

Aliment local, aliment global

J. M. Mulet

Institut de Biologia Molecular i Cel·lular de Plantes · UPV

Darrerament hi ha una dèria per la producció local d'aliments. No hi ha poble o comarca que no lluite per tenir una indicació geogràfica protegida o tenir un aliment o un plat associat al seu nom. La realitat és que no hi ha producte més global que un aliment, i des de l'antiguitat cap planta o animal que servís per a menjar ha conegut de fronteres. Només cal fixar-se en el fet que els primitius supermercats s'anomenaven *Ultramarinos* i això perquè molts dels aliments que oferien eren importats de l'altre costat de l'oceà. El mateix passa amb les famoses tomaques del Perelló, que originalment van venir d'Amèrica.

Un altre fet és que moltes de les varietats locals o protegides, quan se'n fa un estudi genètic, molt sovint, resulten ser varietats comercials fetes per empreses de llavors que en algun moment van deixar de tenir-hi interès, desplaçades per varietats més modernes i normalment més productives o amb millor valor de mercat. De sobte, algú redescobreix una varietat tradicional, que no es més que una varietat fora d'ús perquè els llauradors al seu moment van optar per altres varietats. Seria com si algú ens volguera vendre ara un SEAT 127 a un preu elevat, dient-nos que és el millor cotxe, el tradicional, el de tota la vida. La realitat és que es tracta d'un model de vehicle que tenia el seu sentit en la seua època, però que ara com ara és anacrònic.

Podem fer un exercici senzill de reducció a l'absurd aquesta moda de les varietats locals. Anem a fer que la nostra zona local siga molt gran, tant com un continent. Quin seria el menjar local d'una persona que visqués a Europa? Com a caçador-recol·lector no hi hauria problema: pesca i cacera. Però, no podem viure a l'edat de pedra. Si anàrem al supermercat, què podríem menjar? La majoria dels cereals són originaris d'Orient Mitjà, els porcs i les gallines provenen d'Àsia, la dacsa, les creïlles, les pebreres i els fesols, d'Amèrica. Dels aliments cultivats, d'origen europeu, n'hi ha ben pocs. Tenim el bròcoli, que va ser domesticat pels etruscs, plantes de la família de la col i poca cosa més. A Europa teníem una poma silvestre que feia uns fruits d'uns 3 cm que no podien menjar-se directament, calia assecar-les. Però, quan gràcies a la ruta de la seda, va arribar la varietat cultivada, procedent de Xina, va desplaçar la varietat originària, i ara mengem pomes descendents de les varietats xineses, no de les europees. Quelcom similar passa amb un producte tan nostre com la taronja, que també és originària de la Xina.

Però no cal sentir-se culpable per no menjar local, és un costum molt antic. La dacsa es va domesticar a la zona del Yucatan, però quan van arribar els europeus els indis algonquins del Canadà, a milers de km, ja el cultivaven. Quelcom de semblant va passar amb els fesols, també originaris de Mèxic, però que van anar pujant cap a Nord-Amèrica botant de cultura en cultura. La creïlla es va domesticar als Andes. Actualment, Perú es el país amb més diversitat d'aquest tubèrcul... i quin és l'aliment principal a Perú i el que acompanya la majoria dels plats en l'actualitat? L'arròs, que ori-



«No hi ha producte més global que un aliment»

«La globalització alimentària no és res nou. Portem practicant el mestissatge alimentari des de fa molts anys, encara que no ho sapiérem»

ginàriament el varen portar els espanyols, i aquests, dels àrabs, tot i que s'hi va establir com a aliment bàsic amb la immigració japonesa de finals del segle XIX. Per cert, que si un veu un dels plats més típics de Perú, el taku-taku, no pot deixar de veure la influència de com preparem un arròs sec, molt diferent del tractament de l'arròs que fan a Àsia on es limiten a bullir-lo i usar-lo com a guarnició.

Per tant, la globalització alimentària no és res nou. Portem practicant el mestissatge alimentari des de fa molts anys, encara que no ho sapiérem.