

¿CUÁN VERDE ERES, NUEVA YORK?

Foto: Natural Gourmet Institute. Texto: Gema Monroy — **SOMOS LO QUE COMEMOS.**



11 de 28 — *Un plato del Natural Gourmet Institute: somos lo que comemos*

"Hay muchas razones para consumir orgánicos. Personalmente, nunca he creído que la presencia de más vitamina E en las zanahorias sea la principal. Ni siquiera por el sabor. **La agricultura orgánica no es solo una cuestión de salud del consumidor, sino de salud del planeta.** Y lo que está claro es que el sistema convencional de producción alimenticia está degradando la tierra", me dice el profesor **Jay Weinstein** en referencia al estudio realizado por la **Universidad de Stanford**, en el que se asegura que los

alimentos orgánicos no tienen un valor nutricional mayor que los considerados convencionales —por si leer la letra pequeña aporta algo de luz, Cargill, el gigante de la agroalimentación, es una de las empresas detrás de este estudio y uno de los muchos contribuyentes a la universidad californiana—. Weinstein es autor de libros culinarios como el imprescindible ***The Ethical Gourmet*** y profesor de la prestigiosa escuela de cocina **Natural Gourmet Institute**. Ésta se distingue por la calidad de sus productos, cien por cien orgánicos, y por la manera de almacenarlos y prepararlos. En la escuela, por ejemplo, no utilizan azúcar, sino sustitutos como la **malta o el sirope de arce**. "El cultivo intensivo de la caña de azúcar es una práctica destructiva", me explica Jay mientras recorremos las instalaciones de la escuela. "En Estados Unidos se cultiva en las cercanías de los Everglades, en Florida, lo que está provocando la muerte de miles de peces en un santuario natural". Puede que sea utópico no dejar huella, "**pero lo que sí que podemos hacer es elegir las mejores alternativas**".

Please click here to see this article online:

<http://www.traveler.es/viajes/fotos/galerias/nueva-york-ecochic/604/image/28435>

See below for the English Translation...

Condé Nast Traveler

How Green Are You, New York?

Picture: Natural Gourmet Institute. Text: Gema Monroy — **WE ARE WHAT WE EAT.**



A dish prepared by the Natural Gourmet Institute: we are what we eat

“There are many reasons to eat organic foods. Personally, I have never believed that a higher concentration of vitamin E in carrots is the main one. Not even because of the improved flavor. Organic farming is not only a question of health for consumers, but a vital matter for the planet’s well-being. And what is absolutely clear is that the conventional system of food production is damaging to earth,” says professor Jay Weinstein, referring to a study carried out by Stanford University, that asserts

that organic foods do not have an improved nutritional value in comparison to traditionally sourced foods – but if reading the fine print is illuminating, Cargill, the agribusiness giant, is one of the corporations backing the California university. Weinstein is the author of many culinary books, such as the essential “The Ethical Gourmet” and is a professor at the prestigious cooking school, the Natural Gourmet Institute. The Institute distinguishes itself by the outstanding quality of its products, one hundred percent organic, and by their manner of preservation and preparation. At the Institute, for example, they do not use sugar, but only sugar substitutes, such as malt or maple syrup. “The intensive cultivation of sugar cane is a very destructive practice,” explains Jay, while we tour the Institute’s facilities. “In the United States it is cultivated near the Everglades in Florida, which is directly responsible for the death of thousands of fish in a natural sanctuary.” It may be overly idealistic to believe we can leave the environment undamaged, “but what we can certainly do is to choose better alternatives.”

Please click here to see this article online:

<http://www.traveler.es/viajes/fotos/galerias/nueva-york-eco chic/604/image/28435>