

Mesa de diálogo: “Conocimientos y saberes alrededor de productos nativos representativos del Ecuador”

Coordinadora: Msc. Margarita Camacho

Duración: 4 horas.

Fecha tentativa: mañana del viernes, a partir de las 8 pm. El mercado de la tierra se espera dure todo el día viernes.

Cada cultura se relaciona de distintas maneras y mediante diversos lenguajes con los alimentos. La cultura occidental tiene una aproximación más objetiva con los mismos, mientras que la cultura andina muestra relaciones más holísticas. Sin embargo, las dos visiones aportan conocimientos y saberes, que, pese a que parecen distantes, sobre todo por diferencias lingüísticas y semióticas, pueden tener más similitudes de las que aparentan.

Es desde esta lógica que se pretende poner en mesa de diálogo a distintos actores que muestran diversos modos de relación con productos alimenticios representativos.

Esta mesa de diálogo se inserta en los ejes temáticos: diálogo de saberes, agroecología, conservación de la biodiversidad.

Se propondrán cinco mesas de diálogo alrededor de: Maíz; Quinua y Amaranto; Fréjol; Papa y Mashua; Cacao. Cada uno de estos cultivos presenta gran riqueza en cuanto a biodiversidad. Por ejemplo, existen en el Ecuador alrededor de 350 cultivares de papa nativa, de las cuales 12 son comercializadas en los mercados, encontrándose muchas variedades en peligro de extinción. Lo mismo ocurre en cuanto a fréjol, mashua, etc.

Todos estos productos, por ser representativos de las culturas culinarias andinas, y específicamente de la ecuatoriana, han generado alrededor de ellos, no pocas investigaciones, tanto desde la comunidad científica como de las comunidades productoras de alimentos.

Todos estos alimentos presentan una serie de características, especificidades y variedades, de tanta riqueza natural y cultural, desconocidas en las ciudades.

Se han escogido estos productos por presentar mucha riqueza cultural. Se convocarán tanto a científicos del INIAP, centros agrícolas, federaciones de productores; a productores agroecológicos, productores insertos en circuitos alternativos de comercialización, taitas, mamas, como cocineros, chefs y consumidores apasionados o curiosos.

Se requiere abrir el diálogo y dar voz a estos distintos actores. Desde el campo y el trabajo continuo con estos cultivos, se crean relaciones profundas llenas de sabiduría. Y desde los laboratorios también, se distinguen conocimientos a escalas microscópicas y genéticas que tienen mucho que aportar.

Acompañando estas mesas de diálogo, se desarrollará un Mercado de la Tierra, en formato de feria, varios productores expondrán las variedades de cada especie puesta en diálogo, junto a muchos otros productos representativos que estarán a la venta y accesibles a todos. Hay que reconocer a los productores agroecológicos como verdaderos guardianes de estas variedades, de estos tesoros genéticos.

Los Mercados de la Tierra son espacios culturales donde los productores exponen no sólo sus productos, sino su relación con los mismos.

Esto permitirá crear nuevos vínculos campo-ciudad, acceder a nuevas variedades y sus beneficios, conocer productores orgánicos y agroecológicos, apoyar a este tipo de producciones obteniendo a cambio productos limpios y diversos.

Al final de la feria de alimentos y del diálogo alrededor de los mismos, se propone crear una Manifiesto y con los productos sobrantes de la feria, crear una “disco sopa”, con la ayuda del chef Esteban Tapia.