



Columna

Carlos Reyes,
director de Viaje al Sabor

Soberanía alimentaria, más que nunca

Existen escenarios aún más sombríos a los de la guerra del Golfo Pérsico: que se trate de un conflicto improvisado e impredecible, cuyos objetivos maximalistas, delineados burdamente por los agresores estadounidenses e israelíes, han derivado hasta el momento en una derrota estratégica. Una cuyos ecos resuenan en todo el mundo y en nuestros bolsillos de forma directa. O sea, también en nuestra despensa.

Dentro de esta temporada no se ve un gran panorama en ese sentido. Sin contar con el encarecimiento directo del petróleo y su impacto en el transporte de alimentos, existe poca oferta de un ingrediente clave: la urea, sustancia presente en los animales pero que a escala industrial requiere del amoníaco sacado del gas para tener un precio conveniente. Aquel producto ha subido un 70% de su precio, según la Sociedad Nacional de Agricultura, lo que sacude economías como la chilena, dependiente en un 85% del fertilizante importado, según datos del actual ministro del ramo.

Se trata de una tormenta fruto de una pulsión de fanatismo religioso occidental, que afecta sobre todo al eslabón más débil de la cadena productiva nacional: la Agricultura Familiar Campesina. Es el campo no industrial, el que posee menos de 12 hectáreas y es manejado por las mismas familias propietarias de la tierra. Aquel segmento en su conjunto y de acuerdo a datos de la Univer-

sidad de Chile de 2024, produce el 40% del trigo, papas y legumbres como el poroto; el 54% de las hortalizas, el 23% de las frutas, un 76% de la miel, un 54% de la carne de vacuno y 42% del corde-ro. Eso, sin contar con el aporte de la pesca y la recolección artesanal y la acuicultura de pequeña escala.

Se trata de los responsables de una gran parte de los alimentos frescos y de mejor calidad nutricional que aparecen en nuestro día a día. En mercados, ferias libres y del cual nos proveemos tanto en cantidad como en diversidad: las aves de campo, las papas endémicas, los tomates deformes y jugosos, el vino campesino o las legumbres alejadas de la uniformidad importada (desde Canadá, Argentina o Estados Unidos); productos deliciosos y sanos, esos que suscitan, por ejemplo, la admiración de cocineros de todo el mundo, rendidos ante su calidad. A su vez sostienen a miles de familias que pueblan, con esfuerzo, el campo chileno.

Cuidarlos es el equivalente a resguardar ese paraje identitario llamado soberanía alimentaria. Es necesario darles una mano desde la autoridad mediante créditos y ayudas esenciales, con el fin de mantener la despensa llena y viable. Lo mismo, como toda crisis, abre la puerta a otras miradas: como investigar para conseguir fertilizantes orgánicos, menos dependientes de lo sintético, fuentes renovables de energía; en fin, ayudar y con urgencia a quienes permiten que comamos limpio, sano y sabroso.