

Calidad del aire:

a las fuentes móviles sumar la cuchara

Lía Isabel Alviar Ramírez*

* Profesora jubilada, Facultad de Ingeniería. Asesora del Grupo de Investigación Aliados con el Planeta. Curadora de *La canasta de la U. Mercado Agroecológico*.

Suelo traer a cuento con frecuencia un suceso vivido años ha, cuando trabajando en una granja con preescolar, me topé un chico que insistía en no querer tomar leche pese a los razonamientos y ruegos de la profe; al final, y después de muchos días de insistencia, expresó, muy cándido, que él si tomaba leche, pero de bolsa, no de vaca... ¡Cuán apartada está la gente de ciudad de la naturaleza!

Cuando por primera vez se declaró la contingencia ambiental en la ciudad, mucho se debatió en términos de fuentes móviles de contaminación. Léase transporte motorizado. Este discurso va aparejado al que otorga a los árboles protagonismo en términos de paliar los efectos de la mencionada contaminación. Sin negar la veracidad de tales argumentaciones, se hizo necesario y justo invitar a mirar la cuchara, es decir, qué llevamos día a día a la boca.

Para entonces, esa mirada evidenció, *grosso modo*, que nuestro país importa ¡doce millones de toneladas de alimentos al año! Por ejemplo, el ochenta por ciento del maíz que consumimos se produce fuera de nuestras fronteras; es más, de la mal llamada bandeja paisa solo producimos chicharrón, chorizo y aguacate. El resto de la bandeja es un crisol de nacionalidades: Ecuador, Alemania, Filipinas, Canadá. ¿Cómo llegan a la cuchara esos alimentos? Cualquiera sea la vía utilizada, aire, agua o tierra, el petróleo es el combustible que hace posible su transporte; en síntesis, fuentes móviles.

Quizás la misma candidez del chiquillo mencionado nos aqueja, cuando se centra la atención en los temas de movilidad y espacios verdes *in situ*, en tanto las actividades que convergen en la posibilidad de alimentar las ciudades, pasan desapercibidas, desdibujando de esta forma su protagonismo en términos de aportes en la menguada calidad del aire. Hay que insistir, transportar los alimentos desde lugares remotos, suma en cuanto a contaminación por combustibles fósiles; a más distancia más contaminación. Entonces, ¿vale la pena traer plátanos de



Ecuador cuando nuestros campesinos pueden sombrear su café con este delicioso vegetal, proteger el aire, el suelo y el agua, además de tener dos fuentes de ingreso? La agricultura convencional, también llamada industrial, fue haciendo terreno propicio para que la globalización llegara con furor a apalancar el sistema económico y financiero que hace caso omiso a los límites del ecosistema planetario y a la condición finita de los combustibles fósiles.

Es importante declarar en voz alta, que la agricultura convencional, de la cual se alimenta la mayoría de las personas en los conglomerados urbanos, contribuye con los gases efecto invernadero, los que a su vez suman al cambio climático. Para muestra un botón, como decían antaño: el uso del tractor afecta la estructura del suelo y por ende su biología. Por tanto, es menester aplicarle fertilizantes de síntesis química, uno de los cuales es el nitrógeno. Del nitrógeno aplicado al suelo el cultivo toma el diez por ciento, y el noventa por ciento restante va, una parte a la atmósfera en forma de óxidos y otra parte al agua sobrecargándola de nutrientes, proceso denominado eutrofización, el cual produce a la postre gas metano. Tanto los óxidos de nitrógeno como el gas metano son gases efecto invernadero.

Las anteriores argumentaciones, descritas aquí en forma somera, dieron origen a *La canasta de la U. Mercado Agroecológico*. Podría decirse, como en *El sueño de las escalinatas* de Jorge Zalamea Borda: “Crece, crece la audiencia”. Es fácil entender por qué. La Universidad es un espacio de educación y enseñanza donde pueden confluír distintas pedagogías para la estructuración de un pensamiento crítico, respecto a la forma inconveniente como estamos administrando las bondades de la naturaleza y la calidad de la vida de la presente y las futuras generaciones. La agroecología es una ciencia que aúna las leyes de la naturaleza, estudiadas y descritas por la ecología con la cultura del agro, esta última referida al legado aprendido por ensayo y error durante siglos, que permitió a buena parte de la humanidad dejar de ser recolectora y pasar a ser sedentaria, dado que había aprendido a producir *in situ* sus propios alimentos.

El camino del nitrógeno, elemento tomado de ejemplo en un párrafo anterior, muestra a las claras cómo se desenvuelve la vida en procesos cooperativos. Dicho elemento se encuentra en la atmósfera de una forma imposible de asimilar directamente por los organismos vivos para llegar a lo más recóndito de las estructuras corporales. Las especies leguminosas: frijoles, arveja, maní, chachafruto entre otras; permiten que una bacteria se aloje en sus raíces y raicillas. Dichas bacterias tienen la habilidad de tomar el nitrógeno de la atmósfera y transformarlo en formas orgánicas. La tradición campesina revela su sabiduría: sembrar maíz con frijol, pues el maíz le da soporte al frijol, cuyo ciclo de vida termina más rápido, y éste a su vez déjale en el suelo al maíz el nitrógeno asimilable que nutrirá el resto de su proceso de crecimiento. Del ejemplo anterior puede inferirse que poner al suelo nitrógeno de síntesis química resulta más engorroso para la naturaleza que permitir a las bacterias hacer su labor en el ecosistema. El

calificativo de engorroso incluye los aspectos de costo económico y costo ambiental mencionados atrás.

Ahora bien, como se ha dicho, las prácticas de la agricultura convencional dañan la estructura del suelo; en otras palabras, el suelo deja de presentarse en grumos y se le ve más bien como polvo. Imaginen granos de trigo y harina de trigo. Obviamente el agua se cuela a través de los granos, pero rueda por el polvo. ¡He ahí la causa de los suelos erodados y de la acumulación de sedimentos en lugares no apropiados! He ahí también una vía de alteración del ciclo del agua: deforestación para siembra de cultivos, suelos destruidos. Así el agua no percola, se evapora tan pronto el sol calienta y tal incremento en la cantidad de vapor de agua suma como gas efecto invernadero.

Ya en este punto puede decirse que es menester sumar al pico y placa, la solicitud, casi ruego, de usar transporte público, al fomento de transportarse en bicicleta, a la sana costumbre de caminar, de fomentar techos y muros verdes, huertas y jardines en las casas, el hecho de poner bajo la lupa el origen de los alimentos que consumimos. ¿Cuánta huella ecológica deja, por ejemplo, ese maíz traído de Estados Unidos?

Muchas personas se han alineado en términos de sanear las relaciones de producción de alimentos, bien sea desde la comprensión científica o bien desde la lectura de las formas tradicionales. Por esta razón cuando nació *La canasta de la U. Mercado Agroecológico* ya había iniciativas para juntar y exponer esa cantidad de productos e historias. Bajo la *Epopéya del café* del maestro Horacio Longas, a un costado del Teatro Universitario Camilo Torres, entonces se oferta un nuevo enfoque de alimentación responsable para la salud de la biosfera y de la comunidad humana. “Crece, crece la audiencia”. El segundo semestre del 2018 contó con una asistencia de 8500 personas; si el veinte por ciento de ellas, es decir, 1700 personas lograron inquietarse, entonces la biosfera, la ciudad, la Universidad y *La canasta de la U. Mercado Agroecológico* han ganado. Una brizna de esperanza se va colando en esta comunidad humana desorientada y atónita. 

¿Cómo cambiar un modelo semejante, provocador del desbarajuste de la naturaleza, cuando al desdén de los poderosos se une la falta de interés de la sociedad civil?