302

Gastronomía y biodiversidad

Klaudia Cárdenas Botero[a], Talía Waldrón[a]
y Olga Lucía Hernández Manrique[a]

LA VARIEDAD ALIMENTARIA TIENE UNA ESTRECHA RELACIÓN CON LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA Y CULTURAL. EL CONOCIMIENTO, LA EXPERIMENTACIÓN Y LA INVENTIVA POR PARTE DE LAS PERSONAS SON FUNDAMENTALES EN LA AMPLIACIÓN DE LOS REPERTORIOS ALIMENTARIOS, LA CALIDAD NUTRICIONAL Y EL USO DE LA BIODIVERSIDAD.

La gastronomía es una forma de expresión cultural que se nutre de las costumbres de sus habitantes, de su posición geográfica y su pasado histórico, también de las condiciones y oportunidades económicas del grupo de personas que comparten dichas costumbres, ideas y tradiciones[1,2,3]. El uso de la biodiversidad en la gastronomía es de especial interés para preservar la cultura y fomentar el aprovechamiento sostenible de los ecosistemas[4].

En este sentido, la Ley de Cultura[5] y la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura, aunados a la iniciativa del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo con su plan de acción para el sector de la gastronomía[6], han desencadenado un mayor interes por articularse, conocer y explorar las distintas regiones del país. Así mismo, busca relacionarse con las formas de vida de comunidades y portadores de tradición que guardan vínculo con la extracción, producción y transformación de recursos de la biodiversidad específicamente para su autoconsumo.

En el país existen variadas y exitosas iniciativas por parte de investigadores, cocineros, intermediarios e interesados en el sector gastronómico que han buscado la promoción del aprovechamiento sustentable de la biodiversidad de manera integral, considerando el manejo territorial de forma sostenible como condición necesaria para proveer los beneficios requeridos para el bienestar de las comunidades[7]. Así, se espera existan más iniciativas innovadoras para encontrar formas de cuidado y manejo de la biodiversidad en la que se conozca la diversidad de opciones alimentarias, también como la proveniencia de sus productos, para lograr un consumo responsable y la distribución justa y equitativa de beneficios y oportunidades para las comunidades locales.

Interacción entre comunidades culinarias y el uso sostenible de la biodiversidad en la gastronomía

Vanilla rivasii
Ubicada en el Chocó Biogeográfico
Especie descrita en el 2012

1

REDES Y CASAS COMUNITARIAS DE SEMILLAS CRIOLLAS

Fuente: Germán Vélez (Grupo Semillas) y Mauricio García (Semillas de Identidad)

Para los pueblos indígenas, afrocolombianos y campesinos las semillas nativas y criollas son patrimonio colectivo y son consideradas como bienes fundamentales para la vida, la cultura y la salud. En el país existen numerosas iniciativas locales que buscan recuperar, conservar, multiplicar y difundir semillas nativas y criollas libremente por los agricultores. Muchas de estas experiencias se articulan en la Red de Semillas Libres de Colombia (RSL), y como parte de la Campaña Semillas de Identidad, a través de la conformación de casas de semillas y en redes de custodios de semillas.

2

APROPIACIÓN DE VARIEDADES CRIOLLAS DEL MAÍZ

Fuente: Germán Vélez (Grupo Semillas) y Mauricio García (Semillas de Identidad)

El maíz ha sido y sigue siendo un componente fundamental en la alimentación, por lo que se ha constituido en la base de la soberanía alimentaria de las comunidades locales y de la sociedad en general. En este contexto, se realizó en el 2008 el "Diagnóstico de maíces criollos de Colombia" con la participación de las organizaciones étnicas y campesinas para conocer su estado e implementar estrategias para su recuperación, conservación, uso y defensa. Frente a los impactos generados por la introducción de cultivos y alimentos de maíz transgénico a Colombia, las organizaciones locales y sociales implementan múltiples estrategias para la defensa de los territorios, los sistemas productivos locales y la soberanía alimentaria. Es en este contexto en 2005 el resguardo indígena zenú (Córdoba) y luego en 2009 el resguardo indígena de Cañamomo en Riosucio (Caldas), declararon sus territorios libres de transgénicos (TLT).

3

INNOVACIÓN CULINARIA EN BASE A CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Se destaca la labor de chefs que emprenden con recursos propios su proceso investigativo sobre las cocinas y grupos humanos de una región particular y quienes a partir de la exploración de las técnicas y elaboraciones locales de diferentes platos reinventan otros con ingredientes de la biodiversidad, los cuales de otro modo pasarían ante el consumidor como desapercibidos o subvalorados. Es el caso de los reconocidos chefs Jaime David Rodríguez (ProyectoCaribe.co), Jennifer Rodríguez (Restaurante Mestizo Cocina de Origen), Alexander Almeri Portal (Proyecto Mesa Sur), Eduardo Martínez y Antonuela Ariza (Restaurante Minimal, Selva Nevada), entre otros.

4

CULINARIA COMO HERRAMIENTA DE MANEJO DE LA BIODIVERSIDAD

El uso de la biodiversidad en la culinaria puede ser una oportunidad para controlar poblaciones o estimular su permanencia a través del uso. Esto está relacionado con el manejo de especies invasoras para consumo. Se destaca la iniciativa de los investigadores y cocineros Lina María López Ricaurte, Juan Pablo Álvarez Perdomo, María Catalina García y Arelis Howard Archbold, quienes en el marco del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales promovido por el Ministerio de Cultura (2012) presentaron el plato "*Opals Lionfish Delight*"[8].

Otro caso exitoso son los hermanos Rausch quienes también han promovido el control del pez león (*Pterois volitans*) por medio de la restauración gastronómica, así como el uso de los pescados moqueados del Guanía[9].

5

SOSTENIBILIDAD EN RESTAURANTES

Fuente: WOK

En WOK se prefiere usar ingredientes locales, por lo que en los palmitos del Putumayo se encontró una excelente opción para sustituir los retoños de bambú. En este contexto, desde hace siete años se trabaja con Corpocampo, una empresa productora de palmitos en el Putumayo que inició como un proyecto de la Agencia de Cooperación Internacional de Estados Unidos (USAID) para sustitución de cultivos ilícitos. Los palmitos utilizados en los restaurantes WOK vienen de cultivos sostenibles de palma de chontaduro que no utilizan agroquímicos sintéticos y la materia orgánica que sobra de la producción se composta para fertilizar los suelos. Este es uno de los ejemplos del trabajo que WOK realiza con proveedores directos en 13 departamentos del país, un proceso en el que se ha aprendido a fortalecer las relaciones con los proveedores, se mantiene la trazabilidad de los productos y se fomentan métodos de producción más limpia. Adicionalmente, el restaurante ha logrado disminuir la importación de materias primas hasta un 45 % para fortalecer una cadena de valor que apoya el desarrollo social, económico y ambiental.

6

EXPLORACIÓN DE ESPECIES PARA SU USO SOSTENIBLE

Fuente: Astrid Álvarez Aristizábal, Fundación Suiza de Cooperación al Desarrollo (Swissaid)

La exploración de vainilla en los territorios colectivos de comunidades negras en el corregimiento de El Valle del municipio de Bahía Solano (Chocó), fue realizada en el 2015 por el Consejo Comunitario El Cedro, en alianza con el Consejo Comunitario Río Valle, junto con el experto Robert Tulio González y el apoyo de la Fundación Swissaid. Se encontró que la localidad tiene una alta diversidad de especies de vainilla, pues en comparación con las 15 especies que existen en Centroamérica, en el corregimiento de El Valle se identificaron siete especies y cuatro híbridos naturales. Aunque las comunidades afros e indígenas de la región no han utilizado la vainilla como especia en la alimentación sino como perfume, se reconoce su potencial y se están formulando protocolos participativos de aprovechamiento silvestre y de manejo sostenible mediante el enriquecimiento de cultivos tradicionales del Pacífico con la siembra de plántulas.

7

LAZOS COMERCIALES CON COMUNIDADES LOCALES; RECONECTANDO EL BOSQUE SECO TROPICAL

Fuente: Crepes & Waffles

En Crepes & Waffles los proyectos de sostenibilidad toman como punto de partida el reconocimiento mutuo, en el que el restaurante valora las realidades del campo y los procesos organizativos y productivos de las comunidades, a la vez que se definen de manera conjunta las características del producto y las posibilidades económicas de una relación comercial a largo plazo. En los Montes de María, junto al proyecto "Corredores de Conservación y Producción", desde 2014 Crepes & Waffles compra el frijol rojo cuarentano cuya compra actualmente se ha elevado a más de 10 toneladas al año. La diversificación y compra de nuevos productos tal como la miel y, en un futuro próximo, el ajonjolí, han afianzado la relación comercial desde la perspectiva de una producción sostenible y en consonancia con la conservación, llegando a través de tres asociaciones a más de 100 familias en la zona.

8

¿POR QUÉ CONSUMIR EN CASA ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS U ORGÁNICOS Y LOCALES?

Fuente: Jero el Granjero (Giovanna Reyes) y La Canasta (Daniel Jiménez)

A través del consumo de productos orgánicos y locales se apoya a pequeños y medianos productores. Jero el Granjero y La Canasta, dos iniciativas pioneras con más de 6 años de funcionamiento apoyan y reúnen a más de 40 pequeños y medianos productores campesinos, neocampesinos e indígenas que producen alimentos agroecológicos y recolectan frutos silvestres en distintas regiones del país y se entregan directamente a hogares en Bogotá.

9

CADENAS DE VALOR PARA LA CONSERVACIÓN, CONTROL DE POBLACIONES Y GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES LOCALES

Fuente: Funleo

Desde Funleo se ha desarrollado la investigación sobre especies que pueden ser utilizadas en innovación gastronómica, aportando así a la conservación de especies o control de poblaciones invasoras, además de la generación de oportunidades económicas para comunidades locales. En el Centro Integral de Gastronomía (CIG) en Coquí (Chocó) se ha creado un espacio de intercambio de conocimiento alrededor del uso de elementos de la culinaria local, con base en la riqueza cultural y biológica del territorio para desarrollar cadenas de valor, desde la producción hasta la comercialización, contribuyendo así al desarrollo sostenible de la región. Por otro lado, la inclusión de especies invasoras que transforman ecosistemas naturales en el menú del restaurante LEO, como el cangrejo de río o langostilla (*Procambarus clarkii*), busca reducir las poblaciones de esta especie invasora en la laguna de Fúquene. Igualmente, el uso de esta especie es una oportunidad económica para las comunidades locales, que pueden comercializar la especie con fines culinarios.

Fichas relacionadas en
BIODIVERSIDAD **2014:** 104, 203, 303, 307, 311 | **BIO**DIVERSIDAD **2015:** 104, 203, 301, 411 | **BIO**DIVERSIDAD **2016:** 304

Temáticas
Comunidades | Gobernanza | Aprovechamiento | Sistemas sociecólogicos

Instituciones: a. *Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt.*