



RESUMEN

Estudio de caso sobre los Baluartes de Slow Food con el apoyo de FIDA



Índice

Autor

Tullia Aiazzi

Este texto está basado en el informe completo "Estudio de caso sobre los Baluartes de Slow Food con el apoyo de FIDA" de Tullia Aiazzi. Coautores: Francisco Prieto y Silvia Rota.

Coordinación editorial

Luis Francisco Prieto

Con la colaboración de

Margaret Tunda Lepore, Valentina Meraviglia, Samson Ngugi, John Kariuki Mwangi, Andrea Amato, Julia Ridilenir, Juan Pearson, Marcela Biglia

Coordinación de maquetación y diseño gráfico

Silvia Rota

Maquetación y diseño gráfico

Mattia Dedominici, Claudia Saglietti

Referencia fotografías

© Grupo Tsawotaj e Andrea Fernandez pp. 2, 4, 8, 9, 10, 11

© rootsofrik.co cover, pp. 1, 2, 6, 9, 10, 11

Introducción	1
Slow Food y los pueblos indígenas	1
El Fida y Slow Food	2
El estudio de caso	2
Actividades principales	4
El pueblo Wichí en Argentina y el Baluarte Slow Food de la miel silvestre wichí	4
Los masáis de Kenia y el Baluarte de Slow Food oveja roja de los masáis	6
Resultados, hallazgos y desafíos	8
Conclusiones	9

ACRÓNIMOS Y ABREVIATURAS

FIDA	Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola	RMS	Oveja roja de los masáis
ITM	Indigenous Terra Madre	SF	Slow Food
SPG	Sistemas Participativos de Garantía	TR	Términos de referencia

Introducción

SLOW FOOD Y LOS PUEBLOS INDÍGENAS

Los pueblos indígenas son los guardianes de grandes áreas naturales que tienden a ser focos de biodiversidad.

El derecho de los pueblos indígenas a controlar su territorio según sus necesidades y decisiones es fundamental para proteger su forma de vida y defender la biodiversidad de las razas

animales y las variedades de plantas nativas. Queda claro que apoyar a las comunidades indígenas y a sus sistemas alimentarios tradicionales significa proteger la biodiversidad del planeta. La red Indigenous Terra Madre (ITM) es una parte importante del movimiento Slow Food y de la red Terra Madre. ITM se creó para que las voces de los pueblos indígenas estén en el primer plano del

debate sobre la alimentación y la cultura. **Actualmente, miles de personas de más de 370 comunidades y de 86 países alrededor de todo el mundo están involucradas en ITM. Ya hay catalogados más de 830 productos indígenas en el Arca del Gusto y 65 Baluartes de Slow Food** están gestionados por comunidades indígenas para promover y defender el patrimonio alimentario.

Proteger su forma de vida y defender la biodiversidad



EL FIDA Y SLOW FOOD

En 2017, después de muchos años de alianza entre el FIDA y Slow Food en temas relacionados con seguridad alimentaria, pueblos indígenas y jóvenes, el FIDA aprobó un proyecto con el

título "Empoderar a los Pueblos Indígenas y a sus Comunidades para Defender y Promover el Patrimonio Alimentario", que Slow Food ha estado llevando a cabo durante tres años.



EL ESTUDIO DE CASO

El objetivo principal del proyecto era empoderar a la juventud indígena y a sus comunidades, mejorar los medios de vida de los beneficiarios protegiendo y promoviendo su patrimonio alimentario y defender la sostenibilidad y la resiliencia de estas prácticas.

Se llevó a cabo un estudio de caso para aprender más sobre los factores positivos y los obstáculos que afectaron a la implementación del proyecto, a la obtención de

resultados y al impacto que estas prácticas generan. Se estudiaron cambios significativos (impactos) en las vidas de los productores y en sus comunidades, así como las perspectivas para que estos cambios pudieran ser sostenibles tanto a lo largo del tiempo como en lo que respecta a diversas cuestiones intersectoriales. Vale la pena mencionar que la efectividad del proyecto a nivel comunitario se vio indudablemente afectada por la pandemia de la COVID-19 y la crisis sanitaria y económica mundial. Desde el año 2000, el proyecto de los Baluartes Slow Food se ha convertido en una de las herramientas más



eficaces para poner en práctica la visión de Slow Food sobre la producción alimentaria y la biodiversidad. En agosto de 2020 había 588 Baluartes activos en 78 países de todas las regiones del mundo en los que participaban más de 15.000 productores.

El primer componente del proyecto consistía en proporcionar asistencia a cinco Baluartes existentes y en crear cinco nuevos Baluartes centrados en los siguientes productos:



1. **Miel:** su producción contribuye a la biodiversidad y a la preservación medioambiental de los bosques y a mejorar las prácticas de seguridad alimentaria. Existen tres Baluartes: La miel silvestre wichí en Argentina, la miel ogiek en Kenia y la miel de abeja nativa en la Sierra Norte de Puebla en México;



2. **Waraná y harina de mandioca:** la primera ayuda a combatir la fatiga y a estimular las funciones cognitivas, mientras que la segunda es un alimento básico de los pueblos indígenas. Hay dos Baluartes en Brasil: el Waraná nativo sateré-mawé y la harina de mandioca kirirí.



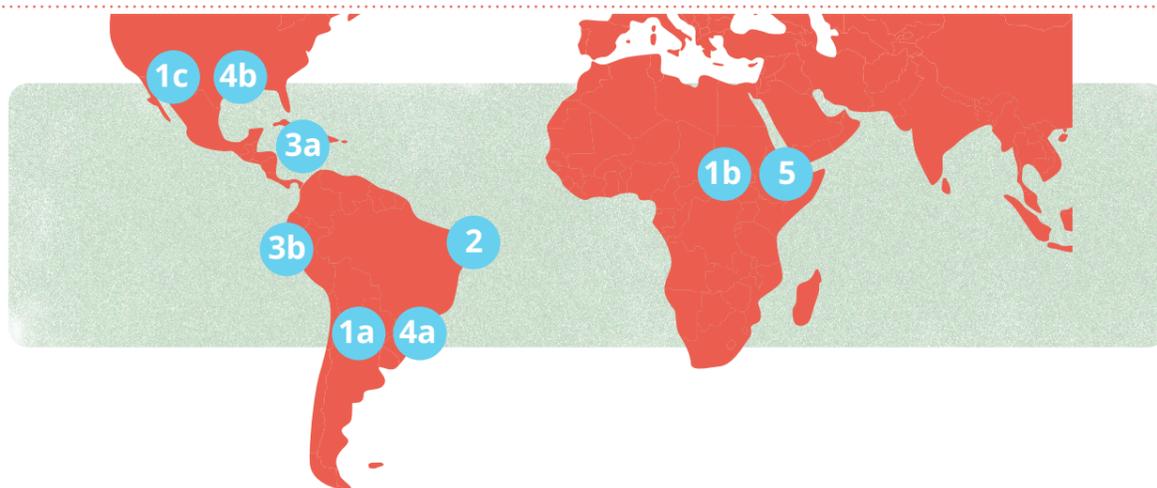
3. **Cangrejos negros y azules:** protección y consumo sostenible para los primeros, seguridad alimentaria y comercialización mejoradas para los segundos. Hay dos Baluartes: el del cangrejo negro de Providencia y el del cangrejo azul de Esmeraldas en Ecuador.



4. **Frutos silvestres y agave:** los primeros por su producción de conservas y frutas desecadas, el segundo por su contribución a la preservación de la biodiversidad, la gestión medioambiental sostenible y la producción de productos derivados. Hay dos Baluartes: el de frutos silvestres del Gran Chaco en Argentina y el de agave de la mixteca oaxaqueña en México.



5. **Ovejas:** reintroducción de la oveja roja de los masáis para la preservación de la biodiversidad y refuerzo de la resiliencia de las comunidades masáis. La oveja roja masái en Kenia.



Noviembre de 2019 - Octubre de 2020: se realizaron estudios de caso en profundidad en los Baluartes de la **miel silvestre wichí en Argentina y de la oveja roja masái en Kenia**, ambos Baluartes Slow Food de creación reciente.

Actividades principales

EL PUEBLO WICHÌ EN ARGENTINA Y EL BALUARTE DE SLOW FOOD MIEL SILVESTRE WICHÌ

El pueblo Wichí es el mayor pueblo originario de la región del Gran Chaco; aunque algunas se encuentran en Bolivia, la mayor parte de las comunidades wichís viven en la zona central del Chaco, entre los ríos Bermejo y Pilcomayo, al noreste de Argentina.

Los wichís tienen su propia lengua, que también es uno de los tres idiomas oficiales de la provincia del Chaco en Argentina. Tradicionalmente, los wichís combinan la agricultura de pequeña escala de tala y quema con la pesca, la caza y la recolección de alimentos silvestres. Uno de los productos más importantes para las comunidades es la miel obtenida de abejas salvajes, conocidas en wichí como tsawotaj. Los wichís obtienen la miel de árboles huecos en los que las abejas construyen sus colmenas. La miel y la cera se recolectan a la vez y se prensan

para separarlas. A continuación, la miel se pasa tres veces por un filtro de tejido para eliminar las impurezas, antes de envasarla para su venta. La comunidad de Larguero de la provincia de Salta, donde tiene su sede el Baluarte, está formada por 50 personas wichís aproximadamente. En Larguero hay un grupo de 13 recolectores de miel, nueve de los cuales son jóvenes. El objetivo del Baluarte es reunir en la misma red a productores, cocineros, gastrónomos, especialistas e instituciones que compartan el interés por preservar y

promover la miel recolectada por la comunidad de Larguero, así como los conocimientos, la cultura y las tradiciones wichís. Los principales problemas que se abordan incluyen la higiene en las instalaciones de recolección, prensado y filtrado, así como la promoción en el mercado. Los equipos individuales de protección han desempeñado un papel crucial a la hora de aumentar considerablemente la productividad de los nueve miembros jóvenes del grupo, que anteriormente solo podían trabajar cuando las herramientas de los adultos



estaban disponibles. Según la tradición, los jóvenes aprenden de los adultos y ancianos los lugares y el modo de recolectar la miel de una forma sostenible desde el punto de vista medioambiental. En el marco del proyecto se organizaron sesiones de

formación y se proporcionaron equipos que incluían bolsas de limpieza y bidones específicos para la recolección de miel y tarros de plástico para su venta. El proyecto también ofreció asistencia en la construcción de un espacio de extracción. Esto mejoró el nivel

de higiene todo el proceso, desde la recolección hasta el envasado, para cumplir con las normas oficiales de venta de miel de los mercados nacional e internacional. En 2020, el Baluarte comenzó a vender su miel con la etiqueta de Slow Food.



De 2019 a 2020, el Baluarte duplicó el precio de compra de la miel a los recolectores y aumentó el precio en el mercado en un 30 %, mientras que en 2020 la cantidad vendida antes de que finalizara la temporada de recolección se había incrementado en un 75 %.

En la comunidad de Larguero, las mujeres no podían beneficiarse del Baluarte debido a la tradicional exclusión de las mujeres wichís del proceso de producción de la miel silvestre. Por ello, Slow Food creó talleres con perspectiva de género y propuso intercambios entre las mujeres de Larguero y las del Baluarte Slow Food de los frutos silvestres del Gran Chaco, un Baluarte

indígena vecino dirigido por mujeres. La subvención ofrecía asistencia adicional para la compra de un molino de algarrobas y herramientas para mujeres recolectoras. Se planificaron intercambios entre los dos grupos de mujeres para reforzar sus habilidades y consolidar la colaboración, pero todo se interrumpió con las medidas de restricción de la movilidad introducidas debido a la pandemia del Covid-19.

LOS MASÁIS DE KENIA Y EL BALUARTE SLOW FOOD DE LA OVEJA ROJA MASÁI

El pueblo Masái del este de África vive a lo largo del Gran Valle del Rift en el sur de Kenia y en el norte de Tanzania.

Este era tradicionalmente un pueblo seminómada que vivía bajo un sistema de administración comunal de las tierras y cuyo medio de vida se basa aún hoy ampliamente en la cría de ganado bovino, cabras y ovejas. Los hombres suelen encargarse del ganado bovino, mientras que las mujeres y los niños se ocupan de las ovejas. El desplazamiento del ganado solía estar basado en una rotación estacional.

Según los acuerdos tradicionales masáis sobre la tierra, no puede negarse a nadie el acceso a los recursos naturales como el agua y la tierra. Recientemente, los masáis han perdido grandes franjas de sus tierras con acceso a fuentes hídricas, pastos y salegares de vital importancia en beneficio de parques nacionales y reservas. Esto, junto con unas sequías cada vez más severas como consecuencia del calentamiento global, ha dado como resultado una reducción considerable de los medios de vida tradicionales de los masáis. La oveja roja de los masáis,

con su vellón de color marrón rojizo, es una raza indígena de África Oriental tradicionalmente criada por los masáis de Kenia, Tanzania y Uganda. Aunque es menos productiva que algunas otras razas, la oveja roja de los masáis es valorada por ser robusta en condiciones áridas y por su buena resistencia a los parásitos locales. Otras de sus características positivas son el sabor de su carne, que los masáis califican de «dulce», y la calidad y el espesor de su leche. Con el tiempo, la oveja roja de los masáis casi ha desaparecido y ha sido sustituida por rebaños de



ovejas Dorper, introducidas por los británicos. El equipo de Slow Food en Kenia propuso la raza masái roja para un Baluarte por su singularidad y, dados los beneficios que generaría, para ayudar al pueblo masái en la difícil situación en la que se encuentran. Sin embargo, al darse cuenta de que los beneficios económicos tardarían en aparecer, llegaron a la conclusión de que sería

necesario un compromiso a largo plazo para que el Baluarte de la oveja roja de los masáis llegara a ser autosuficiente. Se identificaron dos grupos de pastores, uno en la comunidad Satellite/Rosarian del condado Nakuru y otro en la comunidad Olkeri del condado Narok. En septiembre de 2020 el Baluarte tenía 41 miembros, 20 de los cuales eran jóvenes cuando se unieron y 19 eran

mujeres. La implicación de los jóvenes en el Baluarte era un compromiso específico en ambos grupos y los jóvenes estuvieron trabajando con los ancianos para aprender y ayudar a recuperar las tradiciones. El Baluarte también dejó mucho espacio para la participación de las mujeres, ya que se considera que estas tienen una gran habilidad para identificar a los mejores animales. Durante

Uno de los principales desafíos del Baluarte era encontrar dos pequeños rebaños de oveja roja de los masáis para constituir los primeros núcleos de reproductoras. Más tarde se compraron dos rebaños de 10 hembras y dos machos cada uno, un total de 24 animales.



el primer año, las actividades se centraron en la creación, el registro y la formación intensiva del grupo (liderazgo, organización del grupo, nutrición y cría de los animales, etcétera). Slow Food Kenia y los miembros del Baluarte también buscaron carniceros y

otros potenciales compradores de la oveja roja de los masáis. La información obtenida durante la supervisión en septiembre de 2020 indica que ambos rebaños comprenden un total de 25 animales y próximamente se espera una nueva tanda de nacimientos.

En general, el Baluarte se ha puesto en marcha y sus miembros están dedicando energía y esfuerzos para asegurar su viabilidad, teniendo en cuenta que, para ellos, los resultados tangibles irán llegando con el tiempo lentamente.

Resultados, hallazgos y desafíos



El aumento de las opciones de mercado para todos los Baluartes ha sido el mejor resultado obtenido, y también ha contribuido a aumentar los ingresos de sus miembros.

En términos de sostenibilidad, las perspectivas son buenas para todos los Baluartes, especialmente en el ámbito institucional y medioambiental.

El proyecto ha contribuido considerablemente a empoderar a las comunidades indígenas donde hay Baluartes establecidos y ha ofrecido a muchos jóvenes una oportunidad inestimable para desarrollar un medio de vida sostenible en sus zonas nativas. La capacitación y la exposición en el mundo

exterior parecen ser las herramientas más eficaces en este sentido, junto con el reconocimiento del valor de la tradición y la cultura propias. El Baluarte de la miel silvestre de los wichís supuso el desafío de que la recolección de la miel fuera una actividad estrictamente masculina para los wichís. El personal de Slow Food decidió respetar la división del trabajo tradicional por géneros y trabajó en la posibilidad de una colaboración entre las mujeres de la comunidad de Larguero y el Baluarte de los frutos silvestres del Gran Chaco. También organizó varios debates y talleres sobre problemas de género en la comunidad. Las mujeres masáis, tanto las mayores como las jóvenes, representan actualmente

casi el 50% de los miembros. Gozan de un elevado respeto gracias a su habilidad para identificar los animales más productivos. Algunas de ellas ocupan cargos de liderazgo y todas participan en la administración diaria de los rebaños. Todos los Baluartes han creado mecanismos para permitir un alto nivel de participación de todos los miembros y transparencia a la hora de tomar decisiones. Los resultados positivos logrados en términos de producción, marketing, estabilidad de las membresías y empoderamiento también son una consecuencia directa de los mecanismos de gobierno sólidos y sensatos, así como de una capacitación adecuada.

Conclusiones

Fortalecer los Baluartes nuevos y existentes ha demostrado ser muy importante para trabajar con pueblos indígenas y con jóvenes en particular. Ocho de los diez Baluartes muestran las siguientes características:



Todos los Baluartes incluyen productos que tienen una fuerte relevancia cultural para cada pueblo indígena, representan su territorio y son un elemento clave de la seguridad alimentaria de las comunidades que participan, directamente y/o a través de la generación de ingresos.

Todos los Baluartes del proyecto están dirigidos por comunidades o grupos pertenecientes a pueblos indígenas;



Todos los Baluartes han mejorado la situación económica inicial de sus miembros con mejores oportunidades de comercialización gracias a la mejora en la calidad y la seguridad alimentaria del producto y al incremento de los volúmenes de producción;

Con su gran trabajo de capacitación, todos los Baluartes han ayudado a empoderar a jóvenes y adultos, poniendo en valor sus conocimientos tradicionales y dotándolos de nuevas capacidades y herramientas para responder mejor a los rápidos cambios de su contexto: de este modo, los jóvenes se han convertido en participantes clave en todas partes;



Todos los Baluartes están abordando con éxito la relación entre la biodiversidad y la preservación medioambiental y el desarrollo económico, generando ingresos adicionales para sus miembros y, al mismo tiempo, contribuyendo a la mejora de su base de recursos naturales.

La membresía de los Baluartes es estable y parece haber potencial para la expansión en todos los grupos gracias a los beneficios visibles generados mediante la propia creación de los Baluartes.



