

## **PREMIO SAN ALBERTO AL MÉRITO CIENTÍFICO DEL COLEGIO DE QUÍMICOS DE ASTURIAS Y LEÓN**

Queridos amigos,

empezaré por decir que el galardón que nuestra empresa recibe en este entrañable acto, organizado por el Colegio de Químicos de Asturias y León, nos hace expresar con toda sinceridad y afecto nuestro agradecimiento y nuestro deseo de larga vida a estos premios, de los cuales hoy nos toca a nosotros vernos agraciados. Porque nada hay más reconfortante, nada estimula tanto como recibir un premio como éste, que no es sino un testimonio de quienes quieren dejar patente su espíritu participativo y su reconocimiento del trabajo continuado impuesto por los tiempos que corren. Muchas gracias, por tanto, desde el corazón industrial que nos impulsa y anima cada día que amacene.

En efecto, vivimos una etapa en la que los asuntos de índole tecnológica, ya sea los puramente creativos, ya sean los resultantes de la aplicación práctica de determinadas patentes, llaman con constancia a las puertas de una industria alimentaria, que ofrece una notoria mejora de los alimentos y bebidas que abastecen nuestros mercados. Pueden ponerse, al respecto, muchos ejemplos: desde los vinos a los quesos, pasando por los panificados en general o por la mayoría de los productos cárnicos; o desde las conservas vegetales, a la variedad y excelencia de nuestros aceites. Se puede decir hoy que España compite en igualdad de calidades con los demás países de Europa, con los cuales queda ya atrás nuestro retraso ancestral de hace unas cuantas décadas.

El esfuerzo ha sido colectivo. Ha mejorado sideralmente la formación media de nuestras juventudes, dígase lo que se quiera desde la nostalgia de tiempos pasados. Han mejorado los equipamientos industriales, que se sitúan hoy al nivel más exigente. Ha mejorado la tecnología alimentaria, desde el relevo parcial de un empirismo ya caduco,

y ha mejorado la talla media de nuestras industrias, hasta componer el sector económico más importante del país, hechas todas las cuentas. Hoy, los problemas derivados de la vieja y escasa productividad han quedado atrás. Y si en algo estamos peor que otros países es en el coste de la energía que consumimos. O, por lo menos, esa es nuestra experiencia, que no es, para nada, una forma de hablar.

Pero, al referirnos a los modernos métodos de producción de alimentos, no es posible evitar el reconocimiento del papel de la química, la cual, en permanente asociación con la biología, permite la mejora de que hablamos. Dejando parcialmente a un lado los alimentos que nos ofrece la naturaleza, donde la mano del hombre suele ser más importante en el suelo que en las ramas del árbol, la inmensa mayoría de lo que constituye la esencia de los alimentos procesados necesita el apoyo de la bioquímica. Ahí es nada.

Porque asomarse a la vida, que es lo que está en la base de todo alimento, no puede hacerse sin conocer los fundamentos de carácter científico que proporciona la ciencia química, de la misma manera que ocurre con los fenómenos propios del mundo de la biología. Cabe, por tanto, decir que la industria alimentaria va camino de depender de la bioquímica, tanto como los fenómenos telúricos dependen de la astronomía. El problema es que falta mucho por saber...

Como ven ustedes, yo, que no soy precisamente un científico, no puedo comenzar esta charla sin tratar las cosas con suma delicadeza. Y más, cuando la tecnología nos obliga a contar nada menos que con la química y con la biología. Por tanto, nos hace contar con datos que nos obligan a depender, sin duda alguna, de la existencia previa de algo. Lo que, a su vez, nos plantea el necesario conocimiento de la vida de ese algo. Y ya ven ustedes que la cosa se complica a medida que buscamos la *causa primera*. Por eso, acabo de decirles que hay que tratar estos asuntos con delicadeza y también con humildad.

Pero déjenme apartarme de las tentaciones metafísicas a que nos conducen los meros pensamientos; déjenme aprovechar esta feliz estancia entre ustedes para hacer eso que se llama ir al grano. En el fondo, lo que ocurre es que los industriales no podemos evitar rezar en el altar de la pragmática. Y por eso voy a aprovechar para decirle, a algún interesado que conozca el asunto, que puede parecer que está muy bien hacer productos alimentarios capaces algún día de competir con la carne -ya vemos que los huesos interesan poco-, pero lo que no parece que esté tan bien, es no hacer prevalecer las verdades necesarias para que todos nos respetemos y entendamos. Quiero decir que no está tan bien que a determinados productos se les llame *carne*, descarnadamente, *carne*, que quiere decir: de forma parecida a los que llaman Moët Chandon al vino blanco que beben, después de ocultar el envase para que nadie lo vea.

Podría ocurrir que alguien, entre los aquí presentes, piense, al escuchar lo que voy a decir, que esto es empezar la función haciendo demasiado ruido. Lo que es posible que sea verdad. Porque no quiero parecerme a esos pájaros de la Pampa, al sur-oeste de Buenos Aires, que ponen los huevos en un sitio y cacarean en otro. Como tampoco quiero desperdiciar esta ocasión para dejar de hablar de un asunto de enorme trascendencia para el sector agrario y para la industria alimentaria. Esto es, pedir que, cuanto antes, se ponga de verdad -y no de mentirijillas- orden en la cuestión.

Señores, estoy hablando tanto de la llamada *carne vegetal*, como de la *carne* fabricada industrialmente partiendo de microbios, como de la *carne* obtenida por replicación celular con ayuda de reactores especiales para la fermentación posterior de las células animales que en ellos sean tratadas. Tres productos diferentes a los que algún conspicuo traficante pretende legalizar como si de verdadera carne se tratase. Y es que alguien hay que pretende llamar carne a lo que es, sencillamente, *otra cosa*.

Ya sé que existen reclamaciones que están en el ámbito jurisdiccional. Pero mucho me temo que no sea precisamente el derecho de todos el que tenga que prosperar frente a determinados intereses individuales. Y más me temo, también, que aparezcan por una esquina los relativistas de costumbre, que son todos aquellos que van por la vida a lomos de la aporía; que son amantes de la extralógica, o, si se prefiere, que escapan, burlones, del limitado poder de la razón. Por lo mismo, estas gentes acostumbran a poner piedras en los caminos, y no a quitarlas.

Me paro aquí. No se trata de iniciar una crítica sobre los aspectos nutricionales de estos novísimos productos, o de los problemas innegables que su consumo puede causar en la salud del consumidor. Ese es asunto de otra naturaleza, y para especialistas nutricionales rigurosos desde el punto de vista científico, sin olvidar los aspectos éticos. Ya sabemos que hay que respetar las opiniones de los que defienden intereses concretos, pero, por eso mismo, hay que tener en cuenta qué dicen de este asunto los hombres del campo, cuya forma de ganarse la vida ha sido siempre trabajando para dar de comer a quienes se dedican a otras tareas distintas de una alimentación sin la que la existencia no sería posible, y a pesar de la tendencia generalizada a olvidarse de este pequeño detalle

Pido perdón por referirme a las verdades del barquero. Pero reconozco que me siento influido por el excelente libro del ex ministro Manuel Pimentel, titulado *La venganza del Campo*, donde el autor hace algo así como la apología del campesino, o, lo que es lo mismo, donde Pimentel describe con agudeza el peligro que corremos, si la insuficiente consideración de quienes trabajan la tierra, por parte de los que él llama *urbanitas*, acaba por arruinar el interés económico, que es tanto como decir las esperanzas de quienes, en el sector agrario, han considerado siempre que residía su forma de ganarse la vida. Recomiendo, dado su tremendo interés, la lectura del libro al que me refiero.

Ya conocen algunos de ustedes que no es infrecuente en mis charlas referirme al llamado en su día Mercado Común, del que deriva la famosa PAC, o Política Agraria Común. Es cierto que esa política,

rabiosamente comunitaria, ha sufrido algunas modificaciones o adaptaciones de carácter reglamentario y económico. Pero todo lo que se ha hecho ha sido bajo el lema del *café para todos*, lo que ha conducido a regiones enteras, como por ejemplo la Cornisa Cantábrica, a una situación de difícil sustentabilidad, dadas las características del terreno y del minifundio existente, que viene del fondo de los tiempos. De ahí que yo afirme hoy, aquí, que sería pertinente proponer un planteamiento nuevo que debería ser debatido previamente entre nosotros, para pasar a defenderlo posteriormente en Bruselas, de cuyo compromiso, verdaderamente necesario, acabaría dependiendo su realización. Lo afirmo desde la convicción de que la Unión Europea no debe desentenderse de la situación por demás decadente que afecta a ciertas regiones de naturaleza agraria, por la sencilla razón de que invitar a esas regiones a competir con otras de Europa, en las condiciones actuales, es lo más parecido a un sarcasmo. Algo que estoy seguro que dificulta el sueño de algunos. De algunos que saben que el problema tiene solución. Baste recordar lo que los portugueses llamaron en su día *derechos niveladores*, que suena mucho mejor que *derechos arancelarios*. Como dicen los franceses, *soyons sages*.

Antes de terminar estas breves palabras, tengo que informarles que, en el día de ayer (17 de noviembre de 2023), apareció en el Diario ABC una noticia que, casualmente, enlaza con lo expresado hace unos instantes en relación con la llamada *carne sintética*. La transcribo para ustedes en su literalidad, de manera que les sea posible juzgar la trascendencia del asunto. Algo que, en mi opinión, debería constar como preocupación mayor en el Ministerio de Agricultura español, para poner remedio, además, a la escasez de información que todos tenemos sobre el asunto.

Ni que decir tiene que mi agradecimiento al Colegio de Químicos de Asturias y León es muy grande. El hecho de que un tema trascendente como el ahora suscitado no podía encontrar mejor plataforma para su difusión que la de este ente corporativo, eminentemente técnico, y que siempre ha servido de apoyo al sector agrario español a la hora de resolver los innumerables problemas que en él convergen. Tengo, pues, toda la confianza en que ustedes colaboran, una

vez más, en un ejercicio que, sobre ser rigurosamente profesional, es también un solidario respeto a nuestro campo. Lo es, indiscutiblemente.

El diario ABC dice lo siguiente:

## ***Italia prohíbe la carne artificial e impondrá multas de hasta 60.000 euros.***

**ÁNGEL GÓMEZ FUENTES**

*Corresponsal en Roma*

*La Cámara de Diputados aprueba definitivamente, no sin polémica, la ley que prohíbe la [producción y venta de alimentos sintéticos](#), como la carne cultivada. Se prevén multas desde 10.000 a 60.000 euros o el 10 por ciento de la facturación, por cada infracción.*

*La ley presentada por el Ministerio de Agricultura, de la Soberanía Alimentaria y Forestal, fue aprobada por amplia mayoría, con 159 votos a favor, 53 en contra y 34 abstenciones. Italia se convierte en el primer país de Europa en introducir esta medida. El Movimiento 5 Estrellas se opuso, mientras el Partido Democrático, de izquierda, se abstuvo.*

*El texto incluye también la prohibición de utilizar palabras como hamburguesa, chuleta o filete para productos vegetales que recuerden productos de origen animal.*

*Después de meses de batallas y polémicas, el ministro de Agricultura, Francesco Lollobrigida (casado con la hermana de Giorgia Meloni) obtuvo una victoria*

*política con la ley más emblemática de su mandato, redactada y defendida con la ayuda de Coldiretti (la mayor asociación de agricultores), que lo celebró con muchos de sus miembros frente al Parlamento. El Gobierno de Meloni había declarado la guerra a la carne artificial y, en general, a los alimentos y piensos hechos en [laboratorio](#) o sintéticos, en nombre de la «relación con la naturaleza».*

*Así pues, la carne sintética, que se anunciaba como una revolución desde hace años, en Italia no llegará al plato. «Nuestro Gobierno es el primero del mundo en prohibir los alimentos sintéticos, porque creemos que no garantizan la salud, la calidad y la protección de nuestra cultura y tradiciones», dijo Lollobrigida. Por su parte, el ministro de Sanidad, Orazio Schillaci, dijo que con la ley se «salvaguarda» el patrimonio y la cultura agroalimentaria del país, «basados en la dieta mediterránea».*

*Según Augusta Montaruli, vicepresidenta del grupo Hermanos de Italia en la Cámara de Diputados, con el nuevo texto «Italia representa un modelo para otros países europeos». Maria Cristina Caretta, también de Hermanos de Italia, dijo que la norma supone «un acto revolucionario para proteger la salud de los ciudadanos y de nuestro sector agroalimentario». Sin duda, fue fundamental para la aprobación de la ley la presión ejercida al Gobierno por Coldiretti, que promovió la recogida de firmas de medio millón de italianos para prohibir la carne de laboratorio: «La decisión del Gobierno salva 580.000 millones de euros de los alimentos Made in Italy (más de la cuarta parte del PIB de Italia). La comida se ha convertido en la primera riqueza italiana», comentó orgulloso Ettore Prandini, presidente de Coldiretti. Según él, «la investigación de los alimentos sintéticos está financiada por multinacionales vinculadas a las grandes empresas farmacéuticas».*

Termino, por fin, estas palabras repitiéndoles a ustedes mi reconocimiento más cordial por su comprensión y el agradecimiento por este acto inolvidable que nos han dedicado, junto con el premio a nuestra empresa.

Un grandísimo abrazo a todos.