



Què mengem?



SENSEficció

3



Què mengem?

Un documental de Montse Armengou i Ricard Belis

Dimecres 30 de maig, a les 21.50, a “Sense Ficció”

Què mengem amb el que mengem? És segur el que arriba a la taula? Quina quantitat de productes químics, metalls pesants, antibiòtics o additius que podrien ser perjudicials per a la salut s'ingereixen amb la dieta? Metges i campanyes sanitàries recomanen una dieta equilibrada i parlen del perill d'un excés de greixos. Però qui adverteix dels residus tòxics que es mengen sense que ningú s'adoni?

Cada dia més científics alerten dels perills de l'efecte acumulatiu d'aquests tòxics que s'ingereixen amb la dieta al llarg de la vida.

La societat actual és una de les societats amb més abundància d'aliments i amb més garanties sanitàries. Mai com ara el menjar no havia estat sotmès a controls tan rigorosos, i a Europa és gairebé impossible que es consumeixi un aliment que sobrepassi els límits segurs d'un tòxic.

Però la preocupació de molts científics se centra ara en els efectes sobre la salut d'aquestes petites quantitats de residus que es van acumulant a l'organisme i en l'anomenat “efecte còctel”, és a dir, en les conseqüències –desconegudes encara– de la barreja d'aquestes substàncies per a la salut.

Metges i campanyes promocionals recomanen augmentar el consum de fruites i verdures. Però poden arribar a ser perillosos els rastres dels pesticides amb què han estat tractats aquests vegetals?

Es coneix la importància que té menjar peix, especialment per combatre el colesterol. Però què passa amb els metalls pesants que s'acumulen en espècies tan populars com la tonyina o el peix espasa?

Els ciutadans mengen molta més carn i pollastre que fa unes quantes dècades i es recomana consumir lactis en etapes de creixement i de menopausa. Però alguns científics alerten que els antibiòtics amb què han estat tractats els animals a les granges passen a la cadena alimentària i poden crear resistències bacterianes, cosa que torna a fer mortals malalties que fins ara tenien cura.

Preocupats pel sobrepès, per la línia o per motius de salut en el cas dels diabètics, molta gent opta pels productes light o sense sucre. Però són segurs edulcorants com l'aspartam, al qual alguns metges atribueixen efectes cancerígens?

Aquesta preocupació fa que cada vegada més els consumidors busquin alternatives d'alimentació sense residus químics ni additius. El menjar ecològic o “bio” és cada vegada més present. Catalunya és un dels principals productors de menjar bio, malgrat que encara n'exporta més que no pas en consumeix. No obstant això, és un sector que no deixa de pujar malgrat la crisi.

Envoltats de contaminants, confosos per missatges que de vegades semblen contradictoris entre què és legal i què és segur, molts consumidors llancen la tovallola i entonen allò de: “D'alguna cosa hem de morir!”. Però hi ha alternatives, tant de responsabilitat pública com d'actitud personal. Això és el que analitza el documental “Què mengem?”.



Josep Lluís Domingo, catedràtic Toxicologia i Salut Mediambiental, URV. “La dieta, sens dubte, és la via d’exposició més important de qualsevol tipus de contaminant. Jo diria que entre el 95% i el 98% –i més i tot– dels contaminants que rebem diàriament ens vénen a través de la dieta”.



Jordi Sunyer, codirector Centre de Recerca Epidemiologia Ambiental. “Per tenir tots els aliments tota l’època de l’any, i amb abundància per a tota la població que som, això vol dir que s’han d’utilitzar uns sistemes que no són els tradicionals. Convivim amb els contaminants”.



Josep Pàmies, pagès Dolça Revolució. “Jo em sento també una mica culpable que potser durant uns quants anys hagi estat col·laborant a enverinar gent amb tot el que he venut”.



Marta Hugas, directora Riscos Biològics Agència Europea de Seguretat Alimentària. “Tenim un nivell de seguretat alimentària que no el podrien haver imaginat els nostres avis i besavis”.



Equip

Direcció
Montse Armengou
Ricard Belis

Producció
Jordi Campàs
Laura Navalpotro

Direcció de fotografia
Carles de la Encarnación

Producció EUA
Richard Schweid

Documentació
Laura Larregola

Muntatge
Jordi Esgleas

Disseny gràfic
Pep Presas

Muntatge musical
Montse Ané



Departament de Premsa
Televisió de Catalunya
C/ de la TV3 s/n
08970 Sant Joan Despí

Tel.: 934999348
Fax: 934732589
premsa@tv3.cat
www.tv3.cat/info3