

IT'S JUST FOOD

**Esperanza González de la Mora, Lorena Serrano y
Santiago Campos Fernández de Piérola**

Febrero 2014

Este artículo ha sido publicado en la revista web de la [Fundación Entretantos](#) (*)

(*)Esperanza González de la Mora es miembro de la Cooperativa Integral de Valladolid que busca alternativas de autosuficiencia en las necesidades del ser humano.

Lorena Serrano es miembro de La Huerta de la Granja, un huerto urbano de iniciativa vecinal de Valladolid.

Santiago Campos Fernández de Piérola es miembro de La Huerta Sin Puerta de Valladolid, un proyecto de 16 entidades sociales del Barrio de La Victoria.

Esta publicación no hace necesariamente suyas las opiniones y criterios expresados por sus colaboradores. Queda autorizada la reproducción de este artículo, siempre que se cite la fuente, quedando excluida la realización de obras derivadas de él y la explotación comercial de cualquier tipo.

El CENEAM no se responsabiliza del uso que pueda hacerse en contra de los derechos de autor protegidos por la ley.

El Boletín Carpeta Informativa del CENEAM, en el que se incluye este artículo, se encuentra bajo una Licencia [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 3.0](#)



Pam, durante la entrevista que mantuvimos con ella en Todmorden. Nótese el cartel de variedades locales de Tomate de Piñel de Abajo (Valladolid) que les regalamos.

ES SÓLO COMIDA

Con esta frase, convertida casi en slogan, Pam Warhurst resume el fundamento, con cierta dosis de falsa modestia, del proyecto [Incredible Edible Todmorden](#) (IET). Aunque la traducción chapucera al español de esta frase '*es justamente comida*' quizá sea más precisa o, al menos, complementa mejor el sentido de esta iniciativa: precisamente elegir la comida como argumento de movilización, de cambio, es uno de los éxitos de la iniciativa *Incredible Edible* que tiene en Todmorden, una localidad de unos 15.000 habitantes del noroeste inglés, su capital mundial.

El tono de cierta ingenuidad que utiliza Pam en su *It's just food*, como para quitarle importancia, esconde un profundo análisis de los argumentos que pueden servir para movilizar a la sociedad en el camino a la

sostenibilidad, pues ese fue el origen del IET: cuando Pam salió de una conferencia sobre los riesgos ambientales a los que se dirige el mundo y, cansada de escuchar visiones apocalípticas, pensó junto con la otra lideresa de este proyecto, Mary Clear, que había que pasar a la acción y superar la retórica y la palabrería. La comida es, en efecto, un elemento integrador que afecta a todo el mundo, en el que todo el mundo se siente concernido y que puede ser usada como palanca de cambio hacia un mundo más sostenible. A su alrededor giran todos los retos críticos a los que se enfrenta la humanidad: desde la justicia social a la globalización, desde la ética hacia lo que nos rodea a la estética de lo que nos rodea; desde las relaciones laborales a las sociales; desde el ocio al negocio. Trabajar alrededor de la alimentación permite abordar todos los flecos de la sostenibilidad pero sobre todo, facilita la inclusividad -tan necesaria en el reto de construir sociedades sostenibles- porque todos-todos-todos los seres humanos comemos a diario. Y varias veces. Y a menudo, podemos gozar con ello, lo que añade a la posibilidad de trabajar por una sociedad mejor, el aliciente de hacerlo disfrutando.

A partir de esa evidencia, y a partir de la 'elección' del lema, se teje *Incredible Edible*, algo más que un programa, algo más que una asociación: un movimiento que es social, es comunitario, es cultural, es político y es, también, economía.

Porque la comida se compra y se vende, y esa es -junto con la educativa y la comunitaria- una de las patas de IET: si el objetivo a largo plazo de este movimiento es conseguir la autosuficiencia alimentaria de Todmorden, una de las vías será -claro- que los vecinos de la ciudad sepan y logren cultivar sus propios alimentos, pero sobre todo que haya productores de cercanía que apuesten por proveer de alimentos, ecológicos, de calidad y próximos. Y por eso IET promueve la creación de pequeños negocios del sector agroalimentario en su entorno: la *Incredible Farm*, una discretita huerta-escuela que además de formar a escolares o personas interesadas en la permacultura, vende sus *mezclum* de ensalada o sus frutales de variedades locales en la ciudad; el *Incredible Aguagarden*, una empresa de I+D+i consorciada con la *High School* de Todmorden basada en la investigación y producción a partir de cultivos hidropónicos y acuapónicos. También la *Incredible Entwistle Tea* que investiga, envasa y vende infusiones producidas localmente.

También IET ejerce una notable labor de difusión y promoción de los pequeños negocios comarcales basados en productos de cercanía y producción ecológica: los mercados periódicos que promueve, las degustaciones y las acciones de difusión que realiza, o la escrupulosa selección de productos



Adam, de la Incredible Entwistle Tea, es uno de los emprendedores vinculados a IET. Aquí, en la degustación de sus infusiones ecológicas durante la conferencia anual de IE-Network.



y productores para sus fiestas y eventos son ayudas -limitadas, pero ayudas- a la economía local más comprometida con la sostenibilidad, como la panadería ecológica de la ciudad o los quesos y yogures de la granja orgánica que están a menudo en los menús y *caterings* de congresos, encuentros o ferias de IET.

Iniciativas, en fin, que a partir de un movimiento social que encamina el destino de la comunidad hacia la sostenibilidad, no renuncia a utilizar también las herramientas de que dispone el mercado para cambiar cosas.

SHARING REVOLUTION

Incredible Edible quiere ser una revolución. Pero una revolución distinta, una revolución cuyas armas son berenjenas y su principal munición, el cariño. La revolución del compartir que quiere cambiar las cosas desde una importante implicación comunitaria.

Para entender de dónde surge este movimiento, y cómo es posible que cuaje de manera tan intensa en una ciudad como Todmorden, quizá habría que investigar en la historia, la antropología y, quién sabe, en la religiosidad de estas gentes. Tal vez sea, en efecto, la influencia de una religión, la luterana, que prendió por aquí hace unos cuantos cientos de años denunciando entre otras cosas la pérdida de sentido de comunidad del catolicismo; tal vez la influencia escandinava que esta parte de Inglaterra ha tenido a lo largo de la historia y que con tanto orgullo exhiben para diferenciarse de las gentes del sur y de la capital, aquí, en el norte de Inglaterra; tal vez la revolución industrial, que forjó en las luchas sociales por unas condiciones de trabajo dignas para niños, para mujeres y hombres un sentimiento de comunidad que todavía perdura, además de una intensa conciencia de observar lo que juntos puede lograrse; o, más cercano, los *allotments*, los pequeños huertos domésticos que las fábricas primero y los ayuntamientos después ponían a disposición de los trabajadores desde hace unos cientos de años y que han hecho que la tradición de cultivar sus propios alimentos siga más o menos presente en la memoria de estos pueblos.



Confirmado: en las calles de Todmorden hay acelgas, ruibarbo y coles de Bruselas a disposición del viandante.

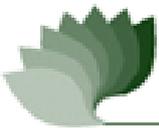
Quizá sea una mezcla de todo eso: un cierto apego por el ocio vinculado a la tierra, un intenso sentido de comunidad, de saberse parte de algo, un afán de trabajar de forma altruista por tus vecinos... el caso es que en estos fundamentos habrá que buscar probablemente el éxito de un programa, *Incredible Edible*, que tiene en lo comunitario, en la visión de un destino -sostenible- para una comunidad y en la inexcusable visión de forjarlo colectivamente, su más relevante signo de identidad. Porque si la alimentación sostenible, ecológica, de cercanía es el destino, éste solo puede llegar si es buscado entre todos.



No solo los parterres y rotondas están cultivadas de plantas hortícolas ¡hasta el callejero ha sido infectado por la fiebre IET!

Y eso parece que ya ha sido asumido por buena parte de los comercios locales, bares, restaurantes, cervecerías, etc. que se abastecen de productos locales y se enorgullecen de comunicarlo en sus cartas o listas de precios o a través de los reclamos en sus escaparates: si lo local es argumento de ventas en Todmorden será porque buena parte de la sociedad local ha incorporado ya ese argumento en su forma de consumir ¿no?

También la dimensión comunitaria del proyecto se observa en la implicación del par de centenas de voluntarios que forman parte de IET que, en una ciudad de unos 15.000 habitantes -aseguran desde la organización de este proyecto- están implicados de una u otra manera en el mantenimiento de los huertos urbanos. Los distintos parterres que salpican la ciudad de hortalizas, verduras, plantas aromáticas y medicinales han sido cultivados y son



mantenidos por grupos de voluntarios, de forma que son los vecinos los que se hacen cargo del mantenimiento de sus espacios verdes, reconvertidos en despensas libres, donde cualquier persona que pase puede servirse para cenar unas acelgas o unas coles de Bruselas. Lo que pudiera observarse -eso de poner lechugas y acelgas a mano de cualquiera- como una arriesgada manera de provocar el vandalismo ha sido en la práctica justamente lo contrario: la policía local de Todmorden ha detectado una menor prevalencia de ataques vandálicos a los jardines y espacios públicos de la ciudad desde que IET está en marcha ¿casualidad? ¿O el efecto benéfico de una comunidad comprometida consigo misma? Es cierto que paseando por las calles de Todmorden no percibes un masivo seguimiento al proyecto IET, ni legiones de hortelanos azada en ristre discutiendo si tomar o quemar el Palacio de Invierno. Pero claro, es que las revoluciones del cariño no se construyen con pancartas ni barricadas en las que la gente se apuesta y es fácil de identificar.

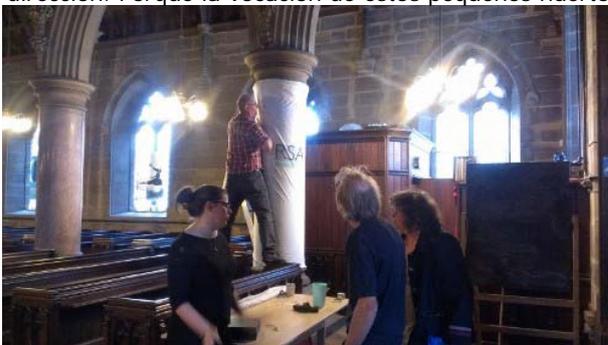
El cariño por el cariño también se observa en el trato que las lideresas de este proyecto tienen hacia los voluntarios, los colaboradores o las personas que se acercan a echarles una mano en cualquiera de sus eventos, en la animación del festival de la cosecha o en la compleja organización del congreso anual de la red internacional *Incredible Edible* que se celebró en Todmorden el pasado mes de octubre. Emociona ver el cuidado con el que reciben las instrucciones sobre su trabajo, el refuerzo positivo por cada pequeña tarea realizada, el tiempo que les dedican para preguntarles por su familia o enseñarles con mimo el impresionante órgano de la Unitarian Church pese al montón de compromisos que se les agolpan.



El Festival Anual de la Cosecha es el principal momento festivo en IE-Todmorden. Degustaciones en los puestos de frutas, panes, quesos o verduras y cientos de personas festejando la horticultura, la comida sana y el espíritu de comunidad.

THE POWER OF SMALL ACTIONS

Como compartirá el lector que haya llegado hasta aquí, el paso a la acción desde la reflexión política o desde la denuncia ecológica, es otra de las palancas que hacen de este proyecto algo vitalmente poderoso y socialmente exitoso. No se trata de denunciar los problemas de la sostenibilidad y la soberanía alimentaria desde una manifestación o un artículo de prensa; no se trata de plantar rúculas como mero entretenimiento jardinero: es todo eso y mucho más. Es pasar a la acción desde la reflexión y la crítica; es tomar las riendas de tu propio destino; es mirarse a las manos, mirar las del vecino y sorprenderse de las inmensas capacidades que atesoran ese puñado de dedos movidos en una misma dirección. Porque la vocación de estos pequeños huertos dispersos por la ciudad no es, ni mucho menos,



La organización de la Be Incredible Conference es una maquinaria perfecta de voluntariado engrasada por el afecto.

alimentar a una familia de la ciudad. Quizá el autoabastecimiento alimentario no sea el principal objetivo de estos espacios, como hubiéramos pensado, sino más bien otro: su papel ejemplificador, el ubicar lo rural y lo hortícola en el centro de la comunidad, justamente en puntos centrales de la ciudad como el centro médico, la escuela o la sede de la policía, el mostrar las capacidades que los propios vecinos tienen para actuar en su comunidad... quizá por ello estos espacios son bautizados como *'propaganda garden'*. Hacen propaganda del campo en la ciudad pero, sobre todo, hacen permanentemente visible el compromiso y la capacidad de los vecinos de una comunidad cuando se ponen a ello. Son un instrumento poderoso de propaganda, sí;

de unos vecinos que son testigos día a día de lo que pueden lograr cuando pasan a la acción; y esta demostración de capacidad da pie, puede darlo al menos, a otros cambios más allá de los hortícolas. Quién sabe qué otra revolución puede poner en marcha una comunidad inteligente y que se sabe capaz de cosas que un día soñó...



Esta poderosa palanca de movilización que es el paso a la acción explica, quizá con el resto de claves de éxito de este proyecto que hemos apenas esbozado en este escrito, el éxito de *Incredible Edible* en el mundo: en los hogares de Todmorden, donde muchos vecinos han decidido cultivar sus propias hortalizas en los jardines o en espacios abandonados. Pero también en cualquiera de los varios centenares de ciudades inglesas, francesas, australianas, marroquíes o israelíes donde se ha replicado este proyecto, y en aquellas otros miles de lugares donde la iniciativa de Todmorden ha servido de inspiración, de gozosa inspiración.



Los autores con Mary Clear, alma mater de *Incredible Edible*.

Agradecimientos

Santiago quiere agradecer la comprensión de la *Fundación Fernando González Bernáldez* y el capote de *Javier García* sin los cuales el viaje a partir del que está redactado este escrito, no hubiera sido posible.

Lorena quiere agradecer el apoyo moral y económico de los que con su contribución al Crowdfunding hicieron más asequible este viaje.

Esperanza quiere agradecer especialmente a todas las personas que han hecho posible este viaje tanto económicamente como por su seguimiento e ilusión por conocerlo.

Los autores (*)

[Esperanza González de la Mora](#) es miembro de la Cooperativa Integral de Valladolid que busca alternativas de autosuficiencia en las necesidades del ser humano: alimentación, vivienda, educación, salud, trabajo... y otra forma de entender el mundo en la que prima la colaboración, apoyo y confianza de las personas. También es informática de profesión y comenzando actualmente su emprendimiento por cuenta propia con unos fines éticos acordes con la sostenibilidad y ayuda al comercio local y pequeño/mediano comerciante.

Lorena Serrano es miembro de La Huerta de la Granja, un huerto urbano de iniciativa vecinal de Valladolid que da sus primeros pasos en este año con mucha ilusión. También forma parte de la Asociación [La Regadera Verde](#) de promoción de la agricultura ecológica en Tudela de Duero.

[Santiago Campos Fernández de Piérola](#) es miembro de La Huerta Sin Puerta de Valladolid, un proyecto de 16 entidades sociales del Barrio de La Victoria que dan vida a este huerto comunitario, ecológico y solidario desde hace un par de años. Además, trabaja en [GEA scoop](#) y es patrono de [la Fundación Entretantos](#).

(*) Este artículo ha sido publicado en la revista web de la [Fundación Entretantos](#). Surge del viaje que realizaron los autores a Todmorden (UK) en septiembre de 2013 para conocer de primera mano el proyecto *Incredible Edible* y cuyas vivencias se reflejaron en el diario digital [De Pucela a Todmorden](#)