

ENTREVISTA

DAVID DUSSTER
Barcelona

Comer se ha vuelto algo muy complicado, por lo que ingerimos y por lo que dejamos de ingerir. En un mundo donde hay más riesgos de enfermar por culpa de la dieta que por falta de alimentos, la crítica gastronómica británica Bee Wilson reflexiona sobre la preponderancia de los productos procesados y la pérdida de los legados culinarios. Autora del best seller *El primer bocado, cómo aprendemos a comer* en el 2015, este año ha publicado nuevo libro, todavía sin traducción al castellano: *The Way We Eat Now* (La forma en que comemos ahora).

Bee Wilson ha pasado por Barcelona esta semana para participar en las conferencias *Fixing the Future* en la que cincuenta expertos y activistas han debatido sobre cómo dibujar un futuro más sostenible y humano.

“En la comida, lo peor es ser moralista”, afirma Bee Wilson cuando el camarero deja una bebida refrescante en la mesa. “Si la gente quiere ir a una cadena de comida rápida, tomarse un refresco azucarado, adelante, que lo haga, nadie tiene derecho a recriminar ese placer.”

Y luego confiesa que admira la cultura gastronómica española.

“Sois la mejor cultura culinaria del mundo, junto a Italia, China, Corea del Sur, Japón, India y los países africanos.”

¿Por qué?

Si le preguntas a un español alimentos propios dirá tomate, pan, aceite de oliva... Y todavía no se ha perdido la cultura de ir a los mercados. Pero, cuidado, sé que se consume comida basura, bebidas azucaradas, que los niños comen cereales y chocolates, y prefieren el pollo y las patatas fritas a otra cosa. Y ese es el inicio de perder tu cultura culinaria, es lo que pasó en Gran Bretaña hace cuarenta años.

Otra diferencia es que dedicamos tiempo a comer.

Y eso es genial. ¡Felicidades! Sois una de las pocas culturas que todavía lo hacen.

A medio mundo le parece poco productivo.

No todo en la vida tiene que ser productivo, ni mucho menos, y los seres humanos no somos máquinas. El problema no es la prisa por comer sino el ritmo completo de vida que llevamos. Ya estamos viendo que esa actitud apresurada tiene consecuencias catastróficas en la salud mental. En mi úl-

“El ingrediente principal para comer es el tiempo”

Bee Wilson, crítica gastronómica y escritora



Bee Wilson en el CCCB de Barcelona el pasado viernes

timo libro hablo de un investigador que concluyó que la comunidad japonesa tenía menos riesgo de sufrir enfermedades coronarias en Estados Unidos no por la comida japonesa en sí sino porque siempre comían a la japonesa, cocinando, compartiendo en familia, sin prisa, y esa era la mejor manera de proteger sus corazones.

¿Lo más importante no es lo que comemos sino cómo lo comemos?

Las dos cosas están relacionadas. La forma en que comemos incide en gran manera en lo que comemos, si no tuviéramos prisa nunca se nos ocurriría que es bueno comer barritas de snacks. El tiempo es el ingrediente principal para comer.

¿Y cómo se puede cambiar esta tendencia?

Tenemos que dar valor al hecho de comer, reconocer que la comida es muy importante. Estamos en un punto en que las dietas pobres están causando más problemas de salud que el tabaco y el alcohol. Y eso debería preocupar a los gobiernos.

Usted defiende que hay que empezar por las escuelas.

El proyecto en el que estoy involucrada, TastEd, va de eso. Estamos tan desconectados de los sentidos que tenemos que enseñar a los niños y niñas a relacionarse con la comida, porque he estado con muchos niños que no habían visto nunca una cebolla, o un tomate, no saben lo que es. Les enseñamos a mirar la comida real, a tocarla y olerla, y vemos cómo acaban entusiasmados. Por eso llego a la conclusión de que los seres humanos tenemos una conexión profunda con la comida que se ha roto en algún momento.

En su libro explica la historia de la transformación de la comida a través de las uvas.

Sí, porque las uvas tienen el mismo aspecto que las que se comían en la antigua Grecia, pero cómo y con qué frecuencia las comemos y cómo las producimos ha cambiado muchísimo. Y con eso no pretendo decir que sea malo. Me parece maravilloso que ahora se coma mucha más fruta en todo el mundo que décadas atrás. Pero esa fruta es diferente. No sé en España, pero en Gran Bretaña ahora ya no podemos encontrar uvas con semillas, por ejemplo. Por eso estoy convencida de que los seres humanos tenemos una conexión profunda con la comida que se ha roto en algún momento.

¿Estamos demasiado o muy poco preocupados por lo que comemos cada día?

Nos pasan las dos cosas. El miedo no es una buena emoción para llevar a la mesa, y un poco de preocupación es buena, pero un exceso no porque te arroja a las manos de gurús de dietas o de empresas de alimentación que te quieren vender productos que difícilmente se puede llamar comida. Lo bueno sería no preocuparse sino pensar que la comida es muy importante y reconsiderar nuestras prioridades y por eso los gobiernos deberían considerarlo prioritario. A fin de cuentas, a lo largo de la historia de la humanidad, los gobernantes han protegido el suministro de alimentos, las fuentes de agua potable y la calidad del aire.

¿El problema son los alimentos procesados?

El problema es... casi todo. La mayor parte de nuestra comida no merece la etiqueta de comida. En el siglo XIX, la gente sabía cuando algo estaba adulterado, pero ahora, cuando miras un quesito, no sabes a qué tienes que compa-

EL PELIGRO

“Las dietas provocan más problemas de salud que el tabaco y el alcohol”

LA EDUCACIÓN

“He estado con niños que no han visto y no saben lo que es una cebolla o un tomate”

EL CONSEJO

“A la comida hay que darle la importancia que merece y no preocuparse por ella”

arlo. No pasa nada por un consumo puntual, pero sí importa cuando esos alimentos procesados que aportan muy poco son la base de nuestra dieta. Si logramos que la comida sea casera, siempre será buena.

Más que casera, ahora se busca comida de igual gusto en todo el mundo.

Da igual donde vayas del mundo, las grandes cadenas de restaurantes internacionales intentan establecer un vínculo emocional como el que tenemos con la comida de la madre, que siempre nos da la misma experiencia. Se quiere oler lo mismo, y tener el mismo sabor. Sentirse cómodo.●

Una mujer y un hombre muertos en Ayamonte

ADOLFO S. RUIZ Sevilla

De nuevo la violencia machista, según todos los indicios, golpea en Andalucía. Un varón y una mujer de origen cubano y mediana edad aparecieron ayer muertos en el chalet de una urbanización de Ayamonte (Huelva).

Aunque se mantienen abiertas todas las posibilidades e hipótesis de investigación, medios policiales y judiciales se inclinan por pensar

que se trata de un nuevo caso de violencia machista. Si se confirmara, sería la vigesimocuarta mujer que fallece en España en lo que va de año, el doble que en el mismo periodo del año anterior, y la víctima 999 desde que en el año 2003 se inició este registro.

La Policía acudió al domicilio, a primera hora de la mañana, alertada por varias llamadas de personas que oyeron golpes y gritos desgarradores pidiendo ayuda.

Los agentes hallaron al varón muerto con un cuchillo de grandes dimensiones cerca y a la mujer también fallecida y empuñando lo que parecía un martillo. El juez decretó secreto de sumario. El Ayuntamiento de Ayamonte no tenía constancia de denuncias anteriores por malos tratos.

La pareja vivía en la localidad desde hacía varios años. Tenían un hijo de cuatro años, que ha quedado al cargo de la abuela materna. El varón, periodista, colaboraba con un periódico portugués del cercano Algarve y publicaba también en varios medios de la oposición asentada en Miami al régimen comunista cubano. La mujer regentaba una floristería en Ayamonte.●

Desaparecida en el mar la pasajera de un crucero

PALMA Efe

Una pasajera del crucero *Norwegian Epic* que podría haber caído al mar fue buscada durante todo el día de ayer por dos helicópteros de Salvamento Marítimo, una embarcación rápida y un avión del Servicio Aéreo de Rescate (SAR) en aguas al norte-noroeste de Menorca.

En el crucero se echó en falta a la mujer en torno a las 8.30 ho-

ras, cuando se avisó a los equipos de rescate. Durante las labores de búsqueda se activó una alerta, por parte del velero *Lucky Bird*, que se encontraba en una posición próxima. El helicóptero rescató sanos y salvos a los dos tripulantes del velero y los trasladó a Palma.

Posteriormente, el helicóptero retomó la búsqueda de la pasajera del crucero junto a las otras naves de salvamento.●