

CARLO PETRINI

«Jatea aukera politiko bat da»

Italiarrek hitzak eta pasta beti al dente.

| SUSTRAI COLINA |

Argazkiak: Dani Blanco

“Ona, garbia eta justua” jateko eskubidea aldarrikatzen duzu.

Garai nahasi hauetan elikagaien kalitatea parametro horietan neurtzen delako. Gastronomiaren historian gizakiak ekoizpen ona askietsi du, baina gaur egun, ingurunea eta justizia soziala aintzat hartu ezean ez dago kalitatezko elikadurarik. Kontsumitzaile pasiboak izan beharrean hiritar informatuak izatea dagokigu. Gure lana da erosten dugun produktu orotan hiru irizpide horiek betetzen direla bermatzea. Horregatik “kontsumitzaile” hitza baino askoz egokiagoa iruditzen zait koproduktore kontzeptua. Koproduktore izatea ardura gure gain hartzea da: nekazaritzaren errealitatea eta jatera goazenaren ekoizpena ezagutzea, laboraria duin bizi ahal izateko prezio bat ordaintzea, eta mozkin horren ekoizpen kateak ingurumena kaltetzen ez duela ziurtatzea. Bestela oso erraza da, biziki produktu onak ekoitzi daitezke intentsiboki, baina zertan ari gara horren izenean ura alferrik galtzen, biodibertsitatea txikitzen eta lurrak antzutzen baditugu? Datozen belaunaldienganako injustizia bat egiten ari gara. Horren ondorioak ez ditugu guk ordainduko, gure osteko belaunaldiak baizik, eta martxa honetan, ez dute guk kausitu genuen ondare alimentariarik aurkituko. Ardura kontua da, besterik ez.

Mundua gobernatzen dutenei alferrik esango diezu lurra ez dela arbasoengandik herentzian jasoa, oinordekoei mailegatua baizik.

Mark Magandi-k dio lurrak eta lurraren baliabideak denontzat beharko luketela, baina hortik gutxi batzuek baino ez dutela jaten. Baliabide horiek denon eskura jartzean datza gure borroka. Datuek ez dute gezurrik

esaten. Munduan 7.000 milioi pertsona izaki, 12.000 milioientzako beste ekoizten dugu, eta hala ere, 1.000 milioi gosez hiltzen dira. Egoera tragikoa da. Gosetearen sentiberatasuna eta oroitzapena galdu duen gizarte bat gara. Gure arbasoek, zinezko gosea pasa zutenek, askoz begirune handiagoa diote janariari. Guri ez zaigu piperrik ardura munduko herrialde anitzetan haurrak gosez hiltzea edo komunitate askok lurra lantzeko arazo larriak izatea. Nola esplikatzen bestela urtero europar bakoitzari 320 kilo janari sobratzen zaizkiola eta zakarretara botatzen dituela? Ez da justua.

Industria kimikoak mundua elikatzeko manera bakarra laborantza intentsiboa dela aldarrikatzen segitzen du, ordea.

Paradigma janaria oso kostu txikian ekoiztea denez, produkzio intentsiboa ezinbestekotzat agertzen digute. Baina produkzio intentsiboki bost axola zaio ingurunea errespetatzen duen, lurrak antzutzen dituen, ura neurritz kanpo erabiltzen duen edo biodibertsitatea xehatzen ari den. Laborantza intentsiboa unean-unean bizi da, eta ardura zaion bakarra

NORTASUN AGIRIA

Carlo Petrini. 1949ko ekainaren 22an Bra-n (Italian) sortu zen kazetari, soziologo, eta kritiko gastronomikoa, Slow Food fundazioaren (www.slowfoodfoundation.com) sortzaile eta buru izateagatik da ezaguna. 2004an, Turinen, Terra Madre nazioarteko sarea abiarazi zuen 150 herrialdetako 8.000 ekoizle bilduz. 2008an, *The Guardian* egunkariak planeta salbatzeko gai diren 50 pertsonalitateen zerrendan sartu zuen.



CARLO PETRINI

mozkinak ahal bezain merke saltzea da patrikak ahal bezainbat betetzeko. Paradigma horrek horma jo du, alta. Bete-betea harpatu gaituen krisi entropiko honetan, mundu guztia dago hausnartzera derrigortuta. Lurra-
ren baliabideak ez dira agorrezinak, eta gu agortzeko zorian gaude. Jasangarritasunean iraunen duen mundua nahi badugu praktika horiek iraganekoak izan behar dute.

Zer diozu pestizidek eta jitez aldatutako organismoek minbizia eragiten dutela dioten azken ikerketez?

Oso ikerketa serioak dira, benetan aintzat hartu beharrekoak. Gurea bezalako elkarrekin, eta hedabideetan hitza duen edozeinek, pedagogia lan bat zor dugu, informazioa zabaltzeko eta indartzeko betebeharrak morala daukagu. Pestizida eta jitez aldatutako organismoak erabiltzen ditugun bakoitzean jendea hiltzen ari garela ozen esatea heziketa alimentarioaren parte da. Ezin dugu pentsatu horrela ekoizten segi genezakeenik. Neurriak hartzea politikarien lana da, baina baita gizarte zibilarena ere. Ezin dugu dena politikarien esku laga, protagonistak izan behar dugu. Gure eguneroko bizitzetan protagonista izatea da politika aldatzeko modu bakarra.

“Ekoizle eta koproduttore sareak berreraikitzea da laborantza berri baten arnasbide bakarra”

Egia da gaur-gaurkoz firma kimikoei boterea kolonizatuta daukatela eta politika eta politikariak baldintzatzen karta guztiak dauzkatala eskutetan. Baina hori irauli genezakeelakoan nago. Sistema honek hondoa jo du eta ezingo du etengabe hondoz hondo ibili. Guri dagokigu erro berriak sustraitzea, oinarrietara itzultzea ez dela gibelera egitea frogatzea. Okerrena da inork ez dakiela hemendik

30 urtera hau zer izango den! Pentsa, horrela segiz gero 2050ean, 9.000 milioi biztanle izango gara munduan, 18.000 milioirentzako beste ekoizketa dugu, eta alferrik galtze hori kudeatzeko izango da. Horregatik diot gaur hasten dela geroa, alferrik galtzen dugun ekoizpena murriztu behar dugula, baliabide naturalak berriz errespetatzen hasi, eta lurra lantzen dutenenganako kontsiderazio justuagoa ezinbestekoa zaigula.

Horrek ez al du laborari izateko beste molde bat asmatzea eskatzen?

Bistan da. Ofizioari duintasuna itzuli behar zaio. Ekoizle eta koproduttore sareak berreraikitzea da laborantza berri baten arnasbide bakarra. Ez gaitezen engaina, laborantza orain ezagutzen dugun gisan hilda dago.

EGIZU HARPIDETZA
EGIOZU HARPIDETZA

Hego Euskal Herrian 145 € / Iparralde Euskal Herrian 176 €

Izen-abizenak

Helbidea

Posta kodea Herria

Herrialdea

N.A./I.F.K.

Telefona

e-posta

Kontu zenbakia (20 digitu)

Ikasle bazara (unibertsitate / euskaltegi) edo
Gazte Txartela baduzu %25eko deskontua harpidetzan.

943 37 15 45 · harpidetza@argia.com

Jaso lekuan
kobratu
SEILORIK EZ

argia

1-FD POSTA KUTXA
20160 LASARTE-ORIA
(GIPUZKOA)

TOLESTU

ERANTZUN KOMERTZIALA
Baimen zkia. 17352
(B.O.C. 22/99-06-02koa)

TOLESTU

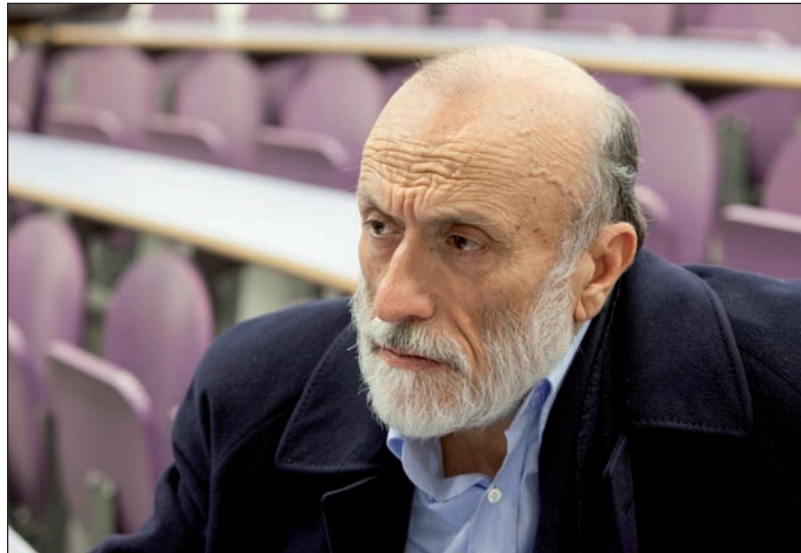
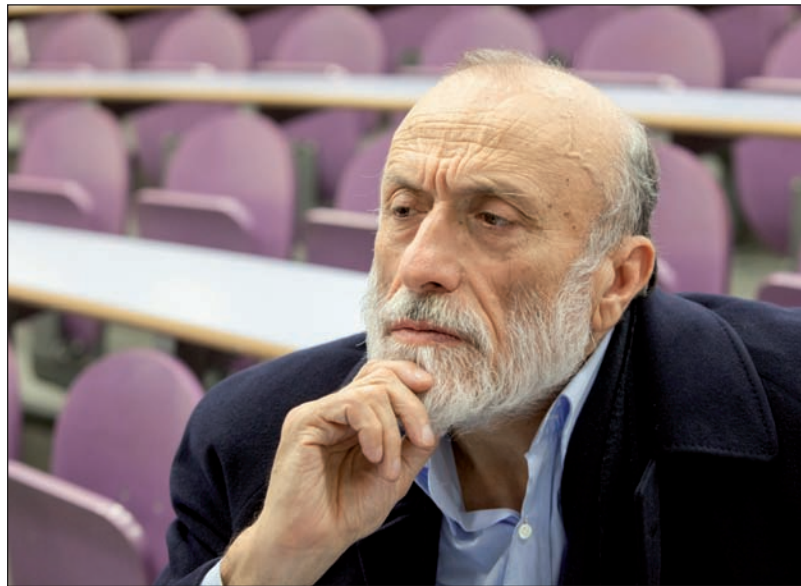
TOLESTU

Laborariari duintasuna eskaini nahi badiogu, oporrak hartzeko eta gaixotzeko eskubideak onartu beharko zaizkio, baina horretarako banaketa molde berriak ezarri behar dira plantan. Banaketa handiak birrindu du nekazariak autonomia izateko zeukan aukera. Baserritarra izango da ekoizle bakarra munduan bere lanaren prezioa erabakitzen ez duena, inposatuta etortzen zaiona. Hori injustizia itzela da. Horregatik, distribuzio berri horrek zuzena behar du, ekonomia lokala indartzera datorrena, eta ez kontinentez kontinente jakia bidaiaraziko dituen. Laborantza lokala defendatzea da karta jokoa hautsi eta kartak berriz banatzeko modu bakarra.

Orain "bio" jatearen izenean, alta, munduaren beste puntatik datozen elikagaiak jaten ditugu herriko baserritarrenak gutxietsita.

Hori astakeria handia da. Une hauetan, elikadura biologikoa ez dago denon eskura, eta laborantzaren etorkizuna aberatsentzat soilik dela uste duena ez doa inora. Biorako urratsa bere mozkinak garestiago saltzeko soilik eman duen nekazariak laborantzaren ikusmolde eria du. Horrek zer esan nahi du, dirua daukanak bio jan dezakeela eta besteak kaka jatera kondenatuta daudela? Hori ez da justua. Kalitatezko produktuak denon eskura jartzeko baldintzak sortu behar ditugu, denon eskubidea baita ona, garbia eta justua jan ahal izatea. Horretarako heziketa alimenterioa behar da, ezin dugu krapulak bezala jokatzeko segi, ezin dezakegu jateagatik soilik jaten dugula pentsatu. Ez, produktua errespetatu behar dugu, naturarekin eta gure gorputzarekin harreman harmoniatsuan jaten ikasi. Elikaduraren ikusmolde krapulosoia elikaduraren ikuspegi hutsa da. Gure gizarteak industriak ekoiztutako eta inportatutako janariarekin aski zela sinetsi du, barruraino hanka sartzen ari zela ohartu gabe. Pentsa, gazteei lurarekin eta lurretik bizitzeko aukera eman beharrean, laborariaren figura etorkizunik gabetzat joz menostu dugu. Paradoxikoki, Amerikako Estatu Batuetan, fast food-aren erreinuan, uste hori hankaz gora jartzen ari den iraultza isila abian da. Lurraren eta ortuaren garrantziaz jabetzen ari da jendea, eta Europak, bere burua iraultza horren ispiluan begiratzen duenean, laborari eta hiritarren arteko kohesio soziala puskatu izana zelako hondamendia den hausnartu beste erremediorik ez du izango. Gogoeta hori da justizia soziala berreraikitze modu bakarra.

Lurrarekiko harreman hori estutzeko eskatzen duzu eskola, ikastetxe eta unibertsitate guztietan baratzeak jartzeko?



Jakina. Aurreko astean Peruko sukaldari bati esker lortu dugu Peruko Gobernuak bertako eskola eta ikastetxe guztietan ortua jartzeko ideia bultzatzea. Horrek zer esan nahi du? Peruko agintariak jabetu direla baratze baten funtzio hezitzailearen garrantziaz. Haur batek hazi bat erein, eta fruta edo barazkiak nola datozen ikusten duenean, esentzia naturalak, historia, memoria, identitatea, ekologia edo lanarekiko errespetua biltzen dituen sekulako dimentsio formatiboa jasotzen du. Gure gizartean, bukatu da laborantzaren belaunaldiz belaunaldiko etxeko berezko transmisioa. Gizarte post-industrialia da gurea eta haur eta gazteek ez dituzte lurreko produktuak edo animaliak ezagutzen. Horregatik, heziketa hori naturalki emateko guneak sortu behar ditugu, naturarekiko zilibor-hes-tea nolabait berreraiki, eta ortuarena horretarako formula bat baizik ez da. Gainera, umeei protagonista izan, laborarien lana lehen esku-



AZKEN HITZA

Identitatea

"Gastronomia tradizionala ez da kasualitate bat, identitate eta ingurune baten arteko mendeetako elkarbizitzaren emaitza baizik. Ni hemengo ardi buru beltzez ari naizenean, badakit lurrari eta identitateari loturiko oso ezaugarri bereziak dituen produktu batez ari naizela. Ezagutza hori indartzea ezinbestekoa da, eta horretarako gastronomoek ingurunea errespetatu behar dute eta ingurumen arloan lan egiten dutenak gastronomoak izan. Horretan oinarritu behar dira politikariak finantzak gobernatzeko. Izan ere, orain finantzek dute politikaria gobernatzeko".

tik baloratu eta errealtatearen ezagutza zuzena izateko parada eskaintzen diezu. Izan ere, egun estetikaren arabera baztertzen ditugu jakiak. Non ikusi da hori? Ze axola du azenario bat oker badator edo patatak tuberkulu txikitxo bat badakar bere baitan? Horixe da natura, baina ez, guk estetika gustuaren gaitetik jarri dugu.

Medio askotan, horregatik hitz egiten da hainbeste elikagaien balore nutrizional eta ekonomikoez, eta hain gutxi jatearen plazeraz?

Zer nahi duzu, argaltzeko jateko baino gehiago gastatzen den gizartean bizi gara. Niretzat jatearen ardura eta plazera estuki lotuta daude. Zoritzarrez, ordea, egoera eskizofrenikoak sortu ditugu jatearen inguruan. Nazkatuta nago forentseak hilotza nola fotografiatutako aldizkarietako errezeten ataleko plater perfektuekin eta telebistako sukalde programa gehienetako hoztasun aseptikoarekin. Hori pornografia komunikatiboa da. Egia da jende askok arazoak dituela janariarekin. Horregatik diot heziketa alimentarioa dela bizitzan egin beharreko lehen heziketa. Guk Slow Fooden ez dugu ingurumenaren defentsaren alde soilik lan egiten, jatearen plazera ere aldarrikatzen dugu. Alabaina, benetako plazera ez dator izaera krapuloso eta sistema ekonomiko kriminal horretatik. Nik ez dut jainkoarengan sinesten, baina sinetsi behar banu, gizakiak irauteko ezinbestekoak dituen bi gauzak, jatea eta ugalketa, plazerean oinarritu zituelako sinetsiko nuke. Horregatik diot jatea lehen nekazaritza-ekintza dela.

Modu batera jaten badut laborantza jakin bat ari naiz bultzatzen eta beste bat ukatzen. Ekoizpen lokalak jaten baditut, bio kontsumitzen badut, ingurumena errespetatzen duten mozkinak erosten baditut, nekazaritza-ekintza bat egiten ari naiz, ekintza politiko bat. Hortaz paso egin eta kimikaz jositako produktuak erosten baditut badakit zer ari naizen bultzatzen. Politika ez da boza ematea bakarrik. Zerbait erosten duzunero ari zara politika egiten, laborantza egiten. Jatea aukera politiko bat da.

Zer zerikusi dauka aukera politiko horrekin gizarte honetan denborarekin daukagun harremanak?

Hor dago Slow Fooden filosofiaren sustraia. Fast foodak bi gauza arbuia garri ditu. Batetik, gustuaren homologazioa. Mundu guztiak jan behar du gauza bera eta jaki guztiek daukate Ketchup gustua. Ez dute herrialde bakoitzaren aniztasun gastronomikoa errespetatzen. Bestetik, janaria gasolina bezalakoa dela iruditzen zaie, ez du garestia izan behar, berehala bete behar du depositua, eta iritsi orduko ospa egiteko moduan bazaude hainbat hobel! Hori elikadura gutxiestea da. Elikadura kontu pasionala da, afektiboa, lagunartea sortzeko aproposa, intimoa... Ezin dugu elikadura depositua betetzea dela esan! Alabaina, inork ez dezala pentsa Slow Food mantso-mantso jateko sortu zenik. Geldotasuna ez da balore bereizgarri bat, pertsona geldoegia estupidoa da. Geldotasuna medicina homeopatikoa da. Abiadurari garrantzi handia ematen dion gizartea, abiadura arazo guztien irtenbidea dela uste duen gizartea, etengabe erratzera kondenatuta dago. Habailak behin eta berriz darama hanka sartzera. Horregatik gure erritmo naturala berriz kausitu behar dugu. Bizitzaren dimentsio naturalagoa dugu helburu, ez gizarte honek inposatzen digun dimentsio eskizofrenikoa. Slow Food Slow Life ere bada. ■

