

la Fertilidad de la Tierra

nº29

Verano 2007 • 4 euros

Monográfico Viticultura ecológica

Plantas para acoger: el hisopo

¡Al rico higo!

Escarabajo de la patata

Descubrir la fauna auxiliar



"La verdadera revolución es un cambio en nuestro consumo"

Entrevista a Odile Rodríguez de la Fuente

Texto: Redacción

Su vuelta a España se ha centrado en dos objetivos, una Fundación que mantenga en nuestro país el legado que creó su padre, Félix Rodríguez de la Fuente, y vivir en el campo. Sus estudios y luego su preparación profesional (es Bióloga y estudió producción de cine en EEUU) le han retenido lejos, y ha conocido los extremos de una sociedad competitiva de la que quería salir ya. Su proyecto de vida era tan claro e inaplazable que después de dedicar año y medio a construirse una casa de madera, reparte su tiempo entre la Fundación en Madrid, y la Alcarria, donde vive con su familia creando su espacio en torno a la huerta ecológica

Después de cuatro años y medio trabajando en el *National Geographic* en EEUU, su vuelta a España ha sido para vivir en el campo y ordenar el legado cultural de su padre, un verdadero pionero que dejó huella, que a muchos nos transmitió, digamos que nos despertó, el amor a la Naturaleza. Su legado, libros, vídeos, material fotográfico, documentales... había que reordenarlo y asegurarlo para las futuras generaciones y esta tarea la ha tomado Odile con pasión. Está siendo complicado, pero su sueño se va haciendo realidad. Su primer paso ha sido editar una excelente publicación, la *Agenda Viva*, trimestral y con una tirada de 130.000 ejemplares repartidos gratuitamente en la Comunidad de Madrid.

Nos llamó la atención que *Agenda Viva* tiene otro enfoque y que es muy atractiva ¿Cuál ha sido la idea que os ha llevado a editar esta Guía?

"Cuando llegué a Madrid conocí las guías del ocio, que están muy bien, pero en ellas no encontraba nada de lo que me inter-

resaba sobre ciencia, medio ambiente, exposiciones sobre Naturaleza... Lo echaba de menos y por eso planteamos esta publicación, que la hemos limitado a Madrid porque si no sería inviable. En ella se encuentran reseñados desde centros públicos a librerías, todos aquellos lugares o publicaciones que tengan una oferta cultural y de actividades sobre Ciencia y Medio Ambiente, desde charlas, exposiciones, cursos, jornadas, seminarios, talleres... y también se recogen entrevistas, incluso se reseñan programas de radio o de televisión, restaurantes y tiendas especializadas, alternativas... Aprovechamos también para trabajar en educar, en sensibilizar, en crear conciencia, pero con una visión más lúdica que como se nos ha ofrecido hasta ahora el tema científico o el tema del medio ambiente. Este último se había estereotipado y reducido a veces a grupos ecologistas de los que se daba una visión bastante tópica.

Eres suscriptora de esta revista y sabemos que tienes unas inquietudes ecológicas, pero en concreto

¿qué te animó a tener un huerto ecológico?

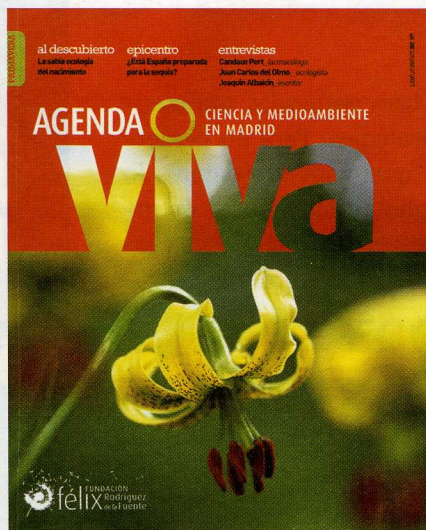
En casa, mi madre siempre ha tenido un huerto, pero no lo llevaba en ecológico, por eso cuando conseguí volver a vivir en el campo quise recuperar esa costumbre pero con una relación más próxima y directa. Por eso no sólo el huerto, también me interesé por tener unas gallinas autóctonas y tengo otros animales. Para mí es una maravilla cultivar unos tomates excelentes y por ejemplo el poder recoger todos los desechos orgánicos y hacer compost. Esa sensación de que hay un círculo en el que todo se recicla, de ponerlo todo en un montón y a los meses tienes una tierra esponjosa, que huele a avellanas... es lo más maravilloso del mundo. Eso es vida. En alguna entrevista me han preguntado si, de la misma forma que mi padre se identificaba con el lobo o el halcón, yo tenía algún animal con el que me identificaba, y me di cuenta de que de la Naturaleza con lo que más me identifico es con la tierra. Para mí dar un paseo o meter las manos en la tierra me equilibra perfectamente, me recupero de todo lo que me carga la ciudad. Entender cómo funciona la tierra es de las cosas que más me atraen de la Naturaleza, por eso tener un huerto ecológico –utilizo el método de Gaspar Caballero de Segovia– y hacerlo todo... ese esfuerzo y estar en la intemperie, poner plantas que se ayudan unas a otras... es lo más recomendable, es un verdadero acto de meditación y te ayuda a entenderte a ti misma y a la Naturaleza.

¿Procuras comprar otros productos ecológicos?

Tengo la dificultad de que vivo entre Madrid y Guadalajara y no siempre los encuentro a mano, pero los busco, porque una vez que has probado los alimentos ecológicos, cuando has comido lechugas de tu huerto ecológico, luego los demás sabores ya no te gustan. Aparte de que el procedimiento de cultivo o de criar animales de una forma ecológica me parece que es esencial, de que la agricultura ecológica además de más saludable genera una riqueza en el entorno, mi búsqueda se fundamenta en que son productos que saben mejor y son de calidad.

¿El precio te parece un impedimento para comprarlos?

No, porque le doy mucha importancia a lo que compro. Si la gente supiera lo que está detrás de un producto más barato, probablemente no le importaría pagar un poco más por un producto ecológico. Por ejemplo la carne de pollo, cómo se produce es algo dramático, y el cerdo lo mismo. Salvo el cerdo ecológico, el resto es algo que no podemos comprar. Un animal que ha vivido en la sombra ¿qué energía nos puede transmitir? Aparte de que les den hormonas y una ali-



Portada de Agenda Viva revista que edita la Fundación Félix Rodríguez de la Fuente

mentación que ha dado lugar a enfermedades aberrantes, las condiciones de vida a las que son sometidos ¿qué nos transmiten? Creo que muchos problemas psicosomáticos que se están dando de ansiedades, de depresiones, cáncer... creo que tienen mucho que ver con la alimentación, y si la gente supiera lo que hay detrás estoy segura de que no les importaría pagar un poco más por lo ecológico.

¿Te interesa la procedencia de los alimentos?

Sí, y me gustaría tener todavía más información. El producto ecológico es interesante para todo el mundo y disfrutarían más sabiendo de dónde proceden los alimentos. Por ejemplo saber que la carne procede de unas razas autóctonas, cómo los alimentan y que esto está dando lugar a que haya unas praderías y una biodiversidad... Toda esta información habría que dársela al consumidor, que sepa con qué está colaborando con su dinero.

esto está dando lugar a que haya unas praderías y una biodiversidad... Toda esta información habría que dársela al consumidor, que sepa con qué está colaborando con su dinero.

¿Qué significa para ti el sello de certificación ecológica?

Este tipo de producción tiene que salir adelante y con superávit, porque es un chollo para los consumidores poder contar con estos productos y son el futuro. Hay que tener cuidado de que no haya fraude para que no se perjudique a los que lo hacen bien. Yo apuesto por la calidad y creo que se obtiene con lo ecológico.

¿Qué opinas de los agricultores ecológicos?

Creo que son para quitarse el sombrero ante ellos. Dentro de muchos años nos daremos cuenta del valor que tuvieron esos pioneros. Porque sé que es muy difícil ser agricultor o ganadero ecológico hoy en día, y es gente que lo hace por vocación, que cree en lo que hace. Pero el día de mañana serán los primeros de toda una legión y mucha gente les dará gracias por haber sacado adelante esta forma de producción. Tenemos que apoyarles mucho, sobre todo los que

nos dedicamos a informar. En la Fundación queremos hacer una campaña de publicidad en todos los medios donde a través de imágenes y de música demos a entender que existe otro modelo de vida, de consumo, de producción y que al final el consumidor elige. Ni siquiera se trata de que los políticos o que tú con tu voto democrático cambies la sociedad... Eso ya no se lo cree nadie, la verdadera forma de cambiar, de elegir, es con el consumo. Hay que empezar a plantearse esa revolución. ■

Más información
www.felixrodriguezdelafuente.com

Los agricultores ecológicos son para quitarse el sombrero. Dentro de muchos años nos daremos cuenta del valor de estos pioneros