

Entrevista **Maria Mora**

Accèssit pel seu treball de recerca. El treball que va fer l'estudiant Maria Mora a l'Institut Castelló d'Empúries va rebre un accèssit del premi Escola, Agricultura i Alimentació Ecològica, del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

«Els aliments ecològics són millors per al medi i el productor obté un preu més just»

► En el seu estudi investiga, a escala teòrica i pràctica, les diferències existents entre el menjar ecològic i el convencional

Aida Vilar

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ La Maria Mora Escutia (2000), de disset anys, ha rebut un accèssit pel seu treball de recerca en la setena edició del premi Escola, Agricultura i Alimentació Ecològica, presidit per la consellera del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Teresa Jordà. Tot i que ara cursa el primer any de Ciències i Tecnologia dels Aliments (CTA), a la Universitat Autònoma de Barcelona, el treball premiat el va realitzar quan estudiava batxillerat a l'Institut Castelló d'Empúries.

► **En què consisteix el seu treball?**

■ En el meu treball intento comparar, tant a escala teòrica com a la pràctica, quina diferència hi pot haver entre els aliments ecològics i els convencionals. Per fer-ho, utilitzo diferents metodologies: tast de productes, buidat bibliogràfic, anàlisi al laboratori, entrevistes o estadística, entre altres.

► **El seu treball arrenca amb la pregunta: «Els aliments ecològics són millors que els convencionals?». Què contesta a aquesta pregunta?**

■ Ben bé no vaig arribar a respondre la pregunta, ja que depèn de quins aspectes vulguis mirar. Vaig arribar a la conclusió que els aliments ecològics són millors per al medi ambient i el productor obté un preu més just per la seva feina. Per altra banda, sí que és cert que els aliments convencionals són més barats, però el preu que pa-

guem no reflecteix els aspectes com la contaminació de l'aigua, que acabem pagant entre tots. En aquest sentit, els aliments ecològics sí que reflecteixen millor el cost de producció. En el tema de la salut, però, que és un dels aspectes que més gent es pregunta, encara no hi ha una resposta concreta. Tot i això, al laboratori de la doctora Raigón, vam fer una comparativa de dos tipus de llet i vam comprovar que l'ecològica contenia més calci que la convencional.

► **Per què són millors els productes ecològics?**

■ En tots els estudis que he consultat, queda molt clar que la presència de residus de pesticides és menor en els productes ecològics.



A dalt, amb la doctora Raigón. A baix, rebent el premi amb la consellera Teresa Jordà.

«No és que el producte ecològic sigui més car, sinó que el convencional és massa barat»

Els pesticides són productes químics i, per tant, són un problema per la contaminació del medi ambient, i segurament tenen un efecte negatiu en la salut de les persones. Jo, si puc triar, m'estimo més que el que menjo no tingui residus químics. Per mi també és molt important que els pagesos rebin un preu just per la seva feina. Si pensem en el preu, no és que el producte ecològic sigui més car, sinó que el convencional és massa barat. Tots volem guanyar el que ens mereixem per la nostra feina. Pagar menys és explotació. No és just! Una cosa que em va sorprendre amb les lectures és comprovar com molts cuiners, esportistes, cantants i per-

sonalitats de renom mengen productes ecològics.

► **Què la va motivar a investigar aquest tema?**

■ Quan a l'institut ens van començar a parlar sobre el treball de recerca, estava completament perduda. Volia fer alguna cosa en relació amb el que estudiaria després, però tampoc tenia molt clar què seria. Vaig pensar en molts altres temes, cap d'ells relacionant amb l'alimentació, però no em convenien. Un dia vaig pensar a fer-ho sobre els aliments ecològics, ja que era un tema on no havia de començar de zero. A casa meua sempre s'ha menjat ecològic, i la meua mare també treballa en aquest sector. Vaser com dir: «Vaig a veure si la pesada de la meua mare té raó». També t'he de dir que ara que visc i estudio a Barcelona no en menjo tant, de producte ecològic com abans, però sempre que puc ho faig. Això sí, sempre lleigeixo els ingredients que porta cada producte que compro.

► **Què representa ser mereixedora d'aquest guardó?**

■ Estic molt contenta. Es tracta d'un premi interdepartamental a escala de tot Catalunya on també hi han assistit representants del Departament d'Ensenyament, el Departament de Territori i Sostenibilitat i l'Associació Vida Sana. Aquest treball ha estat una feina afegida a la que ja tenim durant tot el curs, i hi ha moltes hores de dedicació i força gent implicada. És un reconeixement a tot l'esforç, i també a les persones que em van donar suport, especialment al meu tutor, Jaume Jové, i a la Dra. Dolores Raigón de la Universitat Politècnica de València, que em va acollir al seu laboratori i em va animar molt.

