

Repercusiones del informe de la OMS ▶ Los afectados

Páginas 2 a 6 <<<

Molestos con el alarmismo

Elaboradores y restauradores se quejan de que el informe de la OMS mete en el mismo saco los productos artesanales, ecológicos y naturales y los industriales de baja calidad

FERRAN IMEDIO
BARCELONA

Ante todo, mucha calma. Y mucha indignación. Porque eso es lo que sienten los productores y restauradores consultados por este diario a propósito del informe de la OMS que pone bajo sospecha, por el riesgo cancerígeno que tienen, la carne roja y la procesada, en especial productos ahumados, curados o en salazón. Calma porque creen que la tormenta pasará, que el negocio no se verá afectado ni siquiera en estos días en los que ha estallado el caso, e indignación porque consideran que ha generado un alarmismo injustificado. Así que tranquilidad y buenos alimentos; en eso sí coinciden todos, incluso con la OMS: en su justa medida, nada es perjudicial.

Dani Lechuga, un referente en la ciudad por su trabajo con las carnes en Caldeni, no quiere hacerse mala sangre, aunque le tira el genio que lleva dentro para definir el informe de «atropello» que ha sido promovido «probablemente» por

algún otro sector interesado en hundir al cárnico. «Uso la misma expresión que la OMS, 'probablemente'. Dicen sobre el consumo de carne roja o embutidos que probablemente tengas más posibilidades de acabar con un cáncer. Creo que no es serio», explica contrariado. Y recuerda que compara carnes de Europa, Asia y EEUU, donde las legislaciones son diferentes: «En América, por ejemplo, se permiten ciertas hormonas que ahí están prohibidas». «Y en Japón importan la mayoría de la carne que consumen», puntualiza David García-Gassull, propietario de Can Duran y Casa Sendra.

Iñaki López de Viñaspre (presidente del Grupo Sagardi, que organizará en noviembre las Jornadas Gastronómicas del Buey), va más allá. «El informe está cargado de fariseísmo. Científicamente, las carnes procesadas tienen productos que pueden provocar cáncer, pero la comida industrial está llena de aditivos. Que la OMS pida a los gobiernos que ilegalicen determinados productos o empresas que elaboran comida pre-



▶▶ Carne a la brasa ▶ La parrilla de Can Xurrades, referente barcelonés.

parada con productos industriales baratos». López de Viñaspre añade otra queja: «En el mismo saco mete a artesanos que responden a culturas milenarias de elaboración natural y carnes ecológicas que no tienen nada que ver con las que están saturadas de antibióticos y conservantes».

Esa es otra queja de los afectados. Que se les mide a todos por el mismo rasero. «Es temerario comparar una hamburguesa industrial con un jamón que ha estado curándose durante tres años de modo natural», valora García-Gassull. «La trazabilidad, saber de dónde proviene la carne, cómo se ha tratado, es muy importante», asegura Claudio Hoyos, de la hamburguesería El Filete Ruso, que solo usa carne ecológica, sin antibióticos, hormonas ni conservantes. Sergi Ibáñez, director general de otra hamburguesería de éxito, Timesburg, no ha notado el bajón de ventas porque «con tanto alarmismo a la gente se le está diciendo que no puede comer nada, y ya no se lo cree».

¿Conclusiones? Rafa Martínez, de Can Xurrades, otro local reconocido por sus carnes, saca una lección en positivo: «Servirá para reivindicar el producto de calidad y la trazabilidad». «Nos ayudará a buscar mejor producto», resume Ibáñez. Y García-Gassull pide que «la industria agroalimentaria sea más transparente y dé mejor información de lo que está vendiendo». ≡