

SOLEDAD BARRUTI



**MAL  
COMIDOS**

**CÓMO LA INDUSTRIA  
ALIMENTARIA ARGENTINA  
NOS ESTÁ MATANDO**

¿Por qué las vacas ya no comen pasto? ¿Desde cuándo los criadores de pollos no comen pollo? ¿Qué peligros esconde una ensalada? ¿Qué hay detrás de cada delicado plato de sushi? ¿Cuáles son los ingredientes secretos en los alimentos procesados? ¿Qué relación hay entre la falta de trigo, la exclusión social, el asesinato de indígenas y las catástrofes naturales? ¿Por qué cada día hay más obesos, más diabéticos, más hipertensos y más enfermos de cáncer?

Los alimentos y la alimentación son el tema en el que confluyen los conflictos más relevantes de esta época: la corrupción, el delito, la experimentación científica, la especulación financiera, la debilidad del Estado ante las corporaciones, el cambio climático, el desequilibrio ecológico y las convulsiones sociales. La población mundial crece y reclama comida y eso representa una oportunidad única para nosotros, es el argumento de quienes apoyan este sistema que nada tiene que ver con la prosperidad que celebra. Mientras la Argentina se promociona como la góndola del mundo, el avance sideral de la soja que parece cubrirlo todo es apenas el fenómeno más visible y polémico de una transformación que está cambiando como nunca el país, modificando la comida, el modo en que se la produce y el efecto que tiene sobre nosotros.

Feedlots en la pampa húmeda, criaderos en Entre Ríos, plantaciones en el Gran Buenos Aires, desmontes en Chaco, puertos en Chile y el Litoral, poblaciones devastadas en todo el país. Después de recorrer durante dos años los escenarios de este nuevo mapa, Soledad Barruti despliega una investigación rigurosa y a la vez inquietante que explica por qué estamos mal comidos, peor encaminados, pero todavía a tiempo.

A Benjamín Barruti y a Juan Ignacio Boido, mis personas preferidas.

## Introducción

Nuestra idea de la comida está repleta de lugares comunes y contradicciones: en Argentina tenemos la mejor carne, las mejores tierras, los cuatro climas para cultivar prácticamente todo, el mito de abuelas expertas en recetas deliciosas, y a la vez un número insólito de locales de McDonald's, un consumo récord de Coca Cola, un fanatismo exacerbado por los yogures Activia, y —aunque casi no comemos pescado— centenares de locales de sushi que florecieron de la noche a la mañana. Sucumbimos al imperio de lo light, mientras comemos cada vez más kilos de galletitas, y contamos con la mayor cantidad de chicos obesos de toda América Latina. Nos enorgullecemos al hablar del campo —moderno, hipertecnologizado, con producciones de soja nunca vistas— y en ser líderes en exportación de alimentos. Pero a la vez pagamos pequeñas fortunas cada vez que vamos al supermercado y desconocemos que a una velocidad despiadada, en el campo están dejando de existir paisajes, producciones y vidas que nuestros propios hijos todavía dibujarían si tuvieran que dibujar cómo es el campo.

En ese punto crítico estamos. La comida se ha vuelto un tema, una industria, un conflicto y un modo de vida.

En su cara más cosmopolita, Argentina presenta comensales exigentes que hablan de comida con modales sibaritas, compran libros con recetas exóticas, escriben como críticos sobre sus restaurantes preferidos en foros de Internet. Que, últimamente, adoptaron por salida de domingo ir a mercados orgánicos, ferias naturales y eventos multitudinarios donde la comida es el único asunto.

Desde los medios de comunicación, la mayoría está acostumbrada a que una élite amable de chefs, nutricionistas y grandes marcas le digan qué es lo que le conviene llevarse a la boca mientras camina apesadumbrada por las góndolas esperando que los precios otra vez no se hayan ido a las nubes. Una mayoría que come cada vez menos carne y cada vez más pollo; un pollo, en lo posible ya trozado y condimentado porque también es importante ahorrar tiempo. Que busca entre frutas y verduras homogéneas, firmes, atemporales, siempre lo mismo: tomate, lechuga, papas. O ensaladas hechas. Que aprendió que la comida tiene que ser hiperpasteurizada para ser segura. Un país repleto de programas de cocina, fascículos coleccionables, libros de cocineros: un país al que todo el tiempo le dicen cómo es la receta para la que no tiene los ingredientes.

Al mismo tiempo, Argentina esconde no tanto con vergüenza como con conveniencia las tristes estadísticas de hambre (que en 2012 alcanzaron a 2 millones de personas según el Observatorio de la Deuda Social de la Universidad Católica Argentina), y no plantea cifras fehacientes de enfermedad, aunque los médicos señalan que cada vez hay más obesos, diabéticos tipo 2, hipertensos, enfermos cardíacos, personas que padecen una variedad de cánceres insospechados: y todo por el hábito creciente de comer mucho de algunas cosas, no comer nada de otras, seguir dietas arbitrarias, no tener dinero para comer más o mejor, no saber qué se está comiendo, o vivir cerca de lugares donde se produce comida.

Entonces, ¿cuál de esos países realmente somos? ¿El que creemos ser o el que consumimos? ¿El que sale en los suplementos de economía y campo? ¿El que sale en las guías y revistas gourmet? ¿O el que no sale en ningún lado?

La conclusión es tan simple como contundente: somos todos. Porque, por sobre todas las cosas, vivimos en un

país donde la comida ya no es lo que era: eso que simplemente servía para alimentar.

Este libro empezó con tres preguntas: ¿Qué comemos? ¿Por qué? ¿Y cuál es el efecto que está teniendo eso sobre nosotros? Se trata de dudas tan universales que en Estados Unidos y Europa el intento de responderlas ha creado una industria paralela. Hay periodistas especializados, suplementos enteros en diarios y revistas, libros y documentales como *Food inc*, *El futuro de la comida*, o *El Mundo Según Monsanto*, que hace al menos cinco años le vienen develando al público de dónde sale lo que come. Animales que viven en superficies minúsculas, rodeados por un aire irrespirable, medicados, estresados hasta la locura, mordiéndose o picándose unos a otros, infectados de bacterias, tambaleando sobre sus huesos frágiles. Frutas y verduras llenas de químicos. Cereales creados en laboratorios que se ensayan directamente sobre los consumidores. Y un medio ambiente que colapsará de un momento a otro.

La explicación detrás del fenómeno también es global: desde que la sociedad moderna —ocupada en otras cosas, sin tiempo para nada, rebalsada y urbanizada hasta lo imposible— delegó en la gran industria alimentaria la producción de lo que se lleva a la boca, ya nada es lo que era. Básicamente porque la lógica que impone el mercado es una sola: ganar la mayor cantidad de dinero en el menor tiempo posible. No nutrir, no cuidar, ni siquiera ser saludable: simplemente ganar lo más que se pueda.

Ahora bien, ¿somos el vivo reflejo de lo que ocurre en esos países? ¿Cuáles son nuestras particularidades? ¿Cuál es la ruta que recorre el camino a nuestras góndolas?

Desde las ciudades nada se ve: por eso, para conocer lo que comemos es indispensable recorrer el núcleo productivo: las provincias pampeanas, algunas del norte y las costeras. Es entonces cuando aparecen todos los actores, cada uno con su sistema a cuestas: los que producen a gran escala, los chacareros que están pasando de época y los pe-

queños agricultores y campesinos que intentan sobrevivir mientras todo a su alrededor se modifica. También, los que ya no producen porque no tienen cómo ni dónde.

Así, es en la grieta que se abre entre ellos —entre la inmensa cantidad de excluidos de un mundo que está dejando de existir y los pocos gigantes que están construyendo el nuevo— que salen a la luz los problemas más graves. Ésos que servimos todos los días a la mesa, aunque no lo sepamos.

Porque la Argentina es sobre todo una apuesta política y empresaria con todas sus complicidades.

Una apuesta a corto plazo, que se refleja en un plan que se presentó en septiembre de 2011 en Tecnópolis.

Sentados en mesas vestidas de blanco, bajo tenues luces azules, frente a platos vacíos, se podía ver a los más grandes productores agropecuarios, empresarios sojeros, decanos de diferentes facultades, profesores terciarios y de escuelas agrarias, CEO de los laboratorios más importantes, científicos destacados, gobernadores del núcleo duro de la producción nacional, empresarios automotores, semi-lleros, ministros, punteros, líderes sociales. Decorando el salón y los alrededores había ovejas clonadas sin lana y vacas bitransgénicas, orquídeas híbridas, fardos de paja, tractores antiguos, Toyotas Hilux y poderosas camionetas Amarok. Gigantografías de granos, de manzanas, de cabras. Salas con tubos de ensayo de colores que emulaban experimentos. Fue en esa reunión que de boca de la presidenta Cristina Fernández de Kirchner se hizo el anuncio más ambicioso de los últimos años: el Plan Estratégico Agroalimentario, de cara al año 2020 (PEA 2020).

Elaborado por 45 universidades, municipios, cámaras empresarias y políticos de distinta envergadura, el PEA resultó un documento de poco más de cien páginas, que traza un rumbo claro y contundente para todas las fuerzas productivas: Argentina aumentará un 60 por ciento su producción ganaria en menos de diez años, intensificando todavía

más la producción de eso que viene sembrando a destajo, porque lo necesita el mundo industrializado: soja. Granos para alimentar animales —sobre todo cerdos chinos— y elaborar aceites y biocombustibles, también de exportación. Para que eso sea posible, se va a profundizar la reorganización de la producción de alimentos: más pollos en galpones, gallinas en jaulas, cerdos confinados, vacas en feedlots, huertas en invernáculos, frutales jibarizados.

Todo se comprime.

Y lo que no, desaparece.

Incluida la población rural, campesina e indígena, las poblaciones de pescadores, las pequeñas producciones, los bosques, los humedales. Y el resto crece, se expande, dispuesto a cubrirlo todo.

Armados con un arsenal que incluye topadoras, grandes y modernas maquinas, millones de litros de agroquímicos y semillas transgénicas de multinacionales, la frontera agrícola industrial que produce commodities que cotizan altísimo en las Bolsas del mundo se extiende de manera ilimitada, mientras desbarata lo que queda de un país que históricamente supo hacer alimentos sanos para todos.

La revolución que se plantea es total. Un campo sin campesinos. Un campo sin alimentos. La mesa de los argentinos con comida de cada vez peor calidad.

Al mismo tiempo que eso sucede, en la vereda de enfrente y sin demasiada visibilidad, en todos los rincones de nuestro país hay personas que alertan sobre los efectos que está teniendo: biólogos, ingenieros agrónomos, químicos, médicos, sociólogos, antropólogos, nutricionistas, empresarios, cocineros, víctimas, activistas y periodistas independientes que trabajan denodadamente para dejar en evidencia las graves consecuencias de nuestro sistema productivo industrial.

La carne que comemos tiene cada vez más grasas saturadas, antibióticos y *Escherichia coli*.

Los pollos y huevos, menos nutrientes y más bacterias.

Las frutas y verduras están repletas de venenos peligrosos que casi nadie controla, pero que tarde o temprano nos llegan a todos, incluso a los que comen frutas y verduras orgánicas.

Cada vez quedan menos peces en los ríos y en el mar.

Los feedlots, criaderos intensivos de cerdos y galpones de pollos y gallinas son grandes y crueles ciudades de animales que contaminan el agua y la tierra con residuos químicos.

La soja está destruyendo los suelos: a los pampeanos los expertos les dan 30 años de vida fértil y a los del norte, 10.

Los bosques están en extinción: queda menos del 30 por ciento de lo que había originalmente y cada hora desaparecen 36 canchas de fútbol de árboles nativos que mayoritariamente terminan ocupados por soja; lo que genera efectos directos sobre el clima, las sequías, las inundaciones, la biodiversidad y la vida de quienes intentan sobrevivir en ese ecosistema.

Los casi 300 millones de litros de agroquímicos que se utilizan por año en el país están intoxicando hasta la muerte a las 12 millones de personas que viven en zonas rurales.

Tierra adentro el movimiento más grande es la migración a las periferias urbanas: a villas miserias, a barrios sociales, a las banquinas de los campos. A lugares donde nadie tiene demasiado que hacer más que esperar recibir la ayuda del Estado. Una ayuda que se solventa con el ingreso económico que genera el mismo sistema productivo que los expulsó, alimentando un círculo vicioso que, de seguir, va a ser fatal.

Porque lo que se pierde cuando desintegran esas culturas no sólo son personas sino también sus saberes: cómo cultivar la tierra sin químicos ni semillas multinacionales, cómo cuidar plantas y animales, cómo consolidar una cultura productiva local, autosustentable, que alimente.

Este libro es un viaje a través de todas esas situaciones. Parte de uno de los alimentos que más cambió en los últimos años (el pollo) y recorre pueblos que parecen fábricas industriales, granjas de animales que por dentro son campos de tortura, criaderos vigilados como si escondieran negocios ilegales, cultivos venenosos y lugares que no tiene que ver únicamente con animales, granos y plantas, sino con políticas de Estado, con lógicas de mercado, con planes, con publicidad y marketing, y con turbios negocios que se cocinan a nuestras espaldas.

Pero, también, es un encuentro con esas personas en lucha que están trabajando por un sistema mejor. Agricultores que se alejan de los agroquímicos y se reconvierten a la agroecología, granjas que están operando como revolución contracultural, profesionales que piensan alternativas para todos. Ellos muestran que hay una salida: una salida que no está en ser mejores consumidores sino, en todo caso, en convertirnos en una sociedad que ejerza una democracia responsable. Soberana. Una sociedad en la que estemos dispuestos a abrir los ojos, a dejar de comernos unos a otros, a dejar de comernos el futuro.

Este libro es entonces una denuncia, un reto y una invitación. Para quienes quieren recuperar el placer de la comida y creen que el conocimiento es el único camino. Para quienes quieren un país más sano, más justo y que no remate a su población, su tierra y su cultura en pos de una ganancia económica inmediata. Para quienes intuyen que están siendo malcomidos y quieren apostar por otro rumbo en el que eso no suceda nunca más.

## Parte 1

# *La metamorfosis*

## 1. *Pollos eran los de antes*

En mi familia cada comida era un momento de rigurosa educación de los hábitos, de los modales, del paladar; sobre todo los fines de semana cuando quien estaba a cargo del asunto era mi abuela. Mi abuela, Wanda, cocina mejor que nadie que yo haya conocido. Para preparar sus platos no sigue recetas, siempre que alguien le pide un consejo responde: «Es todo a ojo». Y, con los años, aprendí que es cierto: casi todo el secreto está en la magia de sus manos cuando cocina. Casi. Tal vez un 50 por ciento. El resto viene antes de la cocina, cuando elige con qué va a cocinar. «Yo no estoy adentro de la manzana», por ejemplo, es una de sus frases preferidas. Y no lo dice como un chiste, sino con fastidio cuando mi abuelo prueba la manzana que ella le sirvió y le dice que tiene sabor a papa. A mi abuela pocas cosas le generan más frustración que la traición de los productos. Por eso hay alimentos que dejó de comprar y cocinar de un día para el otro. Cosas que eran increíblemente ricas y simples, como el pollo al horno.

Los pollos —siempre dos— eran la comida del sábado al mediodía. Salían del horno en el momento justo con la piel crocante y brillante y un olor increíble: el olor de todo lo bueno sucediendo junto en esa cocina.

No bien estaban listos, mi abuela los ponía sobre la mesada y, en la misma asadera negra, se dedicaba a trozarlos. Trozar cada pollo era un momento único: una lucha cuerpo a cuerpo. Nos pedía que nos alejáramos por miedo a que

nos saltara una gota de grasa hirviendo, y armada con un gran tenedor y una tijera filosa y reforzada se lanzaba a una tarea que le demandaría unos buenos minutos. Sabía exactamente dónde estaba cada articulación y, sin embargo, nunca bastaba un único movimiento para desmembrarlos. Romper un hueso de esos pollos era como quebrar una rama de pino: de a poco mi abuela iba marcando el cartílago hasta llegar al crack que sellaba el triunfo.

En la mesa, las presas se repartían empezando por mi abuelo, que elegía el muslo más grande. Los otros, se repartían entre mi hermano y yo. Mi hermana, en cambio elegía las patas y mi abuela la pechuga. Que a mi abuela le gustara esa parte un poco más reseca e insípida nos parecía raro, sobre todo después de haber puesto tanto esfuerzo en que el resto del pollo tuviera sus jugos.

Esas comidas sucedían en una quinta en las afueras de Buenos Aires que habían alquilado mis abuelos a comienzos de los ochenta, para pasar más tiempo con nosotros. Los sábados nos pasaban a buscar a mis dos hermanos y a mí para que nos quedáramos con ellos hasta el domingo a la noche. La quinta hoy quedó dentro de un lujoso barrio privado alrededor de donde todo parece desarrollarse hasta lo imposible, pero en ese entonces el entorno era bastante agreste: no había grandes supermercados ni comercios donde abastecerse. Mis abuelos traían víveres de la Capital y los alimentos frescos los compraban en una pequeña proveeduría que a su vez tenía de proveedores a los quinteros y granjeros de la zona a quienes, si uno quería, podía ir a comprarles directamente.

Un fin de semana mi madre me llevó a una de esas granjas para que la acompañara a comprar un pollo. Yo debía tener siete años. Era 1988 y eran más o menos las seis de la tarde, y el sol fuerte del verano se espejaba sobre el asfalto de la única calle asfaltada que había. En esa misma calle los negocios se sucedían entre ferreterías, talleres mecánicos, verdulerías, fruterías y puestos improvisados don-

de se ofrecía champignones, huevos, frutas y miel. Todo sin precio porque la hiperinflación volvía locos a los comerciantes y sus clientes. Hacia adentro, el pueblo avanzaba en un trazado caprichoso sobre senderos de tierra por los que había que circular espantando a los bocinazos a los perros que descansaban echados en el camino. Varios vecinos nos saludaron desde la sombra de los árboles tupidos mientras tomaban mate y sin moverse de donde estaban nos fueron indicando por dónde teníamos que tomar para llegar a lo del famoso Don Vittorio.

Don Vittorio era el hombre de unos cincuenta años, altísimo y flaco que apareció no bien nos asomamos con el auto. Saludó haciendo un gesto con la cabeza sin dejar de refregar sus manos contra su pantalón que parecía hecho de tierra. Tenía la camisa abierta hasta el ombligo con curiosas manchas oscuras de sangre seca. Caminaba entre gallinas y pollos que aparecían de todos lados, como hongos camuflados en el suelo que brotaban y lo iban siguiendo. «Mande», dijo acostumbrado a que entraran a su casa a comprar pollos y huevos de su producción.

Mi madre le pidió «un pollo fresco». «Mediano», especificó. Bajamos del auto y lo seguimos hasta el corral: un terraplén árido con casas de madera y casitas y tarimas pequeñas de diferentes alturas que hacían de gallinero, donde más pollos y gallinas y cuatro o cinco gallos, correteaban, cacareaban, saltaban por todos lados. Se trataba de un lugar ruidoso y polvoriento al que esos animales se acercaban corriendo desde las otras partes de la granja por donde andaban sueltos: bajo la sombra que daban las patas de las ovejas y las vacas lecheras, o la huerta abundante de zapallos y verduras verdes.

En el corral también estaba el hijo de Don Vittorio que debía tener la misma edad que yo entonces, pero trabajaba con una seriedad que lo hacía parecer más grande: regaba granos de maíz, juntaba algún que otro huevo que había

quedado perdido, acomodaba los tachos que las gallinas chocaban tirando el agua.

«¿De cuántos kilos?», le preguntó don Vittorio a mi madre mientras caminaba hacia adentro del corral empuñando su cuchillo.

«Mediano», volvió a decir ella que, ahora, curiosamente, no recuerda nada de esa visita. Para mí, en cambio, fue inolvidable: nunca antes había visto cómo mataban a un animal aunque sí podía relacionar el muslo con papas con esos bichos que carreteaban hasta un salto volador enfrente mío. Don Vittorio encaró a un pollo, a uno solo que lo miró a los ojos, estático y arrinconado contra su propio susto. Lo sujetó de las patas y así, sosteniéndolo boca abajo mientras el pollo batía inútilmente sus alas, lo llevó hacia un tronco que hacía de mesa en un ángulo del corral. Don Vittorio se acuclilló, apoyó al pollo enajenado y en un segundo con el cuchillo que tenía en la otra mano le cortó la cabeza que cayó rodando como una pelotita a la tierra. Don Vittorio soltó al pollo que, sin cabeza, carreteó medio metro antes de caer desplomado formando un pequeño charco de sangre. «Ahí se lo prepara mi señora, ¿le separo los menudos? ¿Quiere algo más?», preguntó levantándolo otra vez de las patas. Mi madre, un poco pálida, leyó de su nota: una docena de huevos, perejil y un dulce casero de calabaza, y esperó a que Don Vittorio se fuera para agarrarme fuerte la mano. «¿Estás bien?», me preguntó sin atender la respuesta.

En el corral, las gallinas y los pollos picoteaban la tierra que ya había absorbido la sangre y yo los miraba intentando entender por qué había encontrado perturbadoramente fascinantes los últimos momentos de ese pollo que había corrido sin cabeza contra su propia muerte.

Cuando Don Vittorio se lo entregó, mi madre sujetó su bolsa como si llevara un gato que se retuerce adentro y, sin mirarla, la arrojó en el baúl. A él lo saludó de lejos y yo supe enseguida que ya no volvería por ahí, pero también es-