Menjar bé i sa no és bo per a la salut. Ben segur que aquesta sentència serà el tema de conversa als passadissos del Saló Internacional de l'Alimentació i les Begudes, que té lloc del 4 al 8 de març a Barcelona. "Ja era hora que algú sortís en la nostra defensa!", diran els incauts. En els darrers temps, la indústria agroalimentària no ha deixat de rebre garrotades, després d'una cadena de crisis alimentàries per enverinar la gent quan menja pollastre, vaques enfollides, enciams o llaunes amb ingredients i residus tòxics. Saber que els pinsos de l'aviram contenen olis recremats importats per xarxes clandestines o procedent de l'innocent oli recollit de residus domèstics, que la meitat de les fruites i verdures presenten residus de plaguicides químics de síntesi o que les vaques menjaven residus carnis d'escorxador no és bonic ni li agrada a ningú, ja que, a una hora o altra, tots hem de fer un àpat.

Ara, per banalitzar la inquietud creixent, es parla de l'ortorèxia, un neologisme destinat a definir un fenomen emergent: l'obsessió alimentària farcida d'anècdotes i manies. Els setciències de la quotidianitat en treuen profit. A partir del llibre *Healthfood junkies* ("Ionquis de la cuina sana"), escrit per Steven Bratman, un metge nord-americà a la recerca de fortuna, tot sumant anècdotes, confessions i xafarderies, es carrega el bombo d'arguments i casos tan estrambòtics com l'hàbit del dissenyador Jean-Paul Gaultier de prendre 68 sucs de taronja diaris (millor orgànics, pel restrenyiment) o de l'actriu Joan Collins, addicta a les sardines. Ja em diran què és pot fer amb aquest material, si no omplir pàgines dels diaris dominicals. En aquest llibre s'inclouen enquestes amb preguntes com: planifiques avui el que menjaràs demà? La resposta positiva suma punts per concloure que ets un ortorèxic, un malalt. De fet, tots sabem que el refrany valencià de "tot menys apurar-se" té pocs seguidors, però el que és una malaltia realment preocupant és la panorèxia, menjar malament, o més aviat endrapar o ingerir compulsivament menjar preparat amb additius, greixos i proteines de baixa qualitat i que la despesa familiar en aliments tendeixi a disminuir, sense oblidar que la suficiència alimentària de les societats occidentals s'ha aconseguit desviant al consum animal el gra bàsic de la subsistència planetària: els cereals.

Menjar sa no és bo per a la salut

Jordi Bigues, *Periodista i membre de Democràcia Ambiental*

Els pobres incauts en el pou de la incomprensió que creguin que han rebut un cable de salvació amb l'ortorèxia haurien d'entendre que no és res més que una soga que els escanyarà. Les 4.500 empreses de cent països que es reuneixen aquesta setmana Barcelona saben que es troben en una cruïlla. Les alarmes alimentàries han estat el fruit de l'engany, la manca d'un control transparent i segur (ineficiència i suborn), la lenta reacció de les administracions, etc.

Per aquest motiu, fan riure els polítics que amb cara assenyada afirmen que vivim en la societat del risc i que el risc zero no existeix, com demanant perdó per la seva pròpia presència i ineptitud. S'ha d'optar per seguir el camí transgènic, el camí que s'imposa sense debat d'una agricultura i una ramaderia sense agricultors (vell somni de la indústria agroalimentària), amb subsidis a la producció concedits per la Política Agrària Comuna (PAC) o el camí de la reconversió que implica una democràcia alimentària basada en la transparència i en la consideració de l'aliment com un dret fonamental (Jean Ziegler, autor de *La fam al món explicada al meu fill*, va presentar a Nova York el passat 5 de desembre un informe davant l'assemblea general de Nacions Unides sobre aquest dret fonamental, amb el vot en contra del Govern d'Estats Units).

Es el dret fonamental a la informació, saber què hi ha als aliments que ingerim, el dret a participar i el dret efectiu a reclamar. D'això, se'n diu sobirania alimentària, un terme del qual la mundialització neoliberal no vol ni sentir parlar, que es defineix com el dret de tots els pobles de projectar les pròpies polítiques i estratègies sostenibles de producció, distribució i consum d'aliments que garanteixin el dret de l'alimentació de tota la població, tot respectant les cultures autòctones i la diversitat de mètodes tradicionals de producció.

A Europa s'escolten noves veus: la reconversió ecològica del conjunt de la producció agrària i ramadera de Dinamarca o l'exigència alemanya que els ajuts agrícoles siguin el resultat de la reconversió ecològica. Uns exemples als quals les nostres autoritats no semblen ni parar-hi atenció. Ben segur que de tot això no se'n parlarà a Barcelona, almenys en els discursos oficials i ponències congressuals. Però la meitat dels consumidors ja han declarat que no es fien del que compren. Decidiran aquests a poc a poc que el que volen menjar ha de ser un pacte de confiança entre la pagesia, la indústria i el consumidor?