

Reportaje periodístico: “Yo vendo salud”

Análisis de la agricultura ecológica y
convencional

Lara Diéguez Martínez y Lisandro Cabrera Martel

Tutorizado por Rosalba Mancinas-Chávez



- **Resumen:** El reportaje ha buscado reflejar la realidad cotidiana de dos formas de entender la agricultura y sus métodos. A través de diversas declaraciones e informaciones hemos buscado ahondar en la incidencia que tiene la agricultura en la salud de las personas y en la sostenibilidad del planeta en el que vivimos. El trabajo ha sido muy enriquecedor y esclarecedor ya que han salido a la palestra datos interesantes sobre la propia agricultura que seguramente no son conocidos por gran parte de la población. Las entrevistas han servido para poder trabajar con información de primera mano y de esta forma ofrecer un reportaje lo más riguroso y honesto posible.

- **Palabras clave:** Agricultura, ecología, pesticidas, enfermedades, salud, medio ambiente

Índice

I. Reportaje	4
II. Memoria	30
1. Introducción.....	31
2. Objetivos.....	32
3. Método de trabajo.....	32
4. Fuentes.....	40
5. Obstáculos.....	42
6. Consideraciones finales.....	43
7. Anexo	45

I. Reportaje

“Yo vendo salud”

Nos adentramos en el mundo de la agricultura, convencional y ecológica, para descubrir los métodos que se emplean en una profesión tan normalizada como poco investigada

Valleseco es un pequeño municipio situado al norte de la isla de Gran Canaria. De relieve abrupto y vegetación exuberante, cuenta con poco menos de 4.000 habitantes. No da a la costa, no tiene un clima cálido y suave como gran parte de la isla de Gran Canaria, ni siquiera posee alguna fiesta que lo convierta en motivo de peregrinación para los habitantes de la isla durante varios días del año. A decir verdad Valleseco es un municipio discreto y desconocido para gran parte de la población grancanaria. Uno de los miles de pueblos pequeños que posee España en su geografía.

Este municipio, el más joven de Gran Canaria, tiene en la agricultura y la ganadería su principal fuente de ingresos. La mayoría de su población se dedica al sector primario. La papa, la manzana y el kiwi son productos estrella dentro del pueblo. Es famosa la sidra de Valleseco, que se aprovecha de la gran cantidad de manzanos que se cultivan en este municipio canario.

Como otros tantos municipios españoles, Valleseco tiene en el sector primario su mayor fuente de ingresos. Es extraño el vecino que no tiene su pequeña parcela para cultivar o para criar ganado. Con un clima mucho más continental que el resto de la isla, se dan las condiciones propicias para cultivar ciertos alimentos, que en otras partes de Gran Canaria no se dan.

Pero Valleseco no es un pueblo cualquiera. Lo que diferencia a este idílico municipio de cualquier otro pueblo rural y agrario de España es que fue el primer



Cartel de entrada del mercado ecológico de Valleseco

municipio en
abrir un

mercado totalmente ecológico en nuestro país.

Nos reunimos con Dámaso Alexis Arencibia, alcalde de Valleseco desde 2007 por el Partido Popular y gran valedor del proyecto ecológico del pueblo. Dámaso es oriundo de Valleseco y una persona cercana, que demuestra que el mundo de la política en los pueblos es diametralmente opuesto al que vivimos diariamente en la televisión. Todos los lunes a partir de las 5 de la tarde está disponible para recibir y escuchar a cualquier habitante de Valleseco o de fuera.

Nos recibe, cómo no, en el mercado ecológico que su gobierno se ha encargado de impulsar. “El porqué sobre todo viene de una estrategia de desarrollo del municipio y el buscar tener algún elemento que fuera diferenciador con respecto a las ofertas que habían en cuanto a mercado agrícola o en cuanto a sector económico en otros municipios de Gran Canaria” nos comenta Dámaso cuando le preguntamos el motivo por el que Valleseco decidió aventurarse en el mundo de la alimentación ecológica.

Gran Canaria está dividida en 21 municipios entre los cuales todavía existe cierta importancia en el sector primario por lo que la diferenciación dentro del sector agrícola es un factor importante para el crecimiento y la expansión del propio municipio.

No es fácil intentar implantar un modelo de producción totalmente diferente al existente, él mismo nos lo explica: “Ha sido complicado por dos elementos fundamentales. Primero por el abandono



paulatino que ha tenido la

agricultura con el paso de los años. El sector agrícola dentro de los municipios de medianías es cada vez más escaso. Antes las familias de Valleseco tenían en su mayoría una vinculación al sector primario, todos tenían algún animal, algún trozo de terreno y cultivábamos con las técnicas que se transmitían de generación en generación. Todo eso se ha ido perdiendo con el tiempo y hemos intentado vincular de nuevo a la

población con la tierra y es bastante complicado pero nosotros hemos intentado dar otro paso más, hemos intentado vincularlos a la tierra y que ese cultivo cambie de todo lo que han ido aprendiendo de las generaciones anteriores. Por eso nos está costando, primero porque el sector agrícola ya es de por sí un sector complicado en Canarias y segundo porque el sector ecológico todavía no ha calado en la población, hay gente que todavía no sabe ni de lo que estamos hablando”.

A pesar de ser una persona muy cercana y natural no pierde ese don para la palabra que acompaña habitualmente a la clase política. Contrasta en él la contraposición de ideas más liberales con la defensa a capa y espada de la filosofía ecológica. “Muchas veces se intenta vender la idea de que lo ecológico es más caro cuando en infinidad de ocasiones no es así porque realmente hablamos de productos de temporada y algunas veces está incluso por debajo del precio del producto convencional” argumenta Dámaso cuando le preguntamos sobre las dificultades que tiene la agricultura ecológica para calar entre la gente.

El mercado ecológico, su proyecto más ambicioso desde que está al frente de la alcaldía en Valleseco, sorprende por la sencillez que desprende. Muy rústico en su decoración, cuenta con un puesto de artesanía, otro de fruta y verdura, un obrador para la elaboración y venta de panes, un puesto de alimentos no perecederos y otro de artículos de belleza, higiene y cosmética. Todo ello presidido por una cafetería en el centro del mercado. Cuando le preguntamos sobre las dificultades que pudo tener un proyecto tan ambicioso en un municipio tan pequeño es claro: “Hemos tenido diferentes problemas. Se sacó un concurso para que la gente se presentase (...). Nosotros pusimos todos los medios, solamente era venir, darte de alta y comenzar a trabajar. Tuvimos que provocar el interés”.

En 2009 comenzó el plan que buscaba convertir a Valleseco en el primer municipio español con un mercado completamente ecológico. 7 años han transcurrido



Vista general del mercado

desde entonces, con etapas que han sido más complicadas que otras, sobre todo los inicios. “El boca a

boca provocó que la comercialización de los productos fuera muy buena en una primera etapa y las expectativas quizás fueran muy por encima de lo que nosotros nos habíamos planteado y de alguna manera comenzó a decaer esa actividad al igual que el entusiasmo de aquellos que empezaron. Todo eso ha supuesto que ha sido bastante difícil” nos explica Dámaso, con la tranquilidad de quien sabe que un proyecto de tal envergadura requiere de paciencia ante los numerosos contratiempos que surgen.

En un país asolado por la corrupción y el despilfarro, en el que tenemos casi el mismo número de aeropuertos que de provincias y donde los pueblos más pequeños se embarcan en construcciones totalmente fuera de su alcance es inevitable preguntar por la financiación del mercado ecológico: “Cuando se hizo el mercado

nosotros utilizamos fondos del Plan de Cooperación del Cabildo. El Cabildo de Gran Canaria al igual que las diputaciones tiene unos planes de cooperación en obras otorgados a los ayuntamientos y nosotros decidimos dedicarlo a la ejecución del museo y del mercado ecológico” nos contesta Dámaso, que reconoce que “no hay subvenciones ni de la Unión Europea ni del cabildo porque es un tema muy marginal”.

Respecto al apoyo que ha podido recibir el máximo cargo político de Valleseco de su propio partido nos contesta lo siguiente: “Yo soy alcalde de Valleseco por el PP pero a nivel nacional se me escapan cosas como la política que pueda tener con respecto a la agricultura.

Las palabras del alcalde nos confirman que la política cobra una dimensión totalmente diferente cuando se lleva a cabo en poblaciones reducidas. Política hecha por personas para las personas, sin importar unos colores o unas siglas. Lo que importa es Valleseco y sus vecinos y no una formación política. Nada está por encima del bienestar ni de la soberanía del propio pueblo. Así llegamos a un tema candente que toca la alimentación, la capacidad de autogobierno y hasta el propio futuro de Valleseco. Un tema que el Partido Popular ha apoyado abiertamente y que arrastra muchas dudas y temores en la ciudadanía de a pie.

Hablamos del TTIP, el tratado de libre comercio que están negociando Europa y los Estados Unidos para liberalizar más todavía el mercado entre los dos continentes. El TTIP, aparentemente, va totalmente en contra de cualquier forma de agricultura ecológica ya que permitiría el uso en Europa de ciertas metodologías de cultivo que sólo están permitidas en los EE.UU. como sumergir el pollo en cloro una vez finalizado el proceso de producción para disimular cualquier contaminación que hubiera sufrido.

“Detrás de este proyecto, además de querer implantar la filosofía ecológica están las ganas de sacar un pueblo adelante. No piensas si el Partido Popular está a favor o no” enfatiza Dámaso

“Yo comparto la liberalización, que en algunas ocasiones se intenta criminalizar con el término privatización, eso sí, yo creo que esa liberalización debe ir acompañada de reglamentos donde se ordene y se regule toda esta actividad. Lo que no me parecería justo es que en el sector primario no hubiera ningún tipo de regulación o de control con respecto a los productos alimenticios porque es de alimentación de lo que estamos hablando”, nos explica Dámaso.

Cuando le preguntamos sobre la incidencia que el TTIP podría tener en Canarias añade: “No conozco toda la información pero sé que en Canarias, como en el resto de comunidades autónomas, hay un organismo que se encarga de analizar el contenido bioquímico o el tratamiento de los productos que nos comemos día a día. Hablamos de algo serio como es la alimentación y de la contrapartida que podría ser el beneficio económico de empresarios que no tienen escrúpulos o intentan maximizar sus beneficios”.

Para acabar preguntamos al alcalde de qué manera intentaría atraer a las personas que dudan de la filosofía ecológica y todo lo que la rodea: “Igual que queremos tener buena ropa, buenos zapatos, buen coche o una gran casa que son elementos externos a nosotros, que intenten hacer una traslación a la comida que es algo interno a nosotros”. Él ya ha dado un paso de gigante en esta ambiciosa empresa.

Buscando agricultores

Una vez puestos en contexto, con la idea del mercado ecológico aclarada y con el marco incomparable del municipio de Valleseco decidimos ponernos manos a la obra para encontrar a una persona dedicada a la agricultura ecológica que pueda ilustrarnos sobre lo que es realmente esta filosofía de trabajo desde la perspectiva de la experiencia.

Decía Hipócrates, considerado por muchos como el padre de la medicina, “que tu alimentación sea tu medicina y tu medicina tu alimento”. Rosaura no pudo conocer a esta eminencia de la medicina, más de un milenio separan sus nacimientos, pero parece vivir acorde a sus palabras.

Rosaura Santana es una vecina de Valleseco, que ha dedicado su vida al cuidado y respeto del planeta en el que vivimos. Ha trabajado como agente forestal y ha llegado a ejercer de forma breve como ayudante de veterinario. En la actualidad dedica sus energías al cultivo de un sinfín de alimentos de forma ecológica en los terrenos que tiene en Valleseco.

A ello hay que sumarle la comercialización de estos alimentos en el puesto de fruta y verdura que tiene en el mercado ecológico del pueblo, que lleva a cabo junto a

Yasmina, la novia de su hijo. Todo este trabajo lo lleva a cabo con una vitalidad y una fuerza que intimida a cualquiera que intente acompañarla en una jornada de su día a día. Nosotros lo intentamos.

Comenzamos la entrevista en el puesto que tiene en el mercado. Tiene a la venta todo tipo de frutas y verduras. Lechugas, limones, papas, batatas, cebollas, papayas, plátanos, tomates, manzanas... Todo absolutamente ecológico, traído de distintas zonas de la isla. La primera pregunta es inevitable, le pedimos a Rosaura que nos explique las diferencias que hay entre la agricultura ecológica y la agricultura convencional y su respuesta es muy clara: “Yo siempre soy muy sencilla al contestar, salud. Salud y vida. La agricultura convencional utiliza demasiada química. Echa mucho veneno, mortal, que no tiene nada que ver con los nuestros que son naturales” además añade que “los convencionales buscan generar mucha producción. Ellos buscan ayudar a la producción, no a la tierra. La tierra la queman porque solo piensan en producir muchísimo. Meten hormonas por ejemplo para agrandar los alimentos”.

Profundizando un poco más en el tema buscamos saber qué herramientas utiliza cada una de las formas de agricultura a la hora de controlar un mismo problema: “Ellos utilizan un veneno muy potente para quemar la hierba. En el ecológico nosotros lo hacemos con un soplete. Ellos queman la hierba porque dicen que es malo, que es invasivo. En la agricultura convencional antes de que salga la planta echan el veneno para la hierba y después plantan. Luego ya añaden más productos para plagas, sulfatos, glicerinas, para el crecimiento...” finaliza Rosaura, en cuyo rostro se percibe la tristeza al hablar de los métodos empleados por los demás agricultores.

Nos explica que ella realiza análisis en la tierra donde cultiva para saber si le falta algún nutriente.

Cuando le preguntamos si estos análisis



también los Rosaura trabajando en el puesto de verdura y fruta hacen los

agricultores convencionales nos contesta que “ellos no lo hacen. A ellos les da igual porque van a seguir echando venenos”, y acaba con una apreciación sencilla pero impactante: “Tú vas a una finca ecológica y escarbas y encuentras bichos; lombrices,

mariquitas, gusanos... Vas a una finca convencional y escarbas y no te encuentras nada”.

Mientras charlamos en el mercado nos acompaña un improvisado concierto de gallos cantando, ranas croando, perros ladrando a sus amos por comida y demás fauna del lugar. Nos planteamos si estos animales pueden sufrir las consecuencias de los métodos empleados por los agricultores convencionales. “Aquí se ha visto con las rapaces que han ido desapareciendo y muriendo. Te las encuentras

“Tú vas a una finca ecológica y escarbas y te encuentras bichos. Vas a una finca convencional y escarbas y no encuentras nada”, nos explica Rosaura

mueras por haber comido veneno. Las rapaces comen ratas y las ratas comen muchas plantas. Si las plantas tienen veneno la rata se muere y después las rapaces se la comen. Aquí ha desaparecido el cuervo, ha desaparecido el guirre (ave autóctona de Canarias). Aquí había guirres que han ido desapareciendo por los venenos” nos explica Rosaura.

Le preguntamos cómo se las ingenia ella a la hora de controlar las posibles plagas que le puedan aparecer: “Yo utilizo veneno para las ratas pero es un veneno que no hace daño ni a los gatos ni a los perros, a las rapaces sí si cogen la rata, pero yo procuro enterrar las ratas aunque normalmente se quedan en los agujeros porque el veneno las diseca así que a las rapaces no les hace daño. Yo echo un veneno que sé que va a ser malo, no para el cultivo porque yo no puedo echar veneno, pero si tengo una invasión de ratas que se lo están comiendo todo hablo con un técnico para que me explique qué veneno puedo utilizar para matar a las ratas y no dañar a nadie más” y aclara que “ese veneno no se echa en los cultivos, lo echo en agujeros localizados donde sé que hay ratas. Si esas ratas mueren fuera del agujero las busco para enterrarlas. La agricultura ecológica no trata únicamente de la tierra, también trata del entorno, de la laurisilva, de los animales... Hay animales que estaban prácticamente extintos de tanto veneno que se ha echado; el canario, el pinto, el mirlo... Ahora poco a poco se están volviendo a ver”.

Dicho esto dejamos la tranquilidad del mercado para acompañar a Rosaura en sus quehaceres diarios fuera del puesto de la fruta y la verdura. Nos montamos en su medio de transporte, una furgoneta enorme que contrasta con su delgado cuerpo. Al volante de tamaño vehículo su vitalidad y energía parece que se multiplica y las personas que estamos a su alrededor debemos esforzarnos para poder seguir su ritmo.

Nos adentramos por una carretera mal asfaltada y, a pesar de su estrechez, de doble sentido. Rosaura conduce la furgoneta con una soltura y una confianza impropia por las dimensiones de la carretera y del propio vehículo. La carretera nos hace subir cada

vez más para permitirnos disfrutar de las frondosas vistas que alberga Valleseco en su interior. El nombre del municipio, desde luego, no le hace justicia.

Conforme nos vamos acercando a la finca de Rosaura nos vamos cruzando con otros coches en dirección opuesta a la nuestra. Las caras de sus conductores, la mayoría hombres, denota sorpresa cuando ven que al volante de la inmensa furgoneta no va otro hombre. “Muchos agricultores no siguen ninguna lógica a la hora de echar pesticidas. Algunos, sobre todo la gente mayor, no saben interpretar las indicaciones de los pesticidas. Como la dosis suele ser pequeña ellos piensan que es demasiado poco y echan mucho más. Ya no es sólo que están echando veneno que provoca cáncer y radioactividad, encima le están echando más cantidad porque les parece poco” nos contesta Rosaura cuando le preguntamos por un hombre que está fumigando mientras pasamos con la furgoneta.

Pasamos a una travesía mucho más agreste que nos indica que cada vez estamos más cerca. Resulta increíble que puedan circular vehículos en ambas direcciones por una travesía tan sumamente estrecha. Los guardarraíles ni están ni se les espera.

Después de dejar atrás varias fincas con perros, ovejas y cabras nos encaminamos por una carretera rodeada de tuneras y, sin darnos cuenta, llegamos a nuestro destino. Rosaura aparca la furgoneta en medio de un camino que podría presumir de ser uno de los lugares más recónditos de Valleseco. Las vistas quitan el hipo, sobre todo para los que puedan sufrir de vértigo. Sin apenas tiempo para poder admirar el paisaje comenzamos a descender a pie por una ruta totalmente salvaje.

De camino le preguntamos sobre el control que tienen los productos procedentes de la agricultura convencional, concretamente al venderlo en los supermercados. “Se supone que ellos deben de llevar un registro



Vistas de la llegada a la finca de Rosaura

en un libro de campo igual que los ecológicos. Ahí deberían anotar cuánto veneno han echado y qué días para

registrar el plazo de seguridad antes de recolectar el cultivo pero eso no se respeta y en ecológico sí. Por mi propia conciencia yo lo respeto” a lo que añade un rotundo “no”, cuando le preguntamos si los agricultores deben acreditar a los supermercados si sus productos han pasado algún tipo de control.

El último tramo hasta llegar a nuestro destino es una bajada que hay que hacerla prácticamente sentado si uno no quiere correr el riesgo de caerse. Rodeados de zarzas y de todo tipo de vegetación que se conjura para no dejarnos llegar, vemos como Rosaura desciende con la misma facilidad que podría tener un gato. Finalmente llegamos a nuestro destino, un poco raspados y varios minutos más tarde que nuestra entrevistada.

“Yo no me voy a hacer rica pero yo sé que no estoy haciendo daño a nadie, que no voy a provocar cáncer, estoy respetando el medioambiente”, afirma orgullosa Rosaura

Nos encontramos en una estancia circular al aire libre. En ella hay dos cuevas cerradas con sus respectivas puertas. Rosaura abre una de ellas y de ahí salen varias ovejas a analizar a sus nuevos visitantes, nosotros. Rosaura aprovecha para ponerles de comer y de beber. Todo el camino que hemos hecho hasta llegar a las cuevas está rodeado por cultivos de otros agricultores.

Nuestra entrevistada nos explica cómo protege sus cultivos de los venenos que usan sus vecinos: “Las fincas ecológicas tienen que tener unas barreras protectoras naturales o artificiales. Esta finca las tiene naturales, toda la laurisilva que rodea el terreno. Yo tengo un agricultor convencional por el otro lado y utiliza mucho veneno, muchísimo. A mí no me llega porque yo tengo una distancia de laurisilva en medio de unos 10 metros que protege mi terreno. En agricultores ecológicos se ha detectado algún veneno que proviene de cultivos convencionales. En ese momento se le para la producción y los ecológicos pagamos el pato”.

Después de terminar con las ovejas es el turno de la siguiente cueva. Al abrirla sale de ella Bartolo, una cría de perro mestizo cuya energía sólo se ve superada por el cariño que nos reclama. Mientras le limpia la cueva al cachorro y le da de comer le preguntamos sobre las subvenciones que reciben los agricultores y si existe diferenciación en función de si la actividad es convencional o ecológica.

“Ahora mismo hay más subvenciones para lo ecológico. Debido al auge de la agricultura ecológica el gobierno de Canarias ha decidido subvencionar más esta agricultura. La gente de la agricultura convencional está pasándose a lo ecológico únicamente por las subvenciones. No porque sea mejor o más sano, motivación económica” a lo que añade “a mí eso me da mucho miedo porque si tú no crees en lo

que estás haciendo me parece estúpido que te metas. Cuando se termine la subvención mandarán a la porra lo ecológico de nuevo. Tú no estás haciendo las cosas como es debido y yo no me puedo fiar de alguien que sea así. No me puedo fiar de alguien que no cree en lo ecológico y que lo está haciendo por dinero”.

Exhaustos, emprendemos el camino de vuelta a la furgoneta, con el pensamiento de que una jornada junto a Rosaura no la aguanta cualquiera. Una vez montados en el vehículo y ya dirección al mercado le hacemos una última pregunta a nuestra entrevistada. Le cuestionamos si finalmente merece la pena pasar de la agricultura convencional a la ecológica a sabiendas de todos los peros que existen. Su respuesta no da pie a dudas: “Si a mí me preguntan el porqué me dedico a esto si da más trabajo, para mí es simple, yo vendo salud, yo estoy segura que con lo que yo estoy haciendo de mi finca no salen productos con pesticidas ni con químicos. No vas a comer nada que no sea natural. Yo no me voy a hacer rica pero yo sé que no estoy haciendo daño a nadie, que no voy a provocar cáncer, estoy respetando el medioambiente. El ecológico no abarca sólo la comida, abarca el medioambiente, la fauna, la flora, abarca todo”.

Como no queríamos quedarnos con una sola cara de la moneda emprendemos nuestro camino con la idea de encontrar un agricultor convencional, dispuesto a desentrañarnos todas las dudas que nos rondan. Después de varias llamadas y algunas recomendaciones creemos dar con la persona idónea, que nos lleva a una recóndita finca en el centro de Gran Canaria.

La Angostura es un barrio del municipio de Santa Brígida cuya característica más importante es que está asentado en el cauce del barranco Guinguada. La inmensa mayoría de la población de este pintoresco distrito grancanario se dedica a la agricultura ya que nos encontramos en terreno catalogado como hortofrutícola.

Dentro de este sector de la población dedicado al sector primario nos entrevistamos con Antonio Rodríguez, oriundo del barrio desde pequeño y agricultor por aprendizaje familiar.

Nos recibe en su casa, cuyo acceso se hace a través de una cuesta empinada oculta entre parras de uva. Desde el principio se muestra



Entrada a la casa de Antonio, cubierta por parras de uva

encantado de poder ofrecernos su visión de la agricultura y el trabajo que requiere esta actividad que, a quien no se dedica a ella le puede parecer tan mundana. Después de mostrarnos los terrenos donde se dedica al cultivo y presentarnos a una hermosa yegua que pulula por su finca nos sentamos en un pequeño banco dispuestos a desentrañar todos los misterios que puede tener la agricultura convencional para dos urbanitas como nosotros.

“Yo empecé desde pequeño por medio de mi tío. Mi tío se dedicaba a plantar en un valle de flores, yo empecé con las flores. Me enfoqué con él, me gustaban las tierras y él me enseñó y desde pequeño empecé. Más adelante mi padre siguió también, compró unos terrenos y así me he vinculado con la agricultura. Después compré yo unos terrenos, fabriqué mi casa y seguí plantando” nos comenta nuestro entrevistado cuando le planteamos el origen de su interés por la agricultura.

Como en muchas zonas de campo, el terreno de Antonio es de autoconstrucción, es decir, él ha ido con el tiempo fabricando su casa y haciendo más grande su finca. La concepción de la propiedad es totalmente diferente en el campo y en la ciudad, Antonio nos muestra como uno puede dedicarle una vida entera a ir construyendo su casa, con mucha paciencia y perseverancia. Igualito que en la ciudad.

Por cuestión de fechas, nuestro entrevistado no tiene ningún cultivo en proceso para enseñarnos así que es inevitable preguntarle cual es el principal alimento al que se dedica. “Yo cultivo principalmente papas” y añade “también he plantado habichuelas, coles, coliflores, zanahorias, un poco de todo”.

Desde un principio nuestro protagonista se muestra totalmente transparente y sincero en sus respuestas y no nos da la impresión de que intente vendernos un testimonio que no se adapte a la realidad de su trabajo diario. Por ello decidimos entrar en materia y cuestionarle sobre las principales trabas que encuentra a la hora de cultivar.



Herramientas para tratar las plagas y fumigar

“El principal problema por la zona en la que vivo es el agua. El agua me supone un coste muy fuerte, es decir, hoy en día para sacar un producto en la zona en la que yo vivo se gasta muchísima agua”. Resulta curioso que a pesar de que agricultura ecológica y agricultura convencional son dos conceptos totalmente opuestos en cuanto a filosofía de trabajo se refiere, acaban encontrando en los problemas un punto en común.

“Otro problema son las plagas, cada día hay más plagas. Yo a veces me pregunto cómo en lo ecológico pueden sacar los cultivos porque en lo convencional con insecticidas fuertes y cuesta sacar el cultivo”.

Le pedimos a Antonio que nos explique cómo se encarga él de combatir las plagas y nos lo desgana con todo lujo de detalles: “Yo tengo atomizadores y maquinaria de sulfatar. ¿Qué suelo utilizar? Pues para el pulgón o para la lagarta echo cipermetrina por ejemplo. Hay montón de productos, tienes también el clorpirifos entre muchos otros. Hay algunos específicos para determinados bichos. La cipermetrina te vale para el pulgón, la lagarta... Luego te puede venir una plaga como la mosca guatemalteca y tienes que comprar un producto específico que se llama Confidor 20, es un producto caro y va bien”.

De primeras escuchamos cipermetrina, clorpirifos o Confidor 20 y no nos dice mucho.

Cuando vemos las botellas con el líquido, las abrimos y olemos el



contenido ya **Terrenos de cultivo de la finca de Antonio** comenzamos a ser más conscientes de lo que son, venenos puros.

No hace falta indagar mucho por la web para encontrar datos preocupantes. Del clorpirifos nos encontramos que es “moderadamente tóxico y la exposición crónica se ha relacionado con efectos neurológicos, trastornos del desarrollo y trastornos autoinmunes”. Encontramos también que “existe una correlación con las enfermedades crónicas asociadas con trastornos autoinmunes después de la exposición al clorpirifos” entre otros riesgos.

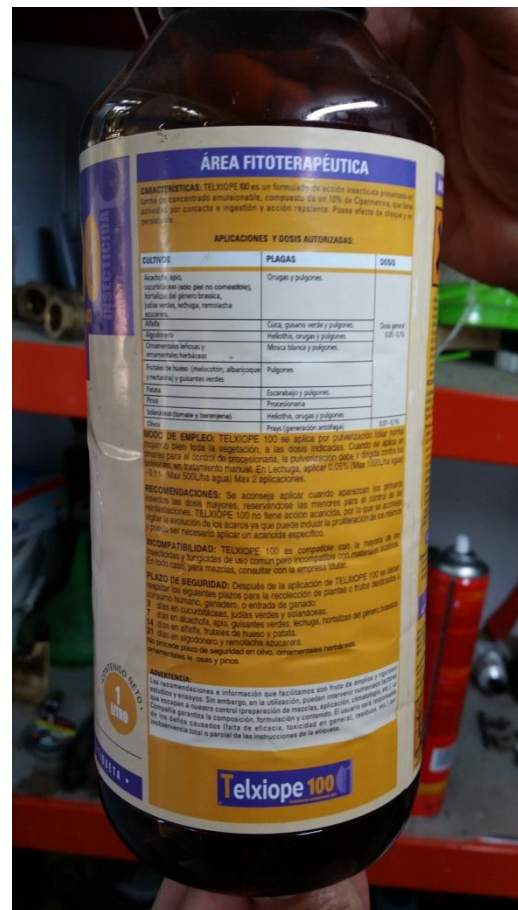
Del resto de ellos, si bien es cierto que no encontramos información específica sobre sus efectos, encontramos mucha información general de diversos estudios. En un estudio hecho por científicos de la Universidad de Caen y del CRIIGEN leemos que “los test que suelen hacerse para evaluar la peligrosidad de los pesticidas y luego establecer qué cantidad de ellos es segura o no, dejan mucho que desear. Tanto que a veces pueden llegar a subestimar un riesgo que podría ser en algún caso mil veces superior de lo que se pensaba”. El estudio añade además que “los test usuales suelen basarse en estudiar solo una mínima parte de los productos -lo que se llaman *los principios activos*- pero no la mayoría de su contenido”. Por último señala que “en realidad los principios activos solo suelen ser una ínfima parte de la composición del producto que se pone a la venta, el cual puede ser una compleja mezcla de muchas sustancias. Ésos otros compuestos que acompañan al principio activo han sido bautizados como *inertes*, como presuponiendo que no tendrían efectos. Sin embargo, la realidad parece no ser tan sencilla”.

Basta una búsqueda de información superficial para encontrar suficiente información que nos haga poner en tela de juicio la supuesta inocuidad de los fertilizantes.

Antonio nos explica además que normalmente se echan varios productos a los cultivos. “Sí, puedes sulfatar y echarle al cultivo 3 o 4 productos diferentes. Puedes echar un fungicida para los hongos, puedes echar un insecticida de un tipo y luego otro para otra cosa. Puedes echar hasta 3 y 4 si son compatibles porque hay productos que no son compatibles” a lo que añade que “no puedes echar dos productos que sean incompatibles entre ellos porque puedes provocar una intoxicación” cuando le preguntamos sobre las consecuencias de una incompatibilidad entre pesticidas.

La sinceridad con la que nos va desvelando las prácticas habituales de esta difícil profesión nos sorprenden, sobre todo cuando le preguntamos por la supuesta falta de rigor en algunos agricultores a la hora de calcular las medidas de los pesticidas.

“Aquí hay gente que no tiene pesas de gramaje, no tienen vasos para medir las dosis y entonces mucha gente de aquí, mayor, te coge hasta un tapón de la misma botella y le



Etiqueta de un pesticida con indicaciones de uso

echan tres tapones. No saben la dosis que están echando, tal vez están echando tanto como para provocar una sobredosis y es verdad que es algo muy habitual, sobre todo la gente mayor. Prefieren echarle más que menos” enfatiza.

Respecto a los plazos de seguridad que hay que cumplir entre que fumigas y recoges también le preguntamos y su respuesta es igual de interesante. “Cada producto tiene un plazo de seguridad, es decir, a lo mejor un producto te dice que una vez lo echas en 15 días no puedes ni dárselo al ganado ni recolectarlo. Tú tienes que respetar eso. Si lo recoges antes, que esas cosas pasan porque yo he visto gente que no respeta el plazo de seguridad y manda el producto para el mercado o para su casa, va con residuos por no haber respetado el plazo de seguridad. Se entiende que el plazo de seguridad es para que no queden residuos del producto y está apto para comer”.

“Aquí hay gente que no tiene pesas de gramaje. No saben la dosis que están echando, tal vez están echando tanto como para provocar una sobredosis. ”, nos explica Antonio

Nos ilustra algunas prácticas de dudosa ética además con un ejemplo: “Yo recuerdo un señor que ya no está aquí, que se fue para Colombia, que fue a fumigar y se equivocó y echó un herbicida. Quemó todas las papas pero no las perdió. Según se secaron las papas las cogió y las mandó al mercado”.

A la vista de la facilidad con la que parece que un agricultor puede llenar de fertilizantes sus cosechas le preguntamos a nuestro entrevistado si existe algún control a la hora de comercializar estos productos. “Todo eso ha cambiado con la ley de trazabilidad. Es un seguimiento que hay que hacer a los productos desde el origen hasta el final, es decir, desde que tú compras las semillas hay que hacer un seguimiento”. Nos continúa explicando en qué consiste la ley de trazabilidad. “Cuando yo llevo la mercancía al mercado, yo tendría que entregar una ficha que nunca he visto y ahí tengo que poner todo: la fecha de cuando he sulfatado, qué productos he echado. Explicar lo que contiene el producto” y nos reconoce también que “es verdad que hoy en día no se lleva tanto a cabo”.

Metidos ya en cuestiones de legislación, nos interesa que nuestro entrevistado nos explique los métodos que hay que seguir para poder comprar todos los productos químicos que se usan en la agricultura. “Hoy en día hay un registro cuando tú vas a la tienda y tienes que dar tu carné de manipulador de productos fitosanitarios, en caso contrario no te venden. Esto del carné se lleva hablando desde hace un montón de años que había que hacerlo pero se empezó a llevar a cabo hace relativamente poco. Ahora está todo registrado. Yo voy a cualquier tienda a comprar productos y queda

registrado como que Antonio ha comprado tanta cantidad y tiene el carné, de otra forma no te lo venden”.

A colación de la multitud de animales que han ido cantando durante la entrevista le preguntamos a Antonio sobre las posibles consecuencias que pueda tener el hecho de fumigar con el resto de seres vivos que cohabitan en el campo. “En su momento hubo unos productos muy fuertes como el Temik que lo echabas y se cargaba todo tipo de plagas que hubiera. Aquí ya no está pero por ejemplo en Marruecos lo siguen utilizando. El Temik es un nematicida, para eliminar los nemátodos que aparecen debajo de la tierra. Este producto era parecido a los granos de café. Tú se lo echabas a la planta o al mato y se te ponía precioso pero cualquier pájaro o insecto que se posaba en el mato se moría. Lo retiraron porque se cargó la fauna” y termina añadiendo que “es verdad que el mato se te quedaba 3 meses limpio de plagas y precioso pero si se posaba un pájaro se lo cargaba. Inclusive era tan fuerte que se cargaba hasta los pájaros que se comieran al pájaro que estaba muerto, e incluso al siguiente. Es muy fuerte y lo quitaron del mercado. Se cargó la fauna, aquí había muchas bandadas de pájaros y desaparecieron. Ahora están empezando a aparecer otra vez. Yo recuerdo ver aquí bandadas de pintos o de chamarines y ya no se ven”.

No hace falta una vez más hacer una búsqueda exhaustiva para confirmar las palabras de Antonio. El Aldicarb es el compuesto activo del Temik. De él leemos que “fue retirado como producto autorizado por la UE en 2003, se permitió excepcionalmente en algunos cultivos hasta el 2007 utilizado por profesionales. Desde entonces que su uso y tenencia está prohibido en la Unión Europea”. El Aldicarb está relacionado con uno de los mayores desastres industriales de la historia. Para fabricar el Aldicarb se emplea un gas denominado metil isocianato. El 3 de diciembre de 1984, después de una serie de fallos de seguridad, este gas fue liberado en una fábrica en la India dejando más de 30.000 muertos y cientos de miles de personas afectadas.

“Yo lo de la agricultura ecológica no lo veo por las plagas tan grandes que hay y lo difícil que son de combatir”, nos confiesa Antonio Rodríguez

Estamos hablando de productos extremadamente tóxicos que se han empleado a la hora de fumigar cultivos que luego van a ser utilizados para el consumo humano. Resulta dantesco entender como se ha podido llegar a autorizar el uso de un pesticida así durante algún momento en el mundo de la agricultura.

Para terminar le pedimos a Antonio que nos ofrezca su opinión sobre la agricultura ecológica. . Es más, aquí enfrente de mi terreno tengo una finca ecológica y yo le he visto una cosecha de papas entera llena de bichos. Nunca me lo he planteado y es que no lo veo porque con los productos que tenemos hoy y me cuesta muchas veces”.

Con esta reflexión y muy agradecidos con Antonio ponemos fin a la entrevista. La vuelta a casa es un tanto agrídulce. Por una parte estamos muy satisfechos de todo lo que nos ha explicado, sin ningún tapujo ni reparo. Por otra parte se hace muy difícil poder asimilar la cantidad de malas prácticas que se pueden estar cometiendo en un ámbito, como es el de la agricultura, que repercute directamente en nuestra salud y en nuestro planeta.

Como si de las agujas de un reloj se tratara, la investigación nos lleva de nuevo al inicio, a Valleseco. Después de conocer el testimonio de Rosaura y de Antonio necesitamos dar un paso más y conocer los pormenores que pueden existir a la hora de comerciar con productos elaborados con las materias primas que nuestros dos anteriores protagonistas se encargan de cultivar. Para ello tenemos ya un candidato claro.

Amasando salud

La historia de Lisandro Cabrera es una historia ligada a la situación actual que está viviendo la alimentación y la agricultura en nuestro planeta. Una historia que se podría resumir en dos palabras: reinención y evolución.

Lisandro Cabrera es el panadero encargado de llevar el puesto de bollería y panadería ecológica del mercado de Valleseco. Hablamos del que es posiblemente el mayor reclamo que tiene dicho mercado en sus filas. Todos los fines de semana, grancañarios de todas las partes de la isla se aventuran hasta el recóndito municipio de Valleseco para llevarse de vuelta a su casa panes ecológicos de este artesano que nunca imaginó que acabaría ganándose la vida de esta forma.

“Cualquier pan que no se te ponga malo 5 o 6 días después de su elaboración es artificial. No es natural que los panes duren meses en la despensa sin estropearse”, sentencia Lisandro

En un intento por comprender su historia y la atracción que generan sus panes, decidimos acercarnos a Valleseco para conocer de primera mano cómo trabaja y que nos explique un poco más acerca de la creciente expansión de la filosofía ecológica.

Nuestro protagonista nació en Gran Canaria hace 57 años y después de estudiar económicas, ha dedicado toda su vida a sacar adelante el negocio familiar. Una empresa dedicada al transporte de mercancías vía marítima entre las Islas Canarias y el resto del planeta. A pesar de tener una capacidad extraordinaria para la cocina, nunca se planteó que nada relacionado con el mundo culinario fuera a servirle de sustento en algún momento de su vida.

Hará aproximadamente 5 años el negocio comenzó a flaquear. La crisis afectó a un sector ya de por sí poco agradecido y la competencia se volvió asfixiante por lo que finalmente Lisandro decidió que era momento de terminar una etapa en su vida y cerrar la empresa. Ante esta tesitura, una persona de 50 años puede bloquearse y pensar que está todo perdido y no creer que se pueda comenzar algo nuevo. Miguel de Unamuno afirmó que “el progreso consiste en renovarse” y esto debió pensar nuestro entrevistado ya que de la noche a la mañana decidió dejar de lado el aburrido trabajo de oficina para agarrar el mandil y emprender una aventura nueva y emocionante que no le da un respiro.

Él mismo nos cuenta cómo empezó todo: “En el mundo de la elaboración del pan entré casualmente por mi hijo. Eso fue haciendo cola para comprarle unos libros antes de irse a Sevilla, hace unos cuantos años, y yo mientras esperaba cogí un libro de Dan Lepard, un hombre muy interesante y lo ojeé. A partir de ahí comencé a hacer panes a nivel de aficionado”. Cuesta creer que una persona deje un trabajo tan sumamente opuesto al de la elaboración del pan y emprenda todo este camino sin ninguna ayuda.

“Sí, fui autodidacta. Me leí todos los libros habidos y por haber, me vi todos los videos habidos y por haber y después práctica y práctica y práctica hasta ir entendiendo cómo funciona la elaboración de un



Panes ecológicos recién horneados

pan” nos comenta cuando le preguntamos incrédulos si realmente nadie le instruyó en sus primeros intentos a la hora de elaborar el pan.

Le entrevistamos en el obrador mientras amasa, hornea y en definitiva crea de la nada los panes que luego venderá a los clientes que se acercan hasta Valleseco para llevarse estas deliciosas piezas de artesanía. Nos encontramos en un espacio cerrado con 3 aberturas en un extremo de la sala en donde se introducen los panes y la bollería para que se cocinen. El horno de piedra es imponente y desprende un intenso calor a todo el puesto.

Queremos saber las principales diferencias entre los panes que se están horneando delante nuestra y los que podemos comprar en grandes superficies. “En la elaboración de un pan solamente deben intervenir pocos elementos. Harina, agua, sal y algún tipo

de fermento ya sea una levadura o un fermento natural como una masa madre. Más allá de eso no hay nada más ¿Qué pasa? Las grandes panificadoras utilizan harinas de trigos transgénicos, son harinas de muy baja calidad” y apuntilla además que “cualquier panadería podría hacer lo mismo que hacemos nosotros lo único que tendrían que hacer es utilizar materias primas de mucha mayor calidad. Indudablemente quizás ni les interesa porque no les sale rentable y prefieren sacarle mayor rentabilidad al pan a costa de la calidad del mismo”.

Uno de los fenómenos más recientes en el ámbito de la alimentación está siendo el de las ofertas de varias barras de pan por 1 euro. Después de observar el complejo proceso de elaboración que tiene un solo pan en Valleseco nos resulta inevitable preguntar a nuestro entrevistado por ese hecho. “Yo siempre voy a lo mismo, al final ¿qué está usted consumiendo? Usted tiene que saber que está consumiendo, quizás no es pan, quizás es algo parecido a lo que se le llama pan pero sus componentes no tienen nada que ver con lo que es un

pan. Un pan de la forma tradicional como se hacían antes”.



Pan “artesano” comprado en una gran superficie

Dicho y hecho. Qué mejor manera de comprobar la credibilidad de las palabras de Lisandro que ir a un supermercado y comprar un pan para revisar los ingredientes que lo componen.

Además de la harina, agua, sal y levadura que debería llevar un pan, encontramos hasta 10 ingredientes más. Entre ellos tenemos la goma xantana, un componente que procede de la fermentación de la pasta de maíz y que se utiliza en la elaboración de productos cosméticos y de higiene como lociones, dentífricos o champús. En la industria petrolera se utiliza también como aditivo para los fluidos de perforación.

Resulta paradójico además que dicho pan se venda como pan artesano cuando la fecha de caducidad nos indica que podría aguantar un mes entero desde el día de su compra. Lisandro nos comenta lo siguiente al respecto: “Cualquier pan que no se te ponga malo

5 o 6 días después de su elaboración es artificial. No es natural que los panes duren meses en la despensa sin estropearse”.

Parece irrefutable que en cuanto a calidad, por norma general no hay competencia entre panes de elaboración ecológica y panes de elaboración convencional. Una cosa tan sencilla como cuidar las materias primas se convierte en un factor diferenciador en la elaboración de ambas.

Buscamos indagar un poco en la comercialización del pan ecológico y las posibles dificultades que éste tiene a la hora de ser vendido. “Indudablemente el producto ecológico por desgracia es más caro que el producto convencional. Se debe hacer el esfuerzo porque esa diferencia entre lo ecológico y lo convencional sea la mínima posible porque realmente todos deberíamos consumir en ecológico porque es alimentación libre de pesticidas, de aditivos que se le puedan poner a los alimentos y que de alguna manera no sabemos si nos están dañando”. Mientras el olor del pan recién hecho va invadiendo el obrador añade que “a la gente que no quiere consumir en ecológico simplemente les diría que consumir en ecológico es consumir más sano, no es algo diferente ni nada extraño. Simplemente comer más sano, comer como se hacía antiguamente, nuestros abuelos”.

A colación con el precio y la crítica sistemática de que lo ecológico es más caro que lo convencional Lisandro nos expone una reflexión sobre todo ello: “Si



usted se come un pan

Inscripción a la entrada del puesto de panadería del mercado
elaborado de la forma artesanal que hacemos nosotros usted con menos cantidad de pan se va a llenar que con un pan convencional. Por otro lado este pan le durará muchísimos más días y no tendrá que tirarlo. Muchas veces sabemos que en el convencional a usted por un euro le dan 3 barras de pan pero a lo largo del día esa barra ya no se puede comer porque se pone dura como una piedra. Al final termina o para el perro o a la basura. Es un desperdicio y eso lo hablo yo con los clientes que vienen y me lo corroboran, que el pan de aquí les dura y con menos cantidad se llenan. Acaban alimentándose de una forma mejor. Eso significa que aunque pagues un poco

más caro te va a durar más y vas a aprovechar más el pan. Quizás no es tan caro si te pones a analizarlo fríamente”.

Mientras conversamos con Lisandro van llegando personas al puesto para llevarse algún pan a casa. Nuestro entrevistado, con suma amabilidad y con grandes dotes para la conversación escucha a cada cliente y le recomienda el pan idóneo a cada uno.

Le cuestionamos sobre ellos, sobre sus clientes, concretamente si recibe algún perfil de cliente en concreto. “No. Es gente preocupada con alimentarse mejor y que le da mucho valor a alimentarse de una manera más sana. Te llamaría la atención que no tiene que ver con un perfil más económico” y termina de esbozar a su clientela añadiendo que “suele ser gente bastante humilde que viene buscando productos ecológicos de forma artesanal”.

Sabiendo ya que no existe un perfil concreto de cliente queremos saber también si existen personas que acuden al mercado por recomendación médica. “Alguna sí. Algunas vienen recomendadas porque los médicos les dicen que tienen que consumir en ecológico por problemas de salud puntuales que tienen y se les recomienda que consuman en ecológico”.

Coincidiendo ya con el cierre del mercado, mientras Lisandro ordena y recoge las herramientas dentro del obrador hablamos sobre el cambio tan grande que



Lisandro elaborando pan en el obrador

supone pasar de trabajar en una oficina a dedicarse a elaborar pan artesano y ecológico en un pequeño pueblo del centro de Gran Canaria. Lisandro decide compartir una reflexión con nosotros: “Es un cambio de conciencia. Se trata de que la gente adquiera conciencia, que estemos en un mundo que sea más sostenible, que el equilibrio entre naturaleza y desarrollo esté bien y que no tengamos que sacrificar parte de la naturaleza por el desarrollo nuestro. Esa sostenibilidad la tenemos que tener y tenemos que luchar por ella. Es un tema de conciencia”.

Después de llenar nuestra mochila de relatos y testimonios necesitamos ponerlos en orden en nuestra mente y sobre todo buscar una confirmación. Pesticidas, cáncer, sulfatar, ecológico, alimentación... Muchos conceptos a los que vemos necesidad de ser aclarados.

Cambio de registro

El hospital sevillano de la Macarena es el escenario de nuestra única entrevista fuera de Gran Canaria. En él buscamos la persona que sea capaz de ilustrarnos sobre todas las cuestiones médicas que han ido surgiendo durante nuestras investigaciones anteriores.

El susodicho hospital sorprende por lo moderno y nuevo que es, algo que por desgracia no es habitual en la sanidad pública. Sí que es habitual el sofocante calor que nos acompaña hasta la puerta del hospital y que no da tregua ni a propios ni a extraños. A pesar de la fecha y de la hora, las 14.00 del mediodía, el hospital está muy concurrido, es uno de esos lugares en los que parece que nunca deja de haber actividad.

En la 3ª planta está el despacho de Manolo Lacalle, oncólogo y ginecólogo que nos ha recibido con gusto para resolver todas las dudas sobre alimentación que nos han ido surgiendo. Es una persona de apariencia afable y desenfadada, algo que a priori choca con el concepto de médico que uno pueda tener en su cabeza.

El despacho, amplio y muy luminoso, está ligeramente desordenado, situación que desprende un punto de pasión y de genialidad por parte del entrevistado. Los libros, revistas y documentos médicos copan las mesas y las estanterías y confirman una vida entera de dedicación a la medicina y al estudio de ella.

Con todo dispuesto para empezar la entrevista, surge la primera de nuestras dudas que no es otra que saber qué enfermedades han ido aumentando en los últimos años y por qué. “Yo en lo que más trabajo es en mamas, cáncer de mama. Esta patología ha aumentado mucho en los últimos años” nos comenta Manolo y añade además que “no te sé decir si está relacionado con la alimentación. Ahora mismo el cáncer de mama lo padece 1 de cada 8 mujeres, en el primer mundo. Está relacionado con el primer mundo, en el tercer mundo no existe semejante tasa de cáncer de mama”.

Es una proporción alarmante si nos damos cuenta de que en España viven aproximadamente 23.000.000 de mujeres. ¿Por qué? Porque este dato significa que 2.875.000 mujeres sufrirán un cáncer de mama a lo largo de su vida.

“La tasa en el tercer mundo es muchísimo menor” nos contesta cuando le cuestionamos sobre si en el tercer mundo la proporción de mujeres que sufrirán

cáncer es diferente a la del primer mundo. “En la China rural es 1 de cada 60 mujeres” añade. Esto quiere decir que en una población como España, con la tasa de la China rural sufrirían cáncer de mama 383.333 mujeres, 2.500.000 menos que con la tasa española.

A día de hoy se antoja fundamental descubrir el porqué de tamaña diferencia entre una proporción y otra si sobre el papel el primer mundo cuenta con tecnología más avanzada y una sanidad más eficiente.

Es importante retroceder en el tiempo para ver la evolución que ha existido en la aparición de cáncer, de mama en este caso, en nuestro país. “Hace 20 años no había datos fidedignos aquí en España. Yo cuando empecé a hacer mamas era 1 de cada 12 mujeres. Los datos actuales están relacionados con el modo de vida del primer mundo. Probablemente influye la alimentación pero hay factores como el estrés o el ambiente”. Nuestro entrevistado nos pone el siguiente ejemplo: “Si cogemos a una chica China que emigre a Nueva York, cuando lleve 10 años ya se le habrá multiplicado por 10 la probabilidad de tener cáncer de mama. La hija de esa emigrante ya tendrá la misma tasa de tumores de mama que cualquier habitante de Nueva York. No es genético, es algo relacionado con el estilo de vida. Dentro del hábito de vida es muy difícil señalar la variable estrés, la variable coches o la variable alimentación”.

Parece claro que el ritmo de vida urbano, en el que conjugáramos contaminación, estrés y alimentación deficiente como factores más importantes, son muy influyentes en el desarrollo del cáncer. “El caso japonés es peculiar porque ellos viven en una situación de estrés continuo, tienen ciudades enormes y viven

muy hacinados pero tienen otra dieta. Ahí sí parece que está claro que es la dieta aunque no hay ningún artículo que lo demuestre. Parece que hay un factor de la alimentación que influye en que tengan mucho menos cáncer de mama” nos explica Manolo Lacalle.

La alimentación se postula como un elemento clave en la salud y en la posible aparición de enfermedades o patologías. El hecho de que un país como Japón, cuya capital tiene una densidad de población de más de 13.000 habitantes por kilómetro cuadrado, reduzca la tasa de cáncer de mama a pesar de contar con todas las pegadas de los países muy industrializados reafirma la teoría de lo importante que es la alimentación.

Intentamos indagar en las posibles repercusiones que puedan tener los alimentos sobre la salud y la aparición de diferentes patologías. Le planteamos a Manolo la

**“Existe mucha mitología y se habla sin realmente tener conocimiento científico sobre muchas cosas” critica
Manolo Lacalle**

cuestión que nos expuso Rosaura Santana, la agricultora ecológica que entrevistamos en Valleseco. Ella nos comentó que a causa de consumir patatas con hormonas de crecimiento, los hombres están comenzando a sufrir cáncer de mama. Nuestro entrevistado es contundente: “Yo pienso que eso no es así. El cáncer de mama en el hombre se da 1 caso por cada 100 de mujeres. Consideramos que tiene un componente genético importante. La posibilidad de cáncer de mama está relacionada con las glándulas. Cuanta más glándula más posibilidades. Y la cantidad de glándula en los hombres es muy poca por lo tanto el porcentaje de cáncer es mucho menor. Cuando da en un hombre implica que genéticamente está más predispuesto a su aparición” y apunta además que “establecer una causa-efecto es muy complicado”.

El mundo científico funciona de una forma peculiar y muy metódica. Cualquier afirmación debe ser avalada por un estudio que la confirme. Es una forma de trabajar totalmente lícita pero que da pie a situaciones contradictorias. Le planteamos a Manolo que el panadero ecológico al que entrevistamos nos comentó que las panaderías industriales sustituían yeso por harina para producir en mayor cantidad. Cuando le preguntamos por las consecuencias en la salud de los consumidores su contestación fue afirmar que “no lo sé, no creo que sea venenoso. Es un timo pero no sé yo que sea perjudicial. Un trabajador respira yeso en la construcción continuamente. No hay estudios que confirmen que consumir yeso sea perjudicial” a lo que nos comenta también que “existe mucha mitología y se habla sin realmente tener conocimiento científico sobre muchas cosas”.

Sin embargo mientras vamos avanzando nuestra entrevista, le planteamos cual es su postura hacia los alimentos transgénicos y si los recomendaría a sus pacientes. “Yo, como una



El doctor Manolo Lacalle en un momento de la entrevista

cosa de sentido común, le

aconsejaría llevar una alimentación lo más natural posible, ¿pero qué es del mundo sin

alimentos transgénicos? Con África entera pasando hambre, el futuro de una humanidad que va rumbo a los 10 mil millones de habitantes va a tener que salir de alimentos transgénicos más eficientes en su producción. Yo si tengo posibilidades no tomaré alimentos transgénicos porque no sé qué va a pasar pero ni para un lado ni para otro”.

Resulta contradictorio aferrarse a la evidencia científica para negar la incidencia de la alimentación en la aparición de patologías y sin embargo recomendar un tipo de alimentos cuyas repercusiones en la salud se desconocen y además reconocer que si existe la posibilidad evitará su consumo.

La alimentación ecológica es otro tema que sale a la palestra en la entrevista. Cuestionado sobre los alimentos ecológicos Manolo nos contesta que “si puedo comprarme un tomate que en lugar de 2 euros el kilo me sale 5 euros el kilo pues igual me compro el de 5 pero porque yo tengo posibilidades, no me tengo que restringir en eso. Están más buenos de sabor pero no a razón de que vaya a tener menos cáncer. Y si puedo consumir un alimento que no tenga pesticidas encima también lo voy a consumir. Los pesticidas son venenos, está claro, pero si tú los lavas el alimento ya no tiene veneno porque el alimento no absorbe el pesticida” y termina comentando que “me gusta comprar productos ecológicos porque a mí me sienta bien no porque piense que voy a tener menos cáncer. A mí me sienta bien, me gusta más ese alimento, me sienta mejor al estómago pero no porque yo tenga ninguna conciencia de que voy a tener menos cáncer por tomar esos alimentos”.

El discurso que nos es planteado resulta curioso puesto que por una parte sobrevuela la recomendación de no consumir alimentos con pesticidas pero a la vez el hecho de que si el alimento se lava el pesticida desaparece. Además de eso Manolo afirma que él no consume alimentos ecológicos para evitar enfermedades como el cáncer, lo hace porque le sientan mejor, algo que a priori parece que puede tener mucha relación.

Nuestra intención está muy lejos de dudar de su palabra como médico y es cierto que la evidencia científica es el método a través del cual se trabaja en muchas ramas de la investigación pero no es menos cierto que no podemos esperar eternamente a la evidencia científica para dar credibilidad a una serie de hechos que están surgiendo a nuestro alrededor. Más todavía si él mismo nos explica que “se sabe que el colesterol aumenta la tasa de infartos, desde hace mucho tiempo, pero no fue hasta la década de los 90 cuando se confirmó con estudios”.

Las evidencias no dejan de aparecer, de la comunidad científica y la propia sociedad dependerá seguir ignorándolas o comenzar a darles credibilidad. La realidad es que a pesar de que la tecnología avanza a una velocidad vertiginosa, determinadas enfermedades están proliferando con una rapidez nunca vista hasta ahora. Y la

alimentación deficiente juega un papel capital en este asunto, además del estrés o la contaminación innegable que está sufriendo el planeta.

II. Memoria

1. Introducción.

Nuestro Trabajo de Fin de Grado ha sido un reportaje que buscaba ahondar en las diferencias existentes hoy en día entre la agricultura convencional y la agricultura ecológica. Hemos querido profundizar sobre todo en la agricultura ecológica que es menos conocida para la sociedad y además hemos buscado reflejar las posibles consecuencias que tanto una como otra puedan tener en los alimentos y por ende en sus consumidores.

Este tema surge del interés que tenemos ambos componentes, Lara Diéguez Martínez y Lisandro Cabrera Martel, en el mundo de la alimentación y su importancia en la salud y en la sostenibilidad del medio ambiente. En un principio se planteó hacer un reportaje exclusivo de la agricultura ecológica, su evolución y su alcance dentro de la sociedad en la que vivimos. Posteriormente se decidió restarle un poco de protagonismo a la agricultura ecológica y dar cabida también a la convencional para enriquecer más el reportaje ofreciendo dos filosofías de trabajo diferentes que ayuden al lector a hacerse una idea más global y menos sesgada de la situación.

A pesar de ser una comparativa entre agricultura ecológica y agricultura convencional es cierto que la primera gana protagonismo respecto a la segunda. Esto se debe a que la agricultura ecológica es menos conocida y los lectores están menos familiarizados con ésta que con la agricultura convencional y buscábamos ofrecer un enfoque diferente o menos tratado.

El reportaje está muy centrado en Gran Canaria. De las 5 entrevistas llevadas a cabo, 4 de ellas son en Gran Canaria y solamente 1 está hecha fuera, en Sevilla. Esto se debe a que consideramos que era más sencillo focalizar un tema que podía ser muy amplio en una zona geográfica más concreta como es la isla del archipiélago canario, de la que Lisandro es oriundo, que hacerlo de un lugar mucho más amplio como podría ser Sevilla o incluso Andalucía.

A su vez, dentro de Gran Canaria, hay un municipio que cobra muchísima importancia y que hace de hilo conductor del reportaje. Éste es Valleseco. En Valleseco encontramos el Mercado Ecológico de Valleseco que hace de punto de partida del trabajo. Su importancia para nuestro proyecto es fundamental ya que podríamos considerar que es el leitmotiv del reportaje, y desde donde se van hilvanando todas las historias que luego vamos narrando.

Si bien es cierto que empezamos de algo muy concreto como puede ser Valleseco, poco a poco buscamos ir ampliando el espectro para acabar tocando temas tan globales e internacionales como el TTIP, el tratado de libre comercio entre América y Europa o la incidencia de algunas enfermedades en nuestro país. La idea era ir primero a lo local para acabar alcanzando lo global.

En un principio nos sobrevoló la idea de hacerlo en formato audiovisual, de hecho esa idea llegó a convertirse en nuestra primera opción. La belleza de las imágenes que podíamos sacar de Gran Canaria y de Valleseco nos motivó a hacer un esfuerzo un poco mayor y cambiar a un formato para nosotros desconocido. Posteriormente fuimos siendo conscientes que un trabajo en audiovisual iba a darnos muchos problemas y nos iba a llevar mucho más tiempo. No hay que olvidar que nuestro TFG es de periodismo no de comunicación audiovisual.

Finalmente decidimos que lo mejor era realizarlo en formato escrito y poder dedicar más tiempo a investigar y a ofrecer un reportaje más elaborado y rico en fuentes que estético.

2. Objetivos.

Al margen de acercar al lector toda la información posible sobre el mundo de la agricultura para que se formaran una opinión personal sobre el tema, los objetivos de nuestro reportaje han sido los siguientes:

- i. Dar a conocer en qué consiste la agricultura ecológica
- ii. Demostrar las diferencias existentes entre la agricultura ecológica y la agricultura convencional
- iii. Profundizar en la metodología de trabajo de ambas formas de agricultura
- iv. Averiguar alguna posible relación entre la aparición de diversas patologías y enfermedades con el tratamiento que reciben los alimentos desde que son cultivados
- v. Reflejar la repercusión de ambas formas de agricultura en la salud de sus consumidores a corto, medio y largo plazo
- vi. Averiguar el impacto que determinadas metodologías de la agricultura convencional tiene en el medio ambiente, la fauna y la flora

3. Método de trabajo.

El primer escollo a la hora de comenzar el trabajo fue el tema en sí mismo. Buscábamos un tema que pudiera ser de interés general y que a la vez diera pie a un enfoque diferente y no estuviera muy tratado. No queríamos hacer un trabajo sobre temas muy difíciles que, aunque resulten interesantes, pueden no aportar nada una vez se acaban. Queríamos que con el trabajo que íbamos a hacer alguna persona que lo leyera pudiera sacar algún provecho real.

Bajo estas premisas y con la fortuna de tener una visión muy parecida en algunos temas, llegamos a la conclusión de que la alimentación podía ser un filón muy provechoso de cara a un reportaje. Es cierto que la alimentación, por su importancia y

por su cotidianidad, es un tema que aparece constantemente en los medios. Es lógico, es una parte vital del día a día de un ser humano y es una industria que mueve ingentes cantidades de dinero, tanto directa como indirectamente.

Por tanto necesitábamos encontrar un enfoque algo diferente que nos permitiera realizar el proyecto sin el lastre de pensar que estábamos haciendo algo que ya estaba hecho o que por lo menos estaba ya tratado de forma muy similar. De esta forma comienza a sobrevolarnos la idea de un trabajo en el que el foco se ponga sobre lo más básico y primigenio de la alimentación, que no es otra cosa que la tierra. La tierra como sustento de tantas generaciones de familias a lo largo de la historia, la tierra como madre y alimento de todos los productos que posteriormente consumimos, la tierra, en definitiva, como un elemento vivo más que merece ser cuidado y respetado.

De esta forma decidimos que nuestro reportaje ha de darle importancia a la tierra y a quienes la trabajan más que a las dietas o los hábitos alimenticios de la sociedad actual.

Estas premisas nos llevan inexorablemente al mundo de la agricultura y sus metodologías. Acordamos que el enfoque del trabajo debe estar fuertemente relacionado con la agricultura y a partir de ahí comenzar a hilvanar y a desarrollar todas las ideas que puedan ir surgiendo, y las consecuencias de todo lo investigado.

Con el problema de la perspectiva del trabajo resuelto tuvimos que empezar a plantearnos dónde llevar a cabo el trabajo. Era obvio que no podíamos plantearnos un trabajo sobre la agricultura y sus consecuencias en la alimentación sin acotar el campo de estudio. No podíamos dedicarnos a hablar sobre este tema sin reducir antes la zona de investigación. Por tanto existían dos posibilidades, Sevilla o Gran Canaria, los lugares de origen de los dos componentes del grupo, Lara y Lisandro respectivamente.

Sevilla era una opción interesante porque Andalucía tiene una gran influencia de la agricultura en su economía y no nos iba a costar encontrar información y protagonistas para llevar a cabo nuestro proyecto. El problema radicaba en que a priori no conocíamos a nadie para empezar y que Sevilla como provincia es muy grande y quizás íbamos a encontrarnos mucha información, poco tiempo y eso podía terminar pasándonos factura en el trabajo.

Gran Canaria como opción también era interesante. Un lugar más pequeño que Sevilla pero con suficiente influencia del sector primario en su economía como para que no existiera problemas en desarrollar el trabajo. Como aliciente además el padre de Lisandro trabaja en un mercado en el municipio de Valleseco que es totalmente ecológico, uno de los primeros en España con estas características.

De esta forma, vimos claro que Gran Canaria nos iba a ofrecer las posibilidades idóneas de desarrollar nuestro reportaje y además, sin darnos cuenta, las circunstancias nos facilitaron el punto de partida, el mercado ecológico de Valleseco.

El mercado ecológico de Valleseco nos posibilitó encontrar ese factor diferenciador a la hora de desarrollar el trabajo. El mercado como hilo conductor de un proyecto que busca describir agricultura convencional y agricultura ecológica y después de eso analizar sus métodos, sus ventajas y desventajas para posteriormente poder ofrecerle al lector unas conclusiones pormenorizadas y que éste sea capaz de deducir la influencia que todo esto puede tener en problemas tan importantes en nuestra vida diaria como la salud y las enfermedades.

Así, llegamos al final del principio. Tenemos claro el tema, tenemos claro por dónde queremos enfocarlo y tenemos claros los objetivos del trabajo. Ahora debemos empezar a plantearnos cómo vamos a llevar a cabo todo lo que hemos pensado, qué herramientas vamos a utilizar para poder alcanzar nuestra meta.

A la hora de plantearnos qué métodos emplear para desarrollar nuestro reportaje y cuál será la manera más acertada de conseguir información, la idea de las entrevistas gana mucha fuerza desde el principio. Nuestra idea desde el primer minuto de trabajo era la de dar voz a los protagonistas que trabajan la tierra, más aún cuando son personas cuya presencia en los medios de comunicación suele ser totalmente residual.

Partiendo de esta premisa, no queríamos sustituir la información que ellos nos podían dar por datos sacados de revistas especializadas o de páginas de internet. Ellos tienen que ser los que nos aporten los datos que sirvan para elaborar el proyecto y, en última instancia, los que hagan a los lectores formarse su propia opinión.

Por tanto tenemos claro que las entrevistas van a ser el método principal de obtener la información. Una serie de entrevistas que vayan estructurando el trabajo y le vayan dando forma. Una vez tuvimos esto claro, el siguiente paso fue acordar cuántas personas queríamos entrevistar, o mejor dicho, cuántas personas debíamos entrevistar como mínimo para tener un reportaje completo informativamente.

Algunas entrevistas no tenían discusión. Era imprescindible que dos agricultores, uno ecológico y uno convencional dieran testimonio de sus experiencias para hacernos a la idea de cómo funciona su día a día, qué inconvenientes encuentran en su trabajo y qué herramientas emplean para el cuidado y el cultivo de los alimentos. Era importante hacer una entrevista a ambos agricultores para que sus discursos evidenciaran las diferencias que existen entre la agricultura ecológica y la agricultura convencional. De hecho estas dos entrevistas se postulaban como las primeras y las más importantes, puesto que de ellas saldrían las ideas para continuar con el reportaje.

Otra entrevista que desde un primer momento consideramos muy importante fue la del alcalde de Valleseco. Por su papel como impulsor del mercado ecológico, que ya le confiere una importancia capital en nuestro trabajo y como representante de las instituciones públicas, estatus que como fuente lo convierten en necesario para el proyecto. Además, su pertenencia al Partido Popular lo convertían en una figura interesante a la hora de entrevistar puesto que hablamos de un alcalde que pertenece a un partido que, a priori, se debería mostrar contrario a la filosofía ecológica y a impulsar cualquier iniciativa relacionada con ésta.

Con todos estos datos, antes de comenzar a elaborar el susodicho trabajo ya teníamos claro que como mínimo esas 3 entrevistas eran innegociables. A partir de ahí comenzamos a elucubrar en otras entrevistas que pudieran completar el reportaje y que nos ofrecieran una información que no pudiéramos encontrar por otros medios.

Así surge la idea de buscar una persona cuya función consista en trabajar con las materias primas que da la tierra para después convertirlas en alimentos de primera necesidad y comercializarlos. Hablamos del panadero del mercado de Valleseco, que además elabora panes exclusivamente ecológicos y nos podía dar una visión muy completa de lo que significa hoy en día vender algo tan básico como es el pan con la diferencia de que sea ecológico.

Con 4 entrevistas acordadas, ya nos planteamos que podía ser suficiente. El testimonio de los agricultores y sus experiencias como trabajadores de la tierra, la visión de un panadero ecológico a la hora de comerciar con un producto más caro de lo habitual pero de muchísima mayor calidad y el relato del alcalde de uno de los primeros municipios de España que alberga un mercado completamente ecológico. Nos pareció más que suficiente para ilustrar las cuestiones que nos habíamos propuesto en los objetivos.

Ahora bien, el hecho de abordar un tema que incide directamente con la salud de las personas y que durante la elaboración del reportaje iba a plantear cuestiones médicas nos empezó a hacer pensar si quizás no deberíamos tener también el testimonio de una fuente totalmente fiable para contrastar todas las cuestiones médicas y de salud, el testimonio de válganos la redundancia, un médico.

De esta forma llegamos a la conclusión de que no podíamos elaborar un reportaje y dejar múltiples cuestiones relacionadas con la salud sin confirmar o refutar, necesitábamos contrastar toda esa información para darle credibilidad al trabajo. Por tanto decidimos que un médico sería la quinta entrevista. Una vez tuvimos esto claro debíamos decidir qué profesional de la salud queríamos entrevistar. Por la temática y las connotaciones de lo investigado decidimos que debería ser un nutricionista, por la relación entre la alimentación y la salud o un oncólogo, por lo ya mencionado anteriormente y en vistas a intentar encontrar una respuesta a por qué el

cáncer no ha dejado de crecer en los últimos tiempos. Finalmente decidimos que nuestra primera opción debía ser la del oncólogo ya que ofrecería un testimonio más amplio y completo que el nutricionista.

De esta forma tuvimos ya el tema y el enfoque decidido, los objetivos y las herramientas que íbamos a utilizar para llevar a cabo el susodicho trabajo. El siguiente paso a seguir fue elaborar y acordar las entrevistas. Decidir en qué orden íbamos a hacer cada una de ellas fue importante puesto que, por ejemplo, no podíamos entrevistar al médico el primero ya que su testimonio iba a servir para confirmar o desmentir todo lo que hubiéramos ido averiguando antes.

Después de debatir, concluimos que entrevistar al alcalde de Valleseco el primero podía ser buena opción. Su testimonio sobre la creación del mercado ecológico, el porqué, el respaldo que pudiera haber recibido de su partido o las posibles subvenciones que hubiera solicitado para empezar dicho proyecto podían ser temas que nos ayudarán a darle ese primer empujón tan necesario a un proyecto que está echando a andar.

Decidimos pues empezar nuestro trabajo entrevistándole a él primero. Decidimos acercarnos un fin de semana a Valleseco a preguntar y nos comentan que todos los lunes a partir de las 5, Dámaso, así se llama el alcalde, atiende a cualquier persona que lo necesite. Por tanto decidimos acercarnos el lunes a partir de esa hora y probar suerte. Dicho y hecho, el lunes a las 6 llegamos al ayuntamiento y le comentamos que somos estudiantes de periodismo y que estábamos muy interesados en recoger su testimonio para nuestro reportaje. Él de buena gana nos comenta que no hay problema y emprendemos camino al mercado ecológico para entrar en materia y ambientarnos bien a la hora de llevar a cabo la conversación.

En la a entrevista con él se tocan todos los temas previstos y a pesar del calor y del ruido ambiente del propio mercado se convierte en una hora de diálogo muy productivo y agradable.

Nuestro entrevistado no tiene problema en contestarnos a todo lo que le vamos preguntando. En cierto momento de la entrevista nos comenta que si fuera posible le gustaría tener una copia del trabajo cuando lo termináramos para poder leerlo con tranquilidad e incluso tenerlo en el archivo del ayuntamiento y utilizarlo si fuera necesario. Obviamente accedemos muy contentos y sorprendidos ante tan inesperada propuesta.

Una vez la entrevista llega a su fin Dámaso decide enseñarnos el mercado ecológico y los alrededores de este. Se nota en él el orgullo de su pueblo y las ganas de sacarlo adelante como bien nos comentó en la entrevista.

Después de una larga conversación de más de una hora y un agradable paseo por Valleseco, podemos decir que damos por finalizada nuestra primera entrevista del trabajo.

Las sensaciones fueron muy buenas, el alcalde estuvo totalmente receptivo y predispuesto a contestar a todo lo que le cuestionábamos y nosotros no tuvimos problema en ir enlazando todas las dudas que teníamos respecto al tema para acabar con una buena cantidad de información que nos sirviera para continuar la labor de recopilación de datos.

Emprendemos el camino de vuelta a casa con ganas de seguir avanzando en el trabajo y con una certeza: la siguiente entrevista sería la de la agricultora ecológica. ¿Por qué? Porque además de contestar a todas nuestras preguntas el alcalde nos recomendó que entrevistáramos a Rosaura Santana, agricultora ecológica y encargada del puesto de la fruta y la verdura del mercado.

Decidimos que si el alcalde había insistido tanto no sería inteligente ignorarle así que esa noche nos acostamos sabiendo que la siguiente entrevista ya tenía protagonista.

El primer contacto que tenemos con Rosaura es por teléfono. En esa primera charla ya nos damos cuenta de por qué el alcalde nos insistió tanto a la hora de entrevistarla. Hablamos con una persona muy agradable y totalmente predispuesta, en la medida de sus capacidades, a ayudarnos con nuestro reportaje. Ante un panorama tan alentador, decidimos que debíamos hacer la entrevista lo antes posible y así, quedamos de nuevo en Valleseco para llevarla a cabo en el mercado.

Volvimos a plantarnos en el pequeño municipio grancanario totalmente dispuestos a llevarnos un nuevo testimonio para el trabajo. Rosaura nos cita en el puesto de fruta y verdura en el que trabaja y allí comenzamos una parte de la entrevista. Al igual que el alcalde, no tenemos ningún problema en tocar todos los temas que habíamos previsto preguntar y la conversación se sucede de forma muy agradable y sin que nos demos cuenta.

Rosaura nos explica su visión de todo lo que le cuestionamos desde el prisma de una persona que ha trabajado toda su vida y que ama lo que hace. Sin tecnicismos ni añadiduras. En un momento de la entrevista nos propone que la acompañemos a sus quehaceres diarios fuera del mercado. Esto es, ir a su finca a darle de comer a sus ovejas, a su perro y regar algunos de los cultivos que tiene. No tenemos ningún problema y accedemos de buena gana. El trabajo implica cosas como ésta, vivir en nuestras carnes una jornada de trabajo de un agricultor.

Después de un trayecto corto en distancia pero movidito por la singularidad del terreno llegamos a la finca de Rosaura, a la que no es nada fácil acceder puesto que hay que descender una ladera que asusta al más pintado. Con varios minutos de

retraso respecto a nuestra guía terminamos llegando. Mientras Rosaura se dedica a sus actividades nos encargamos de continuar con la entrevista intentando importunarla lo menos posible. A pesar de no parar en ningún momento, está constantemente atenta de resolver nuestras dudas e intentar que quedemos satisfechos con todo lo preguntado.

Al margen de sus respuestas, nos vamos dando cuenta de que todo lo que le hemos visto hacer resultará muy provechoso a la hora de ilustrar su testimonio.

Después de dos horas ayudándola en su finca y entrevistándola, emprendemos el camino de vuelta al mercado. Si bajar la ladera hasta la finca fue difícil, subirla lo es más todavía. Finalmente llegamos al mercado y nos despedimos de Rosaura con la satisfacción del trabajo bien hecho y con el asombro de ver cómo una sola persona puede hacer tantas cosas en un día.

De vuelta a casa comenzamos a plantearnos qué entrevista deberá ser la próxima. Después de tener algunas complicaciones con el agricultor convencional acordamos dejarlo para más adelante y elegimos entrevistar a la persona encargada de elaborar productos ecológicos a través de las materias primas, el panadero ecológico de Valleseco.

Una vez más volvemos a Valleseco a entrevistar a otra persona más. En este caso la entrevista a Lisandro Cabrera, el panadero ecológico, se lleva a cabo en su obrador, dentro del propio mercado. Este detalle nos permite hacernos a la idea de cómo trabaja y cómo se produce algo tan básico como es el pan.

La entrevista una vez más es un éxito. Por cuestiones de tiempo esta entrevista es un poco más corta que las anteriores pero aun así nos sirve perfectamente para ilustrar lo que estamos buscando. Después de ayudar en lo que buenamente podemos a Lisandro y de recibir como obsequio un pan para cada uno, volvemos a casa para poner las ideas en orden y seguir preparando e investigando sobre nuestro reportaje.

En este momento del proyecto surgió un imprevisto. Nos teníamos que volver a Sevilla a seguir con el curso para preparar los exámenes de junio y julio por lo que las entrevistas iban a estar paradas durante un tiempo. Ya en este momento somos conscientes de que presentaremos el proyecto en septiembre pero no queremos dejarlo todo para el verano.

De esta forma surge la opción de entrevistar ya al médico. No es lo ideal puesto que lo más lógico es que fuera la última entrevista para poder consultar todas las dudas que nos surgieran pero ya tenemos material para preguntarle así que decidimos seguir adelante.

A la vista de que no sabemos a quién entrevistar decidimos acercarnos al hospital de la Macarena y allí dentro preguntar. En la sección de oncología nos atiende una mujer que lleva los asuntos burocráticos y de secretaría y nos explica que podemos entrevistar a Manolo Lacalle, oncólogo y ginecólogo y una de las personas más reconocidas de ese ámbito. Encantados le decimos que por supuesto y nos concierta una cita para unos días después a las 14.00 de la tarde.

El día en cuestión, ya entrado junio, nos plantamos en el hospital a la hora acordada con un calor infernal pero con el consuelo de que tendría su recompensa. Subimos a la planta tercera y nos acercamos al despacho del doctor Lacalle. Después de tocar varias veces y esperar un cuarto de hora nos empezamos a impacientar y nos dirigimos al despacho donde nos atendió la mujer unos días antes. Allí nos explica que Manolo no va a poder atendernos ese día y que mejor lo pospusiéramos para más adelante.

Resignados nos volvemos a casa, con la amarga sensación de que nos hemos expuesto a una insolación para nada. Finalmente unos días después volvemos al hospital, a la misma hora y un poco nerviosos ante la posibilidad de que fuera nuevamente en vano.

Por suerte esta vez no, a los 5 minutos de llegar nos abre la puerta de su despacho y nos invita a pasar. Muy predispuesto, como todos nuestros entrevistados anteriores, se disculpa por el imprevisto de hacía unos días. Con ese tema más que olvidado comenzamos nuestra tercera entrevista. Una vez más todo es muy fluido aunque esta entrevista es la más larga de todas puesto que además de preguntar sobre los temas que nos interesan, debemos contrastar ciertas informaciones que hemos recopilado de los anteriores testimonios.

Después de confirmar y refutar una buena cantidad de información, nos damos por satisfechos. Decidimos además no robarle más tiempo a una persona que no para de trabajar. Por tanto después de la foto de rigor y de agradecerle la dedicación en la entrevista nos volvemos a casa, contentos por habernos expuesto de nuevo a una insolación pero con algún fin útil.

Finalmente, gracias a un contacto, conseguimos acordar la última entrevista, la del agricultor convencional. Antonio Padrón, de Santa Brígida, nos recibe en su casa después de haber contactado con él por teléfono. A pesar de ser una entrevista un poco incómoda por la temática de las preguntas y su duración, atiende a todas nuestras dudas muy amablemente y con muchísima paciencia. Después de la ronda de preguntas y respuestas nos enseña el terreno donde cultiva las papas que luego vende.

Sorprendidos por lo agradable y amena que ha sido la charla volvemos a casa con la tranquilidad de haber completado la última de las entrevistas.

Con el grueso del trabajo completo, comenzamos a transcribir cada una de las entrevistas y posteriormente a redactarlas incluyendo las fotos. Completamos la

información que nos han proporcionado los entrevistados con información buscada en internet sobre cuestiones de alimentación, salud y el TTIP entre otros temas.

4. Fuentes.

Fuentes orales: Éstas han sido las fuentes más importantes del trabajo y las que han estructurado toda la información del reportaje. A través de ellas hemos ahondado en la temática que buscábamos mostrar y además nos han ido indicando el camino a seguir en nuestro trabajo.

- Rosaura Santana, agricultora ecológica de Valleseco (Gran Canaria)
- Antonio Rodríguez Peña, agricultor convencional de Santa Brígida (Gran Canaria)
- Lisandro Cabrera Sall, panadero ecológico de Valleseco (Gran Canaria)
- Dámaso Alexis Arencibia, alcalde de Valleseco (Gran Canaria)
- Manuel Lacalle, director de la Unidad de Mama y responsable de la Unidad de Gestión Clínica de Ginecología en el Hospital Macarena (Sevilla)

Libros: Estas fuentes nos han servido para completar conocimientos que nosotros ya teníamos respecto a determinados temas y poder llevar a cabo unas entrevistas más minuciosas y rigurosas. Si bien puede ser que no se hayan visto reflejadas en el reportaje de forma directa, han sido fuentes que nos han ayudado a completar y confirmar ideas preexistentes en nuestra cabeza.

- Las mejores ideas para cultivar tu huerto *Armelle Cottenceau y Rosenn Le Page*
- Un huerto para ser feliz de *Marc Estévez Casabosch y Jordi Boixadós Bisbal*
- Otra alimentación es posible de *Claude Aubert*
- Jardín ecológico fácil de *Catherine Delvaux*
- Un huerto familiar ecológico de *Marinao Bueno*
- “Conocimientos, Técnicas y productos para la agricultura ecológica”. SEAE. 2004. - ALTIERI, M. (1999) Agroecología.

- Bases científicas para una agricultura sustentable. Editorial Nordan-Comunidad. Uruguay. - DOMÍNGUEZ, A.; ROSELLÓ, J.; AGUADO, J. (2002)
- Diseño y manejo de la diversidad vegetal en Agricultura Ecológica. Ed. Phytoma. Valencia. - La senda natural del cultivo.
- Teoría y práctica de una filosofía verde. Masanobu Fukuoka. Colección Terapión. - Joly, N.
- “El vino: del cielo a la tierra”. Editado por “La Fertilidad de la Tierra”. (biodinámica)

Artículos de internet: Al igual que los libros, estas fuentes han sido de gran ayuda para confirmar y desechar informaciones que recibimos a través de las fuentes orales y no sabíamos de su credibilidad. Han sido de gran utilidad como apoyo de la información principal del trabajo.

<http://www.estrelladigital.es/articulo/espanha/pesticidas-mas-peligrosos-creia-estudio-frances/20140219205433012332.html>

<http://www.rebellion.org/noticia.php?id=215108>

http://www.rachel.org/files/document/Riesgos_en_el_Uso_de_la_Cipermetrina.htm

http://parasitipedia.net/index.php?option=com_content&view=article&id=412&Itemid=351

<https://www.cuartopoder.es/wp-content/uploads/2014/06/Informe-de-John-Hilary-sobre-el-TTIP.pdf>

http://www.eldiario.es/sociedad/TTIP-permitira-alimentos-prohibidos-Europa_0_375512838.htm

<http://www.abc.es/familia-vida-sana/20151010/abci-comida-logica-201510091328.html>

http://www.eldiario.es/cienciacritica/Agricultura-ecologica-convencional-produccion-agricola-sufato-de-cobre-monocultivo-salud_6_522207776.html

<http://www.lacocinaalternativa.com/2012/07/23/diferencias-entre-alimentos-ecologicos-y-convencionales/>

<http://www.ecoagricultor.com/diferencias-nutricionales-entre-alimentos-ecologicos-y-convencionales/>

<http://www.catalunyavanguardista.com/catvan/la-alimentacion-ecologica-vs-la-convencional/>

<https://www.virginactive.es/blog/alimentos-convencionales-vs-alimentos-ecologicos>

<http://www.ecorganicweb.com/3-diferencias-entre-agricultura-ecologica-y-agricultura-convencional/>

Sobre el informe de la OMS: Esta serie de preguntas y respuestas nos ha servido para resolver dudas concretas que teníamos.

<http://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/>

Fuentes audiovisuales: Los documentos audiovisuales nos han servido como guía a la hora de empezar con el reportaje para comenzar con algunos conocimientos y determinados conceptos claros.

<https://www.youtube.com/watch?v=tznMpAuKf5s>

<https://www.youtube.com/watch?v=CummBct0jTI>

http://www.atresplayer.com/television/programas/el-objetivo/temporada-4/capitulo-29-especial-ttip-bruselas_2016050700453.html

5. Obstáculos.

Los principales obstáculos que hemos encontrado a la hora de elaborar el TFG han estado relacionados con la recopilación de los datos. Al centrar nuestra búsqueda de la información en las entrevistas, nos hemos visto ante la tesitura de depender de personas externas a nosotros para avanzar en el reportaje.

Acordar las entrevistas ha tenido su dificultad ya que en determinados momentos no encontrábamos a las personas adecuadas para plasmar sus testimonios en nuestro proyecto. Debíamos además hacer un número considerable de entrevistas ya que no queríamos que el reportaje quedara sesgado por ningún lado. Por tanto consideramos que las entrevistas en sí mismas han sido el mayor reto de nuestro TFG.

No hablamos únicamente de concertar la entrevista con la persona adecuada, hablamos también de llevarlas a cabo. De las 5 entrevistas 3 han sido en Valleseco, municipio grancanario que se encuentra en una zona de difícil acceso y ninguno de los dos miembros del grupo tiene carné de conducir. Hemos dependido del transporte público, bastante deficiente en esa zona, y de las personas que han accedido a llevarnos para allá. Por ello esta ha sido una de las mayores trabas a la hora de efectuar las susodichas entrevistas.

En Sevilla no fue sencillo contactar con el médico puesto que llegamos a ir incluso al Hospital de la Macarena con una cita concertada y no pudimos reunirnos con nuestro entrevistado. Al segundo intento sí que conseguimos recoger el testimonio del doctor Manolo Lacalle.

Con las entrevistas ya hechas y toda la “materia prima” en nuestras manos, el trabajo ha sido mucho más sencillo de llevar a cabo. No ha presentado ninguna dificultad especial que no hubiera aparecido si hubiéramos elegido otro tema. La información que hemos recabado de internet no era difícil de encontrar ya que abunda, si bien es cierto que hay que saber contrastar y elegir correctamente.

Por tanto, en resumidas cuentas, las complicaciones que ha tenido este trabajo han sido las relacionadas con efectuar 5 entrevistas. Encontrar a las personas idóneas y que además estuvieran dispuestas a ofrecernos su testimonio, adaptarnos a sus horarios, elaborar las preguntas adecuadas que nos proporcionaran la información más concisa y clara posible y transformar todo ello en un reportaje interesante, atractivo para el lector y sobre todo informativo y riguroso.

6. Consideraciones finales.

La elaboración de este reportaje nos ha llevado a sacar conclusiones muy interesantes, tanto de la propia ejecución del trabajo como de la temática que hemos tratado.

La elaboración de las entrevistas y su consiguiente ejecución ha sido complicado y nos ha enseñado las dificultades que atañen estas herramientas para un periodista ya que depender de terceras personas siempre añade una cuota de dificultad a un trabajo.

Al margen de las entrevistas, otra de las conclusiones extraídas de la ejecución del TFG es la importancia de contrastar la información. A lo largo del reportaje hemos ido recopilando datos de todo tipo, de diversas fuentes y antes de otorgarles credibilidad hemos decidido contrastarlo con otras fuentes de información para comprobar si los datos eran fidedignos o no lo eran. Como es lógico, algunas informaciones las hemos tenido que desechar, mientras que otras sí han pasado el corte.

La información que hemos encontrado por internet requiere de más celo si cabe ya que las fuentes son menos fiables y los intereses en difundir un ideario u otro son mayores. Por tanto hemos intentado ser lo más rigurosos posible y no dejarnos llevar por informaciones sensacionalistas o impactantes.

Hemos dado voz a todas las partes implicadas en el reportaje ya que considerábamos imprescindible que en el trabajo aparecieran reflejadas todas las versiones posibles y de esta manera presentáramos un proyecto más rico y completo.

Por tanto hemos intentado plasmar las enseñanzas que nos han ido ofreciendo durante la carrera y que deben acompañar a cualquier periodista. Contrastar las fuentes, ofrecer el mayor número de testimonios posible, no dar credibilidad a cualquier información recibida y no posicionarse por ninguna de las partes, o por lo menos si no existen argumentos evidentes para ello.

Respecto a las conclusiones que hemos sacado en relación con el tema tratado, la reflexión es más profunda aún. La alimentación es un elemento en nuestra vida fundamental e imprescindible. Comemos para disfrutar y sobre todo comemos para vivir, para poder llevar a cabo nuestro día a día y poder mantenernos sanos. Por tanto no es un tema baladí ni muchísimo menos.

Debemos cuidar nuestra alimentación para poder cuidar nuestra salud. Hoy en día eso no es habitual. Vivimos en un mundo frenético en el que todo va muy deprisa y donde no hay cabida para una forma de producción alimenticia sostenible. En pleno capitalismo salvaje, las empresas buscan maximizar los beneficios hasta el límite recurriendo a cualquier estrategia, por muy inmoral que sea. Desgraciadamente la industria de la alimentación no se salva de esta norma. Este hecho resulta muy peligroso ya que maximizar beneficios en una industria como es la de la alimentación implica empeorar el producto de cualquier forma y en este caso el producto es lo que acabamos consumiendo.

Resulta aterrador descubrir la cantidad de productos que se le está echando a los alimentos para prolongar su fecha de caducidad, para potenciar su olor y su sabor, para hacerlos visualmente más atractivos o para que aumenten de tamaño. Todo esto sin contar el tratamiento que reciben los cultivos de frutas y verduras en los que está por encima de todo el poder eliminar las plagas de insectos que pueden estropear el propio alimento. Si para llevar a cabo tal cometido es necesario rociar de veneno todo el cultivo no existe duda de cuál es la decisión.

Las imágenes siempre son más explicativas que las palabras. Para darnos cuenta de lo grave de la situación, mientras elaboramos este reportaje pudimos ver como un agricultor se enfundaba un traje idéntico al de un astronauta para rociar su cultivo de pesticidas. Estaba rociando un producto en sus alimentos del que se protegía como si fuera a salir al espacio exterior. Sin embargo esos alimentos serán consumidos unas semanas después por cualquier persona que decida comprarlo en el supermercado. Además hay que contar con que los alimentos en la actualidad están siendo modificados genéticamente.

¿Qué significa esto? Que estamos consumiendo alimentos a los que les han añadido genes de otros organismos para producir en ellos unas características concretas. Existen multitud de estudios respecto a este tema y hay diversidad de opiniones, tanto positivas como negativas. Lo único cierto es que las consecuencias de consumir estos alimentos, tanto de forma positiva como de forma negativa no se verá ahora sino en un futuro a medio plazo.

Lo que sí es un problema actual es el aumento de diversas enfermedades que unas décadas atrás no proliferaban en tal cantidad.

Como bien nos explicó el doctor al que entrevistamos, hay que ser muy prudentes a la hora de achacar culpas o causas a este fenómeno pero es cierto que la alimentación tiene una parte de la responsabilidad seguro.

Si a toda esta problemática de la salud le unimos la sostenibilidad del medio ambiente nos encontramos ante un verdadero dilema. Y es que nuestra forma de alimentarnos está afectando al planeta en el que vivimos. Las fumigaciones masivas están haciendo desaparecer diferentes especies que mueren al verse afectadas por estos venenos que invaden su hábitat. La tierra está quedándose infértil después de años y años de recibir ingentes cantidades de veneno para matar plagas. Los bosques están siendo deforestados masivamente para tener más y más campos de cultivo.

Es un hecho que las cosas no se están haciendo bien. Y las consecuencias cada vez son más evidentes. Por tanto desde un principio la agricultura ecológica nos parecía interesante, porque no es la agricultura ecológica, es la filosofía ecológica. Va más allá de cultivar sin utilizar pesticidas ni venenos. Es un intento de volver a reconciliarse con la tierra para poder sacar beneficio de ella sin devastarla.

Después de llevar a cabo el proyecto hemos concluido que, a pesar de que existe un problema con la forma en que nos alimentamos, con el tratamiento de los alimentos y con el trato que se le da al medio ambiente consecuencia de todo lo anterior, existe una intención real de cambiar el panorama y de hacer las cosas mejor. Existe un verdadero movimiento que busca una relación más sostenible con la naturaleza y el medio ambiente que nos rodea. Existe gente con ganas de alimentarse mejor y alimentar mejor a la sociedad, gente que promueve formas alternativas de cultivo, de distribución de los alimentos y de trato al entorno.

A pesar de que puedan parecer movimientos marginales, es una corriente cada vez mayor y en continuo crecimiento y que con total seguridad no va a parar hasta alcanzar su objetivo, que no es otro que hacer sostenible nuestra estancia en el planeta, en el sentido más amplio de la palabra.

7. Anexo

Se adjunta junto al trabajo un disco en el que están incluidas las grabaciones de las entrevistas y además las mismas 5 entrevistas transcritas enteras. Todas las fotografías que aparecen en el trabajo son obra de Lara Diéguez Martínez y de Lisandro Cabrera Martel.