

“La calidad en el estómago es más importante que dinero en el bolsillo”

Bernadette Backers, propietaria de tienda ecologica y miembro del comité del mayorista holandés De Nieuwe Band habla sobre su visión positiva para la quinua. Mientras puede que haya quejas sobre el precio elevado del producto, sus clientes continúan disfrutando de la quinua debido a que su prioridad es un producto de alta calidad con un origen justo.

Por Annika Gabriel, 25 de octubre 2013

¿Cuántos años lleva vendiendo quinua?

Vendemos quinua desde que abrimos la tienda “Kardoen”. Alrededor de 15 años.

¿Qué tipos de quinua vende?

Nosotros vendemos exclusivamente de la marca “De Nieuwe Band”. Cuando, en verano, se agotaron las reservas, estuvimos vendiendo de la marca “Primeal”. De todas formas normalmente sólo vendemos la primera. Tenemos quinua blanca, roja y negra y también vendemos copos de quinua.

¿Qué conoce sobre el origen de la quinua?

La que nosotros vendemos proviene de Bolivia, lo que es algo importante para mí porque tradicionalmente se ha cultivado allí (<http://www.nieuweband.nl/producten/detail/1479/?p=g>). Tengo una amiga boliviana que cultiva quinua para auto-consumo y me informa sobre la situación en el Altiplano boliviano.

En este momento, los comerciantes internacionales están preocupados por la continua subida de los precios. ¿Percibes tensión?

Hemos tenido un incremento durante marzo en el que el precio por kilo subió de € 7.50 a € 9.95. Sin embargo nuestros clientes siguen comprando. Parece ser que el alto precio es adecuado para ellos por los beneficios para la salud y para los agricultores que la cultivan.

¿Te preocupa una subida de precios a nivel de productor?

No, creo que los bolivianos hacen bien en desarrollar una actitud de negocios y en ver la oportunidad de hacer dinero con la quinua. Han aprendido de experiencias previas con otros productos. Es su derecho el de responder así al actual sistema capitalista. De todas formas, no conozco los detalles de si el agricultor se está beneficiando o es el exportador el que se está llevando el margen.

Sin embargo, existe una tensión entre minoristas y cada cual tiene una forma diferente de enfocar el problema. Sé que nuestros proveedores están preocupados, pero no hay razón para sentirse culpable por los altos precios porque estos no están en sus manos. Para nosotros la garantía de que es un producto de comercio justo y de calidad y una comunicación clara es mucho más importante.

Aparte de los precios ¿Tienen alguna otra preocupación?

Sí, estoy preocupada por la amenaza de los monocultivos. No conozco los detalles pero me pregunto si serán sostenibles las prácticas agrícolas no tradicionales. Además, me preocupa que la producción se mueva hacia Europa y Asia. La quinua pertenece a Sur-América, donde la gente la produce tradicionalmente. Pienso que cuando todo el mundo cultiva de todo se crea mucha confusión. Aparte de que sería una pena dejar a los agricultores sin su fuente de ingresos.

Para terminar, ¿Cuál es tu visión del futuro mercado de la quinua?

La quinua no se va a convertir en un alimento básico. Se mantendrá como en este nicho de mercado debido a sus propiedades, es libre de gluten y tiene potencial para convertirse en un importante sustituto de la carne. Además, simplemente por su sabor estoy segura de que existe un futuro para la quinua!



Bernadette Bakkers en frente de su tienda ecológica en Bennekom, Países Bajos