

Conservar la biodiversidad desde las cocinas

Klaudia Cárdenas Botero^a, María Paula Barrera Zambrano^b y Victoria Andrea Barrera Zambrano^b

La dimensión alimentaria permite identificar no solo las relaciones de las personas con la biodiversidad y sus servicios ecosistémicos, sino también elementos para la construcción de entornos que favorecen el desarrollo humano sostenible.

Los **ecosistemas culinarios**, comprendidos como aquellos espacios de uso que expresan las formas en que las comunidades diseñan paisajes y aprovechan la biodiversidad para asegurar sus medios de vida¹, son una importante herramienta para visibilizar la biodiversidad alimentaria y los conocimientos, saberes y prácticas asociados a ella. Además, permiten conocer, apropiarse y conservar el patrimonio biocultural, los ecosistemas y las especies estratégicas, haciendo frente a amenazas como la agroindustria y mejorando la **resiliencia** de las comunidades locales a partir del fortalecimiento de sus conocimientos tradicionales y la gestión de la biodiversidad.

Proyectos como Sabores de la Biodiversidad y Una casa para Zambo, liderados por ABC Colombia, han contribuido al reconocimiento de estos espacios y al desarrollo de iniciativas locales en la Orinoquia. En las **sabanas inundables** del Casanare, la comunidad de la vereda Altagracia pudo reconocer el uso de **funciones ecosistémicas** de varios frutos silvestres y creó un recetario con especies como la brusca (*Senna occidentalis*), la joba (*Spondias mombin*) y el merecure (*Licania pyrifolia*), antes consideradas comida para animales². Asimismo, rescató recetas tradicionales como la “sopa de pira”, cuyo ingrediente central es la carne salpresa (salada y secada en la tasajera), un producto que recoge los saberes ancestrales de la cultura llanera (la ganadería) y del ecosistema de sabana inundable, ya que surge del desarrollo de estrategias de adaptación (manejo de la estacionalidad ecológica y del sistema productivo, el conocimiento de plantas silvestres y cultivadas, y el manejo de animales) y prácticas de conservación de alimentos (secar la carne o cubrir el queso con bosta de ganado)³.

En el piedemonte de la Orinoquia, veinte familias campesinas mejoraron sus prácticas de cultivo de guandul (*Cajanus cajan*) como parte de una estrategia de conservación de bosques donde habita el mono araña o zambo (*Ateles belzebuth*). Con ello, han frenado la tala y el uso de agroquímicos, ayudando a preservar algunas variedades identificadas en la región. Además de autoabastecerse y mejorar su **seguridad alimentaria** debido al alto contenido de proteína de esta leguminosa, han hecho alianzas con restaurantes que la transforman en ceviches y hamburguesas. De esta manera, han podido conectar el campo con la ciudad a través del alimento,

fortalecer valores culturales y contribuir a la economía de las familias rurales.

Estas iniciativas evidencian las oportunidades de reconocer el papel de los **medios de vida**, o aquellas acciones que realizan las comunidades para garantizar su subsistencia, bienestar y desarrollo en la transformación de los **agroecosistemas**. La dimensión alimentaria permite identificar no solo las relaciones de las personas con la biodiversidad y sus **servicios ecosistémicos**, sino también las contribuciones de los conocimientos tradicionales y manifestaciones bioculturales a la construcción de entornos que favorecen el desarrollo humano sostenible, las capacidades locales y el bienestar. De esta manera, se hace posible recuperar y resignificar prácticas de gobernanza en torno a la biodiversidad, así como diseñar alternativas económicas que combinen estrategias de conservación-producción para la gestión integral de la biodiversidad y la conservación de la naturaleza.

Tradicionalmente las comunidades de esta región han aprovechado recursos de la biodiversidad para su alimentación y sustento económico. Entre estos, se encuentran peces, cerdos salvajes, venadillos, chigüiros, lapas, cachicamos, tortugas y otras especies silvestres, además de proteínas provenientes de animales de corral como gallinas, cerdos y camuros, y de la cría de ganadería de carne y doble propósito. Envueltos en hojas de plátano y bijao, estos alimentos son llevados como bastimento para largos recorridos. En la región también se elaboran envueltos de arroz con cuajada (llamados “tungos”), hayacas criollas, hayacas de maíz y chanfaina, y una variedad de platos en los que se aprovechan las artes de salar, secar y ahumar carnes y pescados, para conservar y mantener la provisión alimentaria, la elaboración de amasijos y bebidas fermentadas. Estas técnicas culinarias tradicionales, adaptadas a las condiciones de humedad y temperatura de las llanuras, destacan los medios de vida de la Orinoquia colombiana.



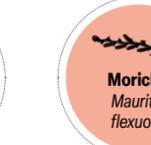
Especies identificadas en la iniciativa Sabores de la Biodiversidad

- 

Jobo silvestre
Spondias mombin
- 

Jobo ciruela
Spondias purpurea
- 

Lechemiel
Lacmellea edulis
- 

Icaco
Chrysobalanus icaco
- 

Moriche
Mauritia flexuosa
- 

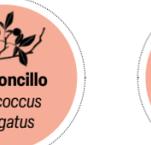
Arepito grueso
Macarobium acaciifolium
- 

Madroño
Garcinia madruno
- 

Guarataro
Vitex orinocensis
- 

Guama
Inga sp.
- 

Merecure
Licania pyrifolia
- 

Mamoncillo
Melicoccus bijugatus
- 

Brusca
Senna occidentalis