

De la distopía de Soylent Green a la Nutrición inteligente

En 1973 la película de ciencia ficción "Cuando el destino nos alcance" protagonizada por Charlton Heston situaba en un futuro distópico terrible. La superpoblación en el planeta convertía a la empresa Soylent en un monopolio de la alimentación sostenible, eficiente y sombría. Puede que aquella película no acabara nada bien, pero sirvió de inspiración para una nueva generación de comidas nutritivas, económicas y fáciles de preparar como Satislent: Hasta Charlton estaría orgulloso

Charlton Heston era muy de gritar en los finales de sus películas. Lo hacía sin que los personajes que le rodeaban creyeran o ni siquiera entendieran lo que decía. Lo hizo en "El planeta de los simios" (Planet of the Apes, Franklin J. Schaffner, 1968) con aquel "¡Lo habéis destruido todo!... ¡os maldigo!", y lo volvió a hacer cinco años después en aquella otra película de ciencia ficción llamada "Cuando el destino nos alcance" (Soylent Green, Richard Fleischer, 1973). Cuidado, que vienen spoilers.

El futuro distópico y post-apocalíptico que retrató aquel largometraje planteaba una potente reflexión sobre el calentamiento global. Los océanos morían, los recursos escaseaban, y lo único que lograba equilibrar la balanza para los humanos era Soylent Green, un alimento que la empresa responsable de su publicidad afirmaba que estaba basado en plancton.

Aquello era la salvación, porque en esa película los tiempos en los que uno disfrutaba de su chuletón por partida doble (al comerlo y al presumir de ello en Instagram) habían pasado a la historia. En ese futuro triste y gris que pintaba la película (por alguna razón sorprendente se regocija en pintar futuros mundos tristes y grises), Nueva York estaba poblada por 40 millones de almas, que en su mayor parte no eran más que vagabundos que apenas podían llevarse un bocado a la boca.

Pero el bueno de Charlton, que encarnaba a un detective de la policía, acababa por descubrir la verdad. Lo logró a pesar de todo y de todos, pero su hallazgo pareció no servir de mucho, porque al final de la película —saltar si no se ha visto— gritaba sin parar: "¡El Soylent Green... está hecho de cadáveres!"; mientras le tomaban por loco. O eso parecía por esos extras que como siempre le ignoraban. "Como se ignoran otras tantas verdades incómodas", día tras día, vaya".

Aquella terrorífica revelación además del perfecto remate final de la película, suscitaba una reflexión que ha cobrado importancia con el tiempo. El discurso sobre el calentamiento global está hoy más activo que nunca, y, de hecho, la idea que planteaba aquel producto inventado acabó siendo la semilla (ideológica, entiéndase) de un nuevo tipo de alimentación para los tiempos modernos. Una comida completa en forma de batido diferente de otros sustitutivos alimenticios y que hizo su aparición por primera vez en 2014. La empresa californiana Rosa Foods lanzó al mercado Soylent tras generar una expectación asombrosa en su campaña de financiación colectiva. Parte de esa expectación, claro, provenía del peculiar nombre que habían elegido para su producto. Bien jugado.

Como Soylent cuando apareció, la alternativa planteada por Satisfent pretende el mismo objetivo: ofrecer a todo tipo de consumidores una alternativa para alimentarse de forma rápida, cómoda y económica. Una alternativa que, además, está expresamente concebida y pensada para los consumidores españoles.

Charlton estaría orgulloso

Al menos lo estaría su personaje en aquella película, desde luego, porque Satisfent no es una comida rápida o un producto dietético: es una comida completa que sigue los principios de la nutrición inteligente que se gestaron con la creación de Soylent, pero lo hace con su propia personalidad. La propuesta de Satisfent es mucho más económica que una comida normal (2 euros por ración individual), es ciertamente más rápida y sencilla de preparar y además es nutricionalmente completa: cada batido proporciona un tercio de todos los nutrientes, ácidos grasos, minerales y vitaminas que el cuerpo necesita en un día.

No solo eso. De lo que seguramente estaría más orgulloso el personaje de Charlton Heston en ‘Soylent Green’ es que, además, se está ante un producto globalmente sostenible. La cantidad de agua y energía que se consumen desde su producción hasta su distribución es mínima comparada con otros alimentos comunes. En un mundo en el que la superpoblación empieza a ser un problema real y en el que alimentar a miles de millones de personas amenaza a los recursos del planeta, alternativas como las de Soylent y Satisfent ofrecen una interesante propuesta que podría convertirse en no mucho tiempo en algo más que un producto de conveniencia: una solución posible para un problema un problema real, cada vez más acuciante y muy gordo.

Casi tanto como el que planteaba la trama de ‘Soylent Green’. Puede que nunca se llegue a esos extremos (o, al menos, que se pueda ver), pero no estaría de más visitar aquella película —que, por cierto, la crítica recibió con frialdad en su día pero ha cobrado interés con el tiempo— para darse cuenta de que lo que se necesita en este mundo son soluciones sostenibles a problemas que no lo son.

Datos de contacto:

Carlos Ucha Lozano
620395305

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Cine](#) [Investigación Científica](#) [Sostenibilidad](#) [Astronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>