

Poligonal Podcast

Artes, ciencias, humanidades y tradiciones ancestrales se unen en un viaje sonoro lleno de creatividad, para cuestionar y conocer.

Capítulo 3: “La Mesa: Comunidad y Cohesión”.

KARLA: Lo que hacemos es recuperar alimentos que se iban a desperdiciar junto con voluntarios, invitamos a la gente de las ferias libres a que nos acompañen

MACARENA: Esto es Poligonal: un viaje sonoro al epicentro de diversas interrogantes. Arte, ciencia, humanidades y las tradiciones ancestrales se unen en este recorrido, que comienza con una trilogía acerca de los alimentos.

MARIE ANNE: Entonces, claro, hoy día nos encontramos ante la necesidad de volver a unificar, a unir, a mirar desde una mirada sistémica todo lo que nos permite producir nuestros alimentos en forma saludable, cuidando la tierra, respetando los ciclos, respetando el agua.

MACARENA: En el último capítulo de esta trilogía, nos reuniremos en torno a la mesa para dialogar y pensar juntos un modelo alimentario más justo, ecológico y solidario. ¿De qué forma el sistema alimentario puede incidir directamente en la crisis ambiental actual? ¿Cómo integramos nuestras múltiples miradas para dar respuestas y soluciones concretas? ¿Qué podemos hacer para apoyar un cambio político y social?

MARIANA: la cocina es realmente un lugar donde se conectan un montón de cosas, donde se conectan un montón de temas medioambientales, socio ecológicos, socio económicos, políticos. Pero es suficientemente inocente. Y es suficientemente reconocible para no asustar, digamos, a nadie. A todos nos encanta comer, pero hay un montón de cosas que desde ahí se pueden ir trabajando y se pueden ir viendo a partir de la cocina.

MACARENA: Soy Macarena Fernández y esto es “La Mesa: Comunidad y Cohesión”. Una producción de Fundación Mar Adentro.

Al compartir la mesa, el acto de alimentarnos deja de ser individual y se convierte en una instancia social. Un rito que realizamos entre conversaciones y disfrute y el sabor de la comida preparada. Y es, en este encuentro cotidiano, donde podemos entender y pensar los efectos sociales, culturales y ecológicos de lo que comemos.

En este episodio, Juan Pablo Vergara, encargado de extensión de Fundación Mar Adentro, nos cuenta de tres inspiradores proyectos que nacieron desde la comunidad y que están generando soluciones efectivas para mejorar el sistema alimentario.

JUAN PABLO: Efectivamente en este episodio conoceremos 3 proyectos que desde el activismo, la educación y el arte, son un ejemplo de acción colaborativa y participativa, que logran generar cambios para lograr una coexistencia armónica entre la sociedad y la naturaleza.

MACARENA: El camino que deben recorrer nuestros alimentos para llegar a nuestro plato es largo y complejo. Comienza por la decisión de usar un determinado tipo de semilla; luego su forma de cultivo, recolección, traslado y lugar de venta; para que finalmente, podamos cocinarlos y comerlos. Pero ¿Te has puesto a pensar en los muchos alimentos que no llegan a nuestro plato y se desperdician en esta cadena?

KARLA: El diagnóstico es bien alarmante porque según las cifras mundiales, .es un tercio de todos los alimentos que se producen para consumo humano se terminan desperdiciando por estándares estéticos, por calibre, por mal manejo, por un montón de situaciones que son muy diversas pero que no tienen nada que ver con la calidad del producto.

JUAN PABLO: Ella es Karla Flores, activista y co-fundadora de Disco Sopa Chile, un movimiento ciudadano nacido en Alemania en 2012 y que ya se ha replicado en más de 40 países. Esta iniciativa busca visibilizar la pérdida y desperdicio de alimentos como una problemática medioambiental. En Chile, ya tienen un equipo de 15 colaboradores estables y 1.400 voluntarios inscritos.

MACARENA: Música en vivo y ciudadanos reunidos para cocinar juntos con alimentos recuperados. Este es el ambiente que se vive en un encuentro Disco Sopa. Las jornadas se inician recolectando comida en las ferias libres a la hora de cierre. Frutas y verduras se recogen del suelo y rincones.

KARLA: Bueno, una Disco Sopa es, como para graficarlo de alguna manera, es una protesta, pero más bien festiva y propositiva. lo que hacemos es recuperar alimentos que se iban a desperdiciar junto con voluntarios.

JUAN PABLO: Así, lo que muchos ven como basura ellos lo transforman y definen nuevamente como alimento. El evento es una instancia participativa, en un espacio público, lo que permite que un número más grande de personas se entere del proyecto, incluido los mismos feriantes.

KARLA: Te ven recogiendo y te preguntan qué va a hacer con eso, para qué se lo lleva. Yo le regalo. Y tú le dices no, no quiero lo que va a vender. Estoy recuperando lo que usted va a perder. Y se genera una conversación. Les explicas, te preguntan para qué te lo vas a llevar. Uno le cuenta un poco y eso les abrió la cabeza.

JUAN PABLO : En Disco Sopa se reúne un chef, instituciones amigas, familiares y colaboradores a cocinar juntos. Con la comida en las manos, cortando y pelando, los asistentes se dan cuenta que los alimentos que manipulan están en buen estado y se pueden hacer ricos platos con ellos.

MACARENA: Para entender la envergadura de la pérdida de alimentos, es bueno poner algunos ejemplos. En Chile, según la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, FAO, se desperdician más de 60 kilos de pan al año por familia, también se pierden 140 toneladas de arroz en los molinos industriales, lo que equivale a 9.000 porciones a la semana.

JUAN PABLO : Se desperdicia mucho en la cadena de producción, en el transporte y traslado, en los lugares de venta y en el basurero de nuestras propias casas.

MACARENA: Y hay que considerar el alto efecto medioambiental. Pensemos cuánta tierra, agua, energía o semillas se invierten en esos alimentos desechados.

Luego de varios “encuentros Disco Sopa”, en 2018 sus integrantes decidieron constituirse como fundación y crearon RetroAlimenta, para ampliar el rango de acción y generar redes entre productores, voluntarios, comercializadores, instituciones educacionales y empresas.

JUAN PABLO: Uno de sus programas son las Campañas de Cosecha Solidaria. Hay muchos agricultores que quieren hacer algo para no perder la cosecha descartada, y ahí están ellos para recibirla y generar una alianza virtuosa.

MACARENA : En marzo de 2020 ya llevaban recuperadas casi 12 toneladas de alimentos; el 70% han sido donados a distintas instituciones benéficas.

KARLA: Como país, yo creo que el principal desafío hoy día es terminar de tramitar en la Cámara la ley que va a ayudar a reducir la pérdida de alimento. Ya fue aprobada por el Senado, pero todavía está en la Cámara detenida, la cual invita y de hecho (CORTE) [00:02:48] Obliga a las empresas a donar los alimentos que están en perfecto estado para el consumo humano, pero no así para la comercialización.

JUAN PABLO: A lo que se refiere Karla es a que son descartados para la venta por defectos estéticos, de embalaje, rotulación o por estar muy cerca de la fecha de su vencimiento. Pero, es muy importante entender, que todavía son aptos para su consumo.

MACARENA: El proyecto de ley que regula la distribución de alimentos para el consumo humano en Chile fue ingresado en julio del 2015 al parlamento. Lo que busca es evitar que la comida descartada por los productores o comercializadores se vaya a la basura.

JUAN PABLO: Y Retroalimenta ha hecho un trabajo de acompañamiento en el desarrollo de esta ley que para ellos hace sentido con la actual crisis ambiental y social, especialmente la social ya que la pandemia nos hizo aún más evidente la desigualdad y fallas de este sistema.

MACARENA: Recordemos que desde el inicio de la crisis sanitaria, muchos productores agrícolas a nivel global no tuvieron a quién venderle sus cosechas por el cierre durante meses de restaurantes y colegios. En abril del 2020 el NY Times lo graficó con una impactante imagen donde se ven más de 45 mil kilos de cebollas desperdiciadas en un campo en EE.UU. La publicación también habla de miles de litros de leche, porotos y repollos que terminaron en la basura.

KARLA: Y por otro lado, también la malnutrición que existe en Chile a causa de los bajos recursos. Porque también hay que entender que la gente muchas veces opta por alimentos poco nutritivos, por un tema de recursos, paquetes de tallarines y de arroz. Quizás es mucho más barato y rinde más que (que) otro tipo de alimento. Por lo tanto, el impacto que puede tener a la larga la ley es súper grande.

MACARENA: Con sencillas acciones podemos ayudar a mitigar el impacto de la pérdida y desperdicio de alimentos. Por ejemplo, comprar las cantidades de comida que realmente necesitamos, no descartar frutas y vegetales con algunos defectos, congelar la comida que sobra o compostar nuestros desechos orgánicos para que vuelvan a la tierra y la abonen.

MARY ANNE: En el fondo, cuando pensamos qué podemos hacer cada uno de nosotros hoy. Y yo creo que ahí está, está la clave en...en utilizar estos momentos de cuarentena, de aislamiento, de soledad. No para desesperarnos y ver todo lo que no estamos pudiendo hacer. Pero aprovechar estos momentos de silencio, de quietud, de aislamiento, para pensar: ¿qué podemos hacer cada uno de nosotros, para mejorar este mundo? Y hacer silencio.

JUAN PABLO: Ella es Mary Anne Müller, fundadora y directora ejecutiva de Fundación Origen, una institución sin fines de lucro que tiene como misión

principal mejorar la calidad de la educación, a través de un programa que promueve la paz y el desarrollo sustentable en comunidad.

MACARENA: Entre sus proyectos educativos está Escuela Agroecológica de Pirque, la Escuela de Profesores Origen y el Colegio Virginia Subercaseaux. La Escuela Agroecológica es gratuita y para financiarla han desarrollado un modelo que les permite levantar recursos con proyectos propios como el Hotel Casa Origen o el Mercado Campesino de Origen.

JUAN PABLO: Durante la crisis sanitaria y para combatir el hambre, la fundación se contactó con diferentes organizaciones sociales y juntas de vecinos para aportar con donaciones de alimentos; juntos organizaron 15 ollas comunes en las comunas de Puente Alto y La Pintana, en Santiago.

MARY ANNE: Y bueno, es bastante cercano a la desesperación lo que ocurre en ese momento, cuando sabemos que tenemos una urbe gigantesca con millones de habitantes, que si no se pueden abastecer tanto de agua como de alimento, bueno, estaríamos en verdaderos problemas.

MACARENA: Las ollas comunes son un esfuerzo colectivo, liderado especialmente por mujeres en zonas vulnerables para solucionar el problema del hambre; familias y vecinos empezaron a juntarse, a conocerse, a compartir y a producir sus alimentos en comunidad.

JUAN PABLO: Y ese encuentro social ayuda a compartir más comida y también a reactivar redes comunitarias fundamentales.

MARY ANNE: Entonces, claro, hoy día nos encontramos ante la necesidad eh... de volver a unificar, a mirar desde una mirada sistémica todo lo que nos permite producir nuestros alimentos en forma saludable, cuidando la tierra, respetando los ciclos, respetando el agua. Pero eso requiere de una transformación. Esto son decisiones políticas a gran escala, donde tenemos que tomar una decisión como país. ¿De qué tipo de agricultura queremos hacer en el futuro?

JUAN PABLO: La idea de quedarnos sin alimento suena tan aterradora como realista. Por lo mismo se hace fundamental enfocarnos en nuestro consumo interno y la producción local. Usar semillas tradicionales, regenerar nuestros suelos, plantar árboles nativos y crear huertos comunitarios y también en nuestras casas.

MARY ANNE: Entonces, si tú piensas que 50 a 70 por ciento de los alimentos del mundo están producidos por pequeños agricultores. ¿Por qué todo el foco está puesto en la gran agricultura industrial de monocultivo? La humanidad es

alimentada principalmente por cerca de 570 millones de pequeños agricultores y agricultoras, entonces lo sabio, un país sabio, cuida a sus agricultores, a su agricultura familiar. Un país sabio, debería encantar a los jóvenes con la agricultura.

MACARENA: El proyecto más antiguo de la Fundación es la Escuela Agroecológica de Pirque, ubicada a 21 kilómetros de Santiago. Es la primera de este tipo en Chile y gracias a ella cada año 400 jóvenes reciben formación integral y gratuita, y más de 3.000 han egresado con el título de Técnico Agropecuario con una orientación de cuidado y regeneración de la tierra.

MARY ANNE: En realidad, la agroecología no es ni más ni menos que la forma de hacer agricultura de nuestros antepasados. Porque mucha de nuestra agricultura, como todos sabemos, es agricultura que usa agrotóxicos, pesticidas, que tiene una visión de la tierra como algo que se explota y no necesariamente. No tiene esa interdependencia con la tierra y con la naturaleza que promueve la agroecología.

JUAN PABLO: En la escuela se imparte una educación sustentable. Su prioridad es desarrollar la conciencia de sus alumnos y que se hagan preguntas como: ¿Quién soy? ¿Qué quiero?

MACARENA: Lo que busca es formar ciudadanos conscientes y orgullosos de quiénes son y de dónde vienen, capaces de reconocer los valores humanos interdependientes de la naturaleza. Y en ese aprendizaje el huerto es su eje.

MARY ANNE: En un huerto todas las plantas, el suelo, el aire, el agua, los insectos colaboran, (¿no es cierto?) Los microorganismos colaboran para que pueda existir la agricultura, ¿no es cierto? El crecimiento de las plantas y eso es algo que te va marcando. (00:08:45) De aprender haciendo, de aprender observando, de reconocer la importancia de la diversidad, de reconocer la importancia de la colaboración, ¿no cierto?

JUAN PABLO: Parte de lo revolucionario de su forma de educar, basada en la observación y la integración, es que a través del huerto también se enseña matemática, lenguaje, ciencias sociales, arte y literatura. Todo puede ser estudiado desde el huerto.

MARY ANNE: Y tenemos que también incorporar esta mirada en la educación de todos, no sólo en la educación rural. Yo creo que los niños de ciudad que desconocen el origen de sus alimentos han perdido un vínculo fundamental con la esencia de lo que es ser un ser humano.

MACARENA: Los proyectos de Fundación Origen tienen una mirada holística de transformación social. Un ejemplo de eso es que en la escuela se producen muchos de los productos que se venden a un precio justo en su propio Mercado Campesino, democratizando el acceso a alimentos saludables.

MARY ANNE: Hoy día los alimentos en Chile están carísimos. Necesitamos apoyar y fomentar estos canales de comercialización corta y también puntos en las ciudades, en los pueblos, donde nosotros podemos vender los productos y también adquirir productos de estos pequeños productores y artesanos. Y eso hacemos en Mercado Origen.

MACARENA: Se venden alimentos sanos y frescos como: frutas y verduras agroecológicas del huerto, queso de cabra, miel, mermeladas y manjar casero. Además de artesanía nacional.

JUAN PABLO: Se va tejiendo una red entre productores y consumidores, una relación que va más allá de la venta y compra, y eso es muy bonito. Quienes llegan al mercado son capaces de conocer de dónde vienen los productos, valorar y entender su origen y producción.

MACARENA: El proyecto se basa en preguntas que se hizo Mary Anne hace 30 años, y que se sigue haciendo.

MARY ANNE: ¿Cuál es nuestro compromiso con nuestra sociedad? Nuestro compromiso personal, social y ambiental. ¿Pero cuál es mi compromiso? ¿Qué voy a cambiar yo? ¿Qué voy a ser yo para cambiar este mundo? Y creo que hoy día: Apoyar a pequeños productores. Generar espacios de comercialización. De comercio justo. Generar una mirada justa. (ver entonación).

MACARENA: Para alcanzar el objetivo de un sistema agrícola más justo y ecológico, también es necesario preguntarnos: ¿Cómo pueden coexistir el cuidado de la biodiversidad del planeta con la agricultura?

MARIANA: Porque al final la interconexión entre las diferentes especies que crecen en la selva, pues son las que le dan fertilidad al suelo. Una vez que se tumba la selva para hacer agricultura, pues va a la larga deteriorando la calidad del suelo y la posibilidad también de que se regeneren esas selvas.

JUAN PABLO: Mariana Martínez es diseñadora y artista mexicana. Crea proyectos que combinan arquitectura, diseño social y prácticas artísticas, con foco participativo y también territorial. Actualmente, es la directora y coordinadora del proyecto Cocina Laboratorio en México.

MACARENA: Cocina Laboratorio es una plataforma transdisciplinaria que reúne a creativos y artistas, comunidades de agricultores, cocineros y científicos alrededor de la cocina, para intercambiar conocimientos, diseñar y tomar acciones, hacia futuros alimentarios más justos, resilientes y sostenibles.

MARIANA: Escogimos la cocina como una base de, de este proyecto como una metáfora, pero también como una herramienta. Porque la cocina es un espacio y es una práctica que está en la vida de todos los seres humanos. Pero la cocina también representa uno de los mayores retos hacia el cambio climático, ¿no? La producción de los alimentos es una de las mayores causas del cambio climático hoy en día.

JUAN PABLO: La gracia entonces de este proyecto, es que a partir del arte se crea un espacio físico, la cocina, para el encuentro con las comunidades, una intervención para abrir el diálogo y reflexionar en conjunto. Este modelo artístico colaborativo requiere, en un primer lugar, de situarse en el lugar específico. Una de las áreas de trabajo está ubicada en la zona Marqués de Comillas, al sur de la Selva Lacandona.

MACARENA: La Selva Lacandona está ubicada en el estado de Chiapas, en México. Es una de las selvas más grandes de Latinoamérica, un importante pulmón del planeta y la zona más biodiversa de este país. Pero, según científicos mexicanos, desde los años 70 la selva ha reducido su extensión en un dramático 70%. Se ha perdido la cobertura del suelo y en los últimos 20 años han desaparecido 500 millones de árboles.

JUAN PABLO: Según Mariana, una de las principales causas de esta pérdida es la entrega de tierras selváticas para el uso agrícola y ganadero. Con la Reforma Agraria de los años 50 en México, llegaron a la selva, a la tierra de los mayas lacandones, campesinos de todo el país. Hombres y mujeres que desconocían este nuevo territorio.

MARIANA: Pues ahí es cuando empieza una trayectoria de deterioramiento de la zona de la selva, de la biodiversidad. Porque las personas que habitan la selva, pues no están acostumbradas a vivir dentro de la selva, Y entonces bueno, empiezan a poblar, digamos, como ellos ya están acostumbrados a poblar este, en sus lugares de origen y a desarrollar pues todo un sistema de agricultura ¿no? Tanto monocultivo, como milpa, como ganadería.

MACARENA: El cultivo de la palma africana, de donde se extrae el aceite de palma, es actualmente uno de los principales culpables de la desaparición de la selva Lacandona. Según investigadores de la Universidad Intercultural de Chiapas, su cultivo ha cambiado la flora y la fauna propia de la selva.

JUAN PABLO: Lo que verdaderamente asusta de esta historia, es que en consecuencia del monocultivo, la deforestación y la falta de conocimiento del territorio, la selva y su riqueza se transforme en tierra infértil.

MARIANA: Entonces, justo por eso, hay muchísima atención de muchas universidades y grupos, investigadores, organizaciones de conservación para tanto estudiar cuáles son los procesos de regeneración de la selva, cómo, pues, estudiar también cuáles son las formas de conciliar la producción agrícola y el sustento de las comunidades, pues con la regeneración o con la conservación. ¿No?

JUAN PABLO: Uno de los problemas que identificó el equipo de Mariana, es que existe una barrera de desconfianza, entre la investigación científica y las personas que viven en las comunidades.

MARIANA: ...cuando nosotros cocinamos con alguien, pues de pronto nos (nos) enfocamos en cocinar y de pronto también podemos conversar. Y entonces, justo a lo largo de este proceso de cocina, de experimentación, de que si le ponemos tantita sal aquí o no, esta ya quedó muy dulce o esta conserva si nos gustó, esta no. Pues estás al final poniendo estas personas a colaborar. El mismo acto de cocinar es colaborar y conectarse de alguna forma.

JUAN PABLO: Alrededor de la cocina, nos cuenta Mariana, aparecen naturalmente, la conversación y con ella preguntas como ¿Cuáles son las cualidades de estos ingredientes? ¿Cómo se cultivan? ¿Qué comes tú? ¿Qué como yo? o ¿Cuáles son las dificultades que tiene la comunidad para conseguir alimentos?

MACARENA: Preguntas que ayudan a resolver la problemática que mueve a Cocina Colaboratorio: conservar el medio ambiente y su biodiversidad en equilibrio con la producción sostenible de alimentos. Y cómo vincular el consumo local con la demanda global.

MARIANA: Entonces, justo esa es como la pregunta principal: ¿cómo podemos regenerar esas zonas de selva empatadas con estos modelos agroforestales?

MACARENA: La mayoría de los habitantes de Loma Bonita, sector de la selva Lacandona, son agricultores no indígenas, que subsisten gracias a la producción de alimentos. En ese lugar se está desarrollando, gracias al trabajo de la comunidad y los científicos, un proyecto para reforestar la zona con bosques comestibles.

JUAN PABLO: Este proyecto es un sistema que propone un modelo de conciliación, donde se incorporan diferentes especies que pueden ser usadas para medicina, materiales o alimentos.

MARIANA: O sea, hay una biodiversidad que viene con el bosque comestible, no es como el monocultivo o como el cultivo de la milpa, donde se trata de quitar a cualquier otra especie que esté ahí, sino que es un sistema que esté más en balance, digamos, con las diferentes dinámicas de del bosque mismo.

MACARENA: Cocina Colaboratorio es como un bosque rico en biodiversidad. Es naturaleza colaborativa.

MARIANA: Dar pie a al a la... Imaginación y poder imaginarnos como futuros posibles, ¿No? Cuando tú estás cocinando una receta con. (con) un ingrediente que no sabías que podías comer...y al final se genera una receta deliciosa y nutritiva.. Te trae como nuevas perspectivas, te trae nuevas formas de hacer, como la idea también es resaltar que pues hay un montón de posibilidades.

JUAN PABLO: Antes de la pandemia y del estallido social en Chile, todos estos proyectos ya llevaban años creando propuestas y soluciones a problemas sociales y ambientales. Por eso, han reaccionado efectivamente frente a la falta de alimentos en diferentes sectores de la sociedad.

Estas experiencias y las de cada episodio de esta trilogía, son ejemplos de la necesidad de un cambio de mirada, de lo fructífero que es el trabajo colaborativo y lo fundamental que es que la alimentación se instale como una prioridad social y política.

MACARENA: Con este episodio cerramos nuestra trilogía acerca de los alimentos. Poligonal es un podcast de Fundación Mar Adentro, organización dedicada a generar experiencias colaborativas que vinculan arte y ciencia para desarrollar aprendizajes, conciencia y acción por el cuidado de la naturaleza.

Puedes encontrar todos los episodios y mayor detalle de cada capítulo en fundacionmaradentro.cl o endemico.org.

Queremos agradecer a Karla Flores, Mary Anne Müller y Mariana Martínez por sus experiencias y conocimientos compartidos.