

Revalorización sostenible de la agrobiodiversidad a través de la gastronomía: la visión del proyecto LATINCROP

*Hugo Bosque¹, Rubén Trigo¹, Geovana Mercado², Viviam Rojas³, Michelangelo Cestari⁴,
Marianela Montes de Oca⁵ y Claudia Delgadillo⁶*

El proyecto LATINCROP: *Estrategia Integrada para la conservación y uso de la agrobiodiversidad latinoamericana subutilizada – An integrated strategy for the conservation and use of underutilized Latin American agrobiodiversity*, dependiente de la Facultad de Agronomía de la UMSA, es un consorcio de acciones de apoyo en el fortalecimiento de la conservación de la biodiversidad agrícola en la región andina a través de la sistematización de la información acerca de las especies andinas poco utilizadas y la difusión de sus usos y manejo.

Sus objetivos son:

- Reforzar la conservación de la biodiversidad agrícola en la región andina.
- Identificar especies subutilizadas prometedoras para mejorar la seguridad alimentaria e iniciativas comerciales.
- Integrar las actividades en red de actores relevantes en América Latina y la Unión Europea.

Las especies subutilizadas de los Andes son muy nutritivas y tolerantes a condiciones adversas por lo tanto, importantes para el bienestar de la humanidad. Entre estas especies tenemos a la quinua (*Chenopodium quinoa*), el amaranto (*Amaranthus caudatus*), el tarwi o chocho (*Lupinus mutabilis*), el isaño o mashua (*Tropaeolum tuberosum*), el yacón (*Smallanthus sonchifolius*), cañahua (*Chenopodium pallidicaule*) y la racacha (*Arracacia xanthorrhiza*). Las pérdidas de especies, variedades y parientes silvestres, así como de los conocimientos tradicionales de los productores, tendrían un alto impacto en la seguridad alimentaria de las comunidades agrícolas y su resiliencia ante factores climáticos adversos. La Facultad de Agronomía de la UMSA, como parte del proyecto LATINCROP actualmente trabaja con los siguientes cultivos yacón, la racacha, tarwi e isaño, por el alto potencial que presentan en términos de contenido nutricional y múltiples beneficios para la salud.

La duración del proyecto es de 48 meses, implementados por un equipo internacional de los siguientes países:

- Bolivia: Facultad de Agronomía – UMSA, Fundación PROINPA y la ONG Melting Pot Bolivia.
- Perú: Universidad Nacional del Altiplano en Puno.
- Ecuador: Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias.
- España: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y GPS SINAGRO S.R.L.

¹ Coordinadores del Proyecto LATINCROP-Bolivia.

² Consultora en Investigación. Proyecto LATINCROP.

³ Director y Administrador de Melting Pot Bolivia.

⁴ Miembro del Consejo de Melting Pot Bolivia.

⁵ Directora Ejecutiva Melting Pot Bolivia.

⁶ Coordinadora de Proyecto Melting Pot Bolivia.

- Dinamarca: Universidad de Copenhague (UCPH).

Lo que se quiere lograr al cabo de los cuatro años es promocionar y revalorizar esos cultivos, incentivando así el incremento del consumo a nivel local, nacional e internacional. De esta manera, asegurar el mantenimiento de la biodiversidad, el rescate y conservación de conocimientos ancestrales, la conservación de nuestros recursos genéticos, además de sus usos alimentarios, medicinales y otros.

El presente proyecto recibe fondos de la Unión Europea mediante el Tema iniciativa de la alianza entre EU – Latinoamérica para la biodiversidad sostenible en agricultura. Por tal motivo, el proyecto LATINCROP esta presta a convenir acuerdos de interés en la temática descrita con entidades nacionales e internacionales, cuyo objetivo central, este enmarcado en impulsar la revalorización de nuestra biodiversidad, para la alimentación sana, la salud y los beneficios que se hallen en el camino de esta consolidación.

Melting Pot Bolivia es una organización sin fines de lucro establecida en Bolivia en el año 2012 con el objeto de diseñar y ejecutar iniciativas gastronómicas sostenibles enfocadas a empoderar a la población boliviana con menos oportunidades. Como socio del proyecto LATINCROP, MPB promueve la gastronomía andina en el currículo de sus Escuelas de Gastronomía GUSTU y MANQ'A; realiza ferias y eventos gastronómicos de intercambio entre todos los actores de la cadena productiva; y crea recetas innovadoras para difundir a nivel internacional la potencialidad de los cultivos andinos.

Melting Pot Bolivia, como parte de la Fundación Melting Pot, fue establecida por Claus Meyer e IBIS Dinamarca con el objetivo de explorar y revalorizar la diversidad biológica, la riqueza cultural y el patrimonio alimentario boliviano para impulsar un proceso sostenible de desarrollo socio-económico nacional a través de la gastronomía haciendo de ella una fuente de dignidad, unidad y orgullo para los bolivianos. La fundación desarrolla Programas sociales en torno a la gastronomía. Entre las más importantes está Gustu, Manqa, Suma Phayata y Thani Wawas.

Los objetivos de Melting Pot en LATINCROP son: - Identificar especies subutilizadas con mayor potencial para la gastronomía, - Apoyar en la mejora de la seguridad alimentaria e - Integrar las actividades de la gastronomía a una red consolidada entre socios relevantes en Latino América y la Unión Europea del proyecto LATINCROP.

Entre agosto y septiembre de 2015, con el periódico nacional La Razón, se publicó una revista de 12 fascículos con tres de los productos LATINCROP sobre productores y usos de racacha de San Juan de Miel, productores de tarwi de Carabuco y productores de amaranto de Pucara y Turumayu.

Con Gustu y Manq'a, se ha desarrollado recetas con Amaranto, Tarwi, Racacha e Isaño para el libro de cocina Andino a publicarse en 2017.



Figura 1. Tortaletas de isaño y queque chiara (Isaño Chiara).



Figura 2. Alfajores de isaño y pencos de isaño.



Figura 3. Tarta Keny (Isaño keny) y maicenitas de isaño.



Figura 4. Penquisano, quispina de amaranto y aji de de tarwi.

En agosto de 2016, se desarrollaron tres recetas con racacha a través del LAB las mismas que fueron difundidas en un tríptico para un Concurso de Innovación Tecnológica que se llevó a cabo en la ciudad de Sucre en agosto de 2016 a través de la Facultad de Agronomía de la Universidad Mayor de San Andrés y el INIAF.



Figura 5. Chivé de racacha.



Figura 6. Láminas de Racacha y Jamón de Racacha.



Figura 7. Queque, hamburguesa y galletas de racacha producidos por productores de San Juan de la Miel-Coroico.



Figura 8. Pan y harina de tarwi producidos por productores de Carabuco.

Melting Pot Bolivia (MPB) tiene un sólido interés social y económico dentro del proyecto LATINCROP, MPB cree que la buena comida no debe ser un privilegio para unos cuantos, su objetivo es la transformación y revalorización de productos subutilizados de la región andina para hacer platillos de alta cocina accesibles para todos. A través de LATINCROP se tiene la visión de formar una nueva identidad de comida Andina y proyectarla al país y al mundo beneficiando a productores, transformadores promocionando una alimentación saludable y sostenible.