan fácil. En ese sentido, dejar de pensarnos como consumidores y volver a plantarnos como personas que pueden ejercer una democracia responsable resulta más contundente, un cambio a la larga más poderoso.

Un gran paso es empezar por reconstruir el sentido común, recuperar la verdad oportunamente escondida: «Tenemos fijada la idea de que una vez producida una nueva tecnología hay que adoptarla para no perder el tren del crecimiento, la competencia, el mercado, la

existencia... y que una vez que esa forma productiva ha sido adoptada no se puede volver atrás. En términos de nuestro sistema agroalimentario lo que sostiene eso es que es imposible dejar de producir alimentos con estas nuevas lógicas —dice Giarracca—. Pero es una realidad construida al servicio de las grandes corporaciones internacionales. Así, sólo unos pocos, con audacia se quedan fuera de la gran maquinaria de funcionamiento e intentan pequeños emprendimientos. Campos de experimentación que, sin duda, son muy importantes».

Caminos Abiertos, Naturaleza Viva, la pequeña porción de Chaco de Tonchi que resiste la avanzada agroindustrial son mucho más que señales: son realidades que operan con un coraje indiscutible aunque la realidad no los alienta, todo lo contrario. Realidades que se sostienen también porque el mundo necesita cada vez más alimentos sanos, seguros, libres de agroquímicos y sin el sufrimiento que implica el agronegocio. Pero toda la Argentina está en condiciones de poder hacerlo. Como estuvo en condiciones de evitar este sistema agroalimentario perverso que logramos.

«Una persona puede cambiar el mundo y un grupo de personas todavía más», decía Vénica.

Susana y Hugo, sin conocer a Vénica ni tener una formación política, también apuntan a despertar en sus chicos una conciencia distinta del mundo, y siembran en ellos una saludable incomodidad con el estado de las cosas.

Tonchi hace lo mismo con sus hijos, orgulloso de una vida erigida sobre las conquistas de sus abuelos cuando, unidos a otros campesinos salieron a reclamarle al Estado lo que les correspondía.

«La mayoría de las veces las políticas que perjudican a las mayorías, a los territorios, a la naturaleza y a los seres vivos de todo tipo suelen terminar cuando quienes salen a hacer política de calles logran poner un límite al orden hegemónico —dice Giarracca—. Cuando una franja importante de la población comprenda que las grandes corporaciones del agronegocio se están quedando con un bien común como es la fertilidad de la tierra, que están devastando nuestros recursos naturales, que están generando un espantoso sufrimiento de seres vivos y un inconmensurable sufrimiento social directo e indirecto, posiblemente logremos poner límite. Un paso importante es superar las ideas preconcebidas y darnos cuenta de que todo lo que hace el hombre puede ser modificado. Lo que puede lograrse no sólo permitirá alimentos sanos, seguros, soberanía alimentaria sino excedentes y posibilidades de exportación a un mundo que cada vez más requerirá este tipo de alimentos».

Tal vez se puede empezar dando unos pequeños pasos atrás: no volver al pasado sino asomarnos apenas para darnos cuenta de que la fuerza que aparenta el presente es endeble de cara a hoy y destructiva y absurda de cara al futuro. Pasar por esas cocinas donde nada estaba en duda y descubrir que en el recuerdo simple y perfecto de los colores, los vínculos, los sueños y los sabores que todavía podemos recuperar, se esconde la receta que nos enseña que podemos ser mejor que esto.

Fuentes

Introducción y Parte 1: La Metamorfosis.

Este libro empezó en la nota El Almuerzo desnudo que escribí para Radar, Página/12 (Buenos Aires, 2011).

Fue para ese artículo que leí los siguientes libros, que resultaron fundamentales para Malcomidos.

Obesos y Famélicos: el impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial. Raj Patel (Los libros del Lince. Barcelona, 2008).

Food Politics. Marion Nestlé (University of California Press. Berkeley, 2002).

El dilema del omnívoro. Michael Pollan (Ixo Editorial. Donostia Gipuzcoa, 2011).

«Las estadísticas de pobreza, indigencia y hambre en nuestro país fueron tomadas del Barómetro de la deuda social argentina, del observatorio de la Deuda Social Argentina», de la Pontificia Universidad Católica Argentina.

«El Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal», 2010-2020, puede consultarse en el siguiente link: <http://www.fediap.com.ar/administración/pdfs/Libro%20PEA%C2%B2%20-%20Argentina%20Lider%20Agroalimentario.PDF>

«Los informes de la Auditoría General de la Nación» se pueden descargar en este link: http://www.agn.gov.ar/n_informes.htm

La información más relevante para comprender cómo funcionan las granjas avícolas intensivas la tomé de la Cátedra de Producción Aviar del departamento de Producción Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Buenos Aires.

También recopilé material interesante sobre diferentes problemas y métodos productivos en el foro ergonomix.com: un espacio de debate y ponencias veterinarias de gran interés para productores noveles y experimentados.

Tanto para aprender sobre esta producción específica como sobre las otras que tomo en este libro, sus problemáticas, sus referentes y sus particularidades encontré fundamental el sitio: produccion-animal.com.ar, de Guillermo Alejandro Bavera.

El libro está atravesado por diferentes lecturas y películas con las que desarrollé una idea personal sobre el trato creo se debe dar a los animales más allá de que son criados como alimento, o justamente por eso:

Liberación Animal, Peter Singer (Taurus, Madrid, 2011).

Comer Animales, Jonathan Safran Foer (Seix Barral, Buenos Aires, 2012).

También por documentales como *Food Inc*, Robert Kenner (Magnolia Pictures, Estados Unidos, 2008).

We Feed the World, Erwin Wagenhofer (Essen Global, Austria, 2005).

Our Daily Bread, Nikolaus Geyrhalter (Nikolaus Geyrhalter Filmproduktion GmbH, Austria, 2005).

Asimismo hay una serie de libros y artículos periodísticos muy útiles:

«Taping of Farm Cruelty Is Becoming the Crime», Richard A. Opper (*New York Times*, 2013).

«Why We Can't See Inside Poultry Production, and What Might Change if We Could», Maryn McKenna (*Wired science*, 2013).

«Producción sostenible de pollos de engorde y gallina ponedora campesina: revisión bibliográfica y propuesta de modelo para pequeños productores». Diana Milena Soler y Jorge

Armando Fonseca (Universidad Nacional Abierta y a Distancia, UNAD, Escuela de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y del Medio ambiente, ECAPMA, Tunja — Colombia, 2011).

«Competitividad, consumo interno y exportación: las claves del crecimiento, entrevista a Gabriel Girola». (*Revista Infovet*, Buenos Aires, 2006).

«Argentina: el granero y también el supermercado del Mundo», Roberto Navarro (*Página/12*, Buenos Aires, 2008).

«Distribución de alimentos en Argentina, Norma Giarracca y Miguel Teubal». (*Le Monde Diplomatique*, Buenos Aires, 2003).

«Por qué Miguel de Achával dejó el feedlot para gerenciar Avex. Mi lectura personal», Javier Preciado Patiño (*Infocampo*, Buenos Aires, 2010).

«The plague of bird flu will erupt out of Java, not Suffolk, Mike Davis». (*The Guardian*, Londres, 2007).

«The swine flu crisis lays bare the meat industry's monstrous power», Mike Davis (*The Guardian*, Londres, 2009).

«Public health and biosecurity. Adaptations of avian flu virus are a cause for concern, K. I.» Berns, A. Casadevall, M. L. Cohen, S. A. Ehrlich, L. W. Enquist, J. P. Fitch, y otros (*Science*, 2012).

«Treating a World Without Antibiotics?», Stanley M. Bergman (*Huffington Post*, Nueva York, 2013).

El sitio SaveAntibiotics.org tiene cifras contundentes para hacerse una idea más acabada sobre el delirio que implica el uso desafortunado de medicina en la producción animal para consumo humano.

Parte 2: Cultivos verde dólar.

El Instituto de Investigaciones Gino Germani de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires tiene un sitio (igg.sociales.uba.ar) donde se pueden rastrear libros y publicaciones y leer importantes artículos. También hay trabajos completos de los mismos académicos en clacso.org.ar

El Grupo de Reflexión Rural mantiene dos sitios actualizados con muchísimo material sobre los problemas que atraviesa la producción en nuestro país: grr.org.ar y paraelmundo.com

The Violence of the Green Revolution, Vandana Shiva (Zed Books, Londres, 1993).

El mundo según Monsanto, Marie Monique Robin (Ediciones Penninsula, Madrid, 2008).

El campo argentino en la encrucijada. Norma Giarracca y Miguel Taubal (Alianza, Buenos Aires, 2005).

Agricultura industrial y transnacionalización en América Latina, ¿la transgénesis de un continente?, Walter A. Pengue (Programa de las Naciones Unidas para el Medio ambiente, México DF, 2005).

El modelo sojero de desarrollo en Argentina: tensiones y conflictos en la era del neocolonialismo de los agronegocios y el cientificismo tecnológico. Fernando Barri y Juan Wahren. (Grupo de estudios rurales — Instituto de Investigaciones Gino Germani, UBA, 2009).

En el blog: darioaranda.wordpress.com, están todas las notas de Darío Aranda a partir de 2003. Todas son importantes para trazar la difícil crónica de la extensión sojera en Argentina y sus consecuencias. Pero en este libro tomé particularmente:

«El lado oscuro del boom de la soja» (*Página/12*, Buenos Aires, 2008).

«La mancha venenosa». (*Página/12*, Buenos Aires, 2009).

«Para que no se extienda la marcha venenosa». (*Página/12*, Buenos Aires, 2009).

«15 años de soja, la prueba del delito». (*Revista Mu*, Buenos Aires, 2011).

«Críticas al modelo extractivo». (*Página/12*, Buenos Aires, 2012).

«Patria grande y sojera». (*Diario Mu*, 2012).

«El árbol y el bosque». (*Diario Mu*, 2013).

«El predador», Horacio Verbitsky (*Página/12*, Buenos Aires, 2009).

«Argentina. El escandaloso expediente de la soja transgénica», Horacio Verbitsky (*Página/12*, Buenos Aires, 2009).

Hambre de soja, Marcelo Viñas, Jorge Casal, Icaro Producciones, Buenos Aires, 2005).

¡Adentro! Millonarios, chacareros y perdedores en la nueva Argentina rural, Rodolfo González Arzac (Marea Editorial, Buenos Aires, 2009).

«The GMO Emperor has no clothes. A Global Citizens Report on the State of GMO, False Promises, Failed Technologies», Vandana Shiva, Debbie Barker, Caroline Lockhart y otros. (Navdanya (India), Navdanya International, el International Commission on the Future of Food con la participación del Center for Food Safety, 2011).

«GMO Myths and Truth», Michael Antoniou, Claire Robinson y John Fagan (*Earth Open Source*, Londres, 2012).

«The Future of Food», Deborah Koons (Lily Films, California, 2004).

«A long-term toxicology study on pigs fed a combined genetically modified soy and GM corn maize diet», Judy Carman, Howard Vlieger, Larry Ver Steeg, Veryln Sneller y otros (*Journal of Organic Systems*, Nueva Zelanda, 2013).

«Patent for a Pig: The big business of Genetics», Christian Jentzsch (documental de Christian Jentzsch, Alemania, 2006).

«Podemos alimentar a 20000 millones», Nora Bär (*La Nación*, Buenos Aires, 2011).

La amenaza transgénica, Jorge Kaczewer (Editorial del Nuevo Extremo, Buenos Aires, 2009).

La soja transgénica en América Latina - Una maquinaria de hambre, deforestación y devastación socioecológica, Miguel Á. Altieri y Walter A. Pengue (Biodiversidad LA, 2006).

Soja transgénica y crisis del modelo alimentario argentino, Miguel Teubal (Realidad Económica, Buenos Aires, 2006).

«Consideraciones sobre la soja en la alimentación». (Consejo Nacional de Coordinación de políticas sociales, Presidencia de la Nación, 2003).

«La soja y su incorporación en la alimentación», Daniel Roisinblit (documento presentado en las Jornadas de Discusión Técnica: soja y alimentación, organizado por el Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales (Buenos Aires, 2002). Elaborado sobre la base del Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud (Buenos Aires, 2002).

Soja y sistema nervioso, Jorge Kaczewer (Grupo de Reflexión Rural, Buenos Aires, 2007).

«Cosecha récord, hambre récord». (*Greenpeace Argentina*, Buenos Aires, 2002).

«Levels of glyphosate in surface waters, sediments and soils associated with direct sowing soybean cultivation in north pampasic región of Argentina», Pablo J. Peruzzo, Atilio A. Porta y Alicia E. Ronco (*Science Direct*, 2008).

Uso de agroquímicos en las fumigaciones periurbanas y su efecto nocivo sobre la salud humana, Jorge Kaczewer (Buenos Aires, 2010).

«Pueblos Fumigados: informe sobre la problemática del uso de plaguicidas en las principales provincias sojeras de la Argentina», Grupo de Reflexión Rural, coordinación María Inés Aiuto (Buenos Aires, 2009).

«Glyphosate-Based Herbicides Produce Teratogenic Effects on Vertebrates by Impairing Retinoic Acid Signaling», Alejandra Paganelli, Victoria Gnazzo, Helena Acosta, Silvia L. López y Andrés E. Carrasco (*American Chemical Society*, 2010).

En rapal.org, el sitio de la Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas de América Latina, una ONG que nuclea organizaciones, instituciones, asociaciones e individuos que se oponen al uso masivo e indiscriminado de plaguicidas, planteando propuestas para reducir y eliminar su uso hay documentos científicos completos que sirven para dimensionar la peligrosidad de los productos

que se emplean en la producción de alimentos.

«Endosulfán, argumentos para su prohibición mundial», Harikrishnan VR y Usha S (*Thanal Conservation Action*, Krala, 2004).

«2,4- D, razones para su prohibición mundial», Fernando Bejarano G. (Red de Acción sobre Plaguicidas y Alternativas en México, RAPAM, San Juanito, 2007).

«Mal uso y falta de control: El drama de los chicos que crecen en pueblos fumigados», Silvina Heguy (*Clarín*, Buenos Aires, 2013).

«Los agroquímicos y su impacto en los anfibios: un dilema de difícil solución», Rafael C. Lajmanovich, Paola M. Peltzer, Andrés M. Attademo, Mariana C. Cabagna-Zenklusen y Celina M. Junges (*Revista QuímicaViva*, Buenos Aires, 2012).

La Red de Médicos de Pueblos Fumigados funciona dentro de la Red Universitaria de Ambiente y Salud: reduas.fcm.unc.edu.ar. En el sitio hay informes y estudios desde agosto de 2010. Para este libro utilicé información del Informe del primer encuentro de médicos de pueblos fumigados, Medardo Ávila Vázquez, Carlos Nota y otros (Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, 2010).

El consumo de agrotóxicos en Argentina aumenta continuamente.

«Análisis de los datos del mercado de pesticidas en Argentina», Equipo de la Red de Médicos de Pueblos Fumigados (*Reduas*, 2013).

«Faltan estudios y controles», Raúl Montenegro (*Clarín*, Buenos Aires, 2013).

«Silent Spring», Rachel Carson (*Houghton Mifflin Company*, Boston, 2002).

Evaluación de la información científica Vinculada al glifosato en su incidencia sobre la salud humana y el ambiente. Informe de la Comisión Nacional de investigación sobre agroquímicos, Consejo Científico Interdisciplinario Creado en el ámbito del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, *CONICET* (Buenos Aires, 2009).

«Tolerancia a herbicidas y cultivos transgénicos. Por qué el mundo debería estar preparado para abandonar el glifosato», Pete Riley, Janet Cotter, Marco Contiero y Mariel Watts (*Greenpeace International*, Greenpeace Research Laboratories y GM Freeze, 2011).

El Centro Nelson Mandela tiene en su sitio web interesantes trabajos sobre el uso de agroquímicos y sus efectos sobre la salud: centromandela.com.ar

En renace.net, el sitio de la Red Nacional de Acción Ecologista Argentina también hay información relevante, documentos y análisis sobre el uso extensivo de agroquímicos.

«Global Food. Waste Not, Want not». (*Institution of Mechanical Engineers*, 2013).

«A safe operating space for humanity», Johan Rockström y otros (*Revista Nature*, 2009).

«Los intangibles ambientales», Walter A. Pengue (*GEPAMA*, Universidad de Buenos Aires Área de Ecología, Universidad Nacional de General Sarmiento, Buenos Aires, 2012).

«Comercio desigual y deuda ecológica, Lo que el Norte le debe al Sur», Walter A. Pengue (*Le Monde Diplomatique edición Cono Sur*, 2002).

«Property and Hunger», Amartya Sen (*Economics and Philosophy*, vol. 4, N° 1. University Press, Cambridge, 1988).

«Food Commodity Speculation and Food Price Crises», Oliver De Schutter (*ONU*, 2010).

«Cereal Secrets: The world's Largest grain traders and global agriculture», Sophia Murphy, David Burch, Jennifer Clapp (*Oxfam Research Reports*, 2012).

«The Food Bubble: How Wall Street starved millions and got away with it», Frederick Kaufman (*Harper's Magazine*, Nueva York, 2010).

«Bet the Farm: how food stopped being food», Frederick Kaufman (*Turning Publishing Company*, New Jersey, 2012).

«Dying in Abundance», Yorgos Avgeropoulos (*Small Planet Documentary*, Production for Greek Public Television, 2008).

«The Financial Psychopath Next Door», Sherry de Covny (*CFA Institute magazine*,

Charlottesville, 2012).

«Testimony of Michael W. Masters». (Publicado en U. S Senate Committee on Home Land Security & Governmental Affair, 2008).

«Expansión del modelo sojero en la Argentina: de la producción de alimentos a los commodities», Miguel Teubal (*Realidad Económica*, 2006).

«Soja y agronegocio en Argentina, la crisis del modelo», Miguel Teubal (Instituto de Investigaciones Gino Germani, UBA, 2008).

«Democracia y neoliberalismo en el campo argentino una convivencia difícil», Norma Giarracca y Miguel Teubal. (En *La construcción de la democracia en el campo latinoamericano*, Hubert Grammont, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, CLACSO, Buenos Aires, 2006).

«Monsanto vs. Argentina», Carlos M. Correa (*Le Monde Diplomatique*, 2006).

«La soja llega a La Matanza y presiona sobre la inflación», Patricia Valli y Jairo Straccia (*Perfil*, Buenos Aires, 2012).

El Chaco sin bosques. La Pampa o el desierto del futuro, Jorge H. Morello y Andrea F. Rodríguez (*Orientación Gráfica Editora*, Buenos Aires, 2009).

Desmontes SA: Quiénes están detrás de la destrucción de los últimos bosques nativos de la Argentina (*Greenpeace Argentina*, Buenos Aires, 2006).

Ganadería intensiva: Nueva amenaza para nuestros últimos bosques nativos (*Greenpeace Argentina*, Buenos Aires, 2011).

«Conflictos sobre tenencia de tierra y ambientales en la región del Chaco Argentino», informe de La Red Agroforestal Chaco Argentina (Redaf), Reconquista, 2010.

La situación ambiental, A. Brown, U. Martínez Ortiz, M. Acerbi y J. Corcuera (Fundación Vida Silvestre Argentina, Buenos Aires, 2005).

The Great Animal Orchestra, Bernie Krause (Hachette Book Group, Nueva York, 2012).

Parte 3: Un país descarnado.

Una parte de este capítulo apareció en la nota Réquiem para la carne gaucha, que publiqué en la revista Bacanal (Buenos Aires, 2012).

Fast Food Nation: the Dark side of all American Meal, Erik Schlosser (Houghton Mifflin Company, 2001).

En carne propia. Expansión sojera y ganadería industrial, Chaya Comunicaciones, Acción por la diversidad REDES de Uruguay, Food and Water Watch, Oxfam, Ecos de Saladillo (documental, Buenos Aires, 2012).

Gauchos Requiem, Rosario Scarpato (Food & Travel Communications, Melbourne, 2007).

Gestión ambiental en el feedlot, guía de buenas prácticas, Aníbal J. Pordomingo (INTA, 2003).

«Producción de carnes a corral y quebranto de los criadores... otras consecuencias del actual modelo de producción industrial», Grupo de Reflexión Rural (Paraelmundo.com, Buenos Aires, 2009).

«Engordes a corral en Argentina. Una amenaza para la salud, el ambiente y la producción campesino-indígena», Movimiento Nacional Campesino Indígena (MNCI), Acción por la Biodiversidad (Buenos Aires), Taller Ecologista (Rosario), ECOS (Saladillo) y Food & Water Watch (EUA). (Edición Especial para el Foro Social de las Américas, Buenos Aires, 2010).

«Aspectos sanitarios relacionados con los feedlots», *Ecos de Saladillo* (2007).

Manual de Buenas Prácticas ganaderas con altos estándares de bienestar animal para la producción de bovinos de carne, Miguel Ángel Durán (Organización de las Naciones Unidas para el desarrollo industrial, ONUDI, Buenos Aires, 2007).

«US military blows up live pigs to test body armour», David Usborne (*The independent*, Londres, 2009).

Para ver las últimas investigaciones sobre crueldad en granjas porcinas peta.org/feat/invest/index.html

«Carne e Osso», Caio Cavechini y Carlos Juliano Barros (Documental de Repórter Brasil, 2011).

«Power Steer», Michael Pollan (*New York Times Magazine*, 2002).

«Supermarket Meat Comes From Sick Animals», Tom Philpott (*Mothe Jones*, San Francisco, 2012).

El conflicto comercial entre Estados Unidos y Taiwan por la carne contaminada con ractomapina fue seguido diariamente por este sitio: <http://spanish.rti.org.tw/>

«Fármacos Beta Andrenérgicos en producción animal. Seguridad alimentaria y calidad cárnica», C. Errecalde, G. Prieto, C. Luders y H. García Ovando (Primer congreso Argentino y Primer Congreso Mercosur de BPM — POES — HACCP, Río Cuarto, 2003).

«Polémica medida de Domínguez antes de irse», Matías Longoni (*Diario Clarín*, Buenos Aires, 2011).

Parte 4: Comida que mata.

El veneno nuestro de cada día, Marie-Monique Robin (Editorial de la Campana, La Plata, 2012).

Agroquímicos: normas infames , *Claudio Lowy (Renace.net, 2010)*.

«Plaguicidas organoclorados en leche cruda comercializada en Jujuy», Argentina, A. E. Ruiz, N Wierna y G. Bovi Mitre (*Revista de Toxicología*, Asociación española de Toxicología, Pamplona, 2008).

«Pesticide Exponure in Children», Council on Environmental Health (*Pediatric*, Journal of the American Academy of Pediatrics, 2012).

«Plaguicidas organoclorados en leche materna», Susana Der Parsehian (*Revista del hospital Maternoinfantil Ramón Sardá*, Buenos Aires, 2008).

«Informe sobre la necesidad de controlar los residuos de plaguicidas en las frutas y verduras expeditas en la Ciudad de Córdoba», Ricardo Fernández y Federico Kopta con la colaboración de Daniel Igarzábal (Foro Ambiental Córdoba, Córdoba Capital, 2009).

«Estos dos años se consumieron alimentos con pesticidas», entrevista a Carlos Matheu por Cristian Maldonado (*Revista Veintitrés*, 2010).

«Informe de la Auditoría General de la Nación sobre las acciones de control de Agroquímicos» desarrollados en SeNaSa de 2007 a 2011. [Http://www.agn.gov.ar/informes/informesPDF2012/2012_247.pdf](http://www.agn.gov.ar/informes/informesPDF2012/2012_247.pdf)

«Informe especial sobre agrotóxicos y discapacidad», *Defensoría del Pueblo de la Nación*, 2012.

«Argentina: Laboratorios registrados por el SeNaSa. Las auditorías y controles de preinscripción a los laboratorios que evalúan los agrotóxicos son secretos», Red Nacional de Acción Ecologista Argentina, RENACE (RENACE Informa, Buenos Aires, 2011).

«Consulta Pública del SeNaSa, Otra vez propone no cuidar la salud de las personas», Claudio Lowy (*RENACE*, Buenos Aires, 2011).

«Agroquímicos en Argentina: Principios activos y formulados autorizados. El Secretario de Agricultura reconoce oficialmente que las empresas son jueces y parte. Tránsito a las propias normas del SeNaSa», Claudio Lowy (Renace, Buenos Aires, 2011).

«Plaguicidas organoclorados en leche materna en Santa Fe, Argentina», Argelia Lenardón, María Inés Maitre; Eduardo Lorenzatti; Susana Enrique (*Acta Toxicológica Argentina*, publicación de la Asociación Toxicológica Argentina, Buenos Aires, 2000).

«Cancer and non-cancer health effects from food contaminant exposures for children and

adults in California: a risk assessment», Rainbow Vogt, Deborah Bennett, Diana Cassady, Joshua Frost, Beate Ritz y Irva Hertz-Picciotto (*Environmental Health Journal*, 2012).

«La reorganización de las agendas de investigación y Extensión del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) durante la última dictadura militar argentina (1976-1983)». Cecilia Gárgano (*Revista de Ciencias Sociales Realidad Económica*, Buenos Aires, 2011).

«La problemática del uso de plaguicidas en Argentina. Modelos productivos e impacto en el ambiente», Javier Souza Casadinho (*Cátedra de Extensión y Sociología Rurales*. Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires y Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas de América latina RAPAL, Buenos Aires, 2009).

«Modo de acción de los insecticidas», Gustavo Ponce, Pedro C. Cantú, Adriana Flores, Mohamaad Badii, Raúl Zapata, Beatriz López e Ildefonso Fernández (Facultad de Ciencias Biológicas, Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, 2006).

«Still no free lunch», Brian Halweil (*Organic Center*, 2007).

«Elevating Antioxidant Levels in food though organic farming and food processing», Charles M. Benbrook (*Organic Center*, 2005).

«Agroecología: teoría y práctica para una agricultura sustentable», Miguel Altieri y Clara I. Nicholls (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, México DF, 2000).

El camino de la transición agroecológica, IPAF Región pampeana (Ediciones del INTA, Buenos Aires, 2012).

La agricultura campesina sostenible puede alimentar al mundo (Vía Campesina, Yacarta, 2011).

«La revolución agroecológica de América Latina», Miguel Altieri y Víctor M. Toledo (*Journal of Peasant Studies XX*, traducido por Pablo Alarcón-Chaires, 2011).

Sistemas agrícolas ecológicamente eficientes para los pequeños agricultores, Miguel Altieri y otros (Foro Europeo de Desarrollo Rural, Palencia, 2011).

«Los salvadores del tomate», Vera Baires (*Revista Brando*, Buenos Aires, 2012).

Parte 5: Los Estados al gobierno y la industria al poder.

«Segunda encuesta nacional de factores de riesgo para enfermedades no transmisibles». (Ministerio de Salud de la Nación Argentina, 2011).

«Seguridad Alimentaria, una visión desde la antropología alimentaria». Patricia Aguirre (Desarrollo Integral en la Infancia: El Futuro Comprometido. Fundación CLACYD, Córdoba 2004).

«Population nutrient intake goals for preventing diet-related chronic diseases». (Organización Mundial de la Salud; http://www.who.int/nutrition/topics/5_population_nutrient/en/index15.html#diet5.5.4).

Salt, Fat & Sugar. How the food Giants Hooked us, Michael Moss (Random House Publishing Group, 2013).

In defense of Food: an eaters Manifesto, Michael Pollan (Penguin Group US, 2010).

La información sobre Nestlé puede consultarse en su página web: [nestle.com](http://www.nestle.com).

www.nestle.com/Media/NewsAndFeatures/Nestle-sails-supermarket-on-the-Amazon y [nestle.com.ar](http://www.nestle.com.ar)

«The Big Picture. Special Report on Obesity», Charlotte Howard y otros (*The Economist*, 2012).

«Obesidad en Argentina: epidemiología, morbimortalidad e impacto económico», Juan Gagliardino, Jorge Elgart, Guillermina Pfrirter, Lorena González, Joaquín Caporale, Adrián Cormillot, María Luz Chiappe. (*Comisión Nacional Salud Investiga*, Ministerio de Salud de la Nación, 2010).

«Obesidad en Argentina: ¿hacia un nuevo fenotipo?». Alejandro O'Donnell y otros (Centro

de estudios sobre nutrición infantil, CESNI, 2005).

Muito Além do Peso, Estela Renner (Maria Farinha Films, Brasil, 2012).

«Esa mala costumbre», Mariana Carabajal (*Página/12*, 2013).

La desgrabación del discurso de Cristina Fernández de Kirchner en el lanzamiento del PEA 2020, puede leerse acá: <http://www.casarosada.gov.ar/discursos/25377-presentacion-de-las-metas-previstas-para-el-ano-2020-en-el-plan-estrategico-agroalimentario-y-agroindustrial-palabras-de-la-presidenta-de-la-nacion>

«The Brain: our food traffic controller». Kathleen A. Page y Robert S. Sherwin. (*New York Times*, 2013).

«How Sweet is it?, The nutrition source». (*Harvard University*, 2013).

«How to Force Ethics on the Food Industry». Michael Mudd. (*New York Times*, 2013).

«The Perils of Ignoring History: Big Tobacco Played Dirty and Millions Died. How Similar Is Big Food?», Kelly D. Brownell y Kenneth E. Warner (*Yale University*; University of Michigan, 2009).

«Las apariencias engañan: Jarabe de Maíz un ingrediente altamente nocivo para la salud que además genera adicción». (*Fundación DAAT*, Buenos Aires, 2012).

«Is Fat The Next Tobacco? For Big Food, the supersizing of America is becoming a big headache», Roger Parloff (*Fortune*, 2003).

«Food policy: This house believes that governments should play a stronger role in guiding food and nutrition choices», Kelly Brownell, Melanie Leech y Vijay V. Vaitheeswaran, moderador. (*The Economist Debate*, 2013).

«Sepa cómo la industria alimenticia perdió su ADN argentino y se quedó en manos extranjeras», Patricio Eleisgui (IProfesional.com, 2010).

«Evaluarán si los alimentos saludables cumplen con lo que prometen», *Telam* (Agencia Télam, Buenos Aires, 2011).

«El sushi en Japón y en el mundo», Daisuke Kishi (México y la Cuenca del Pacífico, Publicación de la Universidad de Guadalajara, 2008).

«Report on the Environmental Impact on Farming of North Atlantic Salmón in Norway», Jon Bakke, Snorre Sletvold, Roald Dahl, Sondre Båtstrand y Øystein Bønes (*Norges Miljøvernforbund*, Sandviken, 2011).

«Global Assessment of Organic Contaminants in Farmed Salmón», Ronald A. Hites, Jeffery A. Foran, David O. Carpenter, M. Coreen Hamilton, Barbara A. Knuth, Steven J. Schwager (*Science Magazine*, 2009).

«A Big Fish in a Small Pond: The Global Environmental and Public Health of Sea Cage Fish Farming», Don Staniford (Terram Foundation y la Universidad de los Lagos en Puerto Montt, Chile, 2002).

«Industria salmonera en Chile y el uso del borde costero», Hector Kol (Investigación del Programa Marino Fundación Pumalín, Conservation Land Trust, Castro, Región de Los Lagos, 2012).

«Pueblos indígenas, recursos naturales y compañías multinacionales: hacia una convivencia responsable. Estudio de caso: pueblo mapuche williche en Chiloé/industria salmonera y de mitilidos», Roberto Morales Urra y Marcos Tamayo Quilodrán (Fundación Carolina, Madrid, 2010).

«Radiografía de la industria del salmón en Chile, bajo la mirada de estándares de RSE», Patricio Igor Melillanca e Isabel Díaz Medina (*Ecocéanos*, Puerto Montt, 2007).

Ovas de Oro, Manuel González y Anahí Johnsen (*Kitano Films*, Santiago de Chile, 2005).

salmonopoly, fiebre del salmón, Wilfried Huismann e Arno Schumann (*Anaconda International Film*, Bremen, 2010).

«Acuicultura Insostenible en Chile», Marcos Sommen (*Revista electrónica de veterinaria*,

2009).

Ecoceanos.cl y gaia.org fueron sitios de consulta permanente para entender el problema de la salmonicultura. En Ecocéanos hay una recopilación exhaustiva de todos los casos de abuso laboral dentro de las fábricas.

«Sea Cage Fish Farming: an evaluation of environmental and public health aspects», Don Srainford (Paper presentado en el European Parliament's Committee on Fisheries public hearing on Aquaculture in the European Union, 2002).

«Cancer Warning over Scottish farmed Salmón», Paul Brown (*The Guardian*, Londres, 2004).

Parte 6: Lo que no comemos.

The End of the line, How Overfishing is Changing the World and What we eat, Charles Clover (Ebury Press, Londres, 2004).

Pesca de arrastre. Aniquilación silenciosa, Marcos Sommer (Oceanógrafos sin fronteras, 2004).

«El Estado Mundial de la pesca y la acuicultura». (Departamento de Pesca y Acuicultura de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación, FAO, Roma, 2010).

«Revealed: the bid to corner world's bluefin tuna market. Mitsubishi freezing fish to sell later as stock numbers plummet toward extinction», Martin Hickman (*The Independent*, 2009).

«Implicancias ecológicas, sociales y económicas de la pesca no sustentable en el Mar Argentino: el caso de la Merluza». (Defensor del Pueblo de la Nación, Buenos Aires, 2011).

«Esencias de pesca». (*Hoy Política*, La Plata, 2001).

Auditoría General de la Nación informes sobre pesquería de los años 2002, 2006, 2009 y 2011.

«Crisis del recurso e impacto de las resoluciones adoptadas para la pesca de merluza común en 2010», documento de posición de la Fundación Vida Silvestre Argentina (FVSA, Buenos Aires, 2010).

Otra vez, Merluza, Fundación Vida Silvestre Argentina (FVSA, Buenos Aires, 2011).

Los artículos de Roberto Maturana se pueden encontrar en Tribunadeperiodistas.com

Se puede encontrar mucha información acerca del problema de la sobrepesca en el Litoral argentino en el sitio proteger.com.ar

Conservación de los peces de la Cuenca del Plata en Argentina: enfoques biológicos para su conservación y manejo, Jorge Cappato, Victoria de la Balze, Julieta Peteán, Jorge Liotta y otros (Wetlands International, Buenos Aires, 2010).

Uso sostenible de Peces en la Cuenca del Plata. Evaluación subregional del Estado de Amenaza Argentina y Paraguay, Jorge Cappato y Alberto Yanosky (Proteger Ediciones, Buenos Aires, 2010).

Además del sábalo, la Nación abrió ventas al exterior de otras especies boga y tararira: nuevas presas de exportaciones millonarias, Luis Rodrigo (Ellitoral.com, Santa Fe, 2011).

«Horse Slaughterhouse Investigation Sounds Food Safety and Cruelty Alarms», Vickery Eckhoff (*Forbes*, Nueva York, 2011).

«Carne de caballo, de La Pampa al mundo». (*La Nación*, Buenos Aires, 2005).

«Los caballos no mueren de pie», Laura Freidenberg (*Forrajes y Granos*, Buenos Aires, 2000).

«Boletín información equina, anuario». (Subsecretaría de Agricultura, Ganadería y Forestación, Dirección de Ganadería Área Equinos, Buenos Aires, 2006).

«Adulteraciones de marcas más frecuentes en equinos», Jorge Raúl Páez Barrios (Blog Caballos, Resistencia, 2008).

«Manejo y Bienestar del ganado en los Rastros», Temple Grandin (Departamento de Ciencia

Animal de la Universidad del Estado de Colorado, Fort Collins, 2000).

«Del Caballo al plato: Argentina», investigación hecha entre noviembre y diciembre de 2010 (Gaia.be, Bélgica, 2010).

Parte 7: Volver al futuro.

Seguridad y Soberanía Alimentaria, Myriam K. de Gorban y otros (Colección Cuadernos, Buenos Aires, 2011).

Centro de Origen, Pueblos indígenas y diversificación del maíz, Eckart Boege Schmidt (Instituto Nacional de Antropología e Historia, Veracruz, Universidad Nacional Autónoma de México, 2008).

Debates del bicentenario, seis tomos, Enrique M. Martínez (Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Buenos Aires, 2010).

Foods Movements Unite! Strategies to transform our food system, Joao Pedro Stedile, Olivier De Schutter, Raj Patel, Samir Amin (Food First Books, Oakland, 2010).

«The food movement, rising», Michael Pollan (*The New York Review of Books*, 2010).

Hay importantes estudios sobre cambio climático e inseguridad alimentaria (cómo mermarán las cosechas, qué medidas podrían tomarse, cuáles son las zonas que están más en riesgo) que pueden consultarse en estas páginas: <http://ccafs.cgiar.org/>, <http://portal.iri.columbia.edu/portal/server.pt> y <http://www.globalchange.gov/>

«Bienes comunes vs. Mercancías: las semillas en disputa. Un análisis sobre el rol de la propiedad intelectual en los actuales procesos de cercamientos», Tamara Perelmuter (Instituto de Investigaciones Gino Germani, UBA, 2011).

«La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas», Edgardo Lander (compilador). (Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, CLACSO, Buenos Aires, 2000).

Una epistemología del Sur, Boaventura de Souza Santos (Siglo XXI Editores, Buenos Aires, 2009).

Muchos artículos de Boaventura de Souza Santos pueden leerse en español el siguiente link: <http://www.rebelión.org/mostrar.php?tipo=5&id=Boaventura%20de%20Sousa%20Santos&>

En portugués y en inglés hay capítulos de libros y videos en su web: boaventuradesousasantos.pt, entre los videos destacados hay una charla imperdible que dio en la Universidad de Río Cuarto en 2012.

«La tragedia de los comunes», Garrett Hardin (*revista Science*, 1968).

Leading scientist says agroecology is the only way to feed the world, Ken Roseboro (The Organic and No GMO Report, Fairfield, 2011).

La Pachamama y el Humano, Raúl Zaffaroni (Ediciones Colihue, Buenos Aires, 2012).

Manifiesto de la Isla del Sol, Movimiento Nacional Campesino Indígena y otros (La Paz, 2012).

«El Consenso de los Commodities», Maristella Svampa (*Le Monde Diplomatique*, Buenos Aires, 2013).

Agradecimientos

A Juan Ignacio Boido por su cuidadosa edición y por haberme acompañado con amor desde el momento en que este libro era una idea entre descabellada y ambiciosa: sin él no podría haberlo hecho.

A Benjamín Barruti por su inspiración, su fuerza, su compañía y también su crítica cada vez que me volví demasiado crítica y empecé a cocinarle cosas raras.

A Norma Giarracca que me iluminó con su forma de ver el mundo. Su información, sus escritos y su lectura fueron fundamentales para desentrañar y comprender la compleja realidad y sus posibles soluciones.

A Agustina Muñoz por nuestras largas conversaciones, y por haberme ayudado de todas las formas posibles.

A Carolina Marcucci por la tapa y la lectura apasionada de cada borrador.

A las personas a las que me fui acercando y generosamente fueron allanándome el camino. A Jorge Rulli: hubo un antes y un después de nuestras charlas y nuestra larga caminata por la Avenida Corrientes. A Gabriel Arisbabarreta, que me acompañó a la primera salida de campo y me recibió en su casa junto a su familia y amigos con un almuerzo inolvidable. A Maximiliano Schonfeld el mejor anfitrión que pude tener en Crespo. A Rolando Núñez y al Centro Nelson Mandela: por haberme llevado al Chaco que nadie quiere mostrar, desde los campos muertos hasta El Impenetrable. A Darío Aranda: su mirada sobre la realidad argentina fue la base sobre el que empecé a articular mis ideas: sus artículos son fuente de consulta permanente. A Juan Carlos Cárdenas por su tiempo y dedicación. Al equipo de IPAF región pampeana: por invitarme a ver el maravilloso trabajo que hacen a pesar de todo. A Rodolfo Reich: el capítulo sobre la carne le debe mucho. A Silvana Bujan por tanta información y por llevarme a Federico Kopta. A Marian Labourt y a Conservation Land Trust. A Jorge Cappato que me condujo a tantas personas y lugares. A Stéfano Villa por el valiente almuerzo. A Fernando Sandoval y al grupo Chayar. A Marcelo Taubenslag. A Laura Meradi y a sus relatos sobre Nino. A Laura Gamberg. A Hernán Pruden. A Facundo Dellaqua. A Julieta Barba. A los entrevistados que no aparecen en el libro pero cuyos testimonios fueron muy importantes: A Enrique Martínez, a Alejandra Gómez y a la Red de Salud Popular Dr. Ramón Carillo, a Hernán Giardini y a Greenpeace Argentina, a Guillermo Cañete y a Fundación Vida Silvestre Argentina, a Luis Martini, a Silvio Najt, a Mechi Méndez y a las Madres de Ituzaingó. A Oscar Scarpati y al relincho de sus caballos. A Beto Flores y a la Asociación de Pescadores de Chaco (ASOPECHA). A las cooperativas de pescadores de Isleta Centro. A Juan Álvarez y a Mario López Oliva. También a una persona que seguramente no estará de acuerdo con varias cosas de Malcomidos pero que me aportó su tiempo e información: Gabriel Girola.

A Ignacio Iraola y a Mariano Valerio por la apuesta y la confianza.

A Sofía y a Josefina Barruti. A María Magendie y a Carlos Boido. A Mercedes Larralde. A Guillermo Saccomanno. A Bárbara Hang y a Catalina León. A Astrid Steverlync y a Rafael Di Tella.

A Ezequiel García por sus dibujos y a Eduardo Torres por sus fotos.

A mi padre Rodolfo Barruti por su estímulo y por acercarme todos los días información fundamental: fue el mejor archivista que podría haber tenido. A mi madre Graciela Firpo que siempre me enseñó que la comida era mucho más que comida y me llevó a buscar por qué. A mi abuela Wanda Marietta: sus platos son el mejor recuerdo y sus manos están en mis manos cuando cocino. A mi hermana Catalina Barruti, excelente lectora, y seguidora entusiasta. A mi abuelo Carlos Firpo por tantas oportunidades. A mi hermano Carlos Barruti que siguió cerca aunque esté lejos.

Notas

^[1] En los años sesenta sexar a los pollos recién nacidos para separar gallos de gallinas era una tarea compleja. De hecho, los únicos que parecían distinguirlos eran los orientales. Entre las anécdotas de Crespo, está la importación de un coreano para sexar pollos que muchos años después volvió a la ciudad acompañando a un grupo de poderosos empresarios importadores en busca de pollos sudamericanos. Hoy, el sexado también viene predeterminado: producto de la misma selección genética que ha logrado gallinas chicas que den casi un huevo por día, generó razas donde los machos nacen con algún rasgo distintivo como una pluma de otro color lo que permite descartarlos más rápidamente. <<

^[2] El replume es un proceso fisiológico natural que tienen todas las aves. Las plumas se caen, otras vuelven a crecer, y así la estructura se mantiene vigorosa hasta la vejez de los animales. El proceso sucede lógicamente cuando no hace frío, una vez por año. Si bien en las gallinas silvestres este proceso no se relaciona con la postura de los huevos, en las granjas son procesos íntimamente ligados. Ahí se lo llama muda forzada o descanso ovárico... <<

^[3] Cada vez hay más países del mundo que, mientras trabajan para abandonar las jaulas intensivas y devolverles a las gallinas un poco de espacio en el suelo, prohíben esta práctica por considerarla excesivamente cruel. Pero nosotros no sólo no estamos dentro de esos países sino que desde que en el mundo se corrió la voz de esas modificaciones, en Argentina se abrieron y expandieron los emprendimientos avícolas, seguros de que para alimentarse tarde o temprano los Estados proteccionistas van a recurrir a ellos. <<

^[4] Se estima que el 50 por ciento de las gallinas que llegan vivas a los frigoríficos tienen algún hueso fracturado o alguna otra herida producto de tanto tiempo de vivir adentro de esas jaulas. De todos modos parece más razonable utilizar esa carne que tirarla a un pozo. <<

^[5] Los que las conocen aseguran que lo que hace que las gallinas se abran heridas o se escarben los anos es el estrés y una irrefrenable atracción por el color. El rojo las seduce como un imán y para entretenerse lo exploran a los picotazos, lo que las lleva inevitablemente a terminar en canibalismo. Hay productores que recomiendan utilizar colorantes para cambiar el color de las heridas de los animales, o encender tenues lámparas rojas cerca de las gallinas más locas, a fin de hipnotizarlas o algo parecido. Dependiendo del rigor de los criadores, los despiques son uno a los siete u ocho días, otro a las ocho semanas y se puede hacer un tercero a las catorce. El despique se hace con una máquina de cuchilla candente (que corta y cauteriza a la vez) especialmente diseñada. El movimiento tiene que ser rápido y cuidadoso, por eso muchas empresas buscan mujeres para esa tarea. <<

^[6] René Descartes fue tajante al volcar su teoría filosófica para pensar a los animales: según el matemático francés se trataban de cuerpos sin alma, más comparables con máquinas que con seres vivos. La teoría cartesiana ha sido así altamente funcional al desarrollo de este sistema de producción industrial intensiva y sus crueles manejos. <<

^[7] Esa capacidad de producir y reproducir virus que tienen los pájaros y que se magnifica por millones si alcanza una de estas granjas con sus millones de animales, es uno de los aspectos que viene poniendo en jaque este método a gran escala de producción de alimentos. ¿Qué pasa cuando el contagio se transmite a los humanos? Porque resulta que el virus es el mismo aunque empiece en las gallinas. Si en las granjas industriales se reproducen enfermedades tan temidas como la gripe aviar, ¿no es la amenaza de una pandemia motivo suficiente como para evaluar modos de producción más sustentables? Ya lo dijo la OMS, «los brotes de gripe aviar en las aves de corral pueden ser motivo de preocupación para la salud pública mundial por su efecto en las propias aves,

por la posibilidad de que causen enfermedad humana grave, y por su potencial pandémico. La aparición de epidemias de gripe aviar hiperpatógena en las aves de corral puede tener graves repercusiones en la economía local y mundial, así como en el comercio internacional. La mayoría de los casos de infección humana por virus H5N1 se han relacionado con el contacto directo o indirecto con aves de corral infectadas, vivas o muertas». Para Argentina la aparición de la gripe aviar entre 2003 y 2004 fue una bendición, económicamente hablando, porque cerró el mercado asiático, posibilitando la entrada de los productores locales al mercado internacional. Pero eso no quita que quienes están en el rubro sean conscientes de que nadie es inmune a padecer un brote. O sea, que en el fondo, estamos tan expuestos como los chinos. <<

^[8] Los pollos industriales tienen un 18 por ciento más de grasas, 5 por ciento más de calorías, 6 por ciento menos de proteínas, 9 por ciento más de residuos minerales y 30 por ciento menos de calcio, que el pollo que vivía en el campo. <<

^[9] En Argentina, el consumo anual de pollo es de 33 kilos por persona, cuando en los ochenta no llegaba a 10. Con los huevos pasa algo parecido: se consumen aproximadamente 210 huevos por año por persona cuando hace diez años se consumía un 60 por ciento menos. <<

^[10] El efecto de los granos transgénicos en las dietas de los animales trajo aparejadas denuncias de criadores de cerdos en todo el mundo que aseguraban que sus cerdos tenían dolencias y problemas que antes no. Enseguida, aprovechando que resulta mucho más sencillo realizar estudios sobre grupos de animales que sobre personas, comenzaron a aparecer estudios con resultados sobrecogedores. El último siguió dos grupos de cerdos criados en las mismas condiciones pero alimentados con granos de soja y maíz transgénicos y convencionales. Entre los resultados que arrojaron los científicos de Australia y Estados Unidos concluyeron que los animales que seguían una dieta transgénica tenían el estómago severamente inflamado y un útero un 25 por ciento más grande; lo que podría explicar por qué los criadores denuncian un alto porcentaje de infertilidad entre sus animales alimentados con granos modificados genéticamente. <<

^[11] En los últimos 22 años el consumo de agroquímicos aumentó 858 por ciento. Sin embargo, el rendimiento de las cosechas apenas aumentó un 30 por ciento. El negocio se sostiene escudado en otros intereses que seguramente se relacionen más con los 2381 millones de us\$ que facturaron las empresas químicas en nuestro país tan sólo en el período 2012/2013. <<

^[12] Entre el estrés que baja sus defensas, el amuchamiento y los agentes patógenos que hay en lugares como éstos, las enfermedades respiratorias como la bronco y la pleuroneumonía son de lo más frecuente, principalmente en las cuatro primeras semanas de adaptación de los terneros. También la conjuntivitis infecciosa aqueja a los animales, sobre todo cuando vuela mucho el polvo. <<

^[13] Al igual que con el resto de los animales la matriz genética de los cerdos es extranjera y se compra una y otra vez a través de reproductores que ir reemplazando para mantener la pureza de la raza. «Que sean ejemplares cuidadosamente seleccionados es lo que te permite la eficiencia y es algo que hay que controlar exhaustivamente y mantener sin margen de error.», me dijo Ricillo. El estándar de las razas se traslada por supuesto a la carne que, comandada por una única variedad que se cría de la misma manera, alimentándose de los mismo, homogeneiza los paladares y deja afuera de la producción a un productor pequeño que no tiene miles de dólares para invertir en esos animales diseñados en Francia, Alemania o Canadá. <<

^[14] La DL50 es una medida creada hace casi cien años, y muchos países están dejando de usarla por lo inespecífica que resulta. Por el momento la OMS, la FAO y la ONU sigue tomándola como parámetro internacional a partir del cual establece el resto de los análisis que se hacen sobre los venenos que llegan con los alimentos. El procedimiento es el siguiente: a partir de la medida que establece la DL50, en el laboratorio se comienza a disminuir la dosis de veneno que se les da de comer a los roedores, registrando en qué cantidad y de qué manera dañan sus órganos, su sistema nervioso, endocrino, inmunológico, y cuál es el potencial cancerígeno del veneno en cuestión. Hasta

que finalmente se llega a esa cantidad que aparentemente no tiene ningún efecto en el organismo de ninguno de los ratones. A ese valor se lo divide cien veces hasta llegar a los miligramos por kilo que se supone una persona podría consumir todos los días de su vida sin problemas. El procedimiento es el siguiente: a partir de la medida que establece la DL50, en el laboratorio se comienza a disminuir la dosis de veneno que se les da de comer a los roedores, registrando en qué cantidad y de qué manera dañan sus órganos, su sistema nervioso, endocrino, inmunológico, y cuál es el potencial cancerígeno del veneno en cuestión. Hasta que finalmente se llega a esa cantidad que aparentemente no tiene ningún efecto en el organismo de ninguno de los ratones. A ese valor se lo divide cien veces hasta llegar a los miligramos por kilo que se supone una persona podría consumir todos los días de su vida sin problemas. Pero claro, como las personas comen diferentes alimentos —todos con residuos de pesticidas—, para asegurar que nadie sobrepase el valor, hay un organismo —también internacional— que se encarga de evaluar las pautas culturales de cada país estableciendo posibles cantidades de ingesta y producción. Ese organismo, llamado Codex Alimentarius (un ente dependiente de Naciones Unidas, la OMS y la FAO), es el que establece la cantidad de pesticida que debería contener cada producto alimentario para ser seguro por sí mismo y en relación a otros en cada país. Por eso es tan importante no sobrepasar las cantidades ni utilizar productos permitidos para un producto en otro: el equilibrio que se logró es bien delicado. En los ensayos también se fija el arco temporal en que los productos van disminuyendo su efecto tóxico, y según eso, se marca lo que se denominan períodos de carencia: el plazo que tiene que pasar entre que el veneno es utilizado y se cosecha el alimento. <<

^[15] La instalación de un campo de experimentación a cielo abierto vuelve sobre una de las discusiones que no han sido sanjadas desde la introducción de los transgénicos: la contaminación biológica. Un caso emblemático ocurrió en ese sentido a fines de mayo de 2013, cuando en Oregon, Estados Unidos, aparecieron trazas de trigo transgénico dispersas sobre los campos. El trigo es una planta compleja e inestable para hacer ensayos. Además se trata del cereal más importante de la dieta de prácticamente toda la humanidad. Por ese motivo la aparición de sus variedades transgénicas viene demorada. Así, que la nueva variedad de laboratorio haya saltado del campo de experimentación a cultivos reales fue un escándalo que devino paranoia global. Se cerraron importaciones de otros países que dependían del trigo norteamericano y se reavivó el debate que tan exitosamente vienen acallando las multinacionales semilleras. Aunque no fue el caso de Argentina, donde mientras el trigo sube de precio porque cada vez hay menos (otro resultado de la avanzada sojera) la noticia prácticamente no apareció en ningún lado. <<

^[16] La estética que deben tener los alimentos está reglamentada en nuestro Código Alimentario, dentro del ANMAT. En el documento se exige que los productos cumplan con un determinado tamaño, no tengan manchas, ni distintos colores, ni impurezas o machucones (la regla rige para todos, desde espárragos, hasta frutillas y almendras, y todo lo que uno puede imaginarse en el medio). Por otro lado para mantener el estándar de lo esperable, retrasar la maduración, facilitar la conservación e impedir que en el traslado las frutas y verduras se machuquen o broten (algo que sería común en bulbos como la cebolla) está permitido someter a muchos alimentos a radiaciones de rayos X, gama o electrones. ([Http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo_XI.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo_XI.pdf)). Los defensores de esta práctica arguyen que se trata de un método muy eficaz para prevenir que la comida tenga microorganismos como parásitos, virus y bacterias. Entre los países que más presionan para que todo esté irradiado está, por supuesto, Estados Unidos, que gracias a eso puede seguir haciendo crecer sus feedlots y al mismo tiempo combatir la E. coli (por eso irradian hasta las hamburguesas). Sus detractores hablan de los efectos que continúa teniendo la radiación sobre el ADN de los comensales y de que los alimentos sometidos a esa ionización terminan siendo pasteurizados y teniendo mucho menos de todo lo bueno: vitaminas y antioxidantes, por ejemplo. Europa —uno de nuestros principales compradores de frutas y verduras orgánicas— es el continente que más puja por restringir esas

prácticas.

^[17] En Argentina somos los segundos exportadores de alimentos orgánicos del mundo. En todos los casos se trata de alimentos certificados como orgánicos.

Una historia social de la comida

Patricia Aguirre

Una historia social de la comida

Aguirre, Patricia
Una historia social de la comida / Patricia Aguirre. - 1a ed. -
Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Lugar Editorial, 2017.
376 p. ; 23 x 16 cm. - (Salud colectiva / Hugo Spinelli,)
ISBN 978-950-892-540-4
1. Alimentación. 2. Historia Social. 3. Salud. I. Título.
CDD 306.09

Edición: Juan Carlos Ciccolella
Diseño de tapa e interior: Silvia Suárez

Motivo de tapa: Fragmento del mural "La cultura huasteca". Palacio Nacional Ciudad de México, 1950. Diego Rivera (artista mexicano, 1886-1957)

© 2017 Banco de México Diego Rivera Frida Kahlo Museums Trust, México, D.F. / SAVA, Buenos Aires.

@ Patricia Aguirre, 2017.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este libro, en forma idéntica o modificada y por cualquier medio o procedimiento, sea mecánico, informático, de grabación o fotocopia, sin autorización de los editores.

ISBN: 978-950-892-540-4
© 2017 Lugar Editorial S. A.
Castro Barros 1754 (C1237ABN) Buenos Aires
Tel/Fax: (54-11) 4921-5174 / (54-11) 4924-1555
lugar@lugareditorial.com.ar
www.lugareditorial.com.ar
facebook.com/lugareditorial

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723
Impreso en la Argentina – Printed in Argentina

Colección SALUD COLECTIVA

Coordinador: Hugo Spinelli

Editora ejecutiva: Viviana Martinovich

Consejo Editorial: Marcio Alazraqui - Naomar de Almeida-Filho - Jorge Arakaki - Gastão Campos - Ana Diez Roux - Sonia Fleury - Eduardo Menéndez - Maria Cecília de Souza Minayo - Emerson Elias Merhy - Rosana Onocko Campos - Jairnilson Silva Paim - Mario Testa

La Colección Salud Colectiva editó su primer volumen en el año 1993. Desde aquel momento y hasta la actualidad, su propósito es dejar testimonio de la rica experiencia y debate que en torno a una concepción del proceso salud-enfermedad-atención centrado en lo sociocultural, se viene realizando desde hace décadas en distintos lugares de Latinoamérica y el Caribe.

1. *Pensar en Salud*. MARIO TESTA (5a. reimpresión).
2. *La enfermedad*. GIOVANNI BERLINGUER (2a. reimpresión).
3. *Tecnoburocracia sanitaria*. CELIA IRIART, LAURA NERVI, BEATRIZ OLIVIER Y MARIO TESTA.
4. *Políticas en Salud Mental*. OSVALDO SAIDÓN Y PABLO TROIANOVSKI (compiladores) (agotado).
5. *Pensamiento estratégico y lógica de programación. Caso de salud*. MARIO TESTA (2a. edición).
6. *Ética de la Salud*. GIOVANNI BERLINGUER (2a. reimpresión).
7. *Saber en Salud*. MARIO TESTA (agotado).
8. *Estado sin ciudadanos. Seguridad social en América Latina*. SONIA FLEURY (agotado).
9. *El desafío del conocimiento. Investigación cualitativa en Salud*. MARIA CECÍLIA DE SOUZA MINAYO (agotado).
10. *Praxis en Salud. Un desafío para lo público*. EMERSON ELIAS MERHY, ROSANA ONOCKO y otros (agotado).
11. *Natural, racional, social. Razón médica y racionalidad científica moderna*. MADEL T. LUZ.
12. *Nuevas reglas de juego para la atención médica en la Argentina. ¿Quién será el árbitro?* SUSANA BELMARTINO.
13. *La educación de los profesionales de la salud en Latinoamérica. Teoría y práctica de un movimiento de cambio*. Tomo 1: *Una mirada analítica*. Tomo 2: *Las voces de los protagonistas*. (Coedición con HUCITEC-Brasil) (agotado).
14. *La ciencia tímida. Ensayos de deconstrucción de la Epidemiología*. NAOMAR DE ALMEIDA FILHO.
15. *Organizaciones solidarias. Gestión e innovación en el Tercer Sector*. FEDERICO TOBAR Y CARLOS A. FERNÁNDEZ PARDO.

16. *Como se vive se muere. Familia, redes sociales y muerte infantil.* MARIO BRONFMAN.
17. *Gestión en Salud. En defensa de la vida.* GASTÃO WAGNER DE SOUSA CAMPOS (2a. reimpresión).
18. *Epidemiología crítica. Ciencia emancipadora e interculturalidad.* JAIME BREILH (3a. reimpresión).
19. *Reforma de la atención médica en escenarios locales. 1990-2000.* SUSANA BELMARTINO, CARLOS BLOCH Y ERNESTO BÁSCOLO.
20. *Epistemología de la Salud. Reproducción social, subjetividad y transdisciplina.* JUAN SAMAJA (3a. reimpresión).
21. *Salud Colectiva. Cultura, instituciones y subjetividad. Epidemiología, gestión y políticas.* HUGO SPINELLI (compilador) (3a. reimpresión).
22. *Acerca del riesgo. Para comprender la epidemiología.* JOSÉ RICARDO CARVALHO MESQUITA AYRES.
23. *Avatares de la medicalización en América Latina (1870-1970).* DIEGO ARMUS (compilador).
24. *Precariedades del exceso. Información y comunicación en Salud Colectiva.* LUIS DAVID CASTIEL Y PAULO ROBERTO VASCONCELLOS-SILVA.
25. *Evaluación por triangulación de métodos. Abordaje de Programas Sociales.* MARIA CECÍLIA DE SOUZA MINAYO, SIMONE GONÇALVES DE ASSIS Y EDINILSA RAMOS DE SOUZA (organizadoras) (2a. reimpresión).
26. *Promoción de la Salud. Conceptos, reflexiones, tendencias.* DINA CZERESNIA Y CARLOS MACHADO DE FREITAS (organizadores) (2a. reimpresión).
27. *Salud: cartografía del trabajo vivo.* EMERSON ELIAS MERHY.
28. *Participación Social ¿Para qué?* EDUARDO L. MENÉNDEZ Y HUGO G. SPINELLI (coordinadores) (2a. reimpresión).
29. *Investigación cualitativa en los servicios de salud.* MARIA LÚCIA MAGALHÃES BOSI Y FRANCISCO JAVIER MERCADO (organizadores).
30. *La planificación en el laberinto. Un viaje hermenéutico.* ROSANA ONOCKO CAMPOS.
31. *Temas y desafíos en Salud Colectiva.* EDGAR C. JARILLO SOTO Y ENRIQUE GUINSBURG (editores).
32. *El Dilema Preventivista. Contribuciones a la comprensión y crítica de la Medicina Preventiva.* SERGIO AROUCA.
33. *La Salud que hace mal. Un estudio alrededor del pensamiento de Ivan Illich.* ROBERTO PASSOS NOGUEIRA.
34. *Evaluación en Salud. De los modelos teóricos a la práctica en la evaluación de programas y sistemas de salud.* ZULMIRA MARIA DE ARAÚJO HARTZ Y LIGIA MARIA VIEIRA DA SILVA (organizadoras).
35. *La artesanía de la investigación cualitativa.* MARIA CECÍLIA DE SOUZA MINAYO.
36. *Método Paideia: análisis y co-gestión de colectivos.* GASTÃO WAGNER DE SOUSA CAMPOS.
37. *De sujetos, saberes y estructuras. Introducción al enfoque relacional en el estudio de la salud colectiva.* EDUARDO L. MENÉNDEZ.

38. *El nacimiento de la Odontología. Una arqueología del arte dental.* CARLOS BOTAZZO.
39. *La salud persecutoria: los límites de la responsabilidad.* LUIS DAVID CASTIEL Y CARLOS ÁLVAREZ-DARDET DÍAZ.
40. *Vida de sanitarista.* MARIO HAMILTON.
41. *Las farmacias, los farmacéuticos y el uso adecuado de medicamentos en América Latina.* NÚRIA HOMEDES Y ANTONIO UGALDE (organizadores).
42. *Epidemiología sociocultural. Un diálogo en torno a su sentido, métodos y alcances.* JESÚS ARMANDO HARO (organizador).
43. *Desafíos para la Salud Colectiva en el siglo XXI.* JAIRNILSON SILVA PAIM.
44. *Teoría social y salud.* ROBERTO CASTRO.
45. *Participación, democracia y salud.* SONIA FLEURY Y LENAURA DE VASCONCELLOS COSTA LOBATO (organizadoras).
46. *Patologías de la Patria. Enfermedades, enfermos y nación en América Latina.* GILBERTO HOCHMAN, MARÍA SILVIA DI LISCIA Y STEVEN PALMER (organizadores).
47. *Ética y ensayos clínicos en América Latina.* NÚRIA HOMEDES Y ANTONIO UGALDE (coordinadores).
48. *La ley del deseo: tomar la Tierra por asalto.* GASTÃO WAGNER DE SOUSA CAMPOS.
49. *De hierro y flexibles. Marcas del Estado empresario y consecuencias de la privatización en la subjetividad obrera.* MARIA CECÍLIA DE SOUZA MINAYO
50. *Locos y degenerados. Una genealogía de la psiquiatría ampliada.* SANDRA CAPONI.
51. *Una enfermedad monstruo. Indígenas derribando el cerco de la discriminación en salud.* CHARLES L. BRIGGS, NORBELYS GÓMEZ, TIRSO GÓMEZ, CLARA MANTINI-BRIGGS, CONRADO MORALEDA IZCO, ENRIQUE MORALEDA IZCO.
52. *Trabajo, producción del cuidado y subjetividad en salud : textos seleccionados.* TÚLIO BATISTA FRANCO Y EMERSON ELIAS MERHY.

Serie Didáctica

1. *Investigación Social. Teoría, método y creatividad.* MARIA CECÍLIA DE SOUZA MINAYO (organizadora) (2da. edición revisada y ampliada).
2. *MAPP. Método Altadir de Planificación Popular.* CARLOS MATUS.
3. *Introducción a la Epidemiología.* NAOMAR DE ALMEIDA FILHO Y MARIA ZÉLIA ROUQUAYROL.
4. *Dispositivos institucionales 1. Democracia y autoritarismo en los problemas institucionales* GREGORIO G. KAMINSKY.
5. *El sistema de salud de Brasil: ¿qué es el SUS?* JAIRNILSON SILVA PAIM.
6. *Pensar-escribir-pensar. Apuntes para facilitar la escritura académica.* MARTÍN DOMEQ.

Índice

Introducción	15
PRIMERA TRANSICIÓN	
LA REVOLUCIÓN DE LA CARNE QUE NOS HIZO HUMANOS	
Capítulo 1. La alimentación en el proceso mismo de hacernos humanos	35
1. Empezamos por los primates	35
2. La divergencia	37
3. Los homínidos	38
4. El Homo omnívoro	46
5. Las estrategias biológicas	55
6. Las estrategias culturales	62
7. Terminamos en el mundo	74
Capítulo 2. La cocina de los cazadores-recolectores	81
1. Diversidad, heterogeneidad, reciprocidad	81
2. La comida y la cocina	93
3. Los cuerpos	105
4. Las enfermedades	106
SEGUNDA TRANSICIÓN	
LA REVOLUCIÓN DE LOS GRANOS QUE NOS HIZO DESIGUALES	
Capítulo 3. El clima cambia, la comida también	113
1. El interglaciar	113
2. La domesticación de plantas y animales	117
Capítulo 4. La domesticación de animales y la comida de los pastores	123
Capítulo 5. La comida de los domesticadores de tubérculos	129
El festín de los Grandes Hombres	133

Capítulo 6. La comida de los domesticadores de granos	137
1. Granos fundadores	137
2. La vida y la comida en las aldeas y pequeños pueblos	141
3. Consecuencias ecológicas, demográficas y sanitarias de la agricultura	146

Capítulo 7. La comida de las sociedades estatales preindustriales	161
1. Las sociedades estatales preindustriales	161
2. La estratificación social base de la diferenciación culinaria	167
3. La comida de los estados: alta y baja cocina	174
4. Antropofagia estatal	186
5. Cocina colonial	187
6. Consecuencias de las cocinas diferenciadas	190
7. Movimientos críticos	198
8. Comer con arreglo a la calidad de la persona	202

TERCERA TRANSICIÓN

LA REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR QUE NOS HIZO OPULENTOS

Capítulo 8. La comida en la Modernidad y el industrialismo tempranos	209
1. Modernidad y tercera transición alimentaria	209
2. La comida en Europa	215
3. Las distintas cocinas de los pueblos originarios de América	218
4. Introducción de alimentos europeos en América	224
5. Introducción de alimentos americanos en Europa	229
6. El azúcar como alimento	240
7. El contexto de la comida en los primeros tiempos del industrialismo	251
8. Nuevos formatos en los alimentos industrializados	259
9. Intensificación de la producción agroalimentaria	267
10. La comida y su incombible en el industrialismo	272

Capítulo 9. La cocina industrial global: devorando el planeta	281
1. La crisis alimentaria actual	281
2. Crisis de sustentabilidad en la producción de alimentos	283
3. Crisis de equidad en la distribución de alimentos	302

4. Crisis en el consumo	317
5. Transformaciones concurrentes, transiciones relacionadas	325

¿HACIA OTRA TRANSICIÓN?

Capítulo 10. El futuro de la comida y de la sociedad de comensales	347
---	-----

Referencias bibliográficas	359
---	-----

*Dedicado a la larga cadena
de anónimas mujeres cocinantes
y entre ellas, especialmente,
a mi madre y a mi hija.*

Introducción

La escritura de este libro empieza hace mucho, creo que empezó a gestarse con la fascinación que me causaba la cocina de mi madre, lo que me asombraba la relación entre el sabor del plato, sus ingredientes, la forma de cocción y su menaje. Olla de barro para las cazuelas, olla de hierro (heredé la de mi abuela) para guisos y tucos, olla panzona de aluminio para el puchero, paila de cobre para mermeladas y la ollita enlozada de asa larga para la salsa blanca. Por supuesto las sartenes de mi madre (como antes las de mi abuela y luego las de mi hija) estaban preparadas para distintas formas de cocción y era causal de excomunión freír un huevo en la sartén equivocada. Por supuesto todo esto ocurría en la era anterior al teflón y los antiadherentes, donde “curar” una olla de hierro era considerado un arte (al mismo tiempo que una necesidad) y todos los miembros de mi familia sabían hacerlo porque todos cocinaban bien.

Mi madre seleccionaba los ingredientes con preocupación ecológica, el orden y la limpieza eran diosas a las que les rendía pleitesía y en su altar sacrificaba su tiempo y su energía. Otros dioses familiares requerían el sacrificio de una gallina (para el día de la madre y primero de año) en casa de los abuelos. Esta víctima propiciatoria –en la raviolada posterior– aseguraba con su carne la unión familiar y el buen comienzo del año. La muerte ritual del bicho y su preparación en infinitos cuadraditos blancos, que irían apareciendo a través de sucesivos pasos hasta desparramarse sobre la mesa entre nubes de harina, me fascinaban casi tanto como la distribución de los lugares de las personas en la mesa. Y las mesas “de grandes” y “de chicos”, de donde mi primo adolescente pugnaba por salir advirtiendo al mundo que ya era adulto.

Lo que no sabía era que “los Aguirre”, como todas las familias, me transmitían a través de algo tan común y cotidiano como la comida diaria todo un universo de valores, reglas y normas de comportamiento, y que yo era mujer y era Aguirre y era porteña y era argentina porque “comía como nosotros”.

El saber familiar indicaba que la comida para llamarse tal debía ser salada, sólida y caliente, pero las sopas (saladas, calientes pero líquidas) y otras entradas (sólidas, saladas pero frías) demostraban que el saber de lo evidente no era exacto ni universal. También crujía la asignación de comidas; el punto exacto de las carnes blancas y el *soufflé* se consideraban pruebas iniciáticas para las cocineras, y era sabido que la sutileza de sus sabores solo podían ser percibidos en plenitud por las mujeres, tan suaves y delicadas como ellos. Los varones, en tanto, fuertes, seguros, viriles y violentos se llevaban bien con el consumo de carnes rojas y guisos condimentados. Eso que se consideraba evidente y estaba fuera de toda reflexión porque siempre se hizo así, no me parecía tan cierto, antes bien parecía que las características de las comidas clasificaban a los comensales y no al revés... años de análisis me costó entender el menú de los géneros.

Más fácil me resultó el menú de las edades: parecía racional que los que no tenían dientes comieran purés. Eso sí, el horario pautado por la ciencia para la comida, no parecía llevarse bien con la biología, porque los bebés lloraban de hambre cuando tenían hambre y no cuando la teoría pediátrica de moda en esos años decía que debían comer (escuché a los mismos pediatras defender varias teorías contrapuestas a lo largo de mi vida).

Los sabores inconfundibles de los Aguirre: el bacalao de mi madre, el tuco de mi padre, el bife de mi abuelo, la provenzal de mi abuela, identificaban a mi familia entre todas las familias y a “los Aguirre de Caballito” de “los Aguirre de Parque Chacabuco”, dentro mismo de nuestra parentela. Es que una vez educado el gusto, el sabor de las empanadas locales siempre tenía como referencia “nuestra” empanada (ya no familiar sino pampeana) y aunque los hornos salteños parieran la más deliciosa de ellas, el punto cero del empanómetro estaba en la carne cortada a cuchillo, aceituna y huevo de la pampa.

Años más tarde, en Inglaterra, ante un pastel de papa (pastel pastor) no podía dejar de pensar que al ser preparada así –parafraseando a Obelix con los jabalíes– esa pobre vaca había muerto en vano y tanto más glorioso hubiera sido su destino si hubiera pasado a ser parte de un asado, “nuestro” asado, que por supuesto solo nosotros –los argentinos– sabemos preparar.

La antropología alimentaria me permitió entreabrir la puerta de la cocina desde otro ángulo. No por el sabor de la comida sino por el saber de las cocineras y de los comensales. De a poco me di cuenta que lo que me importaba no era el alimento sino todo lo que la gente había hecho para que eso fuera comestible, comida y cocina. Así, los

alimentos se combinaban en preparaciones que se consumían en momentos determinados formando el universo de la reproducción de los cuerpos y de la vida social. De la vida que importa: la de todos los días, donde paraísos e infiernos están marcados por la comida ya sea por déficit o exceso, ya sea por estar preñada de historia o por no tener ninguna o por proyectarse a un futuro imaginado; la comida modela la vida, es producto y a la vez productora de relaciones sociales y, aún a pesar nuestro, el peso de aciertos y desajustes se marcarán en nuestro cuerpo y en nuestra mente.

Este libro está escrito bajo esos signos, mi gusto por la comida y mi amor por la antropología; está escrito en principio para mí, para poner en papel lo que enseño y que salga del pequeño grupo de interés. Después para los estudiantes que me acompañan en esta empresa que me gusta tanto y que es transmitir a otros lo que yo misma he recibido. Y finalmente para quienes se interesen por leer otra versión de lo que es nuestra comida cotidiana. Traté de escribir como hablo, sin acartonamientos innecesarios y tratando de hacer simples y comprensibles muchas cosas complejas que tienen apenas explicaciones provisorias e insuficientes. Este no es un libro para especialistas, está pensado para gente curiosa, para asistirle en su acercamiento a la antropología alimentaria. Es el primer escalón: al final de cada capítulo hay una lista de buenos autores a quienes recurrir para ampliar conocimientos si el texto les ha interesado.

Este libro trata de explicar la importancia que ha tenido –y tiene– la alimentación en la vida humana, es decir, en la vida social de los humanos (¿o existe alguna forma de vida definida como humana que no implique al otro?), en su organización social, en su sistema de derechos, etc., pero no de una manera lineal (espero que en el desarrollo del texto quede claro) sino interactuando con otros eventos ecológicos, económicos, etc. Podríamos parafrasear a Marcel Mauss y llamar a la alimentación “un hecho social total”, ya que estudiándola abordamos todos los ámbitos de una sociedad, desde su economía hasta su estética (¿o la gastronomía no es considerada el arte del buen comer?). La manera de vivir ha condicionado la manera de comer, que ha condicionado la manera de vivir, en un sistema complejo de interrelaciones múltiples donde apenas podemos esbozar apretadas síntesis: eso es lo que intentamos en este libro, leer desde la antropología alimentaria algunos procesos sociales, como la organización política o la manera de enfermar y morir.

Algunas aclaraciones

En este texto hablaremos de la comida y no de alimentación, nutrición o consumo. Porque si bien comer no es un evento exclusivamente humano, la forma en que comemos si lo es. Delata nuestra humanidad, porque los humanos somos los únicos que cocinamos para comer y al hacerlo elegimos, ordenamos, creamos, combinamos, procesamos, cocemos, etc., y así imponemos categorías, clasificaciones, es decir cultura, valorizando y “dando sentido” a los nutrientes constitutivos de los alimentos que nuestro omnivorismo nos permite metabolizar.

La comida humana se cocina (aunque no se cueza), hasta tal punto que en el lenguaje coloquial “comida” y “cocina” son indiferenciables, y se habla de “la comida de la Puna” para referirse a lo que técnicamente es “la cocina de la Puna” (el modelo de alimentación que impera en la Puna y que constituye la comida de la población de esa zona). La cocina es propia de los humanos (aunque los cultivos de hongos que hacen las hormigas, las almejas golpeadas por las nutrias y las batatas saladas de los primates, amenacen con “preparaciones” animales, la exclusividad es nuestra a la hora de hablar de prácticas culinarias). Buscar, seleccionar, crear, combinar, lavar, picar, cortar, mezclar, cocer, decorar, servir, disponer de los restos, compartir y transmitir de acuerdo a un sistema de clasificación que impone normas acerca de lo que está bien (o mal cortado, cocido, servido etc.), es lo que constituye a una “cocina”, eso es lo propiamente humano. Y ese compartir una cocina comiéndola en comensalidad, configura nuestra singularidad, porque une indisolublemente aspectos biológicos (lo que se puede metabolizar) y simbólicos (lo que se define, se comparte y se transmite como comida). Recuperando a Claude Fischler (1995): los humanos comemos nutrientes y sentidos, es decir: los humanos comemos los productos que necesitamos para vivir, previamente seleccionados de acuerdo a ciertas categorías culturales acerca de qué es comestible (y “bueno” para preparar y para compartir) y qué es incomible (y “malo”, de manera que es mejor abandonar, ignorar o destruir ese producto).

El acto de comer comida (no hay otra posibilidad porque no se come lo que se considera incomible), para los humanos de cualquier tiempo y cualquier latitud, no es solo ingerir nutrientes para mantener la vida: es un proceso complejo que trasciende al comensal, lo sitúa en un tiempo, en una geografía y en una historia, con otros, compartiendo transformando y transmitiendo –real o simbólicamente–

aquello que llama “su” comida y el sentido que tiene esforzarse por conseguirla, prepararla, compartirla y desechar sus restos.

Comer implica un *comensal*, una *comida* y una *cultura* que legitime como tales a los dos anteriores. Así, de una manera poco perceptible, en el acto cotidiano de comer se articula el sujeto con la estructura social. El sujeto deberá comer siempre aquello que su sociedad, en un momento histórico, produce, distribuye y legitima como “bueno para comer”. Pero, en un acto de oscurecimiento digno de un mago, ese sujeto devenido comensal reducirá a lo individual (y llamará “mi” deseo, “mi” gusto, “mi” elección) lo que es condicionamiento social.

Son los condicionantes sociales (por ejemplo la capacidad de compra o las creencias acerca de la salud) los que hacen que los sujetos de esa edad, ese género, esa clase o esa función, dentro de ese grupo, en ese tiempo, con esa tecnología y esa educación, pueda comer porque es la comida que puede conseguir o producir o comprar, y está legitimada por todos los que comparten esa representación (no de la comida sino de lo que llaman *la* realidad).

Ignorando las relaciones sociales que condicionan sus opciones, el sujeto comensal imaginará elegir y asumirá “eso” que puede comer como “su” gusto en materia de comida, cargando con la responsabilidad individual de reproducir y reproducirse, física y socialmente de una determinada manera (sin darse cuenta que su plato fue llenado de estructura antes que en él se volcara una sopa). La complejidad del evento alimentario arranca por la opacidad con que se articulan los términos de esta relación.

Siendo un elemento clave de la reproducción, de los individuos y de las estructuras sociales, todas las sociedades han puesto especial énfasis en dirigir lo que comen los sujetos, construyendo socialmente el gusto del comensal. De manera que cada sujeto elige “porque le gusta” como si dependiera del azar y de su libertad, lo que de todas maneras está obligado a comer, porque vive en una sociedad determinada y en un tiempo determinado. Irónicamente podemos decir –para demostrar este argumento por el absurdo– que a los porteños les gusta la carne, a los chinos el arroz y a los mexicanos el maíz, no porque vivan en zonas donde la producción de estos alimentos está ecológicamente adaptada, no porque la estructura económico-política haya basado en ellos –desde hace muchísimo tiempo– la distribución de los bienes y los símbolos, no porque dioses y científicos lo encuentren adecuado, no porque haya miles de años de saberes acumulados... sino porque les gusta. En todos los lugares y en todos los tiempos, todos y cada uno de los sujetos-comensales ha asumido

como gusto propio lo que su sociedad le ofrece, lo que abunda, lo que es más barato, lo que se reputa adecuado y está legitimado por las creencias actuales y pasadas.

El gusto es una creación social que se manifiesta en lo individual para olvido de lo social. No hay genes o fisiología de la lengua o de la nariz que explique “el gusto”, este debe construirse socialmente (si bien sobre el material que aporta la biología). Una de las características del comensal humano es que consume productos cuyo sabor le resulta desagradable –por lo menos las primeras veces que los prueba– y el gusto debe educarse para aceptarlas. La pimienta, el chile, el café o el alcohol, todos irritantes, se deben “aprender” a gustar. Otra prueba de la construcción social del gusto es el hecho que diferentes culturas gusten lo que otras aborrecen, mientras que si el gusto fuera biológico sería universal. Frente a la universalidad de las capacidades biológicas de percibir sabores y olores, la relatividad de la construcción cultural asigna sentidos a esas capacidades biológicas. Sentidos que son a su vez reelaboraciones de la época sobre el “mapa” de significados heredados de las generaciones anteriores.

No hay biología que indique qué comer (más allá de las características omnívoras de la especie, que nos condena a la diversidad, ya que no encontramos todos los nutrientes en la misma fuente). Cuando tratamos de explicar la diferencia de gustos y sus cristalizaciones – las cocinas–, no debemos recurrir a la genética sino a la cultura, que crea las categorías y construye colectivamente los sentidos con que son percibidas las señales biológicas. Y esas categorías provienen del “otro”, ya que nacemos en una sociedad que nos antecede, esas categorías provienen de una historia y se despliegan en un tiempo y en una geografía. Por eso el comer es un evento “situado” (en un tiempo, en una geografía, en una cultura).

Algunas definiciones se derivan de esta concepción: aunque nos alimentamos con nutrientes, para que lleguen a nuestra anatomía deben tener el formato de lo que llamamos “comida”. Si nos ofrecen para comer 150 kilocalorías (kcal) formadas por fructosa, hidratos de carbono y vitaminas A y C, probablemente lo rechazaremos. En cambio, si nos ofrecen una manzana probablemente la aceptemos, porque la manzana es comida y aunque tenga tal fórmula química, para cualquiera eso es solo una lista de nutrientes. Ni los nutricionistas comen nutrientes (solo los recomiendan), los comensales para serlo comemos comida. Para ser “comida” los nutrientes deben estar “organizados” según las pautas culturales que los hagan comprensibles, deseables; en fin, debe tener las categorías de nuestra cul-

tura. Podríamos ir a una farmacia y comprar las vitaminas en cápsulas, las proteínas en solución, los minerales como sea, esto nutriría nuestros cuerpos sin llegar a ser comida. Para que sea alimentación verdaderamente humana, necesita estar en el juego de los intercambios sociales y el primer paso es entrar dentro de las clasificaciones compartidas.

A ese sistema de clasificación que impone sentido a la naturaleza lo llamamos “cultura alimentaria”, “patrimonio gastronómico”, “cocina”, “costumbres”, “hábitos”, distintas palabras para señalar el mismo concepto: tiene que haber un grupo humano al que el comensal se integre, un grupo que lo antecede y le “enseña a comer” transmitiéndole las normas acerca de cómo comer y por supuesto qué sustancias del amplio abanico de las comestibles serán llamadas por ellos “comida” y cuales (a despecho de sus nutrientes) serán designadas como incomedibles (ya sean tuyos o bichos).

Lo relativo de la clasificación de “comida” queda claro cuando observamos que la misma sustancia comestible es considerada comida por un grupo social y excluida en cambio por otro, o mejor aún: cuando pasa de comida a incomedible en distintos momentos de la historia del mismo grupo humano.

Comestible entonces es una sustancia susceptible de ser metabolizada por el organismo humano, ya sean nutrientes o sustancias inertes como las fibras, o una sustancia psicoactiva como el alcohol. Por ejemplo: el trigo candeal (*Triticum turgidum* L. var *durum*) es comestible.

Para que una sustancia comestible se transforme en alimento debe entrar en el sistema de prácticas y representaciones de una cultura. El trigo, en occidente y desde hace 10.000 años, ha sido domesticado, seleccionado, mejorado, producido, transportado y molido hasta convertirlo en un alimento llamado harina.

Cuando ese alimento se combina según las reglas de la cocina de un grupo humano se transforma en comida: en este caso, al trigo candeal transformado en harina se lo convierte en fideos. Al llegar a este punto está totalmente integrado al sistema categorial de la cultura que habilita para combinarlo con unos alimentos (salsa de tomate) y no con otros (almíbar), servirlos calientes pero no fríos, a ciertas horas (mediodía y noche) y en ciertas comidas (almuerzo o cena pero no en el desayuno o la merienda). Serán preferenciales o no para un género o una edad, o se considerarán comunes y aptos para el consumo diario, o tan especiales que se servirán en ocasiones festivas. Este formato que la cultura impone a los alimentos para que sean comida

es lo que conocemos como “cocina” y se define por cinco elementos (Aguirre *et al.*, 2015):

1. Un número de alimentos característicos de entre todos aquellos seleccionados como comestibles.
2. Las particulares formas de preparar estos alimentos característicos: la manera de cortarlos, asarlos, cocerlos, guisarlos, freírlos, ahumarlos, batirlos, mezclarlos y combinarlos. Son los principios de preparación.
3. Las formas propias de utilizar especias y condimentos en combinaciones específicas. Las llamaremos saborizantes o principios de condimentación.
4. La adopción de un conjunto de reglas de comensalidad. Esto es, la manera legítima de compartir la comida: ya sean las normas que regulan cuántas veces al día hay que comer (desayuno, almuerzo, merienda y cena) y qué característica debe tener el servicio (simultáneo como en Oriente o sucesivo como en occidente) o cuál es el tipo de preparaciones admitidas para el consumo diario y el consumo festivo. Las reglas que rigen el espacio: dónde se come y qué tipo de comida corresponde al restaurante, al trabajo o a la mesa hogareña. La regulación de la conducta de los comensales al compartir los diferentes tipos de comida, tanto las normas de etiqueta en el banquete como la organización y jerarquía de edades y géneros en la mesa familiar o cuál es la conducta esperable cuando se come en soledad y qué transgresiones se permiten y sugieren para cada ocasión (picoteo, comida en el trabajo, cena de enamorados).
5. Las normas específicas de la transmisión de los saberes, las medidas de reproducción y cambio en la cocina heredada y quiénes son los encargados de operar en cada nivel. Quiénes saben porque cocinan y quiénes saben porque son comensales, y los medios a través de los cuales la estabilidad y el cambio se comparten (boca a oreja, libros de cocina, tutoriales en internet, etc.).

Cada cultura genera una cocina particular, ordenando los ingredientes, las preparaciones, los saborizantes y las maneras de compartir y comer con reglas precisas que habilitan lo que se puede consumir dadas las restricciones de su medio ambiente, de su tecnología, de su organización social y de las creencias salubristas, sexistas o escatológicas que imperen en su tiempo. Aunque en todas, al decir de C.

Fischler (1995), la principal función es disminuir los riesgos ligados a la ingestión de alimentos dándoles un marco conocido y probado.

En la cocina se muestra –como plato de comida– la abundancia y el déficit local. Por ejemplo la cocina tradicional asiática, que pica todo en trozos pequeños y apenas los fríe rápidamente, tuvo su desarrollo en lugares muy poblados y deforestados. La kiwicha (*Amarantus caudatus*), a pesar de cultivarse desde el nivel del mar, se usó principalmente en la cocina alto-andina donde escaseaba el combustible, ya que cocer este cereal demanda 30 segundos. Otro ejemplo: la cocina japonesa, con su exigencia estética en los platos, esconde la escasez de ingredientes y ha logrado a través de la preparación y la presentación, que los mismos alimentos se vean y sepan de manera variada rompiendo la monotonía, ya que una pequeña porción del mismo pescado, puede presentarse como crudo, cocido, dulce, amargo, agri-dulce, salado, picante, crujiente o untoso, con un refinamiento estético que genera impresión de diversidad.

Volvemos a señalar que nada de esto es “natural”; ningún horario, ninguna combinación, ninguna categorización de festivo o prestigioso tiene que ver con la molécula de almidón de la harina o el ácido ascórbico del tomate. Son las categorías culturales que hacen que el trigo se convierta en plato de fideos y se coma caliente, de noche en la cena, y se combine con salsa de tomate (salada y caliente) y no con helado de frutilla (dulce y frío). Las categorías que dan forma y sentido a la sustancia comestible para hacerla comida, están presentes en forma tan silenciosa que no se perciben, por eso solemos considerar el comer como un hecho “natural”. Hay tres reduccionismos que configuran las formas más frecuentes de oscurecimiento de lo social en la alimentación: la reducción naturalista, el reduccionismo ahistórico y la reducción individualista.

La primera reduce la riqueza del evento alimentario a su materialidad biológica, como si fuera producto del metabolismo humano o de la composición química de los alimentos, ocultando las relaciones sociales que atraviesan el plato. Un ejemplo de este reduccionismo es el decir del sentido común: “los fideos engordan”, cuando el que engorda –en todo caso– será el individuo que los come y las causas sociales que lo llevan a alimentarse de ellos: son baratos y sustituyen a otros alimentos más caros, se preparan rápidamente cuando el trabajo asalariado y el transporte ocupan la mayor parte del día, requieren poca práctica y tecnología culinaria, son reconocidos como comida para todas las edades y géneros, etc. Esta forma de oscurecimiento de los condicionantes sociales en la alimentación se produce

porque al pertenecer y compartir los sistemas de clasificación –los valores que dan sentido al mundo en que vivimos y constituyen lo que llamamos “nuestra realidad”– parece que tales normas y valores fueran inherentes al funcionamiento de las cosas y en el caso de la comida como si fueran dependientes de la química de los productos o del metabolismo de los comensales.

La reducción naturalista en alimentación se completa con la reducción individualista: “come así porque le gusta”. Sin negar la posición subjetiva en la elección individual de la comida, debemos volver a señalar que el gusto es una construcción social, ya que la elección del comensal nunca es libre e infinita, siempre se elige dentro de un abanico limitado de opciones (de entre todos los comestibles: solo los que conozco; entre todas las preparaciones: solo las que considero ricas; entre todos los platos: solo los que están al alcance de mi bolsillo, etc.). Todas las elecciones subjetivas señalan, antes que deseo del individuo, su pertenencia a un grupo social que lo formó para considerar unas opciones y no otras.

No hay mejor reducción a lo individual, oscureciendo las raíces sociales y su historicidad, que el concepto de “dieta”. Mientras la palabra deviene del latín *diaeta* que a su vez deriva del griego *δίαιτα* que quería decir: “régimen de vida”, lo que no quería decir necesariamente alimentario, su sentido actual la ha despojado del contenido social (de compartir con otros una manera de actuar en el mundo) y se usa para designar un tipo específico de consumos, generalmente individuales y prescriptivos (por ejemplo: dieta hipocalórica).

El concepto de “régimen” cuando se usa como sinónimo de dieta individual pero mantenida en el tiempo también da cuenta de este reduccionismo. Aunque más frecuentemente “régimen” suele emplearse con criterio epidemiológico, refiriéndose a los agregados sociales, a poblaciones y en el largo plazo, como sinónimo de patrón alimentario, por ejemplo al decir: “régimen cerealístico de las sociedades estatales”. Patrón alimentario, en tanto, es una construcción estadística que designa las prácticas de consumo más frecuentes (alimentos, preparaciones o formas de abasto) en una población, en una geografía, en un tiempo. En esto, el concepto de patrón alimentario se emparenta con el concepto de sistema alimentario.

El reduccionismo ahistórico consiste en ver la alimentación como si hubiera existido siempre de la misma manera, en un eterno presente, despojado de historia, de transcurrir y por lo tanto de cambios; como si la comida y los comensales hubieran existido de manera

inmutable, desconociendo las transformaciones operadas, su dinámica y las causas de esos cambios. El sentido común quiere los alimentos que consumimos hoy como “los” alimentos, negando que son productos de miles de años de historia, intereses, aciertos y errores, y que “otros” intereses, “otros” errores y “otros” aciertos hubieran llevado a nuestra dieta a “otros” resultados. Por ejemplo: el azúcar, tan integrada a nuestra alimentación que parece haber estado siempre, tiene apenas un recorrido de 300 años. Cuando endulzamos nuestras infusiones (te, café o mate) como algo “normal”, olvidamos que sus domesticadores –chinos, africanos y paraguayos– las consumieron sin endulzarlas durante miles de años. De manera que nuestra dependencia del azúcar es una creación del siglo XV europeo y su expansión colonial. Oscurecer el hecho que nuestros alimentos son productos históricos y que cambian y se transforman con los cambios sociales oculta el hecho de que son relativos, que cambian y que ese cambio puede ser direccionado a través de políticas públicas. La impresión de permanencia e inmutabilidad que propone el reduccionismo ahistórico en la alimentación humana es el correlato de la ilusión social de una reproducción social sin cambios y en sociedades como las actuales, que están lejos de ser igualitarias y donde hay sectores hegemónicos y subalternos. La ilusión de una alimentación presente (proyectada al pasado y al futuro en una eternidad inmutable) es la ilusión de la reproducción de la dominación de unos por otros.

En la opacidad que adquieren en ella los fenómenos sociales reside la fuerza de la alimentación para reproducir material y simbólicamente la sociedad misma, por eso el cuidado que todos los regímenes políticos, a través de la historia, han puesto en controlarla.

Pero además si mencionamos la potente reducción individualista que conlleva la entronización del gusto en la gastronomía, o la reducción naturalista (ya sea remitiendo al metabolismo o a los alimentos mismos) del enfoque nutricional, debemos señalar también la reducción economicista que sugiere el concepto de “sistema alimentario”, que –alejada del concepto de sistema– ve la alimentación humana como relaciones entre producción, distribución y consumo. Desde esta perspectiva, la racionalidad se entiende como maximización de los beneficios sobre los costos, las diferencias como rendimiento, etc., al analizar el abastecimiento y las relaciones que se establecen desde el origen hasta la disposición de los restos y aún sus consecuencias en los comensales.

Este trabajo pretende asumir la alimentación humana en su complejidad, lo que –según Rolando García (2006)– no es sumar visiones disciplinares sino redefinir constantemente la episteme. Asumida la problemática de la alimentación humana desde la complejidad, atravesaremos sistemas alimentarios, patrones estadísticos y discursos gastronómicos, en busca de comprender qué y por qué comemos lo que comemos, utilizando como tema la construcción social de lo que se llamó “comida” como el elemento privilegiado que articula pasado y presente.

Aunque este libro se titula “una historia social...”, me apropiaré del concepto resignificándolo, porque el lugar de la alimentación –para los historiadores sociales– constituye un indicador de diferenciación social y de las cambiantes relaciones entre grupos, y queda chico para lo que pretendo, que es el despliegue de la diversidad de la comida en las distintas sociedades humanas y su impacto en la organización, las creencias y los cuerpos.

Menos me atrae el enfoque de la historia cultural que se interesa más por la forma en que la comida genera identidades y define grupos alimentando tanto a los sujetos como a las poblaciones o la historia política que va a buscar en la comida la base de las relaciones de poder, y la manera en que la producción, distribución y consumo se encuentran en el centro mismo de su generación. La historia medioambiental, en cambio, sitúa la comida más allá de la población humana, en la interacción con otras poblaciones no humanas pertenecientes a las distintas cadenas tróficas que los humanos siempre han tratado de comprender y utilizar. Es que el contacto más cotidiano, más estable y más esencial se produce cuando comemos. La comida nos conecta con el medio local pero también –y esto es más cierto hoy cuando las dietas están deslocalizadas– con el mundo (con varios mundos en realidad, el de los ecosistemas visibles y el de los invisibles peligros microscópicos).

Así que he resignificado lo que se suele llamar “historia social” para incluir otras historias, intentando una perspectiva en y desde la complejidad. Porque una característica de este texto es que combina datos biológicos, paleobotánicos, climáticos, epidemiológicos, etc., con prácticas culturales y políticas de poblaciones, en una amalgama de datos pertenecientes tanto a las ciencias exactas como a las ciencias sociales.

Esta concepción de sistema alimentario como sistema complejo, abierto, invita a pensar que “la realidad” se forma entre un conjunto de fenómenos relacionados e interactuantes donde ningún elemento

analítico resulta ajeno. Pero no todos tienen el mismo peso; esta jerarquía de niveles y campos la notará el lector a medida que avance en el texto, ya que se combinará una visión amplia y abarcadora... y también casos particulares. Espero que esta visión sistémica no se confunda con funcionalidad ni con equilibrio. Si algo caracteriza la comida humana en la historia, antes que la estabilidad es la crisis. Los diferentes sistemas han colapsado, estallado y se han auto-organizado sucesivas veces. Menos aún remite a la peligrosa idea de “progreso”, de la que siempre se sigue que culminará en breve con felicidad para todos. No acuerdo con ninguno de los dos conceptos, aunque debo señalar que aportan mucha más tranquilidad que la realidad caótica que ofrecen los sistemas abiertos cuando los vemos en su profundidad temporal.

En realidad, antes que tranquilidad espero que esta lectura aporte problemas (a mí me ha generado muchos), aquellos que la visión evolucionista lineal acalla, porque es cierto que los cazadores recolectores no construyeron computadoras, pero su alimentación sigue siendo hasta el día de hoy la más racional (en función de los costos de obtenerla y los beneficios que aportó cada especie consumida), diversa (en la sociedad global cerca de 15 especies explican la mayor parte del consumo), la única “natural”, la más duradera y permanente en la historia de la cultura humana (hasta condicionó el genotipo), de manera que... mejor no evaluar progreso porque mucho depende de las categorías utilizadas.

Tratar la comida como un tema eminentemente humano, inseparable de las relaciones con el medio y con los otros, implica sintetizar en pocas páginas aspectos ecológicos, económicos, sociales, políticos y culturales que inciden en la manera de vivir y de comer. Pretendo reflexionar acerca de los últimos millones de años tratando de mostrar la potencia del tema (no solo para la reproducción física de los cuerpos sino para la reproducción de los sentidos y saberes), con el objetivo esperanzador de comprender qué pasa hoy con nuestra alimentación que parece estar en crisis perpetua (habida cuenta que no hay sector –desde los médicos a los economistas– que no piense que “comemos mal”), y utilizar el aprendizaje acerca de la historicidad de nuestra comida para soñar un futuro.

Quiero aclarar que no es *la* historia social de la comida sino *una* historia social, como habrá tantas otras; esta es la síntesis que me resulta relevante, relacionando las diferentes organizaciones sociales con las variadísimas formas que asumen la cocina y la comida, la que, a su vez, condicionará los cuerpos (sus formas, sus capacidades), la

calidad de vida de la población y su particular manera de relacionarse con la naturaleza y de enfermar y morir.

Es una tarea enorme que implica relacionar un abanico especialmente grande de temas, que abordaremos siguiendo como forma de exposición el concepto de *transiciones alimentarias*. Este concepto nos permite subsumir en un enunciado general los grandes cambios en la historia social de la comida, superando los enfoques que categorizan producto a producto –como la *Historia natural y moral de los alimentos* de Magueleone Toussaint-Samat (1991)–, proceso a proceso –como la *Historia de la comida* de Fernández Armesto (2004)–, o periodo a periodo –como la *Historia de la alimentación* de Montanari y Flandrin (2004)–.

Entendemos las transiciones alimentarias como cambios estructurales, permanentes, que modifican lo que se llama comestible, comida y comensal. Es un cambio tan profundo como irreversible; una vez ocurrido no tiene vuelta atrás y por supuesto no son exclusivas de la comida sino que esta acompaña grandes cambios en la manera de vivir y de pensar. Estos cambios se manifestarán tanto en la alimentación (transición nutricional) como en la población (transición demográfica), como en la manera de enfermar (transición epidemiológica), como en la tecnología, como en la organización sociopolítica, etc.

Dividiremos la situación de la alimentación humana en tres grandes períodos, aunque arbitrarios en sus inicios y finales. Parece importante señalar que todas estas transiciones tuvieron principios difusos, largos desarrollos, diversidad interna (que apenas tomaremos en cuenta limitándonos a la corriente principal), cronologías superpuestas y consecuencias demoledoras.

Los orígenes de la primera transición se pierden en la bruma del tiempo largo de la especie y –en algunos lugares donde todavía perduran cazadores-recolectores– aún continúa, transformada, subalternizada, pero existe. La segunda transición ocurrió cuando comenzamos a domesticar plantas y animales y nos transformamos en productores, así que esta transición tuvo muchos comienzos (por lo menos registramos seis originales) e infinidad de adaptaciones secundarias en tantos tiempos y lugares distintos como la domesticación transformara la vida. La tercera señala el momento en que pasamos a producir industrialmente nuestros alimentos; es un producto europeo que se exporta al mundo.

A cada transición –la primera que nos hizo humanos, la segunda que nos hizo desiguales y la tercera que nos hizo opulentos– corresponden alimentos trazadores; aquellos que por su magnitud en el

consumo y su significación culinaria y sociopolítica califican un tipo especial de consumos y conllevan consecuencias específicas. En la primera transición será la carne, en la segunda los granos y en la tercera el azúcar, lo que no quiere decir que otros alimentos no fueran también importantes (las grasas entre los cazadores-recolectores, la leche entre los pastores o los aceites y las harinas refinadas durante el industrialismo), pero los trazadores son determinantes porque dependen de cierta manera de concebir el medio y la acción de los humanos sobre él, habilitan a buscar y aplicar ciertas tecnologías y suelen organizar los géneros, las edades y los grupos en pos de obtenerlos; son sintéticos, donde están llevan a cuevas las características estructurales de esa transición.

Aunque he intentado dar a mi exposición una estructura cronológica debería ser obvio para los lectores que no hay tal cosa como una línea evolutiva (que fue el sueño del siglo XIX) y que estas transiciones se solapan con una complejidad creciente y aunque busquemos regularidades para la descripción, el azar juega en la naturaleza tanto como en la cultura y se retoba ante los patrones que nuestra obsesividad discursiva le pretende imponer.

Esta sistematización en tres transiciones debe mucho a ecólogos y demógrafos como Robert Kates (1994) y el Proyecto Tierra Transformada (Tumer *et al.*, 1990) de los años 90, así como al pionero Edward Deevey que en 1960 postuló tres “oleadas” de población (con crecimientos exponenciales y estabilización posterior) en coincidencia con tres grandes cambios tecnológicos (el bifaz, la agricultura y la industria). No ignoramos los aportes de Popkin (1994), pero sus transiciones nutricionales que siguen la epidemiología y la demografía, desestiman la tecnología y la organización política y social, las que –a mi criterio– son relevantes al momento de explicar los cambios en la manera de comer. Además considera las transiciones reversibles, mientras que en los modelos ecológicos y demográficos en que se basa, los cambios que las provocan no lo son. Esto hace que la multiplicación de transiciones sea muy adecuada para sus fines –que no son los nuestros–, ya que está destinado a explicar –para luego operar– en la alimentación como generadora de enfermedades. Con un fin utilitario (modificar la alimentación actual), su análisis de la situación presente le requiere mayor detalle, el que se logra modificando la sistematización y agregando transiciones, llegando así a cinco.

Diferenciándonos, en este texto se consideran los tiempos actuales como la fase final, exacerbada, del industrialismo. Al igual que algunos filósofos que consideran que la posmodernidad no ha superado

la modernidad sino que sería su última fase: una modernidad tardía, en cuanto exagera sus características sin cambiar los principios; así también en este texto consideramos el período actual como un industrialismo tardío, antes que una transición diferenciada.

Hay algunas salvedades que no pueden dejar de mencionarse: los datos son principalmente europeos o americanos porque son aquellos a los que tengo mayor acceso: muy pocas veces encontrarán citas asiáticas o africanas o provenientes de Oceanía (aunque las hay). Escribo desde Argentina, así que muchos ejemplos son propios, porque pertenecemos y nos diferenciamos tanto como cualquiera y –a pesar de nuestras aspiraciones– no somos tan especiales como nuestras representaciones culturales nos sugieren.

Como breve guía de lectura señalamos que este libro está compuesto por tres partes, correspondiendo cada una a una transición. La *primera transición* tiene como alimento trazador a la carne con su contenido de proteínas y ácidos grasos. En el primer capítulo abordaremos las transformaciones alimentarias que sufrió la especie en el proceso mismo de hacernos humanos, millones de años atrás. En el segundo capítulo trataremos la cocina de los humanos que vivían y viven como recolectores y cazadores, de la extracción de recursos naturales, sus alimentos, preparaciones, organización social y las enfermedades de ellos derivadas.

La *segunda transición*, la de los granos, plenos de los hidratos de carbono, nos permitieron inventar la desigualdad como consecuencia de sus mayores virtudes: el aporte de energía y la posibilidad de conservación. Comienza con el Capítulo 3 exponiendo los avatares del cambio climático y la domesticación. El Capítulo 4 aborda la cocina de los pastores y su invención maravillosa: la leche y los lácteos. El Capítulo 5 se dedica a la cocina de los plantadores de tubérculos y la relación entre comida y organización política. El Capítulo 6 analiza la comida de los agricultores y las consecuencias ecológicas, demográficas, sanitarias y sociales de cultivar granos. De allí pasamos al Capítulo 7, que aborda la cocina en las sociedades estatales preindustriales, la diferenciación entre *alta y baja cocina* y el comer con arreglo a la calidad de las personas, los cuerpos de clase y las distintas maneras de enfermar.

La última parte aborda lo que definimos como *tercera transición*, en la que nos encontramos actualmente, la que nos hizo opulentos y creó los paraísos e infiernos de la alimentación industrial. El alimento trazador es el azúcar. En el Capítulo 8 abordamos las transformaciones de la alimentación en la modernidad temprana, empezando por

la difusión de especies entre continentes que trae el colonialismo, y luego seguimos con la comida en los primeros tiempos del industrialismo, tanto en las metrópolis como en sus colonias a medida que se extiende la economía de mercado. El Capítulo 9 estudia la comida actual, el tiempo de la industrialización global y se llama “Devorando el planeta” porque señala la crisis global de la alimentación actual, que se presenta en la producción, la distribución y el consumo, que veremos en sus consecuencias sociales, políticas, epidemiológicas y demográficas. Quisimos terminar en el Capítulo 10 con “El futuro de la comida y de la sociedad de comensales”, presentando las alternativas que pugnan por situarnos en la próxima transición, cuyos textos... escribirán otros.

Queda claro desde la primera línea de este libro que el interés por la comida y la cocina viene de familia (y creo haberlo transmitido a mi hija Laura). Debo agradecer a Mauricio, mi compañero de siempre, por soportarme dudando infinitamente ante el mar de datos, aunque debo señalar que entrenó su paciencia budista en los diez años de mi libro anterior: *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*, con el que sufrí mucho más.

A mis estudiantes, los que lo fueron (y ahora son profesionales que me alegran con sus creaciones, permitiéndome creer que les transmití un saber que es importante en sus vidas) y los que lo son, que me soportan y todavía se asombran, porque apoyo en ese asombro mi curiosidad insaciable y me impulsan hacia el saber de los sabores. Terminó agradeciendo a Diego Díaz Córdova y a Daniel Flichtentrei por sus valiosas sugerencias y a Hugo Spinelli, director del Instituto de Salud Colectiva de la Universidad de Lanús, editor persistente, sin cuya insistencia seguiría corrigiendo el manuscrito ad infinitum.