

MUJERES CREANDO

Presentamos en este número a un grupo de diversos colectivos de mujeres que se están movilizandando para hacer frente a las desapariciones y asesinatos de trabajadoras de las maquiladoras en Juárez.



En Ciudad Juárez, una localidad fronteriza, 500 mujeres están

dadas por desaparecidas. Ciudad Juárez es el lugar donde se quedan atrapados los mexicanos que intentan pasar a EE.UU y no lo consiguen.

Las maquiladoras son empresas procedentes de EEUU instaladas en México a lo largo de la frontera entre ambos países. Las maquiladoras disminuyen costes beneficiándose de una menor regulación social y ambiental además de de un régimen fiscal y aduanero privilegiado en virtud del cual las materias primas que importan están exentas de aranceles aduaneros y, en cambio, los desechos procedentes de la transformación de esas materias deberán ser repatriados al país de procedencia.

Muchas son las maquiladoras que en México se deshacen, de forma ilegal, de sus desechos peligrosos. En los últimos 10 años las maquiladoras han tirado más de 8.000 toneladas de desechos tóxicos en la franja fronteriza con EEUU.

De Ciudad de Juárez se ha dicho que es un laboratorio de modernización y globalización, una "Ciudad del Futuro". ¿El futuro de quiénes?. En la Ciudad del Futuro las casas son de tablas y cartones que tiran las maquiladoras. No hay alcantarillado y las fábricas echan al río sus residuos químicos. El porcentaje de anomalías congénitas es escalofriante.

En Ciudad Juárez, una localidad fronteriza, 500 mujeres están dadas por desaparecidas

El 70% de la fuerza de trabajo de las maquiladoras son jovencitas del campo, de 16 a 24 años, aunque las hay de 11 años. Las trabajadoras de las maquilas están expuestas al continuo manejo de sustancias tóxicas y peligrosas; lo que ocasiona problemas de salud en las mujeres embarazadas, en las niñas y niños lactantes y en los que están por nacer.

El pasado 31 de marzo Elena Poniatowska, periodista y escritora dio una conferencia en el Paraninfo de la Facultad de Derecho de Granada sobre los crímenes de Ciudad Juárez. Poniatowska afirma que no se está haciendo nada, *"Todo el mundo hace la vista gorda y siguen muriendo. Es un horror"*

¿Es este el mundo en que queremos vivir?

"Nuestras hijas de regreso a casa", la "Comisión Artística contra la violencia a la Mujer", "Mujeres Creando", "Epikieia G. Tecnología", "Mujer Arte" (arte comprometido, arte social), grupos "Estudios de Género de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez", el "Comité Independiente de Chihuahua", organizaciones civiles de mujeres, de los Derechos Humanos, el "Grupo Ocho de Marzo de Juárez" ... son algunos ejemplos en los que las mujeres se están movilizandando para hacer frente a las desapariciones y asesinatos de trabajadoras de las maquiladoras en Juárez.



Femicidio y feminicidio: Existe un gran debate en el movimiento de mujeres y feminista acerca de la manera de llamar a los asesinatos contra las mujeres en razón de su sexo. Algunos autores se basan en la terminología usada por Jill Radford y Diana Russell, autoras del libro *Femicide: The Politics of Woman Killing*, de 1992. Marcela Lagarde, teórica, antropóloga y diputada mexicana, establece que la categoría feminicidio es parte del bagaje teórico feminista introducido por estas autoras estadounidenses bajo la denominación *femicide* que, traducida a nuestro idioma es *femicidio*, término homólogo a homicidio, que sólo significa asesinato de mujeres. Sin embargo, para marcar una diferencia con ese término, Lagarde escogió la voz *feminicidio* para hablar de genocidio contra las mujeres, lo que lo convierte en un concepto de

significación política. Fuente: [MujeresShoy](#), Paola Dragnic.

me facilita el trabajo, como una desbrozadora para la cubierta

uso de la cubierta vegetal. El suelo está

ENTREVISTA

AGUSTÍN GARCÍA
MARTÍNEZ
Agricultor Ecológico

¿Por qué decidiste reconvertir tu finca a producción ecológica?

Yo veía que la agricultura que se podía desarrollar en la zona tenía que ser de calidad, diferenciarse de la producción de Almería o Murcia. A raíz de una visita a Puente Génave tomé la decisión, este era el camino a seguir. Desde entonces estamos luchando. Por este motivo tomamos la decisión de crear una almazara para nuestra aceituna ecológica. En un primer momento se implicaron 20 personas de las que han quedado 4.

La Cooperativa tiene cinco años de funcionamiento, en ella se venden, además, productos para los/as agricultores/as ecológicos.

¿Encontraste dificultades al principio?

Claro que había, pero cuando se tienen las ideas claras se tira adelante. Las ideas novedosas en los pueblos cuesta sacarlas adelante. El primer, segundo y tercer año los olivos hacen sentimiento y producen menos, pero después, si les haces un buen manejo no hay diferencia con el convencional. Hay que adaptarse y adoptar nuevas técnicas. En ecológico la mano de obra es mayor, hay que trabajar más pero he ido comprando maquinaria que

Agustín es un agricultor castrileño que, desde hace siete años, cultiva en ecológico. Tiene olivar y almendro y muy pronto su hijo empezará a cultivar hortalizas, también en ecológico.

Además, es socio fundador de la Cooperativa AGROCASTRIL, presidente de la OPFH ALMENCASTRIL que reúne a 300 socios y vocal de GRAECO

vegetal. Ahora sus olivos son de los mejores de Castril.

¿Qué apoyos has tenido en este tiempo?

Siempre he estado bien apoyado por la Administración desde el principio. En los primeros momentos recibimos la visita de Paco Casero en el Centro de Visitantes del Parque. En cuanto a difusión de técnicas, también ha estado bien, se ha contado con apoyo.

¿Has notado que hayan descendido tus rendimientos?

Mi olivar, con respecto al convencional, produce más, aunque al principio se tiene un ciclo de 2 o 3 años que sufren y la cosecha se resiente un poco, pero después no hay diferencia. Además, estoy aumentando mi finca en vez de perderla ya que mi olivar está en pendiente y, antes, cuando había nubes se erosionaba mucho el suelo. Los troncos de los olivos se estaban quedando descolgados, con las raíces al aire. Ahora tengo beneficios con el

mejor y los troncos de los olivos se están cubriendo. Estoy muy contento con los resultados del uso de la cubierta vegetal, en Castril mucha gente está tomando ejemplo.

¿Cómo reaccionaron tus vecinos al saber que te metías en Agricultura Ecológica?

Decían que estaba loco y no quería trabajar. En los pueblos la gente es muy reacia y hasta que no ven las cosas funcionar...

¿Tu experiencia ha servido para que otros agricultores decidan pasarse a la A.E.?

Sí.

Alguna gente, ahora, me pide consejo. El no laboreo antes se veía mal y ahora está cundiendo el ejemplo. Los agricultores que emplean pesticidas se están planteando la pregunta ¿estaré envenenando mi tierra? Y empiezan a hacer una "cura precisa". Se sigue "curando" pero menos y más en estas zonas que no se tienen graves problemas de plagas. Ven que tú no "curas" y



se empiezan a plantear que es una tontería.

¿Dónde vendes tus productos?

La comercialización en ecológico presenta los mismos problemas que en convencional. Este año hemos cerrado un trato para vender en Japón. Hemos tenido contactos con los americanos, alemanes, y franceses pero lo que ha salido bien ha sido lo de Japón. A nivel local se venden pequeñas cantidades, el grueso sale fuera. Vendemos algo en Benidorm, Collados de la Sagra,...

Hay sitios como El Corte Inglés en los que el precio es carísimo, pero ese precio no es el que llega al agricultor y, además, estos lugares desprestigian al producto ecológico porque la gente piensa que es un producto para ricos, por el precio, mientras que al agricultor no le está llegando nada. Vender productos ecológicos en estos sitios es un error al 100%.

Vendemos el aceite "La Castrileña" embotellado al exterior. No asistimos a muchas ferias, pero donde vamos nuestro aceite queda muy bien. En Japón quedamos los segundos en una degustación, el primero fue un aceite griego.

¿Crees que la A.E. es una buena alternativa de desarrollo el medio rural?

Estoy convencido que es la salida en estos pueblos, este es el tipo de agricultura que se puede hacer. La agricultura en estas zonas tiene que ir por aquí. La gente se está convenciendo.

Ahora se ha creado una nueva comunidad de regantes. El agua ha sido un tema de reivindicación de siempre. Se ha hecho un estudio para poner 2500 has. de

hortícolas en ecológico con el agua del pantano, con riego a goteo. Se necesitan nuevas infraestructuras. Cuando se meta el riego a goteo mejorará la cosa porque la producción de hortícolas en la zona es excepcional.

¿Cómo ves el relevo generacional en la agricultura?

Ha habido problemas graves hasta ahora y en este momento hay gente joven que se está interesando por la agricultura. Al menos en Castril pasa eso, en agricultura en general, no exclusivamente en ecológico. A lo ecológico le quedan unos años para que la gente pierda ese recelo hacia la Agricultura Ecológica.

¿Los beneficios compensan el mayor trabajo que, como dices, requiere la A. E.?

En reuniones con GRAECO siempre reivindicamos las subvenciones porque estamos descontaminando y este es el tipo de agricultura que se tiene que incentivar. La agricultura ecológica tiene más trabajo y no te compensa por el precio. Al Agricultor no le llega el precio carísimo que se ve en algunos sitios como el Corte Inglés, que antes comentaba.

Cuesta mucho por los intereses creados y cuesta darle la vuelta, pero hay que seguir.

La agricultura que descontamina debe estar más apoyada frente a la convencional.

Las ayudas agroambientales requieren mucho papeleo y son pequeñas. Si no es por la subvención yo no puedo mantenerme y, a la menor incidencia, te paralizan y retienen la subvención. El tema de los papeles tira para atrás a mucha

gente y, a veces son problemas del catastro, que no son problemas tuyos.

El agricultor ecológico debe pagar, además, por certificar y paga lo mismo un pequeño que un grande por las visitas. Por temor al papeleo él no ha certificado hortalizas, cosa que sí va a hacer ahora su hijo. Si tu parcela es ecológica debería certificarse así, en vez de certificar por cultivos que complica muchísimo las cosas.

A pesar de las dificultades, Agustín y sus socios están contentos y convencidos de lo que hacen.



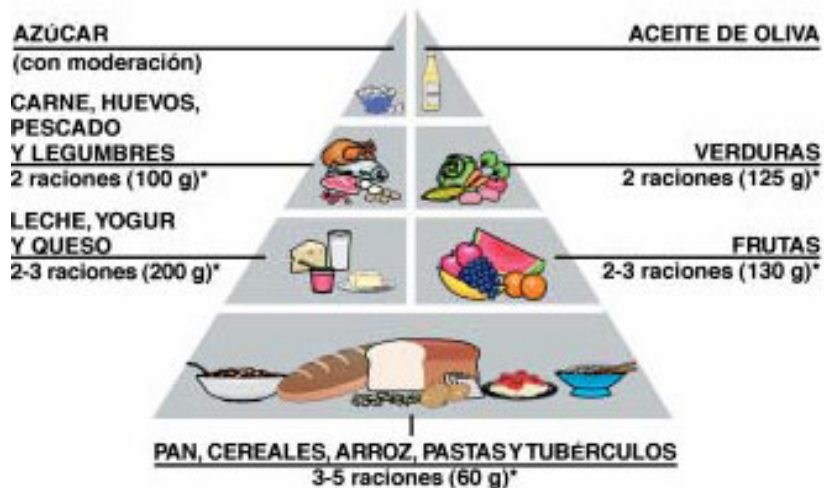
Agustín, posando para la Red, junto al río Galera

NUESTRA DIETA MEDITERRÁNEA

Hasta hace muy poco tiempo no se relacionaba a los alimentos con la salud y la enfermedad. “Pero ante la evidencia de la relación entre un tipo determinado de dieta y enfermedades cardiovasculares se está reconociendo por parte de la clase médica que casi el 80% de las enfermedades tienen relación directa con la dieta y el 100% una relación indirecta” (Javier Arocena, La fertilidad de la tierra, nº 19). Las enfermedades no se relacionan tan sólo con los nuevos hábitos alimenticios sino también con la calidad de los alimentos con los que nos nutrimos.

Es por ello, que cada vez hay más personas interesadas en tener información de qué comer y cómo comer. Una de las dietas más sanas, que tradicionalmente hemos cocinado en nuestros fogones es la “**mediterránea**”. Algunas de las características de esta dieta son:

1. El consumo de ajo, cebolla, tomate y frutos secos típicos del área mediterránea.
2. Los cereales: pan y otros derivados del trigo, arroz, patatas son alimentos básicos. El consumo de legumbres es elevado
3. Ingesta abundante de pescado, fruta y verdura.
4. Un discreto consumo de vino en las comidas. (Sólo en adultos sin contraindicación médica).
5. Un consumo menor de carne y menos grasas de origen animal que en otras dietas.



(* RACIONES RECOMENDADAS EN ADULTOS (g por ración)
Fuente: Fac. de Medicina de Reus, Fundación Bosch Gimpera-Universidad de Barcelona.

(ADAPTACION DE LA PIRAMIDE ORIGINAL)

Además de estas consideraciones es muy importante adaptar las dietas a las personas y sus necesidades. “Para un adulto eso supone unos 300/400 gramos de carbohidratos al día, 25/30 gramos de fibra y un gramo diario por kilo de peso de proteínas. No más de 25-30 por ciento de las calorías en forma de grasas (menos del 8 por ciento de ellas de origen animal o saturadas), ni de 300 gramos de colesterol, ni cuatro gramos de sal (media cucharadita) al día. Supone también que esos nutrientes deben provenir de frutas y verduras frescas, de animales alimentados de forma adecuada, de cereales integrales y legumbres, de frutos secos y de grasas vegetales...La dieta variada y cercana a la naturaleza que los

habitantes de los países mediterráneos llevan milenios siguiendo.” (María Riestra, El País Semanal).

Para elaborar un **buen menú diario** podemos tener en cuenta las recomendaciones de los/as expertos/as en Nutrición de la Clínica Universitaria de Navarra:

- Reducir el total de grasas consumidas al día (así se reducirá también el porcentaje de grasas saturadas).
- Tomar al menos cinco raciones de frutas y verduras al día.
- Aumentar el número de legumbres y cereales enteros.
- Preparar comidas sin carne al menos una vez por semana. Para asegurar el consumo de

proteínas de alta calidad a través de vegetales, tomar con legumbres con cereales. Por ejemplo, lentejas con arroz.

- Preparar platos en los que la carne sea un tropezco, no la pieza principal (puede ser en arroces, con patatas, legumbres...)
- Elegir carnes magras en raciones que no superen los 150 gramos por persona/día. La carne magra son las aves sin piel, el magro, lomo y solomillo de cerdo; la caza; el conejo, los filetes y el solomillo de ternera...
- Evitar los fritos. En lugar de freír: asar, saltear, cocer, cocinar a la plancha, al vapor, en estofados...
- Animar los platos con especias, hierbas, verduras, frutas... Contienen sustancias beneficiosas para la salud y ayudan a limitar la sal.
- Cocinar con aceite de oliva.
- Comer pescado (mejor azul) al menos dos veces por semana.
- Sustituir los lácteos enteros por semidescremados o descremados.
- Reducir el consumo de alimentos procesados.
- Evitar la comida rápida.
- Leer las etiquetas de los alimentos.
- Comprobar la cantidad de grasa. Si tiene tres gramos de grasa o menos por cada 100 calorías, significa que es bajo en grasas.

Junto con evitar los fritos podemos tener en cuenta otras recomendaciones a la hora de **preparar las comidas** como que para que una verdura mantenga su valor nutritivo hay que cocinarla en poca agua, durante poco tiempo y con la olla cerrada, de esta forma las pérdidas por oxidación, por tiempos prolongados de cocción o por disolución en el agua serán mínimas; que los zumos de fruta deberán prepararse y consumirse de inmediato, si es posible, con el fin de procurar la menor pérdida posible de vitamina C. Además se conservarán en frío, en recipiente opaco y tapados pues de esta forma la luz, el oxígeno del aire y las altas temperaturas no los deterioran. La preparación de carnes pescados

y huevos plantea menos problemas, respecto a las pérdidas de nutrientes pues suelen prepararse fritos, a la plancha, a la parrilla y en cocciones rápidas.

TIPOS DE NUTRIENTES

Hidratos de Carbono	En los cereales, legumbres, tubérculos y en menor proporción en verduras y frutas.
Grasas o Lípidos	Ácidos grasos saturados: alimentos que provienen del reino animal, aceite de coco y cacao. Ácidos grasos insaturados: alimentos que provienen del reino vegetal y pescados.
Proteínas	Origen animal: leche, yogur, queso y derivados, pescados, carnes y huevos. Origen vegetal: legumbres, cereales, verduras.
Vitaminas y Minerales	Vitaminas: Vit. C (cítricos, vegetales verdes, kiwis...); Ácido fólico (levadura de cerveza, verduras de hoja oscura y de tubérculo, cereales integrales, dátiles, leche entera...); Vit. B (frutos secos, cereales, levaduras, huevos, lácteos...); Vit. A (frutas, verduras, huevos, lácteos...). Minerales: frutas, verduras, legumbres, frutos secos, yema de huevo, pescado, cereales integrales, sal común, levadura de cerveza...

Introducir cambios en nuestros hábitos alimenticios no es tarea fácil, lo que comemos y cómo lo comemos está influido por multitud de factores, muchos de ellos sociales, pero en el momento que empezamos a adquirir hábitos más saludables empezamos a notar cambios rápidos en nuestro organismo.

¡Ánimo y manos a la masa!



NOTICIAS VARIAS

GRANAVEGA BIO INAUGURA TIENDA EN PINOS PUENTE

La Sociedad Cooperativa Andaluza GranaVega Bio inaugurará el sábado día 20 de mayo una tienda de productos ecológicos en Pinos Puente. La ecotienda se denominará "La Vega".

El acto de inauguración tendrá lugar a partir de las 12:00 h y el programa será el siguiente:

- Inauguración oficial a cargo del Director General de Agricultura Ecológica, Manuel González de Molina, y el Alcalde de Pinos Puente, José Emilio Ruiz.
- Experiencias de agricultura ecológica en la Vega de Granada: Red de Dinamizador@s, VerBioNat, GranaVega bio.

Al finalizar el acto se ofrecerá un tapeo y paella con productos ecológicos.

Ecotienda La Vega, C/Briones 13, junto al Cuartel de la Guardia Civil. Acceso a la ecotienda desde Granada: Carretera de Pinos Puente, girar a la derecha en el primer semáforo de Pinos Puente, la primera calle a la izquierda.

¡Nos vemos allí!

VICTORIA SOBRE TERMINATOR

El Grupo de Trabajo sobre Biodiversidad Agrícola del Convenio de la ONU sobre Diversidad Biológica ha acordado reforzar la moratoria a Terminator adoptada en 2000. La decisión tomada constituye una esperanzadora victoria para las organizaciones sociales de todo el mundo que han denunciado la inmoralidad y los graves riesgos de una tecnología de ingeniería genética cuyo objetivo es la creación de semillas estériles.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS PARA ESCOLARES DE ANDALUCÍA

Este programa tiene como objetivo mejorar la alimentación de los niños/as, brindándoles alimentos producidos sin la aplicación en el proceso de producción de sustancias químicas de síntesis como pueden ser pesticidas, fungicidas, herbicidas, fertilizantes, ni medicamentos en la alimentación de los animales. Por esta razón el riesgo de estar contaminados con estas sustancias es muy bajo. También se desea en este programa que las dietas que se ofrecen en las escuelas a los niños/as sean variadas, equilibradas y que introduzcan platos tradicionales y productos de temporada, evitando los alimentos preelaborados y aquellos que puedan tener efectos nocivos en la salud de los niños/as.

Es un programa de alta responsabilidad social, ya que su desarrollo está vinculado, además, a la preservación del medio ambiente, el desarrollo rural y la educación de las jóvenes generaciones, sus familias, así como a todas las personas vinculadas con la enseñanza y la preparación de los alimentos en las escuelas.

Los productores/as adquieren la responsabilidad de producir alimentos sanos y de calidad para el alumnado y estarán en permanente contacto con las escuelas y las familias, existiendo un alto control de la trazabilidad de todos los alimentos ecológicos que lleguen a las escuelas.

Este programa es resultado de un convenio de colaboración entre la Consejería de Agricultura y Pesca, la Consejería de Educación y la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.



comer natural...
es divertido

Cuida el agua, cuida la Vida

Si sois aficionadas a la fotografía podéis participar en el concurso de Foto Denuncia que propone WWF/Adena sobre el mal uso del agua. Las fotografías deben hacerse llegar a este organismo antes del 1 de septiembre de 2006 . El ganador/a será obsequiado con un viaje de fin de semana para 2 personas al Parque Nacional de Doñana, incluyendo visitas y actividades para conocer este espacio. Más información sobre cómo participar y las bases en www.wwf.es



**FOTO DENUNCIA:
El mal uso
del agua**

El plazo de presentación acaba el 26 de mayo de 2006.

Subvenciones del

Instituto Andaluz de la Juventud

Os informamos, por si es de vuestro interés, de la publicación en el BOJA nº 78 de 26 de abril de 2006, de la Orden de 30 de marzo de 2006, por la que se regulan las ayudas del Instituto Andaluz de la Juventud a asociaciones juveniles, federaciones de asociaciones juveniles, secciones juveniles, entidades sin fines de lucro y grupos de corresponsales juveniles en materia de juventud, para el ejercicio de 2006.



El plazo de presentación acaba el 26 de mayo de 2006.

CINEFORUM DE LA RED DE DINAMIZADORAS

En las últimas reuniones que hemos tenido con las mujeres de la Red de Granada y Área Metropolitana acordamos, entre otras cosas, realizar un ciclo de Cine forum que abordara temáticas relacionadas con la mujer, el medio ambiente, el consumo, etc. Damos comienzo a nuestro ciclo de Cine forum con **Los espigadores y la espigadora' de Agnès Varda (2002).**



Agnès Varda nace en 1928 en Bruselas. En París estudia pintura y entra en contacto con la gente del Théâtre National Populaire iniciando su trabajo como fotógrafa del grupo. En 1954 dirige su primer film, "La pointe courte", cuando la "nouvelle vague" aún no había aparecido. Después del rodaje de "Salut les cubains" abandona definitivamente la fotografía para dedicarse del todo al cine y funda Ciné-Tamaris, su propia productora.

En este documental la directora nos quiere hacer pensar acerca de la sociedad de consumo en la que vivimos, de usar y tirar y del despilfarro que hacemos a diario. Lo que nosotros desperdiciamos es recogido por otras personas, algunas lo hacen por su extrema pobreza y otras porque creen que es inmoral tirar tal cantidad de comida y objetos cuando miles de seres humanos se mueren de hambre en el mundo.

**VIERNES 19 DE MAYO
A LAS 6 DE LA TARDE EN LA SEDE DEL
VOLUNTARIADO AMBIENTAL DE SANTA FE,
AVCA**

C/ ROSA DE LUXEMBURGO, 30. SANTA FE

RECETARIO DE COCINA

INICIAMOS en este Boletín nuestro periplo gastronómico por la geografía granadina y nos vamos, de la mano de Mari y Ana, nuevas compañeras de la Red, hasta Castril (Le damos un respiro a María de la Asociación 8 de Marzo de Láchar).

Cuando os llegue el Boletín habrá pasado la Semana Santa pero en el momento de redactarlo nos encontramos inmersas en ella. Por este motivo, la propuesta gira en torno a platos típicos de esas fechas que se cocinan en Castril. ¡Buen provecho!

Potaje de garbanzos de Semana Santa

Ingredientes:

- Garbanzos
- Bacalao desalado
- Tomate natural
- 1 cabeza de ajos
- Laurel
- Cebolla
- Pimiento rojo seco
- Comino
- Pimiento verde
- Patatas y Albóndigas de bacalao

Elaboración:

En una olla con agua se ponen los garbanzos, en remojo del día anterior, el bacalao desalado y troceado, los ajos, laurel, cebolla, 1 o 2 pimientos choriceros, pimiento verde y el tomate natural. Se pone a hervir hasta que los garbanzos estén cocidos. Casi al final de la cocción se añaden las patatas y cuando estas estén a medio cocer se añaden las albóndigas.

Cinco minutos antes de apartarlo se maja un comino y 1 ajo y se le añade.

Ingredientes de las albóndigas:

Bacalao desalado, miga de pan, huevos, ajo y perejil, pimienta negra molida y canela.

Elaboración:

Se desmiga el bacalao desalado y se coloca en un bol, se le añaden los huevos, el perejil y ajo picado, el pan migado (de 2 o 3 días), un poco de pimienta y 1 pizca de canela. Se amasa hasta que todo quede bien mezclado y consistente. Se hacen bolas al gusto y se fríen para incorporarlas al potaje.

Floretas

Ingredientes:

- Agua o leche
- 3 huevos
- Harina
- Azúcar
- Aceite

Elaboración:

Se colocan los tres huevos en un recipiente y se les añade el doble del volumen que ocupan de agua o de leche, se les añade la harina y se mezcla procurando que quede con una consistencia caldosa, no muy espesa.

En una sartén honda calentamos el aceite e introducimos el molde de las floretas para que se caliente también. Una vez caliente se introduce el molde en la masa, procurando que queden unos milímetros sin cubrir del molde para que al introducirlo en el aceite se suelte. Se vuelve a dejar el molde en el aceite para calentar y se repite el proceso. Cuando estén doradas se sacan y se espolvorean con azúcar.



Ana Allén Fernández
M^a Dolores Egea
Carrasco
(Asociación de
Mujeres Castrileñas)

LECTURAS RECOMENDADAS

LA TIERRA HERIDA

Miguel Delibes. Nació en Valladolid y con su primera obra, *La sombra del ciprés es alargada*, ganó el premio Nadal 1947. Miguel Delibes ha recibido galardones tan prestigiosos como el premio Nacional de Literatura 1955, el de la Crítica en 1962, el Nacional de las Letras en 1991 y el Cervantes de Literatura en 1993. Desde 1973 es miembro de la Real Academia Española de Lengua.



Miguel Delibes de Castro. Nació en 1947 en Valladolid y es doctor en Ciencias Biológicas. Desde 1978 ocupa un puesto de profesor de investigación en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Ha recibido el premio del Mérito a la Conservación del WWF Internacional, el premio de Protección Ambiental de la Junta de Castilla y León y el premio a la Protección de Medio Ambiente Rei Jaume I.

En su discurso de ingreso en la Real Academia de la Lengua Española, Miguel Delibes advertía sobre la angustia que experimentaba por el futuro de una Tierra sometida a una intensa explotación a causa de las exigencias de la era tecnológica. Treinta años después, esas preocupaciones han ido en aumento, en la medida en que los efectos de esta explotación se generalizan: repentinas variaciones de la temperatura, inviernos más cortos, sequías persistentes, un sol abrasador y graves alteraciones en el ecosistema. En diálogo con su hijo, el autor de *Los santos inocentes* analiza en profundidad las principales cuestiones climáticas y ecológicas que están en el centro del debate actual, desde un rigor científico y una sensibilidad poco habituales.

Cómo obtener tus propias semillas, de Josep Roselló i Oltra. Editorial La Fertilidad de la Tierra.

Joseph Roselló i Oltra, Ingeniero Técnico Agrícola y Licenciado en Ciencias Ambientales, trabaja en la Estación Experimental Agraria de Carcaixent (Valencia); es el responsable del banco de semillas de la EEA, estando por ello en relación con agricultores/as, con la Red Estatal de Semillas, y las entidades que la forman, y con otros organismos públicos afines; además de ser también agricultor ecológico. En este manual también han colaborado Alfons Domínguez Gento, Montserrat Pitel, Elena Penacho, J. José Soriano Niebla, F. Javier Fernández Santamaría, Álvaro Toledo Chavarrí y Agustín Delgado Chicharro. El autor, con más de diez años de experiencia en la labor de recopilar y preservar semillas ecológicas nos explica lo básico para obtener semillas y además expone



ejemplos concretos de nueve familias hortícolas, es decir más de 30 hortalizas cuyo consumo es habitual en estas latitudes. El libro es también una interesante aportación a la labor de recuperación, catalogación, conservación y estudio de semillas para un cultivo ecológico, para preservarlas del monopolio y la uniformidad. Podremos así hacer una mejora continua en la obtención de alimentos ecológicos frescos, sanos y vitales.

Obtener y conservar las semillas de las hortalizas que cultivamos es de vital importancia para rescatar y conservar las variedades adaptadas a nuestras tierras y condiciones climáticas, sin perder esta riqueza de aromas y sabores que diferencian nuestra gastronomía y cultura, sin recurrir a traducciones de otras latitudes.

www.lafertilidaddelatierra.com

NOTICIAS DEL MUNDO AL REVÉS

POR EDUARDO GALEANO

25/6/2000

LA FELICIDAD

Ya se sabe que el dinero no produce la felicidad, pero también se sabe que produce algo tan parecido que la diferencia es asunto de especialistas. Sin embargo, la peste de la tristeza está haciendo estragos en los países más ricos. Las estadísticas de la Organización Mundial de la Salud informan que la depresión nerviosa es, ahora, diez veces más frecuente que hace cincuenta años en Estados Unidos y en Europa Occidental. Las estadísticas revelan los vertiginosos cambios ocurridos, en el último medio siglo, en los prósperos países que todos quieren imitar. Ansiedad de comprar y ser comprado, angustia de perder y ser desechado: en los centros del privilegio, la gente dura más, gana más y tiene más, pero se deprime más, enloquece más, se emborracha más, se droga más, se suicida más y mata más.



En tu día, mamá

En mi casa, en Montevideo, recibí un folleto de ofertas para el Día de la Madre. Ahí estaba todo lo mejor de lo mejor que uno puede regalar a la abnegada autora de sus días: Noches tranquilas, muy tranquilas, prometía el folleto, que a precios razonables vendía alarmas de control remoto, sirenas antivándalos, llaves electrónicas, barreras contra todo riesgo, sensores infrarrojos con lente triple y sensores magnéticos para puertas y portones.

LA LIBERTAD DE COMERCIO

Las noticias de rutina no tienen difusión. En marzo de este año, sesenta haitianos se lanzaron hacia las costas de Estados Unidos, en un destartalado barquito, con la ilusión de ser recibidos como si fueran balseros cubanos. Nunca llegaron. Los sesenta murieron ahogados en el mar Caribe. Estos fugitivos de la miseria habían sido, todos, cultivadores de arroz. Mucha gente vivía de eso, en Haití, hasta que el Fondo Monetario Internacional contribuyó al desarrollo de este pobrísimo país, el país más pobre del hemisferio occidental, prohibiendo los subsidios a la producción nacional de arroz. Así, Haití pasó de país productor a país importador, los agricultores del arroz haitiano se convirtieron en mendigos o balseros y Haití pasó a ser, créase o no, uno de los cuatro mercados más importantes del arroz norteamericano en el mundo. El Fondo Monetario Internacional nunca ha prohibido, que se sepa, los enormes subsidios a la producción de arroz en Estados Unidos.