

Aliments ecològics o de proximitat?

Està naixent una nova cultura alimentària que, d'una banda, valora els productes ecològics i, de l'altra, els productes de proximitat. A grans trets, és una cultura que respecta com es produeixen els aliments i com arriben a les nostres taules. Estem parlant de dues coses diferents que poden, o no, ésser compatibles.

GUSTAV 27/10/2016

La producció ecològica té la finalitat d'ésser més sostenible que l'agricultura convencional. Per exemple, permet només un contingut mínim de transgènics i refusa l'ús de la majoria dels pesticides. A més, no pot fer servir químics artificials durant la cria dels aliments o durant la transformació dels productes.

La demanda d'aquests productes ha crescut molt durant els últims anys. Amb el suport de la Comunitat Europea, el nombre d'agricultors ecològics s'ha incrementat. Espanya i Itàlia són els països europeus amb més terra agrícola ecològica. A Catalunya, destaca la vinya. Per exemple, tots els vins d'Alella són ecològics.

Els productes de proximitat han sofert la pressió de la globalització durant els segles vint i vint-i-u. En conseqüència, al supermercat trobem qualsevol aliment en qualsevol dia de l'any. En canvi, només aconseguim aliments de proximitat quan n'és la temporada.

Però, una tendència d'aliments de proximitat ha nascut en els últims anys. Ara hi ha moltes persones més conscients d'on ve el que mengen. El testimoni és que se n'han obert botigues especialitzades i també que es poden veure promocions en els supermercats relacionades amb aquest tipus de productes.

Si fem una comparació dels dos casos, podem observar-hi unes diferències importants. Els aliments ecològics tenen una certificació especial i la producció és controlada i regularitzada. Com a conseqüència, implica normalment un preu més alt, però uns aliments naturals i saludables. Ara, que és possible, que el producte ecològic que comprem hagi viatjat des dels Estats Units, Alemanya o Nova Zelanda...

És cert que els aliments de proximitat no sempre són controlats com els aliments ecològics, però, en alguns casos, podrien, fins i tot, complir les mateixes normes. Comprar aliments de proximitat suposa una inversió en el medi ambient, per la poca distància que han de viatjar aquests productes i, a més, implica un suport a la comunitat local.

En conclusió, podem dir que l'escenari idoni seria un producte ecològic de proximitat com, per exemple, una ampolla de vi d'Alella. Però, a vegades ens limita el preu, quan mirem productes ecològics. Doncs, una bona opció és trobar un verdulaire, un carnisser o un pollastre que treballi amb els agricultors locals per trobar productes frescos i que hagin contaminat poc.