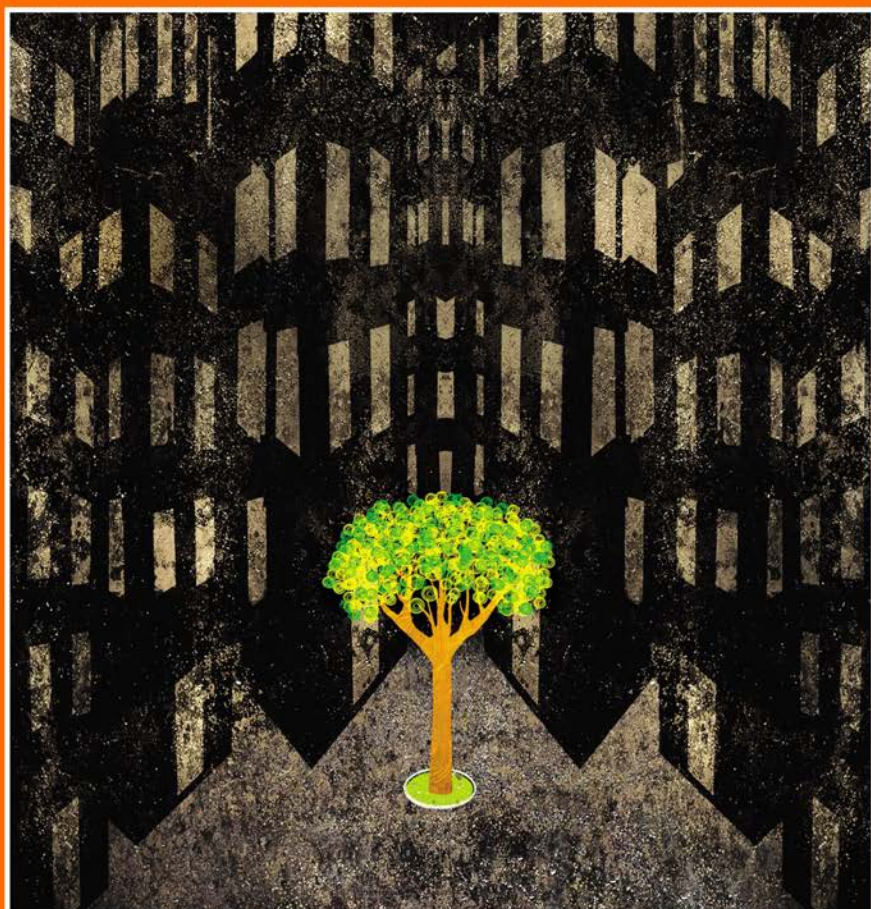


Gabriela Saidon

MONDO VERDE

Mentiras y verdades de la ecología



MIRADA CRÓNICA

TUSQUETS
EDITORES

MONDO VERDE
Mentiras y verdades de la ecología

GABRIELA SAIDON
MONDO VERDE
Mentiras y verdades de la ecología

TUSQUETS
EDITORES

1 Palabras de humo en el cielo

Un pionero de la ecología, Ariel Ciro Rietti (1923-2001), químico, piloto de aviones y especialista en aeromodelismo, construyó, en la terraza de su casa en el barrio de Almagro, el primer auto a energía solar, un Citroën 3 CV, bautizado el Ariel-Ra, en 1977. Ra es el dios del sol en la mitología egipcia y el auto, un prototipo sin carrocería, con paneles solares por techo, tenía una autonomía de apenas minutos y, si estaba nublado, no andaba. En una foto borrosa del coche se ve a un copiloto insólito: Jorge Luis Borges, con su eterno bastón, circulando en el Ariel-Ra por la calle Lezica, entre Medrano y Gascón. Borges no fue el único. Rietti se esmeró en invitar a celebridades a montarse en su auto del futuro: el ex presidente argentino Arturo Illia, los pilotos de Fórmula 1 Oscar Gálvez y Juan Manuel Fangio. Bajar el auto de la terraza no fue tarea sencilla: hizo falta una grúa con una pluma que lo levantara por los aires y lo depositara en la vereda. Rietti no había pensado en ese detalle. Tenía la mirada puesta en la esfera celeste: pasó años estudiando OVNIS y fue el inventor de la escritura aérea (aviones trazando palabras de «humo blanco» en el cielo). Fundó el Laboratorio Solar Argentino de Investigaciones Científicas (que luego se llamó Fundación Universal Solar Rietti, y funcionó hasta entrados los 2000). Hoy, en el lugar, hay un hotel.

En la misma ciudad en la que Rietti deliraba en clave ecológica y alternativa, en enero de 2015 se corrió la primera carrera de Fórmula E, en la que solo participan autos eléctricos.

Hoy, por todas partes, crecen grupos que, embanderados en el verde ecológico, descartan la alimentación basada en el consumo de animales y sus derivados, quieren derribar las rejas de todos los zoológicos, evitan vacunar a sus hijos, solo usan la bicicleta o sus

propias piernas como medio de locomoción y abogan (y militan) por una tierra que imaginan verde ecológica en tu totalidad.

Orgánicos, vegetarianos, veganos, crudívoros y frugívoros, ayurvédicos, naturistas, macrobióticos, ecologistas, ambientalistas, permacultores, agroecológicos, biodinámicos. Las distintas tribus verdes conviven, en la ciudad y sus alrededores, no siempre pacíficamente, y buscan volver a un tiempo en el que humanos y animales vivíamos en un paraíso armónico, incontaminado. Restaurantes, festivales, plazas, ferias y mercados, ciclovías, maratones, marchas, abrazos, escraches, son los espacios y los modos de expresión de estos grupos que crecen y crecen en este mundo que Rietti, el pionero, ni siquiera soñó.

En esos lugares, entre esas tribus, pasé seis meses, el oído atento a esas voces, esos discursos. ¿Quiénes son? ¿Qué piensan? ¿Por qué? ¿Sirve para algo todo ese esfuerzo, esa suma de iniciativas individuales, mejor y peor, más y menos organizadas? ¿El verde es un color, una moda? ¿Una ideología? ¿Todo eso junto? Y además, ¿es puramente bueno?

Me sumergí durante meses en ese mundo, *Mondo verde*, y probé: fui vegana, ovo lacto vegetariana, orgánica, ambientalista, ecológica. Fracasé siempre. Pero no quedé inmune. El verde me dejó huella.

Llego temprano. Son las nueve de la mañana de un frío sábado de primavera. 1° de noviembre de 2014. Hay amenaza de tormentas en la Ciudad de Buenos Aires. Sobre Callao, a pocos metros de Avenida Corrientes, en doble fila estacionan autos y camionetas con sus puertas y baúles abiertos. Hombres y mujeres bajan grandes cajas y las cargan por la vereda hasta la entrada del Hotel Bauen. Son los expositores que participan de la décima edición del *Veg Fest*, organizado por la Unión Vegetariana Argentina (UVA). El lugar no fue elegido al azar: en 2001, el Bauen quebró y fue recuperado por una cooperativa de trabajadores, que convirtieron al Auditorio en espacio de cultura alternativo. Tampoco es azarosa la elección de la fecha: hoy se celebra el Día del Veganismo.

Veganismo. Práctica que consiste en no consumir animales ni sus derivados, no solo como alimento sino tampoco bajo la forma de vestimenta, cosmética o medicamentos, por razones de salud, éticas y/o ambientalistas. El término *vegan*, en inglés, fue acuñado en 1944 por el británico Donald Watson, como apócope de *vegetarianismo*, porque significaba el principio y el fin de aquella otra antigua doctrina que acepta el consumo de lácteos y huevos. Un informe elaborado por Raúl Sandro Murray, vicepresidente de la Sociedad Argentina de Nutrición, establece sin demasiada precisión que, en 2015, vegetarianos y veganos representaban entre el 1 por ciento y 2 por ciento de la población del país: unos 600 mil argentinos. El porcentaje es apenas más bajo que el de países europeos como Francia o Dinamarca. Existe cierto consenso sobre el total de vegetarianos en el mundo: 20 por ciento de la población no come carne.

Abro la puerta vidriada y es como si entrara en un tiempo antiguo. Atravieso el lobby de piso de parquet, sillones tapizados y amplia recepción con la clásica barra de madera laqueada, cruzo por el pasillo flanqueado por los incansables ascensores que trasladan clientes por los 19 pisos del hotel, bajo una breve y ancha escalera y entro al Auditorio.

La proyección de *Terrícolas*, la película que va a dar inicio al festival, está anunciada para dentro de media hora, pero recién están armando el escenario a la derecha del salón. Hay pruebas de sonido, cables por todos lados, una pantalla y filas de sillas que esperan el público que este fin de semana rotará para escuchar a los oradores.

Mientras espero, recorro los puestos de venta que se están montando a la izquierda del Auditorio. Detrás de cada stand, representantes de todas las edades de las distintas tribus verdes ofrecen sus productos: purificadores de agua, máquinas disecadoras de vegetales y vegetales disecados. Alimentos balanceados veganos para perros. Jugos de fruta naturales. Bebidas orgánicas. Especialidades ayurvédicas. Terapias florales. Fragancias. Cosméticos. Clorofila en frascos. Fideos orgánicos. Libros y revistas. Junto folletos.

la chocolatera

Le doy un mordisco a una tableta delgada de chocolate muy oscuro. Se quiebra con facilidad. Lo primero que siento es el gusto fuerte del cacao. Pensado matemáticamente, es como restar: chocolate menos azúcar, muy distinto a esas tabletas cremosas que se compran en el kiosco y se derriten contra el paladar. Un sabor intenso, como el de un café puro y fuerte, sin torrar.

—Claro, es amargo, no está diluido con nada. Es 100 por ciento cacao. Por eso se puede utilizar para dulce o para salado.

En el stand de Verónica Canelo (pelo largo, castaño, algo exuberante), se despliegan chocolates de distintas formas, colores, envueltos o sin envoltorios, con ciruelas, higo, almendras, solos. Están prolijamente dispuestos en pequeñas canastas, ordenados según los ingredientes: con azúcar mascabo (azúcar integral de caña no refinada, de color marrón), avena, arroz, maní. Según la choco-

latera, algunos maridan con ciertas bebidas alcohólicas. Aunque, dice, «todavía no encontré un buen champagne orgánico». Verónica señala una de las canastas.

—Este está hecho con aceite de oliva, para degustar con un Malbec. Probalo.

Pero no puedo con eso a la hora del desayuno.

—El chocolate tiene que ser vegano —me explica Verónica—. Pero le agregan leche y huevo, para abaratar los costos. Yo uso manteca de cacao, que es parte de la semilla.

Los fabrica en la cocina de su casa y los vende en comercios, en ferias o por Facebook.

—Es la manera de comunicarse conmigo. No uso celular. Por el coltán. Es un mineral que extraen de las minas en el Congo, y tienen a chicos trabajando en unas cuevas, explotados.

Una mujer joven, pollera y sandalias, se acerca al stand y asiente.

—Yo tampoco uso celular desde que me enteré.

Se llama María, es vegana y, me cuenta, cultiva su propia huerta en el fondo de su casa de Lugano.

Coltán. Mineral de origen volcánico que surge de la combinación de otros dos: columbita y tantalita. El tántalo que se extrae de esta aleación se utiliza en la fabricación de baterías para teléfonos celulares. Es un potente conductor de electricidad y es inoxidable. En 2011, el director de cine danés Frank Piasecki Poulsen estrenó *Sangre en el celular*, un documental sobre un viaje al Congo, a las minas donde esos niños esclavizados trabajan para extraer el también llamado «oro azul», uno de los principales motivos de la guerra en el país africano que ya se cargó más de cuatro millones de víctimas. Por cada kilo de mineral extraído, mueren dos o tres niños. De paso, África es el principal proveedor de cacao del mundo. En las plantaciones también se utiliza mano de obra infantil.

Niños sacrificados, hijos de Tántalo, el dios griego que intentó ofrecer a su hijo Pélope en un banquete. El castigo: pasar la eternidad sumergido en un lago sin acceso a la comida ni al agua.

Hambre y sed, necesidades insatisfechas: el precio que otros pagan por nuestro gusto por el chocolate y la comodidad del *WhatsApp*. ¿Hay que sentirse culpable por todo? ¿Esa es la vía: no comprar más chocolates en los quioscos? ¿Olvidarse del celular?

En su «otra vida», que terminó hace un año, Verónica vendía cueros en la calle Murillo, en el barrio de Villa Crespo. Ella es «católica apostólica romana», va a misa y sigue a un cura «muy piola». Aunque todavía no le confesó que cree en Jesús esenio y en la multiplicación de los panes, «pero no los peces. Eso lo agregaron después en el Nuevo Testamento». Los esenios fueron una comunidad de judíos, en su mayoría hombres célibes, que en el siglo II a.C. se establecieron en Qumran (Damasco) y se alejaron de los placeres de la carne. A pesar de su nueva fe vegana, Verónica niega, vehemente, que en su caso haya habido una conversión.

María, la de Lugano, sacude la cabeza. No se trata de convertirse. ¿Cuáles son, entonces, las razones por las que una persona deviene vegana?

—Mi paso al veganismo tiene que ver con el zoológico —dice María—. No concibo el zoológico y un día me pregunté por qué nunca me había gustado. La respuesta fue: cárcel de animales.

—Yo agarré el veganismo de un minuto a otro— dice Verónica, aunque después cuenta un largo proceso que arranca con un robo que la lleva a refugiarse en la Patagonia, la chocolatería como *hobbie*, la empatía con los perros abandonados («Yo levanto perritos de la calle»). Pero la clave fue una imagen de *Terrícolas*, la película que estoy a punto de ver—. Yo antes, si mataban un cordero delante de mis ojos, no me producía nada. Pero cambié.

—Ah, no —dice María—. Yo siempre tuve conciencia y me da angustia ver animales maltratados. Creo que hay que hacer algo por eso.

—Yo creo que cada uno tiene que ver qué puede aportar —dice Verónica—. Lo que pasa es que hay muchos grupos diferentes, y piensan distinto. Tengo conocidos que son veganos y están en contra de la ecología. Si hay un daño al medioambiente, no les importa. Si la soja es transgénica, da lo mismo. ¿Entendés? Están los que

dicen que en el supermercado debería haber productos veganos. El serenito vegano, eso quieren.

—Y lo van a lograr —dice María.

Se acerca gente al puesto y al moverme, sin querer, un chocolate se me cae al piso. Cuando me agacho a recogerlo, veo que Verónica usa botas de cuero de media caña. Negras. Borcegos finos aunque no nuevos. ¿Un resto del pasado, de la vida antes de *Terrícolas*? Se da cuenta de que le estoy mirando los pies.

—Imaginate que me quedaron un montón de cosas de cuero —dice—. Tampoco voy a tirar todo. No me compro nada nuevo, pero lo que tengo lo uso hasta que no sirva más. También con esa idea de no contribuir al consumo. No comprar compulsivamente. Reutilizar.

Nada hay puro, me digo, y le digo que más tarde vuelvo por el chocolate con oliva.

el vinicultor

En un puesto de vinos orgánicos, Alberto, el dueño de la bodega, desentona por su estilo, serio y formal, con este contexto de vendedores desacartonados. Pelo corto, negro, camisa blanca. Muy correcto, en tono didáctico me explica las diferencias entre un vino orgánico y uno convencional. En síntesis: la falta de químicos en todo el proceso de producción, desde la preparación del suelo hasta el envasado.

Agricultura orgánica. Según el IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), «es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, en la biodiversidad y en los ciclos que se adaptan a las condiciones locales. La agricultura orgánica combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medioambiente y para promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella».

Sin duda, una definición favorable (¿alguien podría decir que

lo orgánico es malo, estar en contra?). Yo tenía entendido que un cultivo orgánico se obtenía sin utilizar químicos ni fertilizantes, con una preparación especial del suelo, donde la clave era el *compost*, esa mezcla que se hace con la descomposición de desechos orgánicos intercalados con capas de materia seca. Pero para constatar que un producto es orgánico, necesita certificación o garantía oficial.

La certificación orgánica en la Argentina está tercerizada y la realizan entidades privadas, que cobran a los productores y rinden cuentas al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), que es el que establece los parámetros para determinar si un producto es orgánico o no: en el caso de los vegetales, debe haber una preparación específica del suelo en el que se va a cultivar, los cultivos no deben fumigarse con agroquímicos, y tiene que haber una distancia determinada entre los terrenos en los que se cultivan estos y los que siguen la ruta «convencional». En septiembre de 1999, el Poder Legislativo promulgó la ley 25.127, que en su primer artículo define: «Se entiende por ecológico, biológico u orgánico a todo sistema de producción agropecuario, su correspondiente agroindustria, como así también a los sistemas de recolección, captura y caza, sustentables en el tiempo y que mediante al manejo racional de los recursos naturales y evitando el uso de los productos de síntesis química y otros de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, brinde productos sanos, mantenga o incremente la fertilidad de los suelos y la diversidad biológica, conserve los recursos hídricos y presente o intensifique los ciclos biológicos del suelo para suministrar los nutrientes destinados a la vida vegetal y animal, proporcionando a los sistemas naturales, cultivos vegetales y al ganado condiciones tales que les permitan expresar las características básicas de su comportamiento innato, cubriendo las necesidades fisiológicas y ecológicas».

Según datos oficiales, el grueso de la producción orgánica certificada de la Argentina se destina a la exportación (un 99 por ciento). Días más tarde, en una vinoteca pido un vino orgánico. El vendedor me señala una botella en la estantería.

—Es el único que tengo —dice.

El diseño de la etiqueta es selvático, como un cuadro de Rousseau pero menos colorido, con gamas de verdes oscuros y claros, pájaros y árboles en un entorno natural. En ningún lugar el vino tiene una etiqueta que certifique que es orgánico. La marca es Animal.

—Los vinos tienen antioxidantes naturales —dice Alberto—. Si son sometidos a un producto químico, se destruyen y dejan de funcionar como conservantes, así los vinos pasan a estar bajo conservación artificial. Un vino orgánico puede soportar el mismo tiempo envasado que uno convencional. Una vez abierto, qué va a suceder: vamos a tener tres días para consumirlo. Ahora, yo hago una pregunta, y les hago una pregunta. ¿Qué sucede si dejo una botella abierta una semana y no se echa a perder? Es obvio. ¿Por qué ningún bicho bacteria enzima hongo se atrevió a vivir ahí adentro?

¿Por qué?, supongo que debo preguntar. Alberto sigue el hilo de sus pensamientos:

—Y si ningún bicho bacteria enzima hongo se atrevió a vivir ahí adentro, ¿qué va a pasar si yo lo tomo? Mi tracto digestivo está compuesto por flora intestinal, que contiene hongos levaduras bacterias enzimas que ayudan a hacer la digestión. Si esos productos químicos ingresan en mi organismo, ¿qué va a suceder con mi flora intestinal?

¿Qué va a suceder? ¿Debo preguntar?

Alberto abandona la ultracorrección para decir, sin tanta ciencia:

—La va a hacer bolsa. Si hay químicos, hay problemas. Si es natural, hay vida.

Después me explica que los productos orgánicos tienen un valor más alto en el mercado porque exigen más mano de obra y se produce menos por hectárea cultivada. Aunque hace una salvedad: «los vinos convencionales están sobrevaluados», producto de la política del «por si acaso. Utilizan químicos para asegurarse. La mayoría son unidades de negocios manejadas por enólogos. Si un enólogo se equivoca, va a ir a la cárcel. Entonces se cubre».

El vinicultor dice que los de su bodega son los únicos vinos con cinco certificados *biorgánicos*. Y que solo el 20 por ciento se comercializa en el mercado interno. El 80 por ciento se exporta.

Le pregunto a Alberto cómo empezó todo (esa manía de preguntar por el origen).

—Esto viene de tradición familiar. Lo comienza mi bisabuelo.

En la página de Internet de Bodega Familia Cecchin encuentro una breve historia de una pareja de inmigrantes que en 1910 zarpó desde Treviso, Italia, para radicarse en Maipú, Mendoza, tuvieron siete hijos y se dedicaron a cultivar vides. Una foto en blanco y negro muestra a un matrimonio sentado, y varios niños y adolescentes de pie, alrededor. La imagen de la tradición. Hay una historia ahí. Y será la historia de vida más corta que jamás haya escuchado.

—Yo nací en la bodega y creo que ahí voy a terminar mis días.

Miro el reloj. Son las 9.30. Demasiado temprano para probar un malbec. Me acerco a Gabriela Mattei, la fundadora de la UVA y organizadora del festival. Me dice que la proyección se retrasó. Falta una hora para que comience mi posible conversión.

la técnica química

—La piel es el órgano más grande que tiene el cuerpo humano —dice Franca, pelo largo, castaño oscuro, flequillo, labios gruesos y rasgos pronunciados. Blusa blanca con broderie. Ronda los 40.

Tiene un hablar pausado, como si estuviera acostumbrada a explicarle las cosas a gente como yo, que no sabe mucho del tema. En su stand, Franca vende cosmética vegana.

—Es el órgano que nos contiene, a través del cual se hace un intercambio de afuera hacia adentro y de adentro hacia afuera. Se está volviendo a nivel internacional, en Europa, a una cosmética orgánica. Menos productos sintéticos, más productos naturales. Nosotros trabajamos un cosmético *biosaludable*, con la menor cantidad de químicos posibles.

Hay que prestarle atención a las palabras. En particular, a las nuevas aleaciones de palabras viejas con una variable acotada de prefijos y sufijos, esos grupitos de letras que se pegan delante o detrás, alternativamente buenos o malos. Prefijos buenos: *Eco*, *bio*, *veg* (aunque *biotecnología*, que es la ciencia al servicio de generar vegetales transgénicos, en *Mundo verde* es una mala palabra). Y del

lado de los sufijos: *voro* (bueno en frugívoro o en crudívoro, malo en omnívoro y carnívoro, según el cristal sea *veggie* u orgánico) o *ante* (malo en conservante, contaminante, colorante. Bueno en antioxidante).

Franca, por las dudas, aclara:

—Nuestros productos no son el cien por ciento naturales. Tienen un cinco por ciento que no es natural, pero es fundamental para conservar la formulación. Lo artesanal en cosmética solo no funciona. Estos productos están registrados en la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Yo creo que lo que le hizo mal al planeta y al ser humano son los desbordes. Todo lo exagerado es malo. Vos con un cuchillo podés cortar tu alimento y también matar. Todo depende del uso. No podemos criticar todos los avances porque hoy se salva gente que la operan del corazón, gracias a la ciencia. Cómo vamos a decir que es malo.

No sé con quién se pelea Franca, pero en principio supongo que habla contra mucho discurso alternativo anticientífico. Como el del doctor Carlos Wimmer, que más tarde, cuando dé una conferencia, recomendará no vacunar a ningún niño, todo con pruebas a la vista: la vacuna como el peor enemigo de la salud, ríos de mercurio corriendo en nuestra sangre. Cuando una mujer del público le pregunte cómo hacer para no vacunarse si uno viaja a un país con fiebre amarilla o ébola, y donde la vacunación es obligatoria, el naturópata aconsejará pedirle un certificado al médico de confianza donde explique, con sello y firma, las razones pertinentes por las cuales esa persona no puede ser vacunada.

Naturópata. Una palabra que me hace ruido. Un médico contra la química, contra la ciencia. Un día, en Internet, buceo en la página de un médico naturista que aconseja dormir en verano con las ventanas abiertas, sin nada de ropa y, por supuesto, sin aire acondicionado. Y nunca, jamás, hay que dormir sobre el lado izquierdo: se aplasta el corazón.

María, la de Lugano, me dirá luego:

—Yo me peleé con mi prima porque le dije que no vacunara a

sus hijos. Pero todo este movimiento antivacuna es alentador: cada vez somos más.

A la derecha del stand donde se exponen los envases plásticos que contienen los productos cosméticos *casi* naturales de Franca, hay frascos con aceitunas griegas.

—Esto no tiene nada que ver —dice Franca—. Es un *hobbie* de mi marido. Él es químico, trabaja conmigo y esto lo hace en ratos libres. Como veníamos y habría productos naturales, los traje.

O, dicho de otro modo: de paso cañazo.

—Es la aceituna negra que se seca al sol, no tiene nada más que eso, y después la condimentás. Si querés, probala.

Es arrugada como una pasa de uva o las yemas de los dedos después de un baño de inmersión. Es más pequeña que una aceituna negra, más rugosa, menos ovalada. Menos carnosa. Más seca.

Cuando entre en la página de Facebook de Franca y sus biocosméticos, voy a ver una foto de ella y su marido veinte años atrás. Ella con un vestido blanco vaporoso, el pelo largo y ondulado. Él, flaco, también el pelo largo. La imagen de una pareja hippie y feliz.

Franca me regala un champú y una crema de enjuague para que pruebe. Lo haré a la mañana siguiente. El pelo me queda brillante y suave. Leo en el envase: *Certificado. Libre de gluten. Sin Caseína. Parabenos. Formaldehído. Mercuriales. Sustancias de origen animal.* Todo eso que *no* tiene, además de ser un producto *no testeado en animales*, lo hace *apto para veganos*. Esa letra es chica. Pero es más chica la letra que abajo dice los ingredientes que sí tiene. Y entre ellos, leo *Trietanolamina (TEA)* un compuesto químico orgánico que contiene amoníaco y se usa para estabilizar el ph en productos cosméticos. Hasta ahí todo bien. O no tan bien: está demostrada su toxicidad en humanos. Para estudiarlo en Estados Unidos se hacen pruebas en laboratorio con ratones y es una sustancia prohibida en países europeos. Otro ingrediente del frasco, conservante antifúngico y antibacteriano, conocido como *kathon*, en altas concentraciones puede irritar la piel y provocar quemaduras. En el Reino Unido, el *kathon* es una sustancia prohibida por sus propiedades alérgicas.

Parece que lo que está prohibido en los países desarrollados, está permitido en Argentina. O, dicho de otro modo: lo que el centro del mundo descarta, se vende en la periferia.

Entiendo por qué Franca abrió su paraguas químico. Entiendo mucho mejor ahora el significado de *casi* natural.

A esta altura de la mañana, tengo abstinencia de café y un poco de sueño. En un puesto me ofrecen probar un café de higo. Más tarde, voy a escaparme a un bar para tomar uno de esos cafés porteños rebosantes en cafeína, y lo voy a endulzar con azúcar refinada. Por ahora, me conformo con este *no café* de higo. Como las *hamburguesas* de soja o de lentejas que venden en el puesto de al lado. Algo que es lo que no es, o que imita la forma de lo que no quiere ser, o que lleva el nombre de lo que reprueba.

Me cruzo con el fundador de UVA (una *oenegé* que existe desde el año 2000, miembro de la Unión Vegetariana Internacional), Manuel Martí. Es un hombre bajo, con barba. Se lo ve muy atareado.

En días previos, visité el sitio web donde corren, implacables, cronometradas, las cifras crecientes de animales que mueren en el preciso instante en que alguien lee. Así, detenido en una foto arbitraria, en cualquier nanosegundo, *el número de animales no humanos matados en el mundo debido a la utilización por parte del ser humano desde que abriste esta página.*

130.922 animales marinos

67.822 pollos y gallinas

3.291 patos/as

1.856 cerdos/as

1.530 conejos/as

1.005 pavos y pavitas

775 gansos/as

749 ovejas y carneros

502 cabras y cabritos

425 vacas y terneros/as

95 otros roedores

92 palomas y otras aves

33 búfalos

13 caballos, yeguas, burros/a, mulas, camélidos

La cifra movediza está basada en el Atlas de la Producción Ganadera y la Salud Global de la FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*), de 2007. En el sitio web se aclara que «el objetivo principal de la UVA es la difusión del vegetarianismo-veganismo, la ecología y las terapias naturales». A pesar de eso, Manuel me dice, algo enojado:

—Lo verde es otra cosa. Por ejemplo, hay ecologistas que comen carne. ¿Cómo es eso? ¿No te parece una contradicción?

Manuel está de pie cerca del stand de la UVA, donde se venden las revistas que publican, viejas y nuevas. Tres por cincuenta. Al lado, un puesto con libros de Gabriel Cousens, norteamericano, líder espiritual de la alimentación consciente, y de Néstor Palmetti, cordobés, maestro de la depuración. En *Mundo verde*, dos referentes ineludibles.

el inventor

Entre los últimos puestos, al final del salón, veo un objeto raro, retro. Parece una antigua antena de televisor, de la que emergen dos largas orejas metálicas. El inventor se llama Claudio Sadoly, es ingeniero electrónico y vive desde hace años con su familia en Capilla del Monte, Córdoba. Empezó a fabricar esos aparatos a partir de una enfermedad neurológica de su mujer, que le impide moverse.

—Siempre nos hemos manejado con las terapias holísticas —dice—, que eran muy afines a nuestra realidad, a partir de ahí vienen distintas líneas, corrientes, investigaciones. Cuando uno abre su mente al universo, empieza a fluir información, ideas.

Holismo. Del griego, *holos: todo, entero*. El término fue acuñado por Aristóteles: «El todo es mayor que la suma de sus partes». La corriente holística considera que todas las propiedades de un sistema dado (biológico, químico, social, económico, mental o lingüís-

tico) no pueden ser determinadas o explicadas por las partes que lo componen, sino analizadas en su totalidad.

Me extraña este discurso alternativo, un poco místico, en un ingeniero electrónico, y se lo digo. Me explica que tuvo que «desaprender» lo que había estudiado en la universidad. Y que «el paradigma científico es uno más. Hoy en día tenemos que abrir la mente a otros paradigmas, como el intuitivo, que van más allá. La información fluye de una forma muy rápida y si uno está abierto puede acceder a cualquier tipo de información sin centrarse en un solo paradigma».

Me ve interesada en el aparato retro que simula una antena.

—Es un instrumento de onda Schumann. Es una onda que está entre la Tierra y la ionósfera, y es estacionaria. Fue descubierta a principios de la década del 60 por el científico Winfried Otto Schumann. Hubo una coincidencia con otro físico, Herbert König, que vio que la frecuencia del hipotálamo coincidía exactamente con la onda terrestre. Es por eso que a comienzos de la era espacial, cuando salían a la estratósfera, los astronautas se sentían mareados, desvariaban porque no perdían la referencia. Hoy en día las cápsulas espaciales tienen un contador de ondas Schumann. ¡Por desgracia la NASA no me los compra a mí!

Claudio sonríe. Dice que la función de ese aparato es «equilibrar el sistema neurológico, el sistema nervioso y el sistema hormonal». Y que la prueba de su funcionamiento la obtuvo a partir de la fotografía *kirlian* «en distintos dedos de distintas personas».

—En los que más variación había eran el índice y el anular, que corresponden al sistema nervioso y al sistema hormonal. Al usar el aparato, se equilibra: en las fotos *kirlian* se ve como una línea continua de energía a través de todos los dedos.

Kirlian. Técnica fotográfica creada por el inventor soviético de origen armenio Semyon Davidovh Kirlian y su mujer, Valentina Khrisanovna, en 1939. El objeto a fotografiar se ubica sobre una bandeja cubierta por un papel fotosensible y, al aplicarle alta tensión,

genera un efecto corona (un halo de luz) alrededor del objeto. En medicinas alternativas, el efecto corona se traduce por *aura*.

—Hay personas sensibles que absorben los problemas de los demás —dice Claudio—. Empiezan a bostezar, o sufren dolores de estómago, o de cabeza, cuando alguien les transmitió una mala onda. Y hacen un efecto esponja. Eso se llama *vampirismo energético*.

Conozco gente así: curadores de mal de ojo, del empacho o de dolores de cabeza. El poder se pasa de mano en mano en Noche Buena o en las fogatas de San Pedro y San Juan. Pero no sabía que eran vampiros.

El instrumento de onda Schumann, me explica Claudio, impermeabiliza contra las «malas ondas».

—Se coloca en la casa, en el trabajo, en un lugar central, se abre la antena y llega hasta 50 metros de radio.

Sería el equivalente a una cobertura de media cuadra de malas ondas. Mientras que el otro aparato que Claudio vende, un rectángulo pequeño de plástico, del tamaño de un casete, cubre un área menor: tres metros de radio.

—Los gatos transmutan esa energía. Si a vos te duele la panza, seguramente el gato te va a empezar a ronronear y a bostezar, hasta que el dolor pasa.

El 28 de octubre, tres días antes de conocer a Claudio, me sacaron una muela. Estuve muy dolorida y dejaba que mi gata se trepara sobre mí mientras estaba acostada, que me ronroneara, que me olfateara la cara. El dolor nunca cedió. Tal vez los gatos funcionan solo para el dolor de estómago. ¿Qué dirían los veganos sobre mi alto consumo de antibióticos, antiinflamatorios y corticoides (todos testeados en laboratorio con animales), ya que el poder sedante de la gata no funcionó?

Le pregunto a Claudio si es vegano. Dice: vegetariano.

el ayurvédico

Miro un sándwich redondo de vegetales cocidos, probablemente grillados, y pan integral. Hay otras cosas a la venta, pero yo miro ese

sándwich. Lo miro como si fuera una cartera, o un par de zapatos que me llaman desde una vidriera.

Federico (alto, flaco, como corresponde) vende alimentos ayurvédicos.

—El ayurveda es una manera de alimentarse con determinados alimentos —dice—, pero es una filosofía de vida mucho más amplia que consiste en un cambio en la conciencia. *Ayurveda*, en sánscrito, quiere decir la ciencia de la vida. Comprende lo que es la medicina, masajes, la dieta, yoga, respiración, *pranaiama*.

Federico pronuncia *ioga* o *aiurveda*, y no como en porteño: *shoga*, *ashurveda*. *Mundo verde* es un planisferio conformado únicamente por países exóticos y continentes lejanos. África, Grecia, la India, China, Japón. Ninguna disciplina llegada de Uruguay. Nada producido aquí a la vuelta. Empiezo a escuchar palabras en sánscrito, en hindi, en inglés. Los discursos me suenan extraños, como esas novelas policiales suecas con nombres impronunciables.

—Todas las máquinas que uno compra, electrodomésticos, lo que sea, tienen un manual. El cuerpo humano también tiene un modo de usarlo para que funcione más correctamente, tanto a nivel físico como espiritual, emocional. El ayurveda trabaja con eso, con generar una armonía en los distintos órdenes.

Me preocupan particularmente los principios de esa dieta o, en otras palabras, qué clase de sándwich voy a comer ahora.

Federico me explica que la alimentación ayurvédica está basada en una dieta «lacto vegetal sin refinados ni aditivos químicos. Nosotros la trabajamos sin lácteos porque hoy en día vienen con mucho químico, antibiótico. Adaptamos el ayurveda al vegano». Aunque critica la «moda crudivegana» porque, dice, «no es buena para todo el mundo. La persona no se tiene que adaptar a una dieta. La dieta va con la persona. Lo mismo las especias».

Crudivorismo. Práctica alimenticia que consiste en consumir vegetales, frutos y cereales crudos o disecados, germinados de legumbres, semillas, jugos naturales (*raw food*). No cocinan los alimentos y si es necesario calentarlos, lo hacen al sol. Una variante más acotada

(o más extrema) del crudivorismo es el *frugivorismo* (solo frutas o frutos secos). La combinación de crudivorismo y veganismo se denomina *crudiveganismo*.

Se trata de volver a aquellos buenos viejos tiempos en los que el hombre no había descubierto el fuego y, en la variante frugívora extrema, solo arrancaba frutos de los árboles (tampoco había inventado la agricultura a escala, es decir, los cereales). Pero Federico no se queda en el alimento «material». También es instructor de yoga.

—Enseño *batha* con algunos elementos del *bhakti*, que es el yoga devocional o el yoga del amor, de la apareación con lo divino. Tiene que ver con lograr una conexión con uno mismo para conectarse con Dios y con todas las personas, y volverse una especie de servidor de la humanidad.

La mujer de Federico, y su socia en el emprendimiento, se acerca al puesto. Se llama Yasoda (se pronuncia *Iasoda*) y tiene un pañuelo de colores en la cabeza. Me da una tarjeta. En el dorso, leo:

«Súmate a la alimentación consciente. Comidas naturales llenas de sabor. Abordamos una cocina naturista ayurvédica consciente. Estos alimentos son preparados y ofrecidos a Dios para alimentar tu alma.»

¿Cómo sería la alimentación inconsciente? ¿Una alimentación lacaniana? ¿Una alimentación deseante, deleuziana? ¿Solo como lo que me gusta? ¿O es lo que hacemos la gran mayoría de los ciudadanos cuando compramos en el supermercado, en la verdulería de la otra cuadra, el almacén de la esquina, el supermercado chino de la vuelta?

El mantra alimenticio verde, que no dejará de sonar nunca en este festival vegetariano, reza: *Somos lo que comemos*. La frase suele ser adjudicada a Hipócrates, el padre de la medicina, quien escribió: «Que la medicina sea tu alimento, y el alimento tu medicina». Aunque fue Ludwig Feuerbach, un filósofo materialista alemán, quien, en 1850, dictaminó: «El hombre es lo que come», señalando los límites impuestos por la condición social y económica. La antropóloga argentina Patricia Aguirre, autora del libro *Ricos*

flacos y pobres gordos. La alimentación en crisis (2004), invierte la frase, haciendo hincapié en el entorno sociocultural: «Comemos lo que somos». Una paráfrasis posible, pensando en que casi ochocientos millones de personas en el mundo pasan hambre, sería: Comemos lo que podemos.

Federico no sabe que yo pienso estas cosas y dice, pulgar levantado, cuando ya me alejé unos metros de su puesto:

–Gracias por difundir eso. Bien ahí.