Ponencia – Simposio: Conocimientos andino-amazónicos y estrategias de re-apropiación del saber para valorizar y dinamizar las actividades económicas

De la chagra a la olla: innovaciones culinarias

María Gabriela Zurita-Benavides
Universidad Regional Amazónica IKIAM
María.gabriela.zurita@gmail.com
0994846526
Tena – Ecuador

La oferta culinaria en la ciudad del Tena, ubicada en el piedemonte ecuatoriano, de “platos típicos” es poco variada en términos de diversidad de recetas e ingredientes utilizados para su preparación; realidad contrastante con la elevada agrobiodiversidad de plantas comestibles existente en las chagras kichwa peri-urbanas que se combinan con el “mercado” de la selva con sus diversos productos silvestres comestibles. En los hogares sobresale el empleo de alimentos manufacturados, alejados afectivamente del entorno, de bajo valor monetario y nutricional. Las poblaciones están inmersas en las dinámicas del centro urbano que se enmarcan en una economía mixta, agricultura de subsistencia y venta, asociada a empleos remunerados, entre estos el turismo. La inconsistencia entre la diversidad cultivada en las chagras y los platillos propuestos al público es afirmada por la población local, los académicos, los funcionarios de entidades gubernamentales y no gubernamentales; quienes proponen frente a esta situación diversas iniciativas para promover la innovación culinaria en la zona urbana y peri-urbana de Tena, con el objetivo de promover el uso de las plantas cultivadas en la dieta cotidiana de las poblaciones indígenas y mestizas, así como para aumentar la oferta gastronómica a los turistas que visitan la región. En esta ponencia se explora la situación de tres comunidades Kichwa localizadas en la zona peri-urbana de Tena donde la agrobiodiversidad y las prácticas culinarias fueron documentadas, así como aquellas realizadas en la zona urbana. Estos datos permiten comprender dos aspectos centrales de las dinámicas alimentarias: la percepción kichwa de las plantas cultivadas en sus chagras y transformadas en sus platillos, en términos de sabor y valores culturales; las visiones de la alimentación para los diferentes actores involucrados en las iniciativas de innovación culinaria. Los resultados exponen que las contradicciones están relacionadas a construcciones culturales de la alimentación, impulsadas por varias generaciones. Asimismo, la necesidad de impulsar el turismo como actividad económica con grandes potencialidades en la región. En un periodo de rápidos cambios, las innovaciones culinarias y gastronómicas son introducidas progresivamente en la vida diaria, es elemental de comprender las percepciones de estos movimientos comunitarios y ciudadanos, entre la población que cuida las plantas comercializadas y transformadas en deliciosos platillos.