

# REVOLUCIÓ DELS ALIMENTS: PRIORITAT ABSOLUTA

MARINELLA CORREGGIA

Roma, Itàlia

**Qüestió de milers de milions.** L'explosió de la producció i el consum d'aliments d'origen animal cristal·litza en errors i horrors d'aquest model. El 2050, si la tendència no canvia, segons estimacions de l'ONU, cada any un habitant humà del nord del món consumirà 91 kg de carn i 222 kg de llet i ous, i un del sud del món 42 kg de carn i 76 de llet i ous. Però ja avui... mil milions de persones pateixen fam o desnutrició, i més de mil milions són obesos o tenen sobrepès. Prop de mil milions de productors d'aliments són explotats. Setanta mil milions d'animals de carn, llet i ous viuen com condemnats a presó perpètua. Cada any es rapinyen centenars de milers de milions d'animals aquàtics en els mars i els rius. Milions d'hectàrees de terra estan esgotades, mentre milions de metres cúbics d'aigua bullen, contaminats per químics i deixalles. Milers de milions de tones de gasos d'efecte hivernacle arruïnen el clima. N'hi ha prou?

**La delegació.** La teòloga italiana Adriana Zarri matava ella mateixa, de la manera més indolora possible, les gallines que criava; ho considerava el preu a pagar per menjar-se'n la carn. En canvi, gairebé tots els consumidors "deleguem" en altres les moltes feines brutes i desagradables relacionades amb el camí que va des de l'animal viu a les hamburgueses. Molts dels treballs pesats, perillosos i mal pagats, socialment penalitzats i desagrats, passen a estables, escorxadors, piscifactories, adoberies... No en va, al Nord força d'aquestes activitats es confien als immigrants, o es deslocalitzen a països més pobres. La connexió dels patiments dels animals i dels treballadors és evident en aquestes fàbriques de desmuntatge d'éssers vius que s'anomenen escorxadors, i en granges intensives de carn, llet i ous, que també empresonen els carcellers humans. I totes aquestes activitats tenen a veure, més aviat o més tard, amb matar en forma activa. Ho fariem nosaltres mateixos? Si responem que no, haurem de plantejar-nos la reconversió ocupacional.

**El cinquè estat.** Que "capital" no deriva de *caput*, "cap de bestiar"? La famosa pintura de Pellizza da Volpedo, *El quart estat*, ha tingut alguna revisió els darrers anys, amb animals de taula inserits a la marxa del proletariat. Pensem en pollastres, porcs, gallines ponedores, bestiar boví i lleter, ovelles, cabres, conills, cavalls... éssers que senten, forçats a néixer i a viure només per ser posats a la cassola. La majoria viuen confinats en corts, caixes, gàbies i cadenes. Els "lliures" solen estar afamats, assedegats i turmentats per paràsits. La mutilació, els maltractaments i el transport prolongat completen la situació. No és pas per res que els mantinguin ben allunyats de la vista. I els peixos? Fa anys, una portada de la revista francesa *Cahiers Antispécistes* va reproduir el famós quadre *El crit* de Munch ([images.google.com](http://images.google.com)) però com un peix panteixant. Si d'aquelles goles fossin crits els que en sortís, ben pocs s'apropriarien a les peixateries, on els animals aquàtics s'asfixien al sol (o, depenent de l'espècie, moren després en ser cuits vius). "Per què ens entossudim en pensar que existeixen diferents menes de vida a la terra? Només hi ha una vida: vegetal, animal, humana, que neix, riu, plora, pateix i mor" (A. Einstein). En definitiva: com menys menjar d'origen animal mengem, més vides se salven, també vegetals (arbres, plantes, herbes).

**Un indicador i una palanca.** Tenim la impressió que moltes persones s'estan tornant vegetarianes o veganes? Es tracta en realitat d'una minoria, mentre les classes emergents consumeixen més i més productes d'origen animal. El 78% de les terres agrícoles del món i un terç de les aigües dolces estan destinades a alimentar i criar bestiar. Es parla d'una competència a cinc bandes per a l'ús de la terra i altres recursos, i els competidors són: aliments per als humans (cereals i proteïnes vegetals), aliment per al bestiar (farratge i pinsos), menjar per vehicles (agrocombustibles), producció agrícola no alimentària (fibres, les alternatives als productes

petroquímics), i tot això, no pas poques vegades, perjudicant els boscos. No ho tallem tot amb la destralt: moltes terres marginals estan destinades potser només a pastures, per ara. Però un menú occidental estàndard, exigent en aliments per animals, ús extensiu de petroquímics, llargues cadenes de processament i globalització comercial, implica una gran externalitat ambiental. Per totes aquestes raons, el *Manifest animalista* elaborat per la filòsofa dels drets dels animals Corine Pelluchon, veu en la forma com tractem els animals l'*indicador* de la insostenibilitat mundial i també una *palanca* per canviar-ho (gairebé) tot.

**Sota el signe de Plutarc.** El segle I dC, Plutarc de Queronea, en la seva obra *Del menjar carn* descrivia els aliments carnis com un horror per als cinc sentits: “omplint les taules de cossos morts i cossos en descomposició, també es va donar el nom de plats i *delicatessen* a aquells membres que mugien i cridaven, es movien i estaven vius. Com va poder la vista tolerar la sang d'animals sacrificats, sense pell, desmembrats? Com va poder l'olfacte suportar aquella pudor? Com aquella immundícia no impedia el sentit del gust, davant les nafres d'altres criatures, xuclant-ne els humors i els sèrums exsudats d'aquelles ferides mortals?”. Sorprendrà, però en el món àrab, certament no vegetarià, la carn i el peix, abans de cuinar-los i assaonar-los, són considerats *zanhaa*, realment fastigosos per als cinc sentits. Hom es pregunta per què el consum de carn es considera a molts de llocs un símbol d'estatus. I no obstant, els mercats de carn i peix no són precisament un lloc que recordi l'Edén. Per postres, una dieta amb molts de productes animals és seriosament perjudicial per a la salut, com és àmpliament conegut.

**Mana pisikuy** en quítxua significa menjar bé; literalment: “que hi hagi menjar per tothom”. En resum, una *Dieta per a un petit planeta* (títol del llibre de Francesc Moore-Lappé), requereix la superació de formes d'esclavitud humana, animal i natural alhora. Es tracta de producció, distribució, transformació, mercats, accés econòmic i territorial a l'alimentació, seguretat i salubritat dels aliments; qualitat, no publicitat.

Tal com es desmantella el complex militar industrial que produeix la guerra, els pobles i les persones poden participar en la demolició d'altres sistemes que produeixen “béns” violents, béns que són mals. Estem en ple *Decenni de l'ONU per a la nutrició* (2016-2025); entre els seus objectius, eradicar la fam i la malnutrició, crear sistemes alimentaris sostenibles i justos, garantir dietes saludables. La nostra participació és imprescindible.

La revolució alimentària que, segons els contextos, elimina o minimitza els aliments d'origen animal, desterra l'idealisme. A Torí es va organitzar un sopar interreligiós i el denominador comú només podia ser un menú de verdures... Els punts de partida –salut, respecte pels éssers vius, atenció al planeta, solidaritat amb els afamats i els explotats– poden ser variats, i la revolució també pot ser gradual. El primer llinar: evitar la carn, el peix, els productes làctis i els ous, aquells que són el resultat d'una agricultura intensiva i/o provenen de l'altre extrem del món. L'horitzó d'una alimentació eco, vegana, biolocal (aquella que redueix l'efecte hivernacle d'origen alimentari, emissions de gasos de 300 kg per any com a mitjana per a tots els ciutadans d'aquest món humà) no és potser per demà, però... ja està en marxa una possible reconversió productiva per arribar a un model local i mundial que minimitzi l'explotació a humans i animals.

**Allò que esperem veure...** Aquí i allà ja estem veient cartells rovellats de carnisseries tancades fa temps. Gàbies per pollastres convertides en lleixes protectores per al creixement de plantetes. Escorxadors convertits en centres d'economia alternativa. Ramaders de boví que passen a produir verdures. Horts, on els xais van ser assassinats. Projectes a Àfrica per al conreu d'algues, reocupant pescadors empobrits. Grups de compra de productes només vegetals. Delicioses pólvores de plantes màgiques que han eradicat la desnutrició. Boscos restaurats, paradís de fruites i oxigen. Parcs, en lloc de cimentació d'estables. Incentius públics per a l'agroecologia en lloc de subsidis per al bestiar. Premis i comentaris per celebrar plats saborosos, la cuina sòbria i no violenta del futur. □