



Federico Mayor Zaragoza,

Presidente de la Fundación Triptolemos:

«Producir alimentos es una actividad empresarial que conlleva responsabilidades sociales»

TEXTO: JAUME SEGALÉS

FOTOS: CEDIDAS

Reconocido internacionalmente por su dilatada etapa al frente de la UNESCO (1987-1999), Federico Mayor Zaragoza es en realidad un hombre polifacético. Ha cosechado una fructífera carrera como científico; ha ejercido numerosos cargos políticos (incluido el de ministro de Educación y Ciencia) y ha trabajado en infinidad de iniciativas relacionadas con la Cultura de la Paz. Todavía le ha quedado tiempo para escribir poemarios, ensayos literarios y textos científicos. Como parte de esa concepción multidisciplinar de la vida, preside la fundación Triptolemos.

¿Cuál es la misión de Fundación Triptolemos?

Federico Mayor: Es una Institución que pretende facilitar una adecuada articulación de todo el sistema alimentario global desde la producción hasta el consumidor, de tal forma que se asegure, junto a una mejor calidad, el acceso a los alimentos. Cuenta entre sus patronos con representantes de toda la cadena alimentaria.

¿Cuáles son las propuestas de la Fundación Triptolemos para facilitar la articulación de todo el sistema alimentario para garantizar seguridad, disponibilidad y confianza de los ciudadanos en lo que comemos?

Federico Mayor: Sus propuestas y acciones se pueden agrupar en dos grandes campos: favorecer la comunicación entre todos los eslabones de la cadena y la formación. Ejemplo del primero es la publicación bianual 'Guía de la Innovación en el Sector Agroalimentario'. El segundo gran campo es el de formación, divulgación y comunicación a la sociedad, informando a los medios de las cuestiones técnicas, económicas, sociopolíticas y de capacitación nutricional que abarca el sistema alimentario.

¿Cómo valora la participación de los restauradores y hosteleros (FEHR) en la difusión y dinamización de los consejos para una alimentación sana y saludable, que se refleja en el Dossier de Triptolemos y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria?

Yvonne Colomer: Los miembros de FEHR están en una posición privilegiada. Conocen los orígenes (materias primas...) y al consumidor, enlazados a través de las tecnologías culinarias, lo que les proporciona una visión global. De ahí su interés particular de apoyo, como Patronos, a los objetivos de la Fundación. El restaurador debe formarse para tener un concepto amplio y coherente que le permita, por la proximidad al ciudadano, ser "tertuliano" conocedor de cualquier tema relacionado con nuestro mundo.

Desde muchos foros se reclama una nueva cultura del consumo para promover la producción local en cada zona del planeta. ¿Es eso viable?

Federico Mayor: Es un tema complejo cuya respuesta depende de múltiples variables y priori-

dades, sin perder de vista que la disponibilidad de alimentos es un tema estratégico crucial. Es evidente que en un área de 100 km de radio respecto a las grandes concentraciones urbanas, no puede darse una producción local suficiente en cantidad y variedad. Por otro lado, convertir países en zonas de monocultivo que impide la adecuada (y diversificada) alimentación local, tampoco es correcto. La investigación agronómica ayuda a universalizar cultivos en condiciones distintas de las originales, ayudando a disponer de una producción local más variada. Hay que buscar el equilibrio en cada caso, para cumplir el derecho a la alimentación suficiente, sin olvidar el coste ambiental. Producir alimentos es una actividad empresarial, con las correspondientes responsabilidades sociales.

«Delegar es imprescindible si quieres que la empresa siga adelante, pero la responsabilidad siempre es de quien delega»

¿Son la Unión Europea y sus países la referencia del control de la calidad de los alimentos?

Yvonne Colomer: Sí. La homologación legislativa para todos los países de la Unión y la creación de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que la revisa constantemente con criterios estrictos en función de los avances científicos, hacen de nuestra legislación una de las más avanzadas en el concepto global "de la granja a la mesa". Las "redes de alerta" creadas por las administraciones deben generar la confianza de los consumidores para la aplicación inmediata de medidas correctoras frente a cualquier eventualidad.

Conseguir una mejor ingesta de comida y evitar la obesidad es un objetivo claro en nuestra sociedad. ¿Hay que potenciar más las campañas de la dieta mediterránea?

Federico Mayor: La dieta mediterránea es un ejemplo de dieta basada en la variedad y -muchas veces se olvida- en la frugalidad, en el ejercicio y en el estilo psicológico de enfrentar la vida. Si solo se potencia uno de los aspectos,

los resultados son escasos. Es, pues, necesario subrayar la importancia del equilibrio en el binomio dieta y estilo de vida.

Las nuevas tendencias culinarias de los grandes chefs apuestan por los sabores de siempre, por los productos de primerísima calidad (carnes, pescados, frutas, verduras), pero



Federico Mayor Zaragoza, Yvonne Colomer y Ramón Clotet; presidente, directora y secretario de la Fundación Triptolemos, respectivamente.

dándoles formas y texturas diferentes. ¿Es una manera sana de educarnos en la alimentación?

Ramón Clotet: Una cosa es la nutrición, la alimentación sana, basada en los conocimientos científicos, y otra la gastronomía creada por los grandes Chefs, que puede considerarse un arte. Además, el equilibrio no está en un plato sino en el conjunto de la dieta. De todas formas, sus consejos, gracias al impulso mediático de sus platos, pueden ayudar a la educación, ya que se trata de grandes especialistas. No olvidemos que “la fuerza mediática” de los grandes Chefs ha contribuido a valorizar y dignificar el sector.

¿Qué acogida tienen sus propuestas entre los productores y las administraciones que tienen competencias en la seguridad alimentaria?

Yvonne Colomer: Excelente. La sociedad valora nuestra independencia y la labor rigurosa. Aparte del estudio ya mencionado, elaborado con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), hemos llevado a cabo otras publicaciones, como la “Guía de la Innovación en el sector agroalimentario español”, realizado con la colaboración del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, AESAN y, también, con los Ministerios de Ciencia e Innovación y de Educación. En la esfera privada, no sólo el mundo productivo nos da soporte a través de la CAA, empresas tractoras y, evidentemente, la FEHR, sino también las asociaciones de consumidores. Todos ellos conocen y aprecian los aspectos que, más allá de la pura economía, representa el mundo alimentario y colaboran para que Fundación Triptolemos contribuya eficazmente a resolver tan importantes desafíos sociales.

¿Qué objetivos tienen a corto y medio plazo?

Federico Mayor: En septiembre presentamos una ponencia en el Congreso Europeo sobre Ética en Agricultura y Alimentación (Bilbao), y en octubre organizamos un foro sobre la responsabilidad del científico en la disponibilidad y seguridad alimentaria, en el marco del Congreso Internacional FOODINNOVA 2010 (Valencia). Estamos preparando un anuario digital sobre los investigadores de las Universidades que forman parte, como patronos de la Fundación, que trabajen en cualquier área relacionada con temas alimentarios. Se trata de una información absolutamente necesaria, de gran interés tanto hacia el exterior (empresas) como para el trabajo interactivo universidad-empresa.

Asimismo, para favorecer la formación, lanzaremos un novedoso plan de “banco de plazas empresariales” para prácticas curriculares de estudiantes universitarios. Estará abierto a todos los estudiantes de cualquier disciplina y a todas las empresas o instituciones que puedan generar puestos de prácticas en el contexto del mundo agroalimentario. A medio plazo, en enero de 2011, iniciaremos los trabajos conducentes a la 5ª edición de la “Guía de la Innovación 2012”.