

Viaje a la semilla

EDUARDO J. PADRON

Ya no queda duda que el verano se ha instalado en el sur de la Florida. La luz radiante del día se extiende más allá de lo que supuestamente sería la noche y el vapor de nuestro húmedo calor nos envuelve en sus inevitables efluvios cuando no nos protege el aire acondicionado.

Floridianos longevos me han contado, con mezcla de orgullo y asombro, que antes era suficiente con las ventanas abiertas y la brisa se ocupaba de hacer la vida más llevadera. Hoy la supervivencia y funcionalidad dependen de la refrigeración, no hay otro modo de remediarlo. Creo que si hay una señal doméstica, palpable, del deterioro del medio ambiente se encuentra en esa partición de Miami que marca un antes y un después en su temperatura ambiente.

El agredido ecosistema no se defiende solamente con legislaciones apropiadas que pongan coto al despilfarro de recursos naturales o alienten el uso adecuado de los diarios desechos. Las leyes en este sentido son sumamente importantes. Crean conciencia, protegen y hasta producen bienes. Todos debemos colaborar, sin embargo, para que esas medidas se integren orgánicamente a la vida.

No obstante los tropiezos económicos que siguen afectando a tantas de nuestras familias, la apabullante modernidad de cada día nos indica, sin error, que vivimos en el primer mundo con sus virtudes y excesos.

Curiosamente, y creo que para bien colectivo, hay una reacción benéfica a esa tecnología de vanguardia que nos engulle y es la de recurrir a elementos útiles, básicos, de la sabiduría popular.

Tengo amigos y vecinos que se vanaglorian de sus jardines-huertos donde cultivan no pocas de las verduras y hierbas aromáticas que consumen en sus cocinas. En la sección de jardinería de Home Depot, por ejemplo, he visto unos sustanciales anaqueles con plantas que son las especias que dan el sabor definitivo, sobre todo, al paladar de los hispanos en sus comidas.

De tal modo en el país más desarrollado del mundo se produce un reencuentro con la madre naturaleza que solemos olvidar en nuestro diario ajeteo. La señal es absolutamente positiva y la dicta el deseo de cambio y progreso a la vez que se protegen los fundamentos de la gran casa que todos habitamos.

Obedeciendo similar filosofía, mañana temprano, en un tercio de acre del *downtown*, muy próximo a nuestro Campus Wolfson, dejaremos inaugurado un huerto orgánico llamado al abastecimiento de frutas, hierbas y vegetales del novedoso Instituto Culinario de Miami, que recién abriera sus puertas.

El diseño y creación del sitio agradable y funcional es obra de Natural Greenscape, organización del sur de la Florida que se esfuerza por la preservación del medio ambiente.

Facebook, iPad, Google, gigabyte, PC, Microsoft, son términos inevitables y transformadores de este mundo que contrastan con la concepción sabia de un proceso alimentario que se inicia como un viaje a la semilla, al origen, y termina de modo espléndido en la mesa.

El huerto que mañana inauguramos formalmente para satisfacer la cocina del Instituto Culinario de Miami, que también se nutrirá de otros agricultores locales, es parte de una filosofía inclusiva y holística de la educación por la cual es reconocida el College donde quiera que sale a colación su cruzada a favor del aprendizaje.