Slow Food España

MANIFIESTO DE SLOW FOOD

A favor de que el edulcorante natural

ESTEVIA (Stevia rebaudiana Bert.)

SEA PATRIMONIO AGROALIMENTARIO DE LA HUMANIDAD.

- La Stevia o "hierba dulce" es una planta originaria del Paraguay, llamada originariamente: Ka´a he´e, en guaraní; que puede endulzar los productos de manera natural y sin calorías, lo que vendría a suponer una revolución en el campo de los edulcorantes. Actualmente, este mercado está dominado por el azúcar, el jarabe de maíz alto en fructosa y productos sintéticos como la sacarina, ciclamato, el aspartamo y la sucralosa; algunos de ellos con serias dudas sobre sus posibles efectos cancerigenos.

- Según diversas fuentes la Stevia en su forma natural es 15 veces más dulce que el azúcar de mesa y su extracto rico en steviosido y rebaudiosido unas 200 veces más. Por otra parte su ingesta no afecta a los niveles de azúcar sanguíneo sino que los regula.

- Recientemente entre las conclusiones de la segunda reunión internacional de la Stevia (Asunción, Paraguay,2006) se presentaron públicamente los resultados de los estudios requeridos por el Joint FAO/WHO Expert Comité on Food Aditives (JECFA), con objeto de lograr el status definitivo de los Steviolglucosidos, e iniciar las gestiones posteriores que permitan la apertura de la comercialización internacional de la Stevia en los países que aun hoy no esta autorizada

- Por otra parte se presentaron por parte de científicos de la Universidad de Aarhus (Dinamarca) las nuevas perspectivas muy prometedoras de los componentes de la Stevia en el tratamiento de la diabetes tipo-2, resultados que también se están constatando en afectados por esta enfermedad en España e incluso con casos del tipo-1. También se esta avanzando en identificar sus propiedades como antiséptico bucal y antiinflamatorio. Y en Japón esta muy extendido su uso incluso como mejorante del suelo, plantas y animales

- Ya este año 2007 se ha conseguido que la FAO y la OMS, ante las determinaciones de inocuidad, incluyan a la Stevia en una lista temporal, como paso previo para el definitivo pasaje a su "Codex Alimentarius" De hecho el JECFA ya admitió la ingesta de hasta dos miligramos por kg. y día de glicósidos de Steviol (calculados como Steviol), cantidad muy alta que abre una vía clara para el reconocimiento generalizado.

- Según las investigaciones que se citan, se constata que el consumo de stevia a largo plazo es seguro en humanos y su consumo influye de manera favorable en los niveles de glucosa en sangre de los diabéticos y en los de presión arterial de los hipertensos. A si mismo su consumo no modifica otros parámetros (lípidos, función renal y hepática).

- Hasta el momento EEUU autoriza su comercialización en herboristerías y está bastante extendido su cultivo y se consume legalmente desde hace muchos años, en Japón, Corea del Sur , China, así como en gran parte de Latinoamérica (Brasil Colombia, Argentina, Perú…) y sobre todo en Paraguay país originario de esta planta que debe jugar un papel importante en la promoción y distribución de semillas y variedades ,que permitan la extensión de su cultivo a nivel mundial. En Europa no se admite su venta, aunque en Alemania su consumo es tolerado, siendo uno de los principales importadores i exportadores de Stevia del mundo.

- En definitiva, la stevia se perfila como una planta extraordinaria que podría beneficiar la salud de la humanidad y contribuir a la mejora de la economía de los campesinos, ante la gran demanda que se avecina de esta hierba dulce.

- En Junio de 2007 hemos conocido como dos multinacionales Coca Cola y Cargill , informan que han patentado un producto derivado de la stevia llamado "rebiana", al que han asociado hasta 24 patentes, fundamentalmente en relación con extraer los extractos de las hojas, que no deje el sabor amargo que tiene el stevoisido , quizá utilizando preferentemente el rebaudiósido, que no tiene este amargor, de ahí quizá el nombre de la patente. No obstante estas técnicas y los procesos productivos son conocidos y están patentados desde hace años en Japón.

- Slow Food ante las perspectivas de futuro de esta planta, reclama y apoya una producción de la misma abierta a las diferentes comunidades agrícolas a nivel mundial y un incremento de su consumo que permita un uso generalizado a la vista de sus cualidades medicinales y alimentarias. La Stevia debe ser declarada patrimonio agrícola y salutífero de toda la humanidad a través de la acción permanente de las comunidades agrarias y de consumo a escala internacional.

- Por todo ello Slow Food, se manifiesta de forma activa por resistir a las tendencias de privatización mercantil de este patrimonio agrario. Consideramos fundamental resaltar no solo sus propiedades como edulcorante, sino lo que es quizá más importante, su capacidad medicinal , como buena comida , que si además se produce limpiamente favoreciendo su cultivo ecológico y se consiguen precios justos para los productores, puede constituir un apoyo fundamental a la soberanía de las comunidades del alimento . En definitiva no se puede patentar la vida, ni la salud de los hombres, ello es patrimonio de todos.

SLOW FOOD

Si necesitas una planta contacte desde www.slowfood.es

Slow Food España

Coordinadora de Convivia de España Coordinadora de Convivia de España Coordinadora de Convivia de España