

Soy turista, me comprometo

Neus Monllor

GASTRONOMÍA Y PASTURISMO

Cada vez que saco un euro de mi bolsillo me comprometo con el mundo que quiero. Es la revolución del compromiso cotidiano con quien soy y con quien quiero ser. Siendo fiel a mis valores, cuando arrancho a descubrir lugares de recreo, ocio o aventura, también me comprometo. Soy turista y mi actividad condiciona, incontestablemente, el territorio al que me desplazo.

Para identificar la primera actividad turística organizada y documentada, tenemos que remontarnos al año 1841, cuando Thomas Cook puso a la venta el primer viaje organizado de la historia. Desde entonces la economía vinculada al turismo ha evolucionado de manera exponencial, con toda una serie de impactos que van desde las experiencias más maravillosas de integración, respeto y aprendizaje, a las más estúpidas realidades de abuso, apropiación y explotación. En este contexto, en que las consecuencias sociales, ambientales, económicas y culturales tienen una importancia vital, es necesario actuar con consciencia y responsabilizarse, tanto de manera individual como colectiva, de lo que implica ser turista.

Por suerte, en los últimos años están apareciendo de manera sincrónica en el territorio propuestas de turismo con valores. Opciones de compra que implican la asunción de una manera de ver el mundo y de una posición íntegra respecto a qué hacer cuando pago por mí tiempo vacacional. Por ejemplo, en Catalunya nació en el año 2012 Fem País, una cooperativa de ocio y

turismo responsable, formada por cinco personas jóvenes con la ilusión de «luchar por un país más justo, más responsable, más sostenible, más libre». En Fem País nos proponen paquetes de actividades vinculadas a todo tipo de experiencias y para todo tipo de público. Su compromiso es que las empresas que forman parte de la red de Fem País comparten buena parte de los valores del Manifiesto Fundacional de la Cooperativa. En esta misma línea también es interesante la experiencia de Arrelia, un proyecto que nace en 2015 desde una voluntad conservacionista de la Xarxa de Custòdia del Territori de Catalunya, con el objetivo de promover actividades ecoturísticas que refuercen el valor de los espacios naturales. Entre sus objetivos destacan «potenciar el desarrollo rural sostenible para mejorar el bienestar de la población rural a través de la implicación de diversos agentes del territorio en el proyecto: entidades ambientales, empresas de servicios, alojamientos, restaurantes, etc.». Esta meta pone de manifiesto la importancia del trabajo en red y la implicación de cada uno de los agentes en la creación de un modelo turístico equitativo, íntegro y respetuoso.



Finca Los Berrazales en Agaete (Canarias).
Foto: Asociación Ruta Europea del Queso

Si queremos un mundo rural vivo, nos lo tenemos que comer

Las políticas de desarrollo rural muchas veces se olvidan de que una de las maneras más efectivas de apoyar la actividad agrícola, ganadera, pesquera y forestal es comprar de manera directa, justa y comprometida el resultado del trabajo del sector primario. Las personas que viven en y del mundo rural, necesitan que seamos cómplices de su actividad cotidiana. Este acuerdo tácito y no escrito se manifiesta en cada acto de compra, en este caso, de productos agroalimentarios con nombre y apellidos. Cuando estamos de vacaciones y nos comemos el mundo rural estamos fomentando el turismo de las personas, el de las miradas, el de la artesanía, el de las manos, el de las historias, el de las emociones, el de las complicidades, el del sentido común. Es una actividad que va mucho más allá del impacto económico que genera, una actividad plena y dibujada a partir de los valores más sanos de la esencia humana.

Es desde la consciencia de que comer es una acción directa de política agraria desde donde nace el concepto de «cocina comprometida», como una manera de fortalecer el vínculo entre las personas que producen y las que consumen, a través del alimento, elemento conductor entre el mundo urbano y el rural. Excusa perfecta para mantener vivo todo aquello de lo que nos gusta disfrutar: paisajes, caminos, rebaños, cazuelas, quesos, pueblos, ríos, campos, bodegas..., elementos que pueden parecer idílicos, pero que paradójicamente forman parte del intenso día a día del mundo rural. Tomando opciones de alimentación fuera de casa con valores vinculados a las personas que producen alimentos, nuestra actividad turística cobra un sentido que trasciende el mero acto de disfrutar.



Rebaño de oveja xisqueta en Àger (Catalunya).
Foto: Neus Monllor

Las palabras todo lo sostienen, la realidad es mucho más compleja. Y es que la dificultad para comer en un restaurante como comemos en casa es todavía muy alta. ¿Cuántos restaurantes conocéis en los que el menú respete el trabajo del campesinado? Ojalá fueran muchos, pero me atrevo a vaticinar que no es así, y que algunos de los que conocéis son solo para ocasiones especiales debido a que sus propuestas gastronómicas son de alta gama. Este hecho pone encima de la mesa la necesidad de trabajar por una mejor coordinación entre el sector de la producción y el de la restauración. Ejemplo de ello es la red de restaurantes Slow Food Catalunya Km 0, que recientemente se ha organizado con una secretaria técnica que facilita la relación entre quien produce alimentos y quien los cocina. También está trabajando en esta línea Sareko, una red de cocineros profesionales y productores de alimentos ecológicos de Gipuzkoa, coordinados por ENNEK, el Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica en Euskadi y Biolur, la Asociación de Productores Ecológicos de Gipuzkoa.

Reconectar con la esencia agraria

Estoy convencida de que uno de los motivos principales de la desconexión de la sociedad con su alimentación es el poco conocimiento directo que tiene sobre su realidad. Las ciudades cada vez concentran más población alejada de la vida y las dinámicas del mundo rural, hecho que implica un desconocimiento de todo aquello que para nuestros antepasados era el pan de cada día. Si cada vez estamos más alejados de la esencia agraria, hay que reinventarse maneras nuevas de acercarse y volver a conectar. Y es a partir de esta reflexión que confío en que las nuevas experiencias de turismo vivencial aproximen las realidades urbanas y

La cocina comprometida

La cocina comprometida implica situar el acto cotidiano de comer como una acción directa de política agraria. Para ello hacen falta 5 elementos esenciales que definen el concepto: compra local, producción ecológica, alimentos de temporada, contacto directo y pagos justos. Cada vez que comemos, nos comprometemos con nuestro entorno, con los alimentos que se producen, con la economía que se genera, con la mejora del medio ambiente y con la transmisión de conocimientos ancestrales vinculados al campesinado. La responsabilidad de elegir el modelo agrario de un territorio está estrechamente vinculada con las decisiones de compra de alimentos, tanto en el ámbito doméstico como en el profesional.

<http://dag.revista.uab.es/article/view/v62-n3-lopez-moreno-monllor-guillamon-eta>

rurales, y despierten miradas nuevas de estima, aprecio y valor.

En este sentido, en diciembre de 2017 se publicó una pequeña investigación sobre el concepto de *pasturismo*.¹ Una reflexión en torno a la necesidad inminente de recuperar rebaños y pastos y a la oportunidad que genera la actividad turística vinculada a propuestas que pongan en valor el mundo del pastoreo, desde una visión integradora de desarrollo rural sostenible. La publicación define el pasturismo como «una experiencia turística basada en la actividad agraria y alimentaria vinculada al pastoreo con el objetivo de disfrutar, descubrir y conocer el mundo ganadero, sus paisajes, las personas que los hacen posibles y los alimentos que producen, con una repercusión positiva para la población local y el desarrollo rural». De hecho, el pasturismo se enmarca en una nueva demanda turística vinculada a la experiencia en primera persona del mundo rural. Un buen ejemplo de la emergente articulación de este producto turístico es el programa que desde el 2016 impulsa la Generalitat de Catalunya, *Benvinguts a pagès!*, un fin de semana en que las casas, granjas, campos y bodegas de las personas que producen alimentos, abren sus puertas para dar a conocer qué es y qué significa la vida en, de y para el sector agrario. Unas doscientas cincuenta empresas participan en un fin de semana de diálogo abierto entre quien consume y quien produce. Una oportunidad excelente para valorar todo aquello que la tierra y el mar nos ofrecen gracias al trabajo de

muchas personas valientes que lo hacen posible. La actividad turística es una oportunidad para equilibrar algunas de las carencias que presenta actualmente el mundo rural. Es una opción de diversificación para aquellas personas y empresas que quieran darse a conocer y explicar qué hacen y porqué. Hay un sector, sobre todo de jóvenes y mujeres, que apuesta por acercar sus productos agroalimentarios y agroturísticos a las personas que los quieran consumir, valorar, respetar y comprar. Al mismo tiempo, es importante respetar a aquellas personas productoras que no estén preparadas para dar el paso hacia la actividad turística, ya que requiere mucho esfuerzo y dedicación por parte de quien recibe y explica, y en muchos casos mucha paciencia y escucha en el momento de acoger visitantes o turistas.

Soy turista, me comprometo con el uso de mi tiempo y mi dinero. Agradezco infinitamente a todas las personas que hacen posible que pueda disfrutar de una comida sana y de proximidad, de un taller de pan con masa madre, de una mañana con un rebaño de ovejas, de una visita a unos campos en flor, de una casa rural con un desayuno artesano, de un paseo en bici entre viñedos..., de todo aquello que da vida al mundo rural sin banalidades, sin desprecio, sin postureo. Con mucho mimo y cariño, con mucho respeto y gratitud, con una mirada abierta a formar parte del cambio hacia un mundo rural vivo y activo.

Neus Monllor
consultora en AmaTerra

1. Ver: http://premisg.costabrava.org/wp-content/uploads/2017/11/02_YbetteBarbaza_Pasturisme_issu.pdf