DE LA SEMILLA A LA PLUMA

No.10

2 de mayo, 2022

Luz Elena
García Martínez

Agrobiodiversidad y maíz nativo: alimentos de resistencia

Hay una alimentación hegemónica dominante de productos ultraprocesados que perjudica no "sólo" la salud de las personas sino también la biodiversidad y el medioambiente. Sin embargo, a lo largo del territorio nacional el **maíz nativo y la agrobiodiversidad persisten**, lo cual está estrechamente vinculado a los procesos de resistencia de los pueblos; la cultura alimentaria milenaria está viva.

Cuando **consumimos biodiversidad nos volvemos parte de los movimientos**, que parten de lo local, pero que también pueden tener un carácter global, no estamos solxs en defensa de la agrobiodiversidad, las semillas. Existen luchas como lo ha sido la organización internacional Vía Campesina, otras más nacionales, pero que han hecho eco, como el Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra (MST) de Brasil o la Campaña Nacional Sin Maíz Hay País de México. También están aquellos **miles de pueblos que resisten desde su territorio**, como el caso de San Francisco Pichátaro, en el estado de Michoacán, quienes hablan con orgullo de su siembra de maíces nativos y se declaran un pueblo libre de maíces transgénicos.

Fotografía: Horacio Santiago

Entre muchos otros movimientos que buscan la defensa de los pueblos, sus derechos y sus semillas. **Como consumidorxs somos parte de ellos.**

Aun así, en muchas partes del mundo el agronegocio con sus monocultivos sigue expandiéndose de forma acelerada, el cual se promociona como "superior" en su forma de producir alimentos y dice que los productores campesinos e indígenas, así como sus sistemas de producción y sus semillas, son "ineficientes". El agronegocio se expande en los territorios y busca **imponer sus semillas a escala planetaria**; cultivadas con un elevado uso de químicos y bajo un esquema de desigualdad social. No sólo eso, ya que difunde la idea de que sus alimentos son la opción para alimentar a población mundial, aunque la realidad muestra que no es la solución al problema del hambre. Globalmente, nos han hecho creer que es mejor un refrigerador lleno de productos empaquetados y ultraprocesados, y se han dejado o disminuido de forma importante aquellos alimentos tradicionales y elaborados a partir de la agrobiodiversidad local o de cada región. Lo cual afecta al cuerpo, la sociedad y el ambiente. Por tanto, la forma de resistir a traves del consumo se vuelve esencial porque así se puede

fomentar la producción continua de los maíces y la agrobiodiversidad; podemos elegir los productos elaborados a partir de ellos, lo cual incluye una selección de miles de plantas cultivadas en nuestro país. **Podemos comprar tortillas y productos de maíz elaborados con maíces nativos, comer calabazas, chiles, frijoles y chayotes de distintas variedades, así como continuar con el consumo de quelites y de postres como la calabaza y el camote en dulce.** Cuando vamos a los tianguis y mercados podemos buscar alimentos producidos localmente y que sean de variedades nativas, así como buscar otros productos que benefician a los agricultores de pequeña y mediana escala.

Los pueblos que albergan la agrobiodiversidad del maíz se enfrentan a diferentes enemigos, como lo es el agronegocio, que no comprende las formas de vivir y producir alimentos de los distintos pueblos, así como tampoco entiende que las personas no solo buscan cantidad y alimentos de bajo precio, sino también desean que sean de calidad y que contribuyan a tener una buena salud. Si bien, las amenazas a la agrobiodiversidad son múltiples y complejas, y llegamos pensar que no podemos hacer mucho, debemos usar nuestra alimentación como una forma de resistir, consumir y cuidar la vasta agrobiodiversidad presente en nuestro país.