

10

Planteamientos
Programáticos de
La Carta Malacitana sobre la
Cultura Alimentaria de Andalucía




la cartamalacitana

Manuel Maeso Granada
Presidente de Honor
29 de Junio de 2017

Prólogo

En los últimos tiempos se está produciendo a nivel general un movimiento culinario, basado en la llamada cocina tradicional, que respetando los sabores y aromas que responden y recuerdan la forma de alimentarse de nuestros antepasados, recuperan y fomentan el cultivo y vuelven a utilizar los productos agropecuarios de nuestro entorno en las cocinas

La llamada nueva cultura gastronómica de Málaga, gracias a la incursión de profesionales de la gastronomía procedentes de unas acertadas políticas de formación profesional, han contribuido a la renovación de los profesionales, que están favoreciendo e incrementando la oferta gastronómica en Málaga y su Provincia.

Es necesario recordar que investigadores y estudiosos de la Gastronomía Tradicional de Málaga como Enrique Mapelli, entre otros, hayan jugado un papel fundamental para que nuestro ancestral legado gastronómico, esté de plena actualidad y que sus numerosas publicaciones sirvan de recetario de cabecera a la nueva generación de cocineros/as

Hasta llegar al punto en que nos encontramos, la cultura gastronómica de Málaga, sufrió como otras, la invasión de la globalización alimentaria, admitimos modas que alteraron nuestro sistema de alimentación: la cultura gastronómica anglosajona, la llamada comida rápida, ..., apartaron de la cocina productos locales, recetas, costumbres y nuestra cesta de la compra se llenó de congelados, precocinados, ...

La Carta Malacitana surge como un movimiento cultural, desde el Ateneo de Málaga, constituido por un grupo de personas preocupadas por la situación en que se encontraba nuestra Cultura Alimentaria, este movimiento estuvo liderado por Manuel Maeso Granada.

El pensamiento en que se sustenta este Movimiento Cultural, se describe en los "10 Planteamientos Programáticos de La Carta Malacitana" sobre la Cultura Alimentaria de Andalucía, establecidos por el Profesor Maeso y que según sus palabras:

"Los planteamientos y propuestas recogidos en este Decálogo intentan concretar la aplicación de diversos Objetivos Básicos de la Comunidad Autónoma, Derechos Sociales, Deberes y Políticas Públicas y Principios Rectores de las Políticas Públicas promulgados en nuestra Carta Autonómica".

El profesor Maeso, autodidacta en el arte de cocinar, es un estudioso continuador práctico de la obra teórica de sus antecesores, desarrollada en lo que llama "Arquitectura de la Cocina Malagueña", teoría explicitada en numerosas conferencias, donde describe como organizar los recursos naturales que ofrece nuestro mar de Alborán y los campos malagueños, para combinarlos y que nuestra alimentación, según sus palabras se convierta en un "deleite para nuestros sentidos y en salud para nuestro cuerpo".

Es un privilegio prologar el "Decálogo del Profesor Maeso", que se puede considerar el "Manual de Instrucciones", a disposición de nuestros dirigentes para establecer criterios que pongan orden en la llamada "Cultura Gastronómica de Andalucía".

*Antonio Carrillo Ciudad
Presidente de La Carta Malacitana*

Introducción

“Defender, preservar y difundir nuestra Cultura Alimentaria Mediterránea como parte esencial del Patrimonio Cultural de Andalucía”

“La participación ciudadana en la elaboración, prestación y evaluación de las políticas públicas, así como la participación individual y asociada en los ámbitos cívico, social, cultural, económico y político, en aras de una democracia social avanzada y participativa” es uno de los 24 Objetivos Básicos de la Comunidad Autónoma recogidos en el Estatuto de Autonomía para Andalucía.

Inspirándose en la materialización de dicho objetivo, La Carta Malacitana, hace públicos los presentes planteamientos y propuestas programáticas con la intención de que sirvan de referencia a la ciudadanía andaluza y a sus organizaciones políticas

Estas propuestas intentan concretar la aplicación de diversos Objetivos Básicos de la Comunidad Autónoma, Derechos Sociales, Deberes y Políticas Públicas y Principios Rectores de las Políticas Públicas promulgados en nuestra Carta Autonómica y también de los principios, acuerdos y compromisos de carácter local recogidos en sendas Declaraciones Institucionales efectuadas por la Diputación Provincial de Málaga, los Ayuntamientos de Málaga, Vélez-Málaga, Casabermeja y Almáchar, y la Universidad y el Ateneo de Málaga, en relación a la defensa y promoción de la cultura alimentaria malagueña como parte esencial del patrimonio cultural de Málaga.

Además, el reconocimiento por la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad redimensiona nuestra primera intención y le confiere un valor universal. Desde el prisma andaluz somos depositarios de un bien universal, nuestra cultura alimentaria, que debemos preservar y difundir.

El carácter local de La Carta Malacitana no es limitante, ya que los valores que defendemos son solidarios y universales desde su radical mediterraneidad. Donde nuestro discurso es más consecuente y alcanza mayor coherencia es precisamente en la dimensión autonómica que aquí abordamos, intentando articular aquellos aspectos decisivos de nuestro futuro cuya solución ha de resolverse en los centros de decisión política de Andalucía.

La Carta Malacitana apuesta decididamente por la importancia de señalar desde hoy, con una mirada estratégica, hacia un futuro socialmente ambicioso para nuestro territorio y nuestra gente. En esencia queremos evidenciar la necesidad de un mayor protagonismo de la ciudadanía, en la defensa y promoción de nuestro patrimonio alimentario y de nuestra cultura gastronómica y también de un liderazgo más firme, ejemplar y comprometido de los poderes públicos andaluces con este fundamental objetivo.

Estamos convencidos de contribuir así al aumento del bienestar y la riqueza cultural y material de Andalucía y al desarrollo en nuestra comunidad de modos de vivir y alimentarnos más sostenibles, más saludables y más justos que los actuales

Índice

1.

Nuestra ancestral gastronomía mediterránea, parte esencial del patrimonio cultural andaluz.

2.

Ejercicio del principio de ejemplaridad pública en los asuntos alimentarios y gastronómicos

3.

El principio de corresponsabilidad, la cultura alimentaria y la ciudadanía andaluza

4.

La cultura alimentaria mediterránea de Andalucía en el sistema educativo

5.

Salud pública y cultura alimentaria en Andalucía

6.

Apoyo decidido a las producciones locales, ecológicas y artesanas.

7.

Cultura alimentaria y sostenibilidad global y local

8.

Aplicación rigurosa de los principios de precaución y transparencia en la biotecnología y la nanotecnología alimentaria

9.

Amparo y protección de productores y consumidores ante los abusos especulativos en el mercado alimentario

10.

Consenso y coordinación de las políticas alimentarias en Andalucía

1. Nuestra ancestral gastronomía mediterránea, parte esencial del patrimonio cultural andaluz.

Los últimos años han sido testigos de un sereno y creciente proceso de reconocimiento de la trascendencia cultural de las manifestaciones alimentarias singulares de los pueblos del mundo. Desde la UNESCO a pequeñas localidades de Andalucía, pasando por la Comisión Europea, las Cortes Españolas, la Junta General del Principado de Asturias o la Diputación de Málaga, en todos los niveles de representación política, académica y cultural, se han producido declaraciones institucionales reconociendo el indiscutible valor patrimonial de sus culturas alimentarias y la necesidad de su salvaguardia y difusión.

La diversa, plural y ancestral cultura alimentaria andaluza es probablemente, junto al flamenco, una de las señas de identidad más evidente de nuestro patrimonio inmaterial.

Sin embargo, y pese a las instancias que vienen sucediéndose desde distintos ámbitos institucionales y ciudadanos, la Junta de Andalucía no se ha hecho aún el necesario eco de esta realidad.

Los poderes públicos andaluces, ejemplarmente activos en la reivindicación del valor universal de la Dieta Mediterránea ante la ONU, deben culminar la apuesta anterior declarando formal y solemnemente a la gastronomía andaluza como parte esencial del patrimonio cultural andaluz y, en coherencia, proclamar y asumir su deber de preservarla y difundirla.

Propuesta 1:

El Parlamento Andaluz declarará, como mejor proceda, la cultura alimentaria andaluza como parte fundamental de nuestro patrimonio cultural, dando traslado de dicha iniciativa a las diputaciones y municipios andaluces para su adhesión a esta declaración, e instará al Consejo de Gobierno a:

1º Tomar las medidas necesarias para la conservación y puesta en valor del patrimonio gastronómico, así como para su difusión a todos los niveles.

2º Apoyar las acciones impulsadas por las administraciones provinciales y municipales para preservar, actualizar y desarrollar nuestro patrimonio gastronómico cultural y a difundir los aspectos positivos de la alimentación, la cocina y la gastronomía locales de nuestra Comunidad.

2. Ejercicio del principio de ejemplaridad pública en los asuntos alimentarios y gastronómicos

Es un hecho universalmente aceptado que la alimentación humana, en todos sus aspectos, debe pasar del azaroso terreno de la adaptación a las coyunturas económicas al de las estrategias públicas, dictadas desde los criterios del interés general y el bien común.

Luchar contra los sinsentidos del mercado globalizado, defendiendo inteligentemente la economía y los recursos alimentarios propios, es un ejercicio de sensatez política elemental y debería ser un imperativo en el gobierno justo de cualquier comunidad.

La Comunidad andaluza así lo reconoce incluyendo en su Estatuto algunos principios rectores de las políticas públicas que apuntan en esa dirección, tales como:

14º El fomento de los sectores turístico y agroalimentario, como elementos económicos estratégicos de Andalucía.

18º La conservación y puesta en valor del patrimonio cultural, histórico y artístico de Andalucía, especialmente del flamenco.

19º El consumo responsable, solidario, sostenible y de calidad, particularmente en el ámbito alimentario.

Por coherencia en la materialización de dichos principios rectores y por la indiscutible excelencia de nuestro patrimonio alimentario, la Administración Pública andaluza, en todos los ámbitos de su competencia, debe ser absolutamente ejemplar en el uso prioritario y normalizado de los productos alimentarios y las fórmulas culinarias andaluzas para el desarrollo de sus actividades públicas, especialmente en las relacionadas con la hospitalidad institucional.

Propuesta 2:

De acuerdo con el principio de ejemplaridad pública, el Parlamento y el Gobierno andaluz se comprometerán a impregnar de manera transversal, sus políticas económicas, culturales y formativas de esta nueva sensibilidad alimentaria y a hacer uso explícito de los productos andaluces y las cocinas locales en el desarrollo de sus actividades gastronómicas institucionales, trasladando dicho compromiso para que se sumen a este propósito, a los organismos y entidades públicas que de ellos dependan.

Las instituciones sociales, sanitarias y educativas observarán especial fidelidad al principio de ejemplaridad pública por la evidente influencia directa que tienen sobre la población.

3. El principio de corresponsabilidad, la cultura alimentaria y la ciudadanía andaluza.

Disfrutar y defender la cultura y el patrimonio es un derecho y un deber ciudadano fundamental. La ejemplaridad en la defensa y promoción del patrimonio cultural y de los intereses generales alimentarios por parte de la Administración andaluza ha de corresponderse con la participación activa, la implicación ciudadana, en el planteamiento y solución de estos asuntos públicos

El Estatuto de Andalucía recoge ese planteamiento estableciendo como Objetivos Básicos de la Comunidad Autónoma: "La participación ciudadana en la elaboración, prestación y evaluación de las políticas públicas, así como la participación individual y asociada en los ámbitos cívico, social, cultural, económico y político, en aras de una democracia social avanzada y participativa" y "El afianzamiento de la conciencia de identidad y de la cultura andaluza a través del conocimiento, investigación y difusión del patrimonio histórico, antropológico y lingüístico". Y también promulgando como principio rector de las políticas públicas "El fortalecimiento de la sociedad civil y el fomento del asociacionismo".

La alimentación y la gastronomía de una comunidad, su cultura alimentaria, es un pilar fundamental de su vida colectiva, su economía, su relación con la naturaleza, su salud pública, su vida política en definitiva.

La participación de la ciudadanía en la defensa y promoción de la cultura alimentaria andaluza, para contribuir al desarrollo de mejores modos de vida y alimentación, pasa por el acceso generalizado de la población al conocimiento de las claves científicas, históricas y culturales de los recursos que constituyen el valiosísimo patrimonio alimentario mediterráneo andaluz

Propuesta 3:

La Junta de Andalucía fomentará el diseño y puesta en marcha de Planes de formación alimentaria y culinaria de la ciudadanía en cada provincia, que incluya:

- La inserción de la cultura y el patrimonio alimentario y culinario local y andaluz en los programas de formación ciudadana y en los programas educativos locales, prestando especial atención a la juventud.*
- Campañas de difusión del patrimonio alimentario local.*
- La dinamización gastronómica de las fiestas y eventos populares en las ciudades y pueblos.*
- Jornadas, cursos, talleres gastronómicos en torno a los productos locales de reconocida calidad y prestigio y a las tradiciones culinarias locales adaptadas a los contextos urbanos actuales.*
- Apoyo institucional a las actividades sociales y culturales en pro de la cultura alimentaria local y andaluza y fomento del tejido asociativo comprometido con este fin.*

4. La cultura alimentaria mediterránea de Andalucía en el sistema educativo

El derecho humano a una alimentación sana, segura y culturalmente adecuada, en un estado social de derecho, en una democracia europea avanzada, se concreta, entre otros, en el reconocimiento del derecho de los alumnos a recibir educación para la salud, la cultura alimentaria, una educación culinaria básica, la educación del gusto y una educación para el consumo responsable; conocimientos necesarios para integrarse con autonomía, responsabilidad y éxito en el complejo sistema alimentario actual. Así quedó recogido en la Resolución del Parlamento Europeo sobre el Libro Verde "Fomentar una alimentación sana y la actividad física: una dimensión europea para la prevención del exceso de peso, la obesidad y las enfermedades crónicas". Bruselas, 1 de febrero de 2007.

En Andalucía, comunidad de honda raigambre mediterránea, el derecho a una alimentación culturalmente adecuada significa el reconocimiento efectivo a recibir la educación antes aludida, cimentada además en los valores del paradigma de la Dieta Mediterránea, contemplados desde la perspectiva andaluza. En la práctica esto supone el derecho de la población escolar a conocer, también con los cinco sentidos, el patrimonio alimentario y culinario mediterráneo de Andalucía, como parte esencial de su cultura tradicional y actual.

El reconocimiento por la UNESCO del valor cultural universal de la Dieta Mediterránea trasladada también a la Junta de Andalucía el imperativo ético político de preservarla y difundirla para disfrute de las presentes y futuras generaciones. La diversa, plural y ancestral cultura alimentaria mediterránea andaluza debe ocupar el papel que le corresponde en nuestra escuela y en nuestro sistema educativo.

La Junta de Andalucía, con capacidad para "complementar el sistema educativo general con enseñanzas específicas propias de Andalucía" (Art 21 del Estatuto de Autonomía para Andalucía), ha de ser consciente de que la incorporación de la cultura alimentaria andaluza al sistema educativo es una necesidad social incuestionable, y debe arbitrar las medidas necesarias para alcanzar este fundamental objetivo.

Propuesta 4:

La Junta de Andalucía diseñará con participación de los representantes de los estamentos presentes en la comunidad educativa, un plan para la incorporación de la cultura alimentaria mediterránea de Andalucía al sistema educativo andaluz en todos sus niveles, incluyendo la educación universitaria.

Sus objetivos generales serán:

- 1. Proporcionar al alumnado la educación alimentaria, del gusto y culinaria básicas.*
- 2. Asegurar la transmisión de la cultura alimentaria tradicional y el conocimiento del patrimonio alimentario a las futuras generaciones de andaluces.*
- 3. Actualizar y promocionar el paradigma de la Dieta Mediterránea como patrón de referencia de los modos de vida y alimentación de la población.*

El plan establecerá varios ámbitos de actuación perfectamente diferenciados:

A. Los diseños curriculares: De acuerdo con los intereses del alumnado, incorporarán, en todas las etapas educativas y de forma transversal en todas las áreas del currículo, el aprendizaje de los conocimientos necesarios para alcanzar los objetivos establecidos

B. Las actividades complementarias y extraescolares: Los centros desarrollarán un programa de actividades que contribuya al conocimiento del patrimonio alimentario y culinario local y a alcanzar los objetivos generales del plan.

C. Programas educativos: Se establecerá la Cultura Alimentaria Mediterránea de Andalucía como un programa educativo específico de la Consejería de Educación y Ciencia.

D. Formación del profesorado: Se incluirá la Cultura Alimentaria Mediterránea de Andalucía en los planes de formación del profesorado.

E. Comedores de instituciones educativas: Los comedores de los centros públicos y concertados basarán su funcionamiento en el principio de ejemplaridad pública, incluyendo en su oferta de menús -más allá de la artificial disyuntiva línea fría/línea caliente- las fórmulas culinarias culturalmente propias y adecuadas, nutriéndose prioritariamente de productos locales y ecológicos. Se establecerán las necesarias vías de coordinación para que las informaciones y hábitos que los alumnos adquieran en sus centros educativos sean complementarios, y viceversa, de los que reciban en su familia.

F. Formación profesional: En la formación profesional reglada, ocupacional y continua de las familias profesionales del sector alimentario y en especial de hostelería y turismo, los currículos formativos incluirán los contenidos que aseguren el conocimiento adecuado del patrimonio alimentario y culinario local y regional.

Específicamente se incluirán dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, en el subsistema de Formación Profesional para el Empleo, Certificados de Profesionalidad correspondientes a nuevas ocupaciones especializadas en la gastronomía andaluza y en las gastronomías locales.

G. La Universidad andaluza: En el contexto de modernización de la institución universitaria, nuestro centro superior de formación encuentra una magnífica oportunidad para incluir un plan específico de incorporación de la cultura alimentaria andaluza en todos los órdenes y ámbitos de la vida académica: desde los comedores universitarios hasta los programas más avanzados de I+D+i.

La Universidad Andaluza tiene una asignatura pendiente con nuestra cultura alimentaria y ahora es el momento de comenzar a tratarla; nos va mucho a los andaluces en esta cuestión.

5. Salud pública y cultura alimentaria en Andalucía

Las estrategias en marcha en el mundo occidental para mejorar la salud pública, no consiguen invertir las grandes tendencias que sitúan a los estilos de vida y alimentación como factor generador de un intolerable número de dolencias y patologías tristemente propias de nuestra civilización: obesidad, ciertos tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares, etc.

La idea común que subyace en las políticas alimentarias ensayadas hasta ahora en los principales países desarrollados, supone la "culpabilización" de la población por su sedentarismo y por gestionar mal la nutrición personal de cada cual, desoyendo las indicaciones de los expertos y apartándose de los postulados de las dietas saludables. Se considera así la realidad alimentaria de sus poblaciones como suma de realidades individuales y no como un fenómeno social y colectivo. No se tiene en cuenta el carácter estructural, sistémico y cultural de las problemáticas en orden a la alimentación. Se obvia el poder y la responsabilidad de los mercados en la conformación de la voluntad social y de los hábitos de consumo de la población. Y se olvida la escasa formación nutricional de la ciudadanía, basada en criterios científicos rigurosos ajenos a los intereses comerciales.

Las campañas desarrolladas en Andalucía para luchar fundamentalmente contra la pandemia de la obesidad y el sobrepeso han tenido un efecto meramente epidérmico en el cuerpo social sin conseguir rebajar los índices de afectados por la enfermedad. Al contrario, las previsiones apuntan hacia un aumento significativo en los próximos años.

En este orden de cosas, la situación de la salud alimentaria de la población andaluza es especialmente paradójica porque, disponiendo de elementos geográficos y recursos propios en abundancia, las escasas malas cifras hechas públicas se explican, en gran medida, por el abandono de la ingesta tradicionalmente mediterránea, a favor de hábitos de consumo, modos de vida y formas de producir y cocinar importados por su eficiencia, comodidad y presunta modernidad, gracias a la influencia perversa del interés de "los mercados" y otras razones estructurales del sistema económico.

La salud pública tiene también una obvia dimensión ecológica. La desmesurada contaminación ambiental provocada por las actividades industriales, llega de una forma u otra a la cadena alimentaria para acabar formando parte del menú de la población, siendo esta una de las razones ocultas de muchas de sus enfermedades. Es un hecho que se elude, incluso se silencia, a pesar de su constatación y denuncia por la ciencia y los medios de comunicación independientes.

La manera de entender la relación de las personas con la comida, la cultura alimentaria instaurada en las últimas décadas, en línea con los postulados políticos y económicos dominantes en el mundo occidental, ofrece un balance al que debemos enfrentarnos rotundamente. Con los datos y tendencias disponibles, la idea de seguridad alimentaria garantizada por los Estados está en entredicho.

Es preciso reconsiderar los criterios de calidad alimentaria en función del valor saludable de los alimentos, atendiendo a la presencia, o no, de agrotóxicos en los mismos. La Administración no se debe limitar a garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos circulantes en el mercado, considerados individualmente; el Estado debe garantizar la seguridad y bondad de la alimentación en todas sus instancias y en su conjunto. Es preciso cambiar el enfoque y poner en marcha otras estrategias que sitúen las necesidades de las personas y la protección del medio ambiente, y no a "los mercados", en el centro del sistema para que consigan movilizar a la ciudadanía en la defensa de su cultura alimentaria y su salud.

Propuesta 5:

Los poderes públicos andaluces pondrán en marcha las medidas necesarias para:

- Concienciar a la población andaluza sobre las problemáticas alimentarias y sus consecuencias:*
 - Divulgando de manera efectiva, regular y periódica los datos actualizados sobre el estado de la salud nutricional de los andaluces, especialmente de los sectores más vulnerables de la población: niños, jóvenes y mayores.*
 - Introduciendo realmente la educación alimentaria en el sistema educativo y en los programas de formación de la ciudadanía como se indica en otros apartados de este documento.*
 - Asegurando la imprescindible coordinación entre Consejerías para garantizar la concertación de todas las perspectivas presentes en los asuntos alimentarios.*
 - Desarrollando programas de sensibilización efectivos que, superando el marco meramente sanitario, vinculen la mejora de la salud pública con formas de producir y distribuir alimentos y con modos de vida y alimentación sanos, justos y sostenibles, basados principalmente en la recuperación de la cultura alimentaria mediterránea.*
- Estimular el crecimiento del tejido ciudadano comprometido con estos fines.*
- Integrar a las asociaciones profesionales, ciudadanas y organizaciones sociales en el diseño y desarrollo de los proyectos concretos que se pongan en marcha.*

6. Apoyo decidido a las producciones locales, ecológicas y artesanas.

Son loables los esfuerzos de la Junta de Andalucía para impulsar el desarrollo de una industria agroalimentaria articulada y potente que cumpla el papel que le corresponde en los mercados internacionales. También lo son los esfuerzos por situar la gastronomía andaluza en la escena global. La conquista de los mercados nacionales e internacionales es un objetivo estratégico de primer orden para el sector agroalimentario andaluz, lo paradójico es que, mientras tanto, el mercado interior de Andalucía dista mucho de estar conquistado por sus propios productos y su propia cultura alimentaria y éste también debe ser un objetivo estratégico prioritario.

El mercado interior doméstico tiene un enorme margen de recorrido para los productos locales, ecológicos y artesanos endógenos en la medida en que la población, especialmente la urbana, reconozca su realidad y extraordinaria calidad en el contexto de una cultura alimentaria propia y saludable cuyo abandono nunca se debió consentir.

Por su parte, la restauración y el comercio, incluyendo los establecimientos especializados en la atención al sector turístico, presenta un consumo ridículo de productos andaluces y de platos autóctonos, en relación a su oferta total. El poderoso sector hostelero andaluz ha sido extremadamente hospitalario en la acogida de todo tipo de negocios alimentarios foráneos -eso está bien- y poco aplicado en la promoción de los valores propios. Eso está mal. En el término medio está la virtud.

Además, las tendencias dominantes en la gastronomía mediática, bendecidas por la propia Administración, se vuelcan en la valoración de una mixtificada, y a menudo hueca, innovación alejada del tratamiento profesional de los productos y las fórmulas culinarias propias. Innovación sí, pero en equilibrio con el respeto a las sabias tradiciones mediterráneas, y aplicada a los extraordinarios productos de la despensa andaluza; eso es lo que tiene que apoyar la administración andaluza porque ese es el interés general de Andalucía.

La artesanía alimentaria no sólo singulariza estéticamente los productos de nuestra agricultura, pesca y ganadería sino que perpetúa, más allá de la mera producción agroalimentaria, una diversa gama de modos y usos para transformarlos y conservarlos, entroncada con una cultura, tradición y "formas de hacer" intrínsecas a nuestra idiosincrasia popular, en muchos casos en riesgo de desaparición.

Andalucía puede y debe encarar con decisión y asadía el reto de la proyección exterior e interior de su inmensa riqueza gastronómica mediterránea, redoblando los esfuerzos para promocionar sus producciones locales y ecológicas, y proteger los productos artesanos, estableciendo un marco regulatorio ajustado a su realidad. Ciertamente ya se cuenta con un marco legal valioso y suficiente: Decreto de Artesanía Alimentaria de Andalucía. Toca ahora desarrollar la normativa específica para cada uno de los productos artesanos que componen esta singular oferta alimentaria de Andalucía.

Los sectores agropecuario y pesquero, agroalimentario, turístico, hostelero y del comercio local, aunados solidariamente en la perspectiva gastronómica de la mediterraneidad, la sostenibilidad y la excelencia, y articulados sabiamente en un ambicioso plan estratégico general que integre a la ciudadanía como fuerza social determinante de su desarrollo, pueden constituir la base de uno de los proyectos colectivos más solventes para despejar el futuro económico, social y cultural de Andalucía.

Propuesta 6:

1. Plan para promover, recuperar y ampliar las producciones agropecuarias y pesqueras sostenibles, que genere productos locales, ecológicos y artesanos inspirados en el paradigma alimentario mediterráneo, que incluya:

- Defensa firme de nuestros sistemas de producción sostenibles en el marco de las políticas agrarias comunitarias (PAC), vinculando de la mejor forma posible las ayudas PAC a los mismos.

- En el marco anterior se impone la necesidad de impulsar un plan específico para los productos pesqueros que sitúe la actual presión -de sobreexplotación- ejercida sobre la mayoría de las especies marinas en niveles sostenibles y que apueste decididamente por la defensa ambiental del mar y por la acuicultura de sostenibilidad.

- Desarrollo de la normativa específica para cada producto alimentario artesano andaluz, dentro del marco del Decreto de Artesanía Alimentaria de Andalucía, y fomento de la implantación de pequeñas industrias de transformación agroalimentaria, facilitando su instalación y reduciendo la burocracia que conlleva su puesta en marcha.

- Medidas de divulgación de nuestros sistemas de producción y de nuestros productos locales en las aulas, especialmente las de formación hostelera, los comedores y las cafeterías de los sistemas públicos de enseñanza y de sanidad.

2. Plan para favorecer la presencia de los productos locales, ecológicos y artesanos andaluces en los mercados locales, y para promover su uso en el sector hostelero y turístico, que incluya:

- Medidas para impulsar y facilitar la presencia de los productos locales, artesanos y ecológicos en la red de mercados municipales, en los mercadillos ambulantes y en los establecimientos de barrio.

- Medidas para fomentar la presencia de los productos locales, artesanos y los ecológicos, así como las fórmulas culinarias tradicionales y modernas en el comercio y la restauración de los pueblos y ciudades de nuestras provincias.

- Medidas para mejorar la transparencia en el mercado, obligando a cumplir las normas de etiquetado y composición y facilitando el conocimiento por parte de los consumidores de la procedencia de los alimentos, con especial atención a los modificados, genética o molecularmente: transgénicos, grasas trans, nanoalimentos, etc.

- Fomento de estos productos desde las instituciones públicas, tanto en campañas de promoción como en el cumplimiento del principio de ejemplaridad pública.

- Impulso de eventos y concursos gastronómicos basados en los productos locales, ecológicos y artesanos y en la cocina mediterránea de nuestros pueblos, comarcas y ciudades.

7. Cultura alimentaria y sostenibilidad global y local.

El Sistema alimentario global dominante es insostenible, económica, social y ambientalmente, ya no garantiza el derecho humano a la alimentación y genera unas amenazas para el Planeta y sus habitantes claramente inasumibles. Las actividades económicas necesarias para producir, distribuir y consumir alimentos a escala internacional constituyen uno de los principales factores humanos de incidencia en el calentamiento global, y su libre desarrollo está dejando en el mundo una estela de realidades sociales, económicas y ambientales incalificables desde una elemental humanidad.

El modelo agropecuario y pesquero, industrial y multinacional basado en monocultivos y explotaciones intensivas, en el uso masivo de fertilizantes y pesticidas, de hormonas y antibióticos, y en el transporte a gran escala, provoca un fuerte impacto ambiental que se manifiesta en pérdida de biodiversidad por cambios de usos y erosión del suelo, contaminación de acuíferos y sobreexplotación del mar, y un gran coste energético que contribuye al calentamiento del Planeta, poniendo en peligro la salud de sus habitantes.

En Andalucía, como en el resto del mundo, los sistemas de producción intensivos, liderados por las multinacionales de los insumos agrarios (semillas, plaguicidas, fertilizantes, etc.) y las grandes empresas de explotación de los recursos marinos, han hecho retroceder los tradicionales sistemas de trabajo agropecuario y pesquero basados en nuestra cultura agrícola, ganadera y marinera, generadores de biodiversidad y conservadores del medio ambiente y del paisaje rural y marino. El resultado de este lamentable proceso ha sido la puesta en peligro de los sistemas locales y ecológicos de producción y con ellos buena parte de la riqueza en biodiversidad (semillas y razas, especies marinas...) y del mantenimiento de nuestros paisajes y espacios naturales. Afortunadamente Andalucía es aún pródiga y generosa en bienes naturales.

La producción agropecuaria y pesquera de Andalucía es indudablemente el soporte y la principal actividad económica del medio rural y marino. La feroz especulación urbanística y de la construcción padecida en las últimas décadas en buena parte de nuestra geografía, ha hecho retroceder estas ocupaciones como principal fuente de empleo en dichas zonas, generando un cuadro de situación alarmante ante el peligro de insostenibilidad socioeconómica de numerosos pueblos y comarcas de la Comunidad.

No debemos olvidar que la producción agropecuaria, pesquera y agroalimentaria, ecológica, artesana y local, es una estratégica fuente de generación de empleo en el ámbito rural y marino y un factor clave del desarrollo endógeno sostenible de nuestros pueblos y ciudades.

Parte principal de la respuesta a estas situaciones pasa por asumir el criterio irrenunciable de la sostenibilidad como clave esencial de los paradigmas alimentarios necesarios para enfrentar las problemáticas globales y locales en el siglo XXI.

Desde Andalucía, el lema "piensa globalmente y actúa localmente" justifica la toma de iniciativas a escala local que puedan contribuir a aliviar los problemas propios y los identificados a escala global.

Se impone la necesidad de revisar los modelos gastronómicos tradicionales y también las prácticas y las tendencias culinarias incorporadas en las últimas décadas al acervo de la cultura alimentaria andaluza para asegurar que cumplen los criterios básicos de sostenibilidad, protección de la diversidad y la salud pública exigibles a cualquier proyecto colectivo de nuestro tiempo.

La cultura alimentaria andaluza del siglo XXI debe estar inspirada en los valores de la mediterraneidad, la prevención y protección de la salud pública, y la diversidad y sostenibilidad ambiental, económica y social.

Propuesta 7:

Los poderes públicos andaluces pondrán en marcha las medidas necesarias para:

- Revisar los modelos gastronómicos que favorecen el consumo masivo de materias primas de dudosa sostenibilidad, -por ejemplo cocinas basadas en productos de la pesca, el excesivo consumo de ciertas carnes o en ciertas materias primas de importación- y que suponen una fuerte presión sobre los ecosistemas naturales, estudiando su reconversión hacia fórmulas realmente sostenibles.*
- Desarrollar programas efectivos de sensibilización y educación alimentaria, culinaria y ambiental, saludables en todos los niveles del sistema educativo y para la formación de la ciudadanía, contextualizados en la perspectiva de mejorar el bienestar social y la salud pública, y generalizar la cultura de la sostenibilidad en todas sus vertientes.*
- Desarrollar programas de concienciación sobre las positivas consecuencias sociales, económicas y ambientales derivadas de la protección del patrimonio cultural ligado a los hábitos productivos y alimentarios que han caracterizado la integración del Hombre y la Naturaleza en el marco Mediterráneo.*
- Desarrollar programas que propicien la reflexión en orden a establecer cauces que vinculen, física y mentalmente, a productores y consumidores, poniendo especial énfasis en la necesidad de que se establezcan unas relaciones comerciales más justas y se conserve el patrimonio natural y cultural en todas las escalas.*
- Desarrollar iniciativas que aseguren la presencia normalizada y significativa de los productos locales, especialmente los ecológicos, en los mercados municipales, los establecimientos de barrio y en la restauración de los pueblos y ciudades de Andalucía, así como en las instituciones públicas y concertadas del sistema educativo y sanitario.*
- Impulsar fórmulas efectivas para generar tejido asociativo ciudadano comprometido con estos fines y respaldar las actividades individuales y colectivas que contribuyan al desarrollo en nuestro entorno de modos de vida y alimentación justos, sanos, y respetuosos con el medio ambiente.*

& Aplicación rigurosa de los principios de precaución y transparencia en la biotecnología y la nanotecnología alimentaria

Es incuestionable que los avances científicos en biotecnología, nanotecnología y otras áreas punteras del saber pueden contribuir decisivamente a superar la encrucijada ambiental y agroalimentaria en que nos hallamos. La clave no está en el poder de la ciencia para resolver problemas -que lo tiene- sino en el carácter ético, social y democrático de sus soluciones. Ciencia al servicio de qué y de quién, ésa es la cuestión.

El control social y la transparencia democrática son condiciones imprescindibles para garantizar que tales soluciones responden a la voluntad y el interés general de la sociedad. Lamentablemente no es eso lo que está ocurriendo, es la opacidad y el desconocimiento generalizado lo que caracteriza a los movimientos que se producen en estos ámbitos, mientras las semillas, los alimentos y otros productos modificados en su estructura genética o molecular se cuelan, a veces por la puerta de atrás, en la dieta global. España es líder europeo en la dedicación de suelo agrícola para cultivos transgénicos sin que la población se haya pronunciado al respecto, quizá por eso tal actividad cuenta con un amplio rechazo en el país.

Además, el modelo actual de patentado, producción y comercialización de organismos genéticamente modificados al servicio de las grandes corporaciones internacionales, no sólo no contribuye a paliar el problema de la escasez de alimentos disponibles para la población humana más desfavorecida sino que, además, es socialmente injusto, dudosamente ético y encierra riesgos para la salud de las personas y de los ecosistemas cuya valoración está lejos de ser correctamente determinada. Se impone por ello la aplicación rigurosa del principio de precaución.

Andalucía tiene un compromiso expreso, recogido en su Estatuto, con la innovación biotecnológica, la agricultura ecológica, el fomento de una tecnología eficiente y limpia y la participación ciudadana en la elaboración, prestación y evaluación de las políticas públicas (artículos 10, 28, 30, 197, 199). También el Estatuto establece los principios de precaución, seguridad y calidad alimentaria para el control del desarrollo tecnológico y biotecnológico.

La plasmación de dichos compromisos y principios debería suponer la prohibición de los cultivos transgénicos en campo abierto en el territorio andaluz, dada la imposibilidad de acotar la contaminación ambiental que pudieran producir, y desde luego, la cumplida información sobre el destino de las cosechas, en caso contrario. Andalucía no necesita cultivos transgénicos para ser una gran potencia agroalimentaria moderna y competitiva, todo lo contrario: el desarrollo de modos de producir y distribuir alimentos ejemplarmente verdes y limpios.

La tecnología y la innovación deben estar presentes en todos los entornos de nuestra sociedad y también en el sector agrario y ganadero, pero siempre aplicadas sobre el firme armazón que suponen los sistemas culturales y productivos tradicionales y la garantía absoluta de transparencia que deben proporcionar los modelos avanzados de trazabilidad.

Propuesta 8:

Las autoridades públicas andaluzas aplicarán con absoluto rigor los principios de precaución y transparencia en sus políticas sobre biotecnología y nanotecnología alimentaria:

- Limitando, hasta donde alcancen sus competencias, la producción de alimentos transgénicos y de nanoalimentos para uso comercial, en tanto se superen las razonables dudas existentes sobre su inocuidad alimentaria y su limpieza ambiental.

- Integrando a las asociaciones profesionales, ciudadanas y sociales en los ámbitos de decisión y control de dichas políticas.

9. Amparo y protección de productores y consumidores ante los abusos especulativos en el mercado alimentario

Las relaciones comerciales entre los sectores productivos y los de distribución y comercialización están evidenciando una seria falla en el funcionamiento del sistema alimentario. La posición de poder casi absoluto de las grandes compañías productoras y distribuidoras en la cadena alimentaria, sin un marco regulador justo que ampare los derechos de los pequeños productores y de los consumidores, está poniendo a estos a los pies de los caballos de un mercado desalmado e inhumano. (La economía especulativa "dobla el brazo" una vez más a la economía del trabajo productivo y a los derechos ciudadanos.)

Es intolerable que los abusos especulativos de los poderosas "pongan en la picota" a tantos pequeños productores, obligados a vender por debajo de los precios de producción, influyendo también en las calidades finales de los productos destinados al gran consumo. De paso, los márgenes generales de beneficios de las grandes empresas, obtenidos gracias a prácticas claramente oligopolísticas, son escandalosas.

Además es una realidad tristemente contrastada la paradójica dificultad de los productores locales para acceder a sus mercados cercanos, y de los restauradores, hosteleros y ciudadanía en general para conocer y comprar los productos locales, máxime si no tienen una tradición en los mercados comarcales.

Se impone apoyar decididamente desde la administración la implantación, difusión y normalización de las diversas modalidades de cadenas cortas de distribución que impiden la apropiación de rentas y plusvalías por parte de la economía especulativa, aseguran un comercio más justo y más humano, y garantizan una mayor calidad y sostenibilidad de los productos en circulación.

El interés inmediato de la ciudadanía y los intereses generales estratégicos de Andalucía pasan por asegurar el acceso fácil, justo y prioritario de los consumidores a los productos locales, ecológicos y artesanos, junto a la producción global que, afortunadamente, los avances de la ciencia y la tecnología permiten ahora, como nunca antes en la historia de la humanidad, tener a mano.

En manos de la alta política andaluza, ejemplarmente pionera en el impulso de otras causas justas y progresistas, estará ahora establecer un cauce adecuado de solución a las actuales injusticias económicas estructurales del sistema alimentario y a la paradójica invisibilidad y dificultad de acceso de nuestros productos y nuestra cultura alimentaria a nuestros propios mercados y nuestra vida cotidiana.

Propuesta 9.

Los poderes públicos andaluces establecerán un marco regulatorio adecuado para propiciar relaciones justas entre la gran producción y distribución y el resto de productores y consumidores en Andalucía, incluyendo medidas que garanticen:

- Precios justos para los productos y regulación de los mercados agrarios.*
- Garantías para que los agricultores puedan negociar precios mínimos ligados a costes de producción.*
- Limitaciones efectivas a la posición de dominio de la gran distribución.*
- Rediseño de los mecanismos de intervención de los productos agrícolas sobre la idea de que la agricultura y la ganadería son un sector estratégico para Andalucía en Europa y la necesidad de impulsar las energías renovables, verdaderamente sostenibles.*
- Más firme apoyo a las cadenas cortas de distribución y promoción pública de sus bondades como herramienta de sostenibilidad, valor identitario y equilibrio ecológico.*
- Medidas para favorecer la igualdad de condiciones sociales de los habitantes y trabajadores del medio rural con los de las grandes ciudades, así como para mejorar la visión y el prestigio social de estas ocupaciones y labores (agricultores, ganaderos, artesanos, etc.).*

10. Consenso y coordinación de las políticas alimentarias en Andalucía

Por su carácter estratégico y transversal y por ser expresión de los intereses generales de la ciudadanía andaluza, independientemente de su condición social, económica o adscripción política, los planteamientos y medidas que proponemos en este documento sólo podrán hacerse efectivos con la colaboración inteligente y generosa de las fuerzas políticas, la implicación activa de las instituciones públicas y privadas, de los agentes económicos, y las asociaciones sociales, profesionales y ciudadanas de Andalucía.

La Universidad andaluza, por su función docente, de investigación y de transferencia del conocimiento científico y tecnológico a la sociedad, es la institución clave para asegurar la preservación, actualización y difusión de la cultura alimentaria andaluza basada en criterios objetivos y de servicio al interés general. Puede y debe cumplir además un decisivo papel en la cohesión de los agentes que concurren en este proceso.

El futuro de Andalucía, también en estas cuestiones, es impensable sin la implicación activa de su Universidad.

Los medios de comunicación andaluces están llamados a cumplir aquí un papel fundamental, tanto en la difusión de los aspectos políticos del consenso que propugnamos como en la divulgación de las actividades que se pongan en marcha y del conocimiento que se atesora en nuestro fabuloso patrimonio gastronómico. Esperamos de ellos un compromiso inequívoco con la divulgación de la cultura alimentaria andaluza.

Propuesta 10:

La convergencia de nuestros diversos representantes debe producirse en el marco de un gran Acuerdo Andaluz para preservar y difundir la cultura alimentaria andaluza.

El desarrollo integral y la puesta en marcha coordinada de estas propuestas exige la creación de un ente autónomo especializado, de marcado carácter político ejecutivo, capaz de integrar la perspectivas de las distintas consejerías implicadas en la tarea de preservar y difundir la cultura alimentaria andaluza y contribuir a promocionar modos de vida y alimentación saludables, justos y sostenibles en los escenarios de la compleja sociedad global del siglo XXI.

Dicha Institución será la que articule, coordine y dirija la política alimentaria andaluza, contando con delegaciones provinciales que aseguren la diversidad gastronómica y alimentaria local, dentro del marco establecido por el Acuerdo Andaluz que proponemos.

Tal organismo deberá promover también la creación, ya inaplazable, de una Escuela Superior de Gastronomía Andaluza y escuelas provinciales de gastronomía local que garanticen la conservación y proyección de nuestro diverso patrimonio alimentario y culinario en todos los rincones de nuestra Comunidad y del mundo.



la **carta**malacitana