

Comida local de Middlebury

Este trabajo de investigación examina el proceso culinario de Middlebury y el uso de comida local, el transporte, el compostaje y los comedores en la universidad. Mi argumento es que hay un gran importancia en los alimentos locales, y en las granjas locales. Consumir alimentos y comida local produce muchos beneficios al medio ambiente, y a las economías de pueblos pequeños en zonas rurales. Las iniciativas agrícolas locales son fundamentales en la lucha contra el hambre del mundo, contra el calentamiento gradual del planeta, y la sustentabilidad de las economías locales.

La mayoría de los alimentos en los supermercados, en las esquinas de las calles de una ciudad y en la mesa de los comedores es importada de países diferentes. Los supermercados de los Estados Unidos y Canadá ofrecen más de 12.000 artículos, que van desde los tomates de México a los camarones procedentes de Tailandia (Weis). Este es un problema grande porque los alimentos importados y la globalización del mercado alimenticio producen muchos problemas.

Esta producción de alimentos centralizada e ineficiente explota los recursos naturales, agotando la fertilidad de la tierra y como la población se sigue disparando en números, aumenta el hambre. Hay muchas razones por las cuales debemos consumir comida local. La comida cultivada localmente tiene mayor sabor, porque es fresca. También el producto local es mejor para la salud porque no ha perdido sus nutrientes, y no ha sido modificado genéticamente. Adicionalmente los granjeros, sus familias, y las economías locales benefician cuando compras comida local. También la comida local es

mejor que la comida importada porque reduce el transporte, que a su vez reduce las emisiones de gases contaminantes.

Middlebury College obtiene 20% de su comida de granjas y productores locales. Esto incluye 47 productores y vendedores de Vermont. Con estas estadísticas, Middlebury College es un ejemplo a seguir para otras comunidades y pueblos pequeños del país. Los comedores de Middlebury sirven muchas verduras locales que se cultivan en la granja orgánica. La granja es una organización estudiantil que mantiene una parcela de 3 hectáreas de frutas y verduras. Se cultivan tomates, calabazas, frijoles, flores, col, perejil pimientos, albahaca, otras hierbas, pepinos, guisantes dulces, zanahorias, frambuesas, fresas y más. Como los productos de la granja son caros, estos productos se venden a la universidad al mismo precio que se obtendría por los mismos productos en un supermercado. Por ejemplo, un kilo de tomates cuesta sólo un dólar.

Yo envié un e-mail con preguntas a Sophie Calvi, el jefe de la granja de Middlebury. Sophie trabaja en la granja, y maneja todo lo que ocurre allí. ^{ne} Se dijo que el problema de la granja orgánica es que la granja no puede producir bastantes alimentos para los comedores. También Entrevisté a Matt Biette, el jefe de los servicios de comedores en Middlebury. Dijo que casi todos los productos lácteos y las manzanas son locales. El colegio no puede obtener carne local porque es demasiado caro. Por ejemplo, el pollo local cuesta \$6 por libra, mientras el pollo importado cuesta sólo \$1,25 por libra. Sin embargo, la universidad gasta 20% de su presupuesto para alimentos en los alimentos locales.

A pesar de que Middlebury College consume más alimentos locales que otros pueblos y universidades, importa una gran cantidad de los alimentos que consumimos de otros países y lugares de los Estados Unidos. La producción de productos internacionales

es ahora muy dependiente de unas pocas regiones que producen la mayor parte de los cultivos, todos igualmente vulnerables a los desastres naturales, las anomalías químicas, y el mal funcionamiento del sistema. En estas regiones, las corporaciones utilizan maquinaria pesada, que causan la erosión del suelo y la eliminación inadecuada de los productos químicos y fertilizantes pueden provocar la contaminación del agua y del suelo. Los productos alimenticios de estas empresas agrícolas mundiales en promedio viajan 2.800 kilómetros de la granja al plato (Halweil). Pienso que Middlebury debe comprar mas alimentos locales.

Todos los miembros del grupo se interesan en el proceso culinario de Middlebury porque nos gusta comer. Escogimos los temas, y después los investigamos individualmente. Después de que hicimos nuestras investigaciones individuales, nos reunimos para compartir la información y escribimos guiones para filmar un video. Durante el fin de semana filmamos un video y fuimos a diferentes lugares del campus que se correlacionaban con lo que estábamos explicando. Por ejemplo Abby analiza el edificio de Atwater, que tiene una azotea verde que contempla el medioambiente en varias maneras. Su parte ^{la} filmó ^{que} enfrente del edificio de Atwater, mientras filmamos la mía a la granja orgánica.

Aprendí mucho haciendo investigaciones para este proyecto final. Es importante entender el proceso culinario de Middlebury porque estamos comiendo comida de los comedores cada día. En mi investigación aprendí la importancia de la comida y las granjas locales. Si reducimos la cantidad de alimentos importados que compramos, podemos reducir las emisiones de carbono en todo del mundo, y otros impactos negativos. Creo que la universidad de Middlebury debe comprar más comida de una variedad de fuentes locales, y que los estudiantes deben ser conscientes de que los

alimentos que consumen. Yo quiero trabajar en la granja orgánica, porque la comida local me interesa mucho. Hay un taller sobre la granja orgánica durante enero, en cual quiero participar.

No he recibido ni dado ayuda no autorizado en este ensayo

El Abstracto

Este trabajo de investigación examina el proceso culinario de Middlebury. El foco de mi ensayo fue las razones porque la comida local es importante, los impactos negativos de comida importada, y la granja orgánica de Middlebury. La granja orgánica es una granja estudiantil de la universidad que cultiva frutas y verduras. Ahora la granja es pequeña, pero espero que la granja ^{se} expanda en el futuro, porque hay muchos beneficios en el consumo de alimentos locales.

Sobre la autora

La autora se llama Julia Rossen. Julia es interesada en el medio ambiente y el emprendimiento social. Ella trabajó con Lucy, Abby y Maggie para investigar el tema, y aprendió mucho sobre comida local de Middlebury.

Bibliografía

Romar, R. "Comprar Alimentos Locales Reduce El Cambio Climático." *Comprar Alimentos Locales Reduce EL Cambio Climático*. La Voz De Galicia S.A. Polígono De Sabón, Arteixo, A CORUÑA, 28 Apr. 2012. Web. 03 Dec. 2012. <http://www.lavozdegalicia.es/noticia/sociedad/2012/04/28/comprar-alimentos-locales-reduce-cambio-climatico/0003_201204G28P32991.htm>.

"10 Razones Para Comprar Comida Local|De Puerto Rico Pal Mundo." *10 Razones Para Comprar Comida Local|De Puerto Rico Pal Mundo*. N.p., 29 Apr. 2009. Web. 03 Dec. 2012. <<http://depuertoricopalundo.blogspot.com/2009/04/10-razones-para-comprar-comida-local.html>>.

"10 Motivos Para Comprar Las Frutas Y Los Vegetales En El Mercado Local De Productores." *Global Healing Center, Salud Natural Y Vida Organica*. N.p., 17 Sept. 2012. Web. 29 Nov. 2012. <<http://www.globalhealingcenter.net/salud-natural/mercado-local-productores.html>>.

"Organic Farm | Middlebury." *Organic Farm | Middlebury*. N.p., n.d. Web. 03 Dec. 2012. <<http://www.middlebury.edu/sustainability/food/mcog>>.

Weis, Anthony John. *The Global Food Economy: The Battle for the Future of Farming*. London: Zed, 2007. Print.

Halweil, Brian, and Thomas Prugh. *Home Grown: The Case for Local Food in a Global Market*. Washington, DC: Worldwatch Institute, 2002. Print.