



# Mayo

## Proyecto del mes

### Mil huertos en África

*El primer taller del proyecto "Mil huertos en África" se realizará el próximo mes en Nakuru, Kenia. Pocos meses después de su puesta en marcha hemos solicitado a los coordinadores, Jane Karanja y John Kariuki, una explicación de los primeros progresos del proyecto en su país.*

#### ¿Cuál es la situación de la producción alimentaria en Kenia?

**JANE:** Cerca de tres cuartas partes de la población están ocupados en la producción alimentaria, y se trata esencialmente de pequeños agricultores. Sin embargo, el clima imprevisible, las vastas áreas de desierto y las políticas del gobierno hacen que esta actividad sea muy inestable. Los periodos de sequía pueden postrarnos, poniendo en peligro los productos alimentarios y nuestra labor. Hacen falta políticas eficaces en apoyo a la agricultura sostenible para ayudar a las poblaciones rurales que practican una agricultura de subsistencia.

**JOHN:** Los pequeños agricultores de Kenia producen la mayor parte de los alimentos del país, pero, desafortunadamente, sus vidas están marcadas por la pobreza, el aislamiento, el hambre y la malnutrición.

#### ¿De que forma procede en Kenia el proyecto "Mil huertos en África"?

**JOHN:** Nos hemos marcado el objetivo de crear, entre 2011 y 2012, 200 huertos en todo el país, desde Mombasa, en la costa oriental, hasta la occidental Homa Bay. Una previsión tan optimista se debe a que, aquí en Kenia, la red de Slow Food es muy dinámica. Hay 13 convivium activos, algunos antiguos alumnos de la Universidad de Ciencias Gastronómicas nos ayudarán a coordinar el proyecto, ya hemos puesto en marcha 11 huertos escolares y hay centenares de personas implicadas (estudiantes, maestros, padres...). Este proyecto no se ha planteado solo crear huertos escolares, sino realizar asimismo una red en todo el continente africano para intercambiar experiencias y ayudarnos recíprocamente.

## **¿Qué tipo de alimentos se producirán en los huertos?**

**JANE:** Tenemos un objetivo importante: promover y difundir el uso de variedades locales en los huertos. Podemos cultivar amaranto y papas dulces, que en Kenia forman parte de los ingredientes de la harina que se usa para los *porridges* de los niños. También las ortigas desecadas, por ejemplo, son muy comunes en las recetas tradicionales, entre ellas el *mukimo* –preparado con papas, trigo y alubias, que se come durante las festividades-. Las ortigas –además de la harina de mijo- sirven para los *porridges*, se pueden comer frescas, usar como hierba medicinal y como infusión para el té. ¡Y por qué no, se podría recuperar el cultivo de col rizada, de hierba mora (que actualmente está considerada una mala hierba) y de yuca!

## **¿Tienen ya los *feedback* de las personas implicadas en el proyecto que se iniciara ya en 2005?**

**JOHN:** Al principio los padres se mostraban remisos a dejar participar a sus hijos en el proyecto de los huertos, visto que en Kenia la labor en los campos ha sido siempre usada como castigo para los estudiantes que van mal en la escuela. Sin embargo, su actitud cambia apenas se implican en el proyecto y comienzan a comprender los beneficios.

**JANE:** Después de haber realizado huertos en el distrito de Molo, notamos que aquellos niños solicitaban a sus padres la creación de un huerto... ¡en su propia casa! ¡Esta fue la confirmación inmediata de que el proyecto funcionaba!

## **¿Por qué existe necesidad de este tipo de proyectos en Kenia?**

**JANE:** La agricultura es fundamental en Kenia, pero falta la educación. Al igual que en el resto de países africanos, los productos tradicionales desaparecen mientras aumentan las importaciones de comida basura y las patologías crónicas típicas del estilo de vida occidental. Y sin embargo, el acceso a la información, que ayudaría a invertir esta tendencia, es inadecuado, y las escuelas kenianas no incluyen ya la agricultura entre sus materias de estudio. El proyecto es importante porque los estudiantes aprenden trabajando, adquiriendo así de la experiencia directa habilidades y competencias que podrán utilizar aun en casa para mirar con un enfoque más sano el futuro.

**JOHN:** Respondo con lo que me dijo un maestro hace algún tiempo. Él decía que estábamos trabajando no para que todos los niños se hicieran agricultores; a nosotros no nos interesa cuál será su oficio, sino el hecho de que puedan escoger la comida cotidiana para el resto de su vida. Aquello que los permitirá comprender de dónde vienen los alimentos y tomar las justas decisiones alimentarias.

## **¿Qué resultados esperan obtener con este proyecto?**

**JOHN:** Más que ninguna otra cosa espero que los jóvenes implicados aprendan a mantener una actitud más positiva respecto de la producción alimentaria, y comprendan que tener una carrera y un sueldo respetable no significa necesariamente devenir ingeniero, doctor o piloto, sino que también pueden realizarse practicando una agricultura sostenible. Queremos asimismo aumentar el respeto por los pequeños agricultores y actuar de forma que entiendan que hay bastantes recursos a su disposición para producir comida sana para sus familias. Pueden usar el estiércol de sus animales, extractos botánicos como pesticidas, y seguir los métodos tradicionales

para seleccionar y preservar las semillas de su propiedad.

### **Háblennos del taller del próximo mes. ¿Qué esperan obtener de él?**

**JANE:** El taller reunirá a aquellas personas de países africanos anglófonos que participan en el proyecto. Durante el encuentro discutirán cómo poner en práctica los métodos del manual para la realización de los huertos elaborado en marzo por agrónomos africanos. El último día los participantes visitarán uno de los huertos escolares "modelo" y se acercarán a la foresta Mau, donde plantarán árboles y comerán con la comunidad indígena de los Ogiek.

**JOHN:** Reunir a los participantes del proyecto "Mil huertos" nos ayudará a entender el alcance y la importancia del proyecto y a comprender que, no obstante los diversos contextos culturales y socioeconómicos de los que provenimos, somos un grupo unido, comprometido en cambiar el sistema alimentario africano. Durante el funcionamiento del taller discutiremos los métodos descritos en el manual al detalle, y elaboraremos algunos modelos de buenas prácticas para los huertos escolares, comunitarios y domésticos; de esa forma podremos actuar todos al unísono.

*Jane Karanja y John Kariuki son diplomados de la Universidad de Ciencias Gastronómicas y coordinadores en Kenia del proyecto "Mil huertos en Africa". John es asimismo vicepresidente de Slow Food Internacional.*

**Para más información sobre el proyecto Mil huertos visiten el sitio web**

[www.fondazioneSlowFood.it](http://www.fondazioneSlowFood.it)

**Para hacer una donación a favor del proyecto visiten el sitio web:**

[www.slowfood.it/donate](http://www.slowfood.it/donate)

## Editorial

### **Carnes de raza**

*Carlo Petrini, presidente de Slow Food Internacional, nos habla de la importancia de proteger las razas seleccionadas por las comunidades, garantizar el bienestar animal y defender el ambiente...*

Tratar de salvar de la extinción a una raza autóctona no es, como muchos desafortunadamente sostienen, un mero ejercicio de apego a un tiempo que fue o un divertimento a base de idealismos. Slow Food defiende decenas de razas ligadas a su territorio a través de sus Baluartes en todo el mundo: y no se trata de un empeño dictado por la nostalgia o el encanto que puede derivar frente a una biodiversidad rica y boyante. Los motivos son mucho más profundos y no solo alimentarios: atañen a los grandes problemas y las injusticias de la industria de la carne y de la caseificación. Con estas razas desaparecen los pequeños sistemas económicos locales que se regían en torno a ellas, los productos que derivan de los animales y las actividades humanas vinculadas a ellos: la cría con sistemas sostenibles, la transformación artesanal de carnes y leche, los consumos dictados por los ritmos de la naturaleza y no por los de la industria.

Las razas tienden a desaparecer allí donde las comunidades se han agrietado. El sistema económico cae junto a la presencia humana. Estas razas son parte integrante del territorio porque junto a él, y con sus gentes, han evolucionado y se han adaptado. Con ellas se pierden los platos, los productos locales, la cultura material. Muchos quesos, por ejemplo, se pierden cuando desaparece la raza de la que se obtiene la leche con que se producen. Muchos de ellos no se pueden elaborar con otras leches: porque no tienen la misma composición, el mismo contenido de grasas, por ejemplo. Con otras razas, las técnicas seculares que permiten producir quesos únicos resultan vanas. No se puede elaborar el ragusano o el provolone del monaco con la leche de las holstein, las vacas blanquinegras hiperproductivas que han suplantado a las autóctonas. Ciertamente, estas máquinas lecheras producen más del doble, pero pensar que todas las leches son iguales ha conducido al final al precio único ridículo que ni siquiera cubre los costes de producción.

Defender las razas autóctonas dándoles su justo valor y, por tanto, su justo precio, significa proteger economías locales que pueden volver a ser remunerativas y, acaso, animar a los jóvenes a regresar para cuidar de ellas y reconstruir una relación con la tierra; significa sobre todo recrear las comunidades locales, y esto es devolver personas a los campos en lugar de industrias, recuperar la gestión de parcelas de territorios abandonados a sí mismos. Significa proteger nuestras regiones en el mundo más delicado y amoroso que se pueda imaginar. Y significa gozar de los placeres alimentarios que de ello se derivan. Hoy en día sería mejor para todos - ambiente incluido- que la carne fuese buena y poca: comámosla menos y comámosla mejor. En Italia tenemos un consumo de 92 kilos por persona y año: 250 gramos diarios, cuando los nutricionistas nos dicen que para la salud es mejor no superar los 500 gramos a la semana. En este caso, comer menos y mejor (de preferencia carne autóctona) puede ejercer un gran impacto. Significa poderse permitir pagar lo justo, beneficiar a nuestras coronarias y proteger el propio territorio y el ambiente de un solo golpe.

Les invito a profundizar en el tema [descargando](#) la pequeña guía, "Diamoci un taglio", (" Démosle un corte") rica en datos y consejos prácticos.

**Carlo Petrini**  
**Presidente de Slow Food Internacional**

# Historias Slow

## Eventos

### **Saber indígena**

*El saber agrícola y alimentario de las comunidades del alimento indígenas se celebrará el próximo mes con ocasión del primer encuentro de Terra Madre dedicado a ellos...*

Desde el nacimiento de la red de Terra Madre en 2004, pequeños productores de algunas de las regiones más remotas e interesantes del mundo se han unido al empeño global de apoyo a las economías locales y la producción alimentaria sostenible. Entre ellos hay muchas comunidades indígenas con frecuencia ayudadas a

través de los proyectos de los Baluartes Slow Food. A fin de evidenciar la importancia del saber y de las habilidades locales que poseen estas comunidades, y ofrecerles la oportunidad de trabajar unidos, en junio se celebrará la primera edición de Indigenous Terra Madre en la tierra Sápmi del norte de Suecia.

El encuentro, que durará tres jornadas, reunirá al pueblo Sami procedente de todo el territorio Sápmi, además de otros pueblos indígenas de todos los continentes: productores nativos americanos del **Baluartes de la oveja navajo-churro**, raza autóctona cuyos métodos de cría se entrelazan con la historia y la mitología; los productores mapuches del **Baluartes del merkén**, una mezcla de especias utilizada para dar sabor a sopas, platos de carne, tortillas y ensaladas tradicionalmente servidas en las mesas de las casas chilenas. También estarán allí comunidades de los pastores nómadas y **productores de leche, carne y cereales tuareg** de Níger, de los **pescadores de salmón de Kamchatka**, que sobreviven gracias a la pesca sostenible del salmón, y de los cultivadores de arroz tradicional del **Baluartes del arroz bario** de Malasia, que aún practican ritos agro culturales, como ceremonias y celebraciones religiosas.

Estas comunidades, y tantas otras igualmente, han preservado conocimientos, saberes prácticos, razas animales, variedades vegetales y preparaciones alimentarias que corren el riesgo de desaparecer en la sociedad moderna pero son fundamentales para su futuro y el de toda la humanidad. Ante los grandes desafíos que habremos de afrontar, como la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria para una población mundial en crecimiento, y como el cambio climático, hoy es más esencial que nunca la capacidad de resolver los problemas obrando en armonía con la naturaleza.

Pavel Partha, del Bangladesh Resource Centre for Indigenous Knowledge (Barcik), nos recuerda que las respuestas a los problemas más graves del mundo se encuentran con frecuencia en el saber local y en la biodiversidad, generalmente ignorados para fiarse, en su lugar, de una ciencia "moderna" que amenaza con exterminar la diversidad local. Un ejemplo: este año, después del ciclón Alia, mientras algunos programas de rehabilitación agrícola trataban de desarrollar variedades de arroz resistentes a la salinidad e híbridos de maíz, la labor desarrollada por el Barcik para individualizar y preservar 14 variedades de arroz locales resistentes a la salinidad y adaptables al cambio climático ha sido del todo ignorada.

Con ocasión de Indigenous Terra Madre, tendrán la palabra grupos de este tipo. **Trescientos delegados indígenas y 200 observadores**, políticos, periodistas y autoridades, discutirán a fin de comprender cómo su enfoque del problema puede contribuir a afrontar la crisis global desarrollando sistemas alimentarios buenos, limpios y justos. Y, naturalmente, afrontarán las amenazas que afectan a sus tierras, sus culturas y sus actividades de sustento. "Creemos en una tierra sana -dice el convivium Slow Food Sápmi en su comunicado- donde el saber colectivo indígena en materia de producción alimentaria, el uso atento de los recursos y la protección de la biodiversidad, puedan mejorar la capacidad de regeneración del ecosistema frente a las intervenciones externas".

**Indigenous Terra Madre está organizado por Slow Food Internacional en colaboración con Slow Food Suecia y Slow Food Sápmi.**

**El evento se celebrará del 17 al 19 de junio en Jokkmokk, Suecia.**

**Para más información, escriban a [indigenous@terramadre.org](mailto:indigenous@terramadre.org)**

## **Baluartes**

### **Orgullo Mapuche**

*Una de las etnias más antiguas de Suramérica, su visión del mundo y un absoluto respeto por la naturaleza...*

Las primeras actividades de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad en Chile se produjeron hace ocho años. En 2003, durante un viaje de descubrimiento y profundización sobre los productos del país, se crearon hasta cinco Baluartes. Dos de ellos se encuentran en el sur, en la novena región, comúnmente definida como "territorio Mapuche".

Los mapuches son una de las etnias más antiguas del continente, difundida por el sur de Chile y de Argentina. Y es también de las más tenaces: resistieron a la invasión inca, a la colonización española y, durante largos años, a la agresión del estado chileno. Mitad campesinos y mitad recolectores-cazadores, su religión mantiene un absoluto respeto por la naturaleza, el bosque, los cultivos, sentido todo ello como parte viva y vital del gran espíritu que engloba todo. Aún hoy los occidentales se quedan pasmados al descubrir que los mapuches solicitan permiso a la tierra y a su vegetación para acceder a los huertos o al bosque.

Sin embargo, las instituciones chilenas insisten en su intención de parcelar las actividades del pueblo mapuche, asignándolos pequeños lotes de tierra que mortifican la tradición comunitaria y modifican la capacidad aún viva de extraer recursos de los bosques, para empobrecerlos y desorientarlos. No es casual, por tanto, el continuo éxodo de sus tierras y una urbanización en condiciones muy difíciles: la población mapuche consiste actualmente en unos 600.000 residentes, frente a más de 300.000 emigrados.

Los Baluartes activos sobre este territorio han asumido un fuerte valor social con el tiempo: los proyectos con el [merkén](#) –polvo aromatizante obtenido de la moltura de chile local, sal y cilantro– y con los [huevos azules](#) –que adquieren este color en virtud de un gen presente en las razas locales de gallinas– (a los que se sumará pronto un Baluarte del piñón de araucaria), han contribuido a restablecer un vínculo de esperanza de los mapuches con su tierra, a fortalecer antiguas solidaridades y a revitalizar la conciencia de este pueblo orgulloso y antiguo.

Para más información: <http://www.fondazioniSlowFood.it/>

## **Educación**

### **Slow Food Baby**

*Un programa para la comunidad desarrollado por Slow Food UK a fin de ayudar a las nuevas familias a enseñar los buenos hábitos alimentarios desde el primer momento...*

Slow Food Baby, un programa educativo para la comunidad desarrollado por Slow Food UK, ha sido presentado con ocasión del Día de la Madre de este año con un

primer taller para instructores. Una vez formados estos, deberán transmitir a los padres herramientas y conocimientos prácticos para ayudarlos a preparar buena comida para los recién llegados a la familia, enfatizando la importancia de la alimentación para la salud y para las futuras decisiones alimentarias de los niños.

Elaborado por Slow Food UK con la colaboración de expertos y socios, Slow Food Baby es un programa para instructores voluntarios que aprenden a dirigir el taller interactivo *Happy Eating: The Slow Food family approach to first solid foods & mealtimes (Comer felices; el punto de vista de Slow Food para los primeros alimentos sólidos y las comidas)*. El primer grupo de 14 instructores terminó la formación en Manchester y se prepara ya para poner en marcha el programa en las respectivas regiones de todo el país.

La responsable de Slow Food UK, Catherine Gazzoli, prevé implicar a cerca de 900 familias este primer año.

"Ofrecer cosas genuinas y saludables a los niños que comienzan a aprender a comer, puede ubicarlos en el camino justo para adoptar buenas costumbres alimentarias para toda la vida –explica Catherine-, Slow Food Baby pretende suministrar unas líneas guía útiles; ideas, sugerencias y estrategias a padres y educadores, para conseguir introducir a los niños a sus primeros alimentos sólidos de la mejor manera posible, y que logren apreciarlos en un contexto acogedor".

El proyecto está inspirado en una conferencia sobre la alimentación infantil organizada por Slow Food New York City con el chef Galen Zamorra de la Mas Farmhouse y Nina Planck, autora de *Real Food for Mother and Baby: The Fertility Diet, Eating for Two and Baby's First Foods*. Ed Yowell, miembro del convivium de Nueva York, puso a Catherine en contacto con estos dos entusiastas del tema y juntos comenzaron a elaborar las primeras ideas.

El resultado es un taller de 1,5 horas de duración, centrado sobre el gusto y no solo sobre la nutrición. El taller ilustra cómo las experiencia sensoriales en la primera infancia son fundamentales para desarrollar la curiosidad hacia la comida y promover opciones alimentarias sanas para toda la vida.

"Si a los niños se les concede la degustación de alimentos sanos y se les mantiene lejos de productos plenos de azúcar, sal y grasas, aprenderán a apreciar la remolacha, el brécol, la calabaza, pescados... cualquier alimento –explica Prue Leite, miembro del consejo de Slow Food UK y asesora del proyecto además de conocida chef y escritora británica-. Si por el contrario, no comen sino que caramelos y chocolate, tortas y bizcochos, preferirán y pretenderán estos sabores, haciendo muy difícil la vida de sus padres.

Para más información sobre Slow Food Baby, diríjense a Sara Trehwitt:  
[s.trehwitt@slowfood.org.uk](mailto:s.trehwitt@slowfood.org.uk).

# Voces de Terra Madre

## Una vocación tardía

*Pescador por necesidad y más tarde por pasión, Jean-Robert Lomata es hoy una figura destacada en el mundo de la pesca responsable en la República Democrática del Congo...*

“Antes de comenzar a pescar yo era maestro. Desafortunadamente, tuve que abandonar mi profesión por razones políticas y financieras. Bajo la dictadura de aquel tiempo los funcionarios percibían un salario irrisorio y no conseguía mantener a mi familia. Mi primo, pescador en Kinshasa, me ayudó a sobrevivir en diferentes ocasiones, y un día le solicité llevarme con él a la pesca. Ahora soy pescador desde hace 21 años y mi profesión se ha convertido en una auténtica pasión. Cuando otros compromisos me retienen durante algún día lejos del río, me siento como un hombre incompleto.

Mi profesión es inseparable de mi vida personal: ambas partes se integran y se dan sentido recíprocamente. Hay quienes creen, al menos por aquí, que los pescadores son personas sin instrucción, analfabetos, borrachines... Pero no es cierto: para muchos de nosotros la alternativa era, la pesca o el hambre.

Durante mi tiempo libre leo y escucho los noticiarios. También amo la vida comunitaria y con frecuencia me encuentro con miembros de diferentes asociaciones; y amo el intercambio, que también ha devenido una pasión. Soy muy conocido en los ambientes públicos, por las autoridades locales y las ONG que trabajan con los pescadores, y trato de que las cosas progresen. He tenido la fortuna de viajar dos veces a Italia para participar en Terra Madre. Tengo hijos que frecuentan la escuela, dos de ellos estudian incluso en la Universidad de Kinshasa. Y todo ello se lo debo a la pesca.

Lo que más me fascina de la pesca es el propio pez, sus movimientos me divierten y me tranquilizan a un mismo tiempo. No soporto a aquellos pescadores que capturan peces pequeños, alevines, y destruyen el ecosistema cortando la vegetación de las márgenes del río, allí donde los peces se reproducen. Como pescador, mi relación con los habitantes del río es compleja, sobre todo porque amo la pesca artesanal y responsable: soy predador y protector al mismo tiempo.

Pesco junto a un colega en el río Congo, en el Pool Malebo. Utilizamos la técnica tradicional y artesanal de la *senne de plage*, que consiste en pescar peces en superficie, cerca de la orilla, con una red de malla estrecha. La red se posa sobre el agua, se dirige hacia la playa y después se iza a bordo. Tengo una pequeña piragua de 7 m de longitud y 70 cm de anchura, y redes tan bien mantenidas ique me duran años!

Formo parte de muchas organizaciones: he fundado el convivium Slow Food Pool Malebo en Kinshasa, del que soy vicepresidente, y soy presidente de la *Union des Associations de Pêcheurs*, que agrupa a una quincena de asociaciones provenientes de los tres municipios vecinos a Kinshasa. Uno de los objetivos de la Unión es la lucha contra la pesca ilegal; gestiona además los conflictos y protege el ambiente y la biodiversidad. También soy presidente de la Coopérative de Commercialisation de Kingabwa: hemos comenzado a vender el pescado a través de esta cooperativa, pero



aún necesitamos realizar algunos ajustes. Por el momento vendemos prevalentemente a los comerciantes, sobre todo a las mujeres horticultoras de Kinshasa.

La pesca artesanal es una decisión innata para la mayor parte de los pescadores de la República Democrática del Congo. Aquí no existen alternativas, la pesca en gran escala es demasiado costosa! No obstante, algunos la practican. Los pescadores cumplen un papel importante en la salvaguardia de las aguas y de las especies ícticas, evitando usar, por ejemplo, productos tóxicos, o talar la vegetación de las orillas del río para capturar los peces, o utilizando redes con mallas conformes a los reglamentos que se aplican a la pesca. Por eso creo que es fundamental que las leyes de mi país sobre la pesca sean impuestas y observadas para preservar el oficio y para las generaciones futuras. El Estado y los pescadores deben trabajar mano a mano por una gestión conjunta, razonada y responsable de los recursos ícticos».

Jean-Robert Lomata  
uapkm@yahoo.fr

# TRADICIONES ALIMENTARIAS

## Las perlas del mar bretón

*En Génova, durante la celebración de Slow Fish se ha presentado un nuevo Baluarte para salvaguardar la ostricultura tradicional y proteger la biodiversidad del ecosistema marino...*

Las ostras son los arquitectos de las escolleras, de las bahías y de los ecosistemas marinos que las albergan y las protegen durante las diversas fases de su crecimiento. Estos moluscos son un útil indicador de las condiciones ambientales de los litorales y cumplen una preciosa función de filtro para las aguas en que viven. Sin embargo, algunos investigadores han manipulado el patrimonio genético de las ostras a través de la adición de un cromosoma, transformando así las ostras naturales (diploides), en aquellas denominadas triploides (estériles).

La cría de ostras comenzó en tiempos de los romanos, y hoy cerca del 95% de las ostras que comemos son de cultivo. La buena noticia es que muchos de los problemas que existen hoy en la acuicultura en términos de sostenibilidad no afectan a las ostras, visto que existen pocos riesgos de contaminación, no se alimentan de peces y, obrando como filtros, pueden incluso ayudar a limpiar las aguas circundantes. Los "jardines del mar" fueron introducidos en Francia en el siglo XIX a lo largo de la costa, y desde los años cincuenta de ese mismo siglo la industria ostrícola francesa alcanzó un nivel de calidad inigualado en el mundo. La Bahía de Saint-Brieuc fue el sitio donde en 1858 se produjo un inicial proceso de dispersión de tres millones de ostras jóvenes, y desde entonces es uno de los más importantes centros de cría de la costa bretona.

Las ostras, al igual que el vino, son la perfecta expresión de su territorio gracias a la capacidad de adquirir sabores distintivos del área en que se encuentran. Factores ambientales como el nivel de salinidad, la composición del fondo marino, el nivel de la marea y la fuerza de las corrientes, contribuyen a su inconfundible sabor. En la cría, las ostras jóvenes se introducen en el mar, con frecuencia mar adentro; una vez han conseguido una cierta dimensión se transfieren a un lecho para dejarlas engordar, y

después se recogen como si fueran salvajes. El ciclo natural de las ostras determina su estacionalidad: no es aconsejable comerlas en verano, cuando se reproducen, porque el cambio hormonal ralentiza su crecimiento y las deja pequeñas, blandas y lechosas. Para evitar este problema y garantizar a los consumidores disponibilidad durante todo el año, los investigadores han transformado las ostras naturales (diploides) en estériles triploides que, al gastar gran parte de sus energías en nutrirse y aumentar de peso, puede ser recogidas a la edad de 18 meses, en lugar de a los 3 años como es habitual.

Un frente de pequeños ostricultores convencidos del valor intrínseco de las ostras naturales se bate hoy para proteger la biodiversidad del ecosistema marino, rechazando el atajo de las triploides, que no respeta los ciclos naturales y por tanto los equilibrios delicados de los habitats marinos. Desde el Golfo de Morbihan, en Bretaña, hasta los históricos bares de degustación, toda la cadena se moviliza para contribuir a la defensa de las ostras naturales. Y con este espíritu nace el Baluarte de las ostras de Bretaña, presentado oficialmente en Génova con motivo de Slow Fish. Slow Food France, por su parte, en compañía de la red de Ostreiculteurs Traditionnels y la [asociación Cohérence](#), se ha comprometido en una campaña de sensibilización y de información a los consumidores.

**Lee la ficha del Baluarte de las ostras naturales de Bretaña**

# PALABRAS FÉRTILES

## Estrategias miopes

*Una financiación destinada al desarrollo de variedades modificadas de arroz y mandioca no es la solución para recuperar el sistema alimentario de los países hambrientos. El mensaje de la red de Terra Madre está claro...*

El pasado mes la Bill and Melinda Gates Foundation anunciaba la financiación de ulteriores investigaciones para el desarrollo del "arroz de oro", genéticamente modificado en Filipinas y en Bangladesh, y de una mandioca denominada BioCassava en África; una noticia que ha encontrado una fuerte oposición en el seno de Slow Food y de la red de Terra Madre en esta región del mundo: algunos agricultores han puesto en marcha campañas de apoyo a la producción alimentaria sostenible de pequeña escala, y propuesto respuestas holísticas al problema de la malnutrición.

En Asia, las organizaciones de campesinos temen que la donación de 10 millones de dólares concedida al International Rice Research Institute (IRRI) para desarrollar un denominado arroz de oro enriquecido con betacarótenos para garantizar un mayor aporte de vitamina A, originará más daños que beneficios. La carencia de vitamina A causa cada año 670.000 fallecimientos y 350.000 casos de ceguera entre los niños de todo el mundo; no obstante, para muchos la solución no es el nuevo arroz genéticamente modificado.

"El mundo necesita desesperadamente afrontar la plaga de los niños afectados por patologías prevenibles. Sin embargo, el motivo por el que tantos niños sufren carencia de vitaminas en el sureste asiático, no depende tanto del escaso contenido de

vitamina A en el arroz que consumen, cuanto del hecho de que es el único alimento que pueden permitirse”, sostiene el escritor y activista Raj Patel. “La solución a la ceguera inducida por la carencia de vitamina A no llegará de extraños alimentos llamativos, sino de la recuperación de las inversiones en agricultura, educación y bienestar que invocan las familias pobres desde hace tanto tiempo”.

Un informe de 2010 [de Greenpeace](#) ilustra cómo los recursos asignados al arroz de oro serían mucho más eficaces de ser invertidos en los métodos de lucha que ya existen contra la carencia de vitamina A. En los últimos 20 años se han realizado importantes progresos merced a un enfoque combinado a base de integradores y alimentos enriquecidos como medida temporal, a la espera de restablecer una dieta diversificada. Aun la Banca Mundial ha admitido que la recuperación y uso de plantas locales y la conservación de las hortalizas de hoja verde y de los frutos indígenas, ricos en vitamina A, en el curso de los últimos años ha reducido drásticamente el número de niños en peligro de carencia de esta vitamina de forma eficiente y poco costosa.

La nueva financiación de la Gates Foundation prevé además cinco millones de dólares de apoyo al proyecto BioCassava Plus en Nigeria y Kenia, que trata de enriquecer con betacarótenos, hierro y proteínas la mandioca, un alimento fundamental de la dieta africana, consumido por más de 250 millones de personas en todo el continente. Desde Kenia, su país natal, el vicepresidente de Slow Food Internacional, John Kariuki, comenta que “la introducción de la BioCassava interferirá con el empeño constante e incansable de los campesinos por preservar e intercambiarse variedades tradicionales de mandioca, bien adaptadas a las condiciones específicas agroclimáticas locales, haciéndolo inútil”.

Es tiempo de adoptar una estrategia sensata y razonable desde un punto de vista cultural y ambiental para dar respuesta a graves problemas, evitando poner un simple parche que es muy probable que se despegue rápidamente. Lo que en verdad se necesita es una solución holística dirigida a las raíces de la malnutrición, que sostenga la agricultura local para construir comunidades del alimento fuertes, apoyada por medidas temporáneas eficaces.

*Para profundizar en el argumento pueden acceder al sitio web de Slow Food en inglés: hagan [clic aquí](#) para leer la reacción del vicepresidente de Slow Food Internacional, John Kariuki, sobre la introducción de la BioCassava en Kenia; [hagan clic aquí](#) si desean leer un artículo más amplio sobre la reacción de la red de Terra Madre en Asia.*

## RECETA DEL MES

### **Cordero a la pimienta negra de Rimbàs**

*La pimienta es acaso la especia más conocida y usada en el mundo. Pocos sin embargo conocen la procedencia. Una receta tradicional de Malaisia usa la variedad local cultivada por los Iban, población indígena de la región del Sarawak...*

La pimienta negra es acaso la especia más conocida y usada del mundo: patrimonio de las cocinas de pueblos diferentes y lejanos, representa una cuarta parte del

comercio del sector y es la más importante desde un punto de vista económico.

Originaria del Sureste asiático, la *Piper nigrum* se difundió en Malaisia hace más de dos mil años en la fértil zona del Sarawak (uno de los dos estados malayos de la isla de Borneo), donde aún hoy cerca de trece mil hectáreas de terreno están cultivadas con pimienta. Aquí viven los ibans, los míticos cazadores de cabezas nativos del Sarawak. Lejos ahora los tiempos de la caza, cultivan aún la *kuching*, variedad local de [pimienta negra](#) (Baluarte Slow Food).

Sin embargo, esta especia –que durante siglos representó el petróleo del mundo antiguo y que partía de los puertos malayos hacia todos los lugares- hoy rinde poquísimo. Son demasiadas las plantaciones en muchas regiones del mundo y de esta forma, aun en esta zona donde la pimienta fue domesticada, la producción está entrando en crisis. El Baluarte se esfuerza en mejorar la calidad de la pimienta –mejorando el proceso de elaboración- y ayudar a los productores a conseguir precios mejores y dedicar más tiempo al cultivo de esta variedad, de otra forma destinada a la extinción.

Mulok Anak Saban, referente del Baluarte, es quien nos cuenta cómo los ibans –que estarán entre las delegaciones presentes en [Indigenous Terra Madre](#)- usan tradicionalmente la pimienta.

### **Cordero a la pimienta negra de Rimbàs**

*Para 4 personas*

700 gramos de cordero

250 gramos de cebolla triturada

500 gramos de tomates

5 dientes de ajo

300 gramos de papas

10 granos de pimienta negra de Rimbàs (enteros o machacados)

aceite de cocina, sal

*Tiempo de preparación y cocción: 90 minutos*

Se deshuesa la carne del cordero y se corta en trocitos. Se soasa en una sartén con aceite virgen extra, cebolla triturada y granos de pimienta negra de Rimbàs. Se pelan los tomates y se cortan en pedazos. Se añaden los tomates, el ajo y dos cucharadas de agua. Se deja cocer a fuego lento durante 40 minutos. Se pelan las papas y se cortan en cuatro partes. Se unen a la carne y se deja proseguir la cocción durante 20 minutos. Salar finalmente y servir bien caliente.

# NOTICIAS DE LA RED

## Desde la Maremma, un ejemplo virtuoso

*La Fundación Slow Food presenta sus propios proyectos y un rico calendario de actividades en la nueva sede toscana...*

En Toscana existe un centro donde la defensa de la agricultura sostenible se conjuga con la tutela de la biodiversidad, la recuperación de los saberes tradicionales y la atención hacia la economía del territorio. Se trata del Granaio Lorenese de la Azienda Regionale Agricola de Alberese, una empresa pública que se extiende a lo largo y ancho de más de 4.600 hectáreas en el corazón del Parque Regional de la Maremma, la única región donde aún se crían bovinos de raza maremmana (Baluarte Slow Food) en estado salvaje sirviéndose de la labor de los *butteri* (pastores o vaqueros de La Maremma). Y justo aquí, gracias a su vínculo con la Regione Toscana, la Fundación Slow Food abrirá una sede de representación el próximo mes.

La nueva sede y las iniciativas programadas han sido presentadas al público con ocasión de Slow Fish (Génova, 27-30 de mayo), en el curso de la conferencia de prensa organizada en el stand de la Regione Toscana. Para el corte de la cinta oficial habrá que esperar, sin embargo, hasta el sábado 2 y domingo 3 de julio, cuando la región del Alberese estará en fiestas con los convivium toscanos durante uno o dos días, en estrecho contacto con el patrimonio histórico naturalista del territorio maremmano.

Entre mayo y septiembre (periodo de apertura al público) la Fundación Slow Food presentará en el Granaio Lorenese los proyectos sobre la biodiversidad (Baluartes, Mercados de la Tierra, huertos en África...) y realizará actividades diversas: degustaciones, encuentros de formación, conferencias...

La Fundación Slow Food colaborará en particular con la Azienda Agricola de Alberese, con la red local de Slow Food (convivium, Baluartes, comunidades del alimento de Terra Madre), con los centros de turismo rural y con los pequeños productores locales, a fin de conjugar producción agrícola sostenible y turismo consciente, por ejemplo, mediante degustaciones ambientales que –desde el parque hasta la talabartería de los *butteri*– guiarán a los visitantes en el descubrimiento de un territorio único.

Todo ello desde la óptica de la sostenibilidad ambiental. En efecto, los materiales escogidos para la decoración de la sede de la Fundación Slow Food, son todos locales y reciclados, desde la madera de haya hasta la lana de las ovejas de la Amiata.

**Para más información:** [fondazione@slowfood.it](mailto:fondazione@slowfood.it)

# FILMES Y LIBROS

## En la cocina con las hierbas

*Meret Bissegger, una de las cocineras más conocidas y apreciadas de la Suiza italiana, nos cuenta cómo reconocer, recoger y cocinar las hierbas espontáneas...*

*La mia cucina con le piante selvatiche* es el manual y recetario de Meret Bissegger (referente del Baluarte suizo del *cicitt* –salchicha- de los Valles del Locarnese) dedicado a la cocina con productos espontáneos.

En el libro se describen los habitats y "señas particulares" que nos permiten el reconocimiento de las más de 60 plantas examinadas, ampliamente ilustradas con las bellas fotografías de Hans-Peter Siffert. Además, se ofrecen indicaciones sobre el modo mejor de recoger y cocinar cada una de ellas: 130 sencillas y exquisitas recetas que van del aperitivo a los postres.

Recetario insólito, instrumento precioso que viene a completar muchos manuales de botánica y herboristería, el libro de Meret Bissegger está dirigido no solo a quien desee conocer el mundo de las hierbas espontáneas, sino a quien considera que una alimentación variada a base de productos naturales, biológicos y regionales, es un componente esencial para un estilo de vida sano y respetuoso con la naturaleza.

Meret Bissegger

*La mia cucina con le piante selvatiche*

*Riconoscere, raccogliere e cucinare le erbe spontanee*

Edizioni Casagrande, Bellinzona

320 páginas, más de 400 fotos en color

38 Euros

El mismo libro está asimismo disponible en alemán:

Meine Wilde Pflanzenküche,

Bestimmen, Sammeln und Konchen von Wildpflanzen

AT Verlag, Aarau und München

### **Para más información**

[edizioni1@casagrande-online.ch](mailto:edizioni1@casagrande-online.ch)

[www.edizionicasagrande.com](http://www.edizionicasagrande.com)

## Un planeta en venta

*Un documental que explora el land grabbing, fenómeno por el que millones de hectáreas de tierras cultivables en el Hemisferio Sur han sido cedidas a entes extranjeros, públicos y privados...*

Después de los alimentos, el agua, las simientes, también la tierra se ha convertido en objeto de la especulación más despiadada. En África y en Suramérica, pero también en Australia y en el Sureste asiático, las tierras vinculadas a la subsistencia y a la cultura de las comunidades locales son objeto de intereses económicos cada vez más apremiantes.

Poco importa que ese terreno haya estado destinado al pasto de las tribus locales desde hace siglos, o que sobre su superficie se alce un monte ligado al culto de los antepasados: muchos gobiernos ceden los terrenos sin ningún tipo de escrúpulo, sin tener en cuenta las necesidades o los derechos de las comunidades que, sobre esos terrenos cultivaban, vivían y, a veces, oraban durante generaciones.

Con el crecimiento de la población y el alza de los precios de los productos alimentarios, es evidente el peligro de que este fenómeno se extienda sin control a mano de países deseosos de asegurarse terrenos de cultivo o de simples inversores. El documental de Alexis Marant, producido por ARTE en 2010, muestra bien esta tensión: por un lado los despiadados intereses internacionales, ejercitados por parte de organismos frecuentemente complejos e indistinguibles, y por el otro, la mirada incrédula de quien de un día al otro, con su propia tierra ha perdido todo.

**Versión inglesa** (55 minutos): <http://www.youtube.com/watch?v=9R7uBXfMbng>

**Versión francesa** (90 minutos): <http://farmlandgrab.org/post/view/18483>

**Para más información:**

[www.grain.org](http://www.grain.org)

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)