



OPINIÓ

Al defensar un altre model d'agricultura i alimentació, pensem sempre en el paper clau d'aquells que treballen la terra i dels que consumim, però oblidem que en aquesta cadena, cada dia més llarga, que va del camp al plat es troben, també, d'altres actors que juguen un paper important a l'hora d'apostar per unes pràctiques de producció, distribució i consum més justes. Cuineres i cuiners al capdavant de fogons i restaurants diversos tenen molt a dir sobre què cuinen i què mengem.

El moviment Slow Food els ha donat nom: [Slow Food Km0](#). I sota aquesta "etiqueta" s'agrupen cuineres i cuiners compromesos amb una agricultura local, ecològica pagesa i de temporada. Com ells mateixos afirmen, aposten per aliments "bons, nets i justos", o el que és el mateix menjar de qualitat, sense transgènics i que defensa un món rural viu. D'aquesta manera, en aquests restaurants trobem productes adquirits a agricultors locals, amb els quals s'estableix una relació directa i de confiança, varietats antigues i en risc de desaparició, aliments elaborats a no més de 100km a la rodona, peix de captura sostenible, etc.

Fa alguns dies es van lliurar, a Catalunya, [les plaques que acrediten als restaurants Slow Food Km0](#) de Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona. Xefs compromesos amb allò que cuinen, en general de restaurants petits repartits pel territori, però, també, alguns a la ciutat de Barcelona, van recollir els guardons de les

Cuina 'slow' per arribar lluny

Escrit per Esther Vivas *

dijous, 2 de maig de 2013 12:56

mans del pagès Josep Pàmies i del cuiner Joan Roca, que aquesta setmana ha estat notícia perquè el seu restaurant, El Celler de Can Roca, s'ha convertit en el número u nivell mundial.

Agricultors locals van acompanyar, amb una exhibició dels seus productes, la cerimònia. Camp i cuina units, com no podia ser d'altra manera, per una alimentació al servei de les persones.

Es tracta d'apostar per la justícia social i ecològica no només en les nostres cuines sinó en totes les cuines. I portar els principis de la [sobirania alimentària](#) més enllà de la producció i el consum, sent la gastronomia un front més de la batalla contra un model d'agricultura industrial, transgènica, intensiva, quilomètrica, sense pagesos, "petrodependent", homogènia, i que ens emmalalteix. Com diu la directora del restaurant Km0 [Espai Tomata](#), Neus Monllor, necessitem d'una "cuina compromesa" amb "el nostre entorn, amb qui tenim més a la vora, amb els cicles naturals, amb les condicions dignes de treball, amb la qualitat del que arriba a taula".

Cal apostar per una cuina "slow" bona i accessible per a tothom, no només per a aquells que s'ho puguin permetre. Per aquest motiu, és primordial treballar per canviar les polítiques públiques que supediten l'alimentació als interessos d'un grapat d'empreses de l'agrobusiness. I portar els aliments "bons, nets i justos" a menjadors escolars i als que més ho necessiten. Una cuina "slow" que defensi, sense caure en xovinismes, els productes locals aquí i arreu del món i els drets d'aquells que treballen la terra, ja siguin autòctons o vinguin de fora.

Quan va emergir el moviment del 15M, allà en un proper llunyà 2011, es deia: "Anem lents perquè anem lluny". Prenc aquesta consigna, amb una petita modificació: Cuina "slow" per arribar lluny.

*Article publicat a Público.es, 02/05/2013.