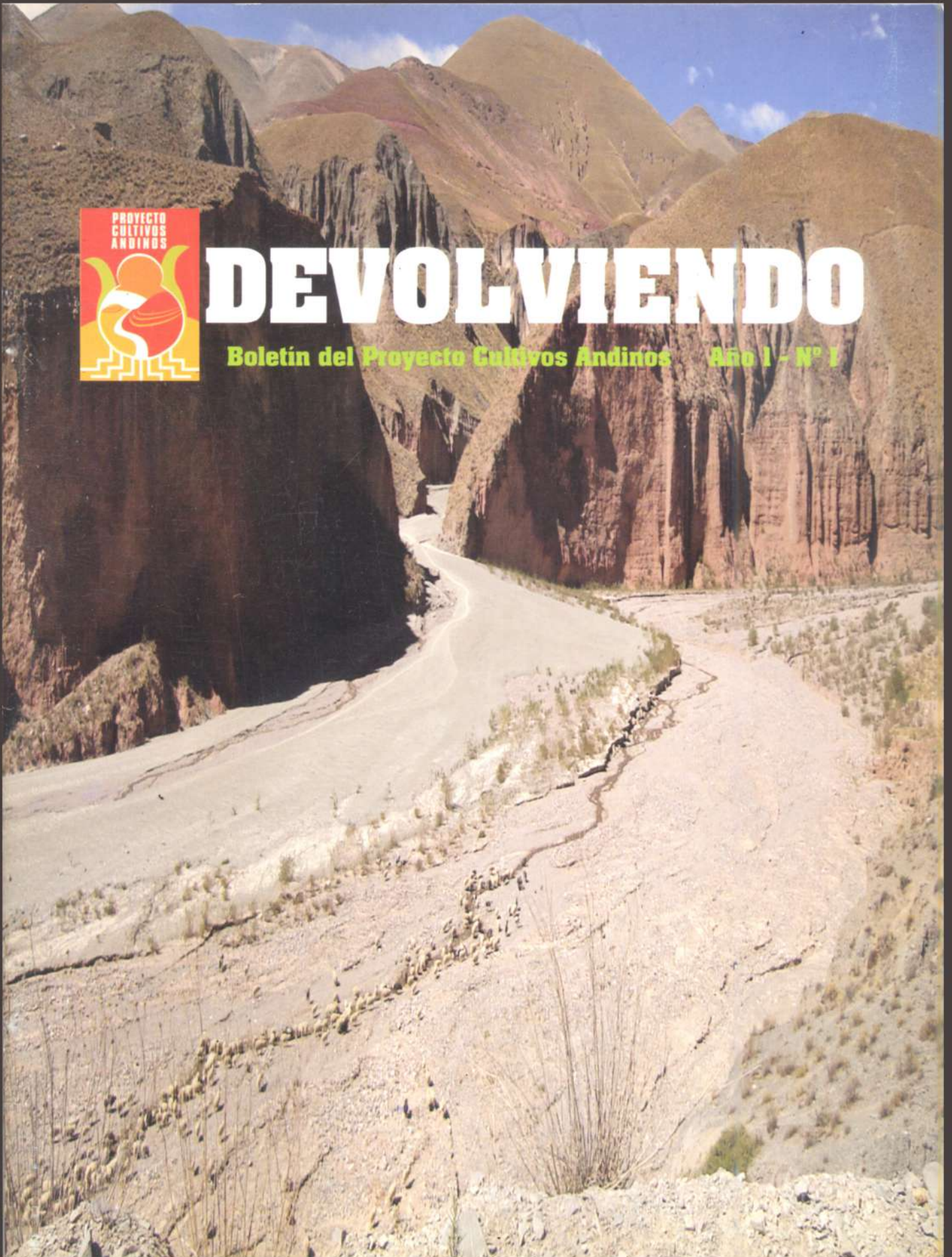




DEVOLVIENDO

Boletín del Proyecto Cultivos Andinos Año 1 - Nº 1



PRESENTACIÓN

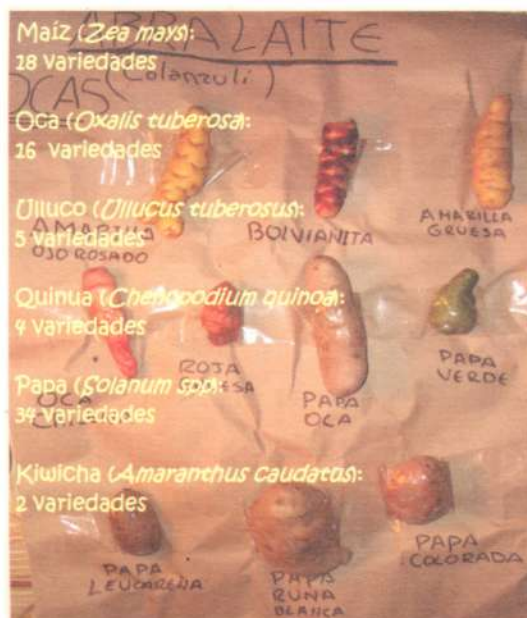
Hay necesidad de ser expeditivos con la devolución de la información a las comunidades, cuyos miembros, con su participación y aportes, generan en gran medida la información de base que alimenta el Proyecto. De ahí el nombre utilizado para bautizar el Boletín: "Devolviendo". Estamos presentando entonces, el Boletín Nº 1 del Proyecto Cultivos Andinos. El mismo consta de dos partes: La primera (Asomándonos al Proyecto) se refiere a parte de los resultados obtenidos en el primer año de actividad. Una tarea importante desarrollada por el Proyecto durante el año 2006, fueron las encuestas realizadas en las distintas comunidades, complementadas con encuentros, talleres, ferias e información obtenida por los promotores y promotoras rurales (como así también por las propias familias productoras). La encuesta fue parte importante para alimentar la Línea de Base, a partir de la cual (por ejemplo, número de variedades de cultivos andinos presentes en la Quebrada de Humahuaca en general y en las comunidades en particular) se pudo definir los indicadores para el seguimiento y poder comprobar a futuro el éxito (o no) del Proyecto (en el ejemplo, si el Proyecto, sumergido en las comunidades y al cabo de un tiempo – 4 años – logra mantener las especies con sus variedades actuales en la Quebrada de Humahuaca incluyendo sus valles de altura y Puna, y a la vez, logra el aumento en el número de variedades en cada una de las áreas principales o transectas con sus distintas comunidades, podríamos entonces decir que el Proyecto ha tenido éxito en este punto). Si bien, el objetivo principal del Boletín es la de volcar los resultados sobre la marcha del Proyecto, no hemos querido dejar pasar la oportunidad de presentar comentarios y noticias con el objetivo de compartir y discutir aquellos temas que nos parecen de interés en relación con el propio Proyecto y las comunidades. De ahí la inclusión de una segunda parte destinada a volcar comentarios y noticias generales (aquí y en el mundo) sobre los agricultores, sus vidas y sus cultivos, sin olvidar aquellas notas ilustrativas de interés general.

ASOMÁNDONOS AL PROYECTO CULTIVOS ANDINOS (ARG 05 / G 42)



RESUMEN DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS (NOVIEMBRE 2005 A OCTUBRE 2006)

Número de especies y variedades de cultivos andinos presentes en el área total comprendida por el Proyecto (Quebrada de Humahuaca)



De fondo: Hojas parlantes describiendo las distintas variedades de oca, ulluco y papa.
Elaboradas y presentadas por los participantes en talleres realizados en Iruya



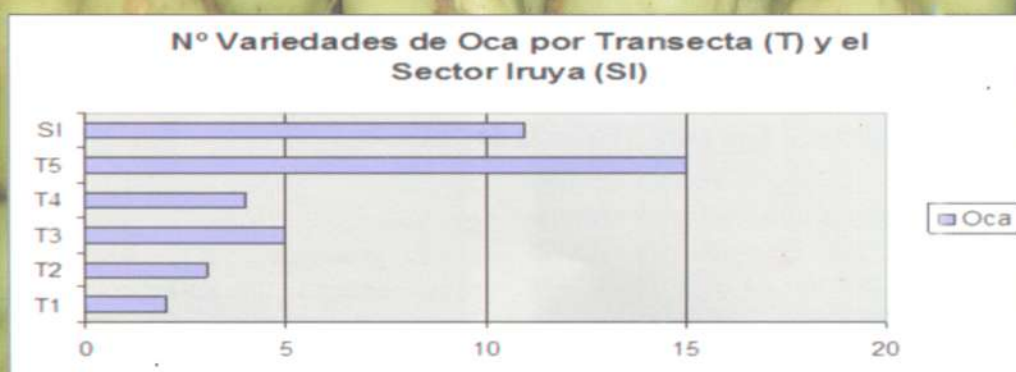
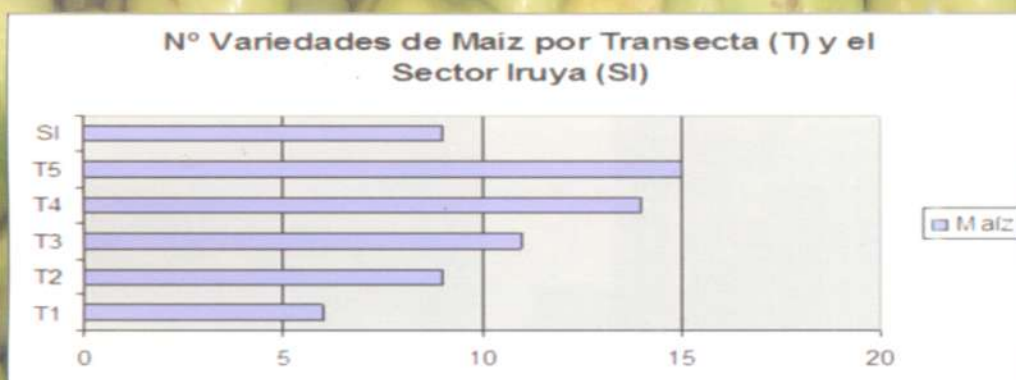
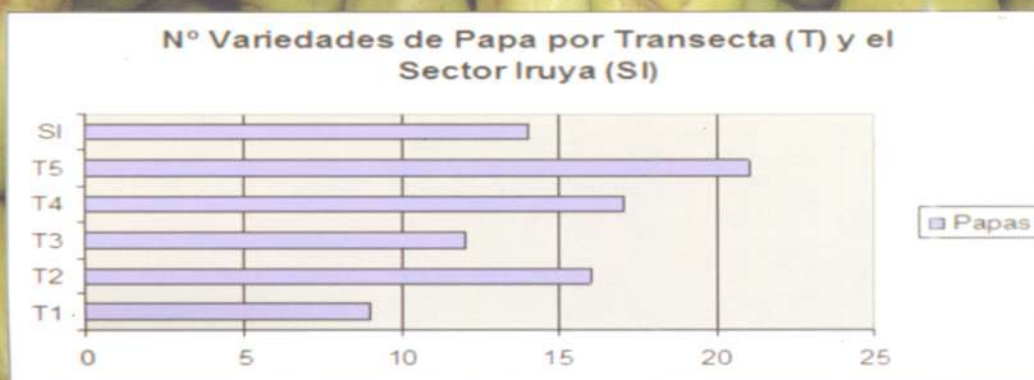
Cultivos contiguos de Ulluco, Oca y Papa combinado con Arveja en una Chacra de Caspala (productor Simón Apaza)

Número de variedades de especies andinas claves (por su presencia e incidencia en los usos y economía familiar) en cada una de las áreas principales definidas en la Quebrada de la Provincia de Jujuy y en Iruya, Provincia de Salta.

El Proyecto definió en su momento, áreas principales de trabajo en relación con las características ambientales, presencia de cultivos andinos y comunidades. Estas áreas principales fueron denominadas "transectas" (T). Se definieron cinco transectas a saber: T1) Bárcena, Tiraxi,

San Bernardo; T2) Tumbaya, Lipan, Pozo Colorado, El Angosto; T3) Las Animas, El Irazno, Molulos; T4) Alfarcito, Huichai Juella; T5) Coctaca, Cianzo, Caspala. Adicionalmente se consideró el área correspondiente a Iruya (Comunidad de Colanzu por la importancia de su agrobiodiversidad

Gráficos que muestran, para las distintas áreas principales definidas por el Proyecto, el número de variedades de las especies más importantes de acuerdo a su presencia y usos: Papa (*Solanum spp.*), Maíz (*Zea mays*) y Oca (*Oxalis tuberosa*).



También se midió la presencia de variedades de Quinua, Kiwicha, Yacón, Poroto, Pimiento, Calabaza, Zapallo, Cayote y Ulluco. (De fondo: Ulluco o Papa verde)

Superficie de cultivos andinos en relación con la superficie total bajo cultivos

El muestreo realizado a través de las encuestas (n = 133, 10% del universo abarcado por el Proyecto) mostró una superficie media por productor de 1,2 has de cultivos introducidos recién

temente + cultivos introducidos de antigua data hoy andinizados + cultivos andinos). Los cultivos andinos presentaron una media de 0,70 has por productor.



El desarrollo de encuestas puede parecer una tarea sencilla. Sin embargo, implica esfuerzo. La encuesta, con las características de la realizada por los promotores rurales y complementada por otros miembros y colaboradores del Proyecto, atravesó distintas etapas: Caminar, llegar a la chacra del productor, encontrarlo, solicitarle su tiempo, hacerle preguntas, conversar sobre diferentes temas, llenar casilleros en el formulario, caminar, diseñar una base de datos, cargar y procesar los datos en la computadora, ver los resultados, interpretarlos, devolver la

información a las comunidades. Hubo que sortear dos dificultades: a) El nombre de las distintas variedades. Nos encontramos que distintas variedades llevan el mismo nombre y también con nombres distintos para la misma variedad; b) La superficie de las chacras. Se manejan distintas medidas que deben ser traducidas a m² o hectáreas. Al respecto, tenemos medidas como corrales, melga, rayas, surcos, rastrojo, callejón, redondo. En el próximo número del Boletín nos extenderemos en detalle respecto a estos temas.

SOBRE LOS TALLERES DE INTERCAMBIO

Entre los meses de julio y septiembre del 2006 se realizaron 10 talleres para la **Presentación del Proyecto Cultivos Andinos** ante las diferentes comunidades, a saber: Juella, Alfarcito, Tumbaya, Purmamarca, Barcena, Coctaca,

Cianzo, Huichaira, Pozo Colorado y Caspala. Entre productoras y productores participaron 272 personas, con un 58 % de presencia de mujeres.

SE

REALIZARON

10 TALLERES

La metodología de trabajo en cada uno de estos talleres (siempre adecuándose a las particularidades de cada comunidad) se resume a continuación:

- Registro de participantes (planillas con los datos personales y comunidad de origen)
- Desarrollo de actividades participativas (ej.: mapas parlantes, describiendo las chacras, especies y variedades)
- Presentación del Proyecto, señalando objetivos y metas
- Intercambio de opiniones y conclusiones



Cianzo



Caspala



CoctaCa



Pozo Colorado

Entre los meses de marzo y octubre del 2006 se realizaron 8 Talleres de cocina en base a especies objetivo, a saber; Quinua en Cusi Cusi, azareno y Poscaya, Aguaymanto o Tomatillo

en Tumbaya y Tumbaya Grande, Oca en Iruya, Maíz en Colanzuli. Del total de 240 participantes, mas del 60 % estuvo representado por mujeres.

estructura participativa de estos talleres

- Presentación de la especie objetivo
- Intercambio de recetas basadas en la especie objetivo
- Listado de variedades de la especie objetivo que se están cultivando y aquellas perdidas o a punto de perderse (mapas parlantes)
- Preparación de comidas (trabajo colectivo)
- Cocina
- Intercambio de información sobre usos y requerimientos ecológicos (altitud, fecha de siembra y cosecha) de las distintas variedades (mapas parlantes)
- Degustación
- Conclusiones y cierre

Recuperación de especies y variedades perdidas por parte de las comunidades

Expirando el año 2006, el Proyecto reintrodujo en comunidades cultivos andinos que se habían perdido. Por ejemplo Quinua (Amarilla y Rosada) en la Comunidad El Angosto, perdida desde hacía más de 75 años. Las semillas

fueron obtenidas por el Proyecto en la localidad de Cusi Cusi, plena puna jujeña

Comunidad El Angosto. El Proyecto esta logrando la recuperación de la Quinua (Amarilla y Rosada) perdida hace más de 75 años, chacra del productor Crisanto Liquin

RECUPERACIÓN DE LA
QUINUA E INTRODUCCIÓN
DE VARIEDADES DE PAPA Y
MAIZ EN EL ANGOSTO Y
POZO COLORADO



Comunidad de Pozo Colorado (en la foto la promotora rural Celestina Abalos y productores en tierras comunitarias). Volviendo a los cultivos perdidos (papas y maíz bolita) en chacras comunitarias. La declinación de la agricultura se había producido como consecuencia



del trabajo de extracción de sal en las cercanas Salinas Grandes. El Proyecto comenzó a revertir la situación a partir de la entrega de semillas. También se entregaron semillas de Quinua en Caspala, Cianza y Coctaca

COMENTARIOS / NOTICIAS

LA QUINUA, ¿ES UN PSEUDOCEREAL?

Siempre llamó la atención la referencia hacia la Quinoa (*Chenopodium quinoa*) como "Pseudocereal originario de los Andes". Destacados botánicos e inclusive hasta organismos internacionales como la FAO utilizaron y utilizan dicho término. En realidad, pseudo es un prefijo que significa supuesto y es sinónimo de falso. Según el diccionario, cereal se define como: "Dícese de las plantas cuya semilla, reducida a harina, sirve para la alimentación del hombre y de los animales domésti-

cos". Pues bien, podemos decir que muchos cereales pertenecen al grupo botánico denominado gramíneas, la quinoa no lo es, pero tampoco es un falso cereal. Es un cereal andino (y mucho más nutritivo que otros). ¿Por qué esa manía de algunos de seguir llamándola pseudocereal? ¿Será un sesgo de la denominada "cultura occidental"?



ETIOPIA Y EL DERECHO DE LOS AGRICULTORES

Así como la Quebrada de Humahuaca con sus comunidades es cuna de muchas variedades de cultivos andinos, Fero con sus cooperativas de agricultores en Etiopía, lo es de muchas variedades de café.

Durante el año pasado (2006) el director de una gran compañía Cafetera denominada Starbucks Corp. Viajó a Fero para agradecer a los agricultores por haber creado el "mejor café del mundo".

En la ocasión hubo ceremonias matizadas con música y danza (al mejor estilo de nuestros encuentros de sabores, ejemplo Coctaca). Los pequeños agricultores de todas partes del mundo son muy hospitalarios.

Sin embargo, al poco tiempo Starbucks y Etiopía entraron en una fiera disputa sobre la propiedad intelectual de las variedades de café.

La compañía quería (ni mas ni menos), registrar las variedades Cafeteras de los agricultores, las cuales aparecen en los paquetes de Starbucks y otros tostadores de café.

La situación podría asemejarse al hecho de que algún particular pretendiera registrara con derecho de propiedad exclusiva (sin compensación) alguna de las variedades de nuestros cultivos andinos obtenidas en su momento y mantenidas por las propias comunidades.

Además, la ecuación comercial de Starbucks es simple. Mientras que los agricultores de Fero reciben alrededor de 75 centavos de dólar por

500 gr de café, la compañía vende el producto procesado hasta 26 dólares dicha cantidad. Tal situación fue bautizada como "colonialismo Cafetero". Los agricultores, como no podía ser de otra manera, se sintieron traicionados.

Tilahun Garsamo, presidente de la Cooperativa de Agricultores de Fero, que agrupa 3000 miembros sentenció: "Si alguien debería estar en posesión de la marca, deberíamos ser nosotros...", "...nuestro nombre es lo más importante que tenemos".

Los críticos dicen que la compañía se niega a respaldar la solicitud de Etiopía y de los agricultores de Fero porque: "podrían incentivar a otros países para hacer lo mismo, lo cual podría incrementar los precios que paga Starbucks".

Sin comentarios.

"NUESTRO NOMBRE ES LO
MÁS IMPORTANTE
QUE TENEMOS".

LOS PRODUCTORES ORIENTADOS A LA CONSERVACIÓN EN ESTADOS UNIDOS

En Estados Unidos se implementó durante el año 2002, un programa sobre la seguridad de la conservación (en inglés Conservation Security Program - CSP-) destinado a los productores orientados a la conservación. El programa, administrado por el Servicio de Conservación de Recursos Naturales, contempla la compensación a los granjeros (tierras privadas y tribales-comunitarias) que están utilizando buenas prácticas de conservación e incentivar para que otros granjeros hagan lo mismo. El lema es "compensar a los mejores y estimular al resto".

Los granjeros que quieren acogerse al mismo, el cual es totalmente voluntario, reciben a los agentes de los organismos públicos y completan una encuesta, a la vez que elevan un relevamiento de sus recursos naturales a cargo de los propios granjeros. Para elegir a los productores orientados a la conservación se aplican diferentes criterios a fin de establecer puntajes (tipo y textura de los suelos, plan de rotación de cultivos, modalidad de cosecha para cada cultivo, uso de la materia orgánica - abonos, compost -, operaciones de campo tales como labranza, fertilización, cosecha y toda práctica conservacionista). Si el productor cumple con los requisitos firma un contrato con una duración de entre 5 y 10 años. El promedio de dinero que recibe del estado una granja por año es variable. Depende no solamente del puntaje alcanzado como productor orientado a la conservación, sino también de la modalidad productiva (campo de cultivo, campo de cultivo irrigado, campo de pastoreo, etc) y de la tasa de renta por acre (aproximadamente un acre = 1/2 hectárea) a fin (esto último) de asegurar la equidad regional.

Durante el año 2006, los fondos para los pro-

ductores orientados a la conservación fue de 259 millones de dólares, sumándole al sistema durante dicho año, 2 millones de hectáreas más.

La implementación de este Programa se debió a dos factores: uno interno relacionado con la opinión pública respecto al impacto ambiental de la agricultura intensiva, el otro debido a la presión internacional sobre los subsidios que "distorsionan los mercados". Estos fondos que entrega el Programa a los productores caen en la categoría de "pagos verdes" quedando fuera del alcance de las reglas de la Organización Mundial del Comercio ya que no aparece como un subsidio no deseado que vaya en detrimento de las exportaciones de otros países y por lo tanto, pueden jugar (según las instituciones de Estados Unidos) un importante rol a futuro para mantener los ingresos de los granjeros orientados a la conservación.

PRODUCTORES
ORIENTADOS A
LA
CONSERVACION

Fuente: The Conservation Security Program: American Farmland Trust. (2006)
United States Department of Agriculture. Conservation Security Program (CSP) Interim Final Rule, Benefit Cost Assessment. Natural Resources Conservation Service - NRCS - (2009).
Página web: www.nrcs.usda.gov/programs/csp (2006)

Historias sobre la Papa y el Maíz

La papa y el maíz fueron plantas domesticadas por las antiguas culturas de América. Constituyeron el sustento alimentario de dichas culturas (y de las que vinieron después). Pero junto con la domesticación también se desarrollaron las plagas. Las plagas (siempre de la mano de las plantas cultivadas) resultaron, algunas veces benignas, otras veces devastadoras. Numerosos estudios indican que uno de los factores que pudo haber provocado la desaparición repentina de la civilización Maya, en México y América Central, habría sido la dispersión de un virus, que llevado por el viento, diezmó las cosechas de maíz.

La papa americana salvó en su momento a Europa (después de la conquista) de una hambruna generalizada, pero también las plagas supieron golpear en su momento. Hoy Irlanda, es un país europeo bastante mencionado en los medios de comunicación. Dicen que debido a su calidad de vida y a lo saludable de su economía. Sin embargo, durante el transcurso de la historia, Irlanda no siempre fue un paraíso. Entre los años 1845 y 1846 medio millón de personas (mayormente campesinos) murieron de hambre y otro millón tuvo que emigrar. ¿Qué había ocurrido? Una enfermedad atacó a las cosechas de papa destruyéndolas por completo.

La papa constituía prácticamente el único alimento de los campesinos irlandeses durante los largos meses de invierno. Esto no era casual dado las características de las papas (contienen un conjunto de nutrientes bien equilibrado), que la hacen un alimento bastante completo.

Durante 1970 una cepa mutante de hongo de la plaga sureña de la hoja acabó con las plantaciones de maíz híbrido en Estados Unidos

a un ritmo de 80 kilómetros y más por día, devastando todas las plantas.

Stephen Gould (1995) utilizó el ejemplo de la papa en Irlanda para ilustrar el dilema clásico de la agricultura (decía Gould: "La gente puede vivir sin comer prácticamente ninguna otra cosa durante años y años: Un poco aburrido, tal vez, por ser como son las papas, pero perfectamente viable"). Durante muchas generaciones los agricultores y científicos han seleccionado las mejores plantas a fin de obtener los máximos rendimientos posibles.

Después estas formas mejoradas se sembraron a gran escala dando como resultado cosechas extraordinaria (medidas en toneladas por hectárea). Estas plantas mejoradas, al ser descendientes de un único progenitor, son genéticamente uniformes y carecen prácticamente de variabilidad. Estas características hace que estas plantas sean altamente susceptibles al ataque de plagas (virus, bacterias, hongos o insectos) facilitando además, su propagación y llegando a devastar los cultivos rápidamente tanto a escalas locales como regionales. La solución a estos problemas se encuentra en las especies silvestres relacionadas, ya que éstas, libres de la manipulación del hombre, poseen una alta variabilidad genética que les brinda protección natural contra los agentes patógenos.

Recientemente se descubrió que el Teocinte (de México y América Central), una especie silvestre relacionada con el maíz era la única fuente de inmunidad a los virus que atacan los maíces domésticos.

Diferencias y parecidos entre el Maíz y la especie silvestre relacionada Teocinte.

Las mazorcas de Teocinte son pequeñas, están rodeadas de una cubierta exterior muy dura resultando inútil para el consumo humano, a menos que se tuesten o se muelan para separarla de su cáscara no comestible.

Las mazorcas de maíz son blandas y están desnudas, disponibles como alimento inmediato.

Cuando surge el maíz, éste tenía al principio una mazorca no tan grande y con pocas hileras de granos. Esta mazorca era poco funcional como para permitirles a la planta propagarse por sí sola, ya que las envolturas que cubren firmemente la mazorca ("chala") impiden la dispersión de las semillas. Cuando ésta caía, se pudría o producía nuevas plantas, pero tan cercas las unas de las otras que ningún descendiente podía alcanzar la madurez. Tanto los mitos como las leyendas coinciden que el maíz

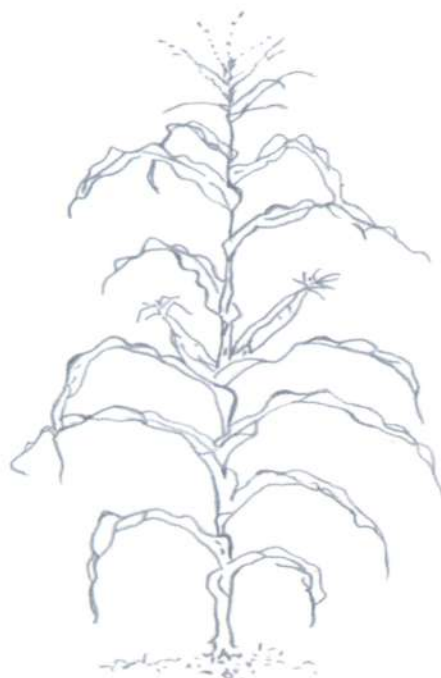
en su origen, permaneció oculto bajo una montaña o una roca, solamente las hormigas y los roedores lo comían.

Pero los agricultores antiguos no solamente mejoraron la mazorca inicial por medio de la selección convencional, sino que también comenzaron a pelar la mazorca y plantar las semillas.

Esto representa un ilustrativo ejemplo de interacción entre agricultores y plantas en la naturaleza.



Teocinte



Maíz

Que Hacer?

El Proyecto Cultivos Andinos identificó 34 variedades diferentes de papas, distribuidas en las distintas comunidades comprendidas en el área de la Quebrada de Humahuaca. También se identificaron las especies de papas silvestres relacionadas, como la "papa yuta" en Iruya o la "papa sapo" en Caspala. Ambas papas silvestres, si bien no son utilizadas como alimento por su sabor picante y amargo, tienen una característica importante: no son atacadas por el gusano (la "chitupa"). Tanto la presencia de las papas silvestres como las distintas variedades de papas domésticas garantizan la protección contra los agentes patógenos, permitiendo de ésta manera, la permanencia de las cosechas.

¿Qué hacer con las variedades cultivadas?

Mantenerlas e inclusive aumentarlas en número. El Proyecto inició (y lo tiene contemplado para los próximos años), la entrega de semillas a productores de diferentes comunidades y el apoyo para la instalación de semilleros comunitarios, como forma de mantener y aumentar la variabilidad.

¿Qué hacer con las especies silvestres relacionadas?

Protegerlas. Las papas silvestres relacionadas crecen en los campos, en general alejados de los cultivos, pero también crecen en pircas de piedras y corrales abandonados en cercanías de los mismos. Se las puede mantener en estos lugares pero tomando los recaudos para evitar cruzamientos no deseados con las variedades domésticas (como por ejemplo, la pérdida de sabor en las papas debido a lo amargo de las

silvestres). Una tarea mas ambiciosa es la de delimitar áreas naturales protegidas en ciertos lugares. El Proyecto tiene previsto establecer (conjuntamente y de mutuo acuerdo con las comunidades y el Gobierno Provincial) áreas naturales protegidas, para preservar las especies silvestres relacionadas, como forma de garantizar la conservación de la agrobiodiversidad hacia el futuro.



Soldaque", especie silvestre con tubérculo presentes en el camino de herradura a Caspala. Pertenece a la misma familia botánica de las ocas. Representa un buen complemento (alimento pasajero y otros usos) para las familias productoras que transitan los campos cuidando sus majadas



Definiciones

CULTIVOS ANDINOS

Denominamos cultivos andinos a las especies y variedades originadas en América, particularmente en la región andina

AGROBIODIVERSIDAD

Denominamos agrobiodiversidad al conjunto de diferentes especies / variedades cultivadas y a las especies silvestres relacionadas, los micro organismos asociados, como así también a la cultura local con sus prácticas y usos tradicionales

PROYECTO CULTIVOS ANDINOS

Denominación del Proyecto: "Conservación *in situ* de los Cultivos Andinos y de las Especies Silvestres Relacionadas en la Quebrada de Humahuaca, la Extensión más Austral de los Andes Centrales (Un Antiguo Centro de Origen y Domesticación de Cultivos)

CONSERVACION IN SITU DE LOS CULTIVOS

Conservación de las plantas en las áreas donde las mismas desarrollaron sus características distintivas. Significa mantener las especies andinas con sus variedades, en las chacras de los productores andinos y mantener las especies silvestres relacionadas en su ambiente natural. La conservación *in situ* considera no solamente las especies con sus variedades sino también sus interacciones dentro de los procesos ecológicos. Fundamentalmente permite mantener la variabilidad genética y los usos tradicionales por parte de los productores.

ESPECIES SILVESTRES RELACIONADAS

Son las especies no cultivadas (silvestres), que están mas o menos relacionadas con las especies cultivadas (generalmente pertenecen al mismo género botánico). Las especies silvestres relacionadas han sido la base que utilizaron los antiguos para su posterior domesticación, luego de ser criadas y seleccionadas de generación en generación. La ciencia de los criadores antiguos a través de una selección milenaria, permitió disponer de las especies y variedades de los actuales cultivos andinos, de ahí la necesidad de conservar el patrimonio genético que llevan las especies silvestres relacionadas, ya que constituyen la base de los actuales cultivos andinos. El mantener esta base genética (especies silvestres relacionadas) permite disponer de todas sus cualidades de variabilidad, adaptación y resistencia, las cuales contribuyen a seguir entregando opciones para el presente y futuro.

De "Pueblos y Plantas" hemos recogidos las siguientes recomendaciones para pueblos aborígenes y grupos de comunidades locales

- Familiarizarse con las normas legales y éticas emergentes, y con las oportunidades generadas por el Convenio sobre Diversidad Biológica y otros instrumentos para el reconocimiento de los derechos sobre los recursos tradicionales; revisar las declaraciones y estatutos de pueblos indígenas sobre investigación y prospección de la biodiversidad planteados en la pasada década.
- Conocer los derechos propios – examinar la constitución y otra legislación doméstica relevante; contactar a abogados de derecho civil y solicitarles asistencia si se tienen dudas.
- Participar en procesos de política internacional y de consulta nacional para asegurar que se escuchen sus perspectivas y que sean incorporadas en las medidas nacionales de acceso y participación de los beneficios; involucrarse con legisladores y políticos.
- Hacer saber a los investigadores sobre cualquier protocolo a seguir dentro de su comunidad, así como de las pautas generales y límites a la investigación.
- Desarrollar estándares para procesos adecuados de consulta, pasos para obtener el consentimiento previamente informado y parámetros para una participación equitativa en los beneficios; establecer un marco general para acuerdos de investigación que pueda ser modificado en cada caso de ser necesario.
- Solicitar siempre la aclaración de términos, plazos, objetivos y de cualquier otra área que no quede clara.
- Identificar a representantes u organizaciones representantes a los que deberían dirigir todas las solicitudes de consentimiento previamente informado; asegurar que sean claros los roles y responsabilidades respectivos para el proceso de investigación dentro de la comunidad.
- Participar en reuniones y talleres celebrados por grupos de pueblos indígenas que entrenan y educan a los participantes en aspectos legales, científicos, comerciales y otros, de las actividades de investigación y prospección de la biodiversidad, y que recomiendan formas para asegurar equidad en la participación.
- Para cualquier sociedad comercial, asegurar que esté disponible el necesario apoyo legal y técnico, de ser necesario; pero mantener el poder de tomar decisiones firmemente en manos de la comunidad y de las organizaciones representativas.

HAY MAS NOTICIAS PARA ESTE BOLETIN

En el pasado mes de octubre del año 2006 se realizó el encuentro de Terra Madre y Salón del Gusto en Turín, Italia. La organización del evento financió la asistencia de seis miembros del Proyecto (Coordinadora de campo y promotoras (es) rurales), como así también ocho participantes de productores y productoras de la Quebrada y Puna de Jujuy e Iruya (Salta). En la ceremonia de apertura (26/10/06) estuvieron

presentes el Presidente de la República de Italia, Giorgio Napolitano y el Alcalde de Turín, Sergio Chiamparino, entre otros. Estuvieron 150 países y 1600 comunidades participantes, lo cual totalizaron mas de 7000 participantes entre productores, cocineros, docentes y científicos.

Frases sobresalientes en los discursos de la Apertura por parte de organizadores de Terra Madre y funcionarios nacionales y locales de Italia:

- Hay que rescatar las buenas prácticas de los campesinos
- Hay que rescatar los tipos y la equidad de las economías locales
- Cuestionamos los monocultivos intensivos, los organismos genéticamente modificados y la privatización de las semillas. “Atentan contra la biodiversidad y no solucionan el problema del hambre y la equidad”
- Buscamos calidad + equidad + justicia social



El Presidente de la República de Italia dirigiéndose a los participantes



Equipo del Proyecto mas Un representante de Siria



Participantes del Canto Sur (Chile, Argentina, Uruguay)

UNA PUBLICACION DEL PROYECTO CULTIVOS ANDINOS

Se encuentra en la Calle y en las chacras la obra titulada "La esencia de los sabores" de Magui Choque Vilca y Mariela Salomé Tolay (publicación del Proyecto Cultivos Andinos

con interesantes recetas). Su presentación se realizó durante enero pasado (11/01/07), en el Museo Regional de Pintura, Tilcara, al calor de mas de 100 asistentes.

DEMANDAS

En las distintas comunidades, varias familias productoras nos han planteado como demanda, la necesidad de actuar sobre los problemas de plagas y enfermedades tanto en los cultivos andinos (principalmente en papa y quinua) como en los frutales. Al respecto, el Proyecto contempla impulsar un programa fitosanitario y un

diseño de asistencia técnica como herramienta para que el Gobierno Provincial actúe en consecuencia. Durante el transcurso de este año (2007) se iniciarán las tareas correspondientes para el armado de dicho Programa y diseño de asistencia.

LO QUE VIENE, LO QUE VIENE...

SEGUIMOS DEVOLVIENDO EN EL PROXIMO BOLETIN Nº 2

Tierras y Comunidades

El té de Yacón

Productores Orientados a la Conservación

El rol de los semilleros comunales

Y muchas noticias más

Para atender críticas, dudas, inquietudes y aportes conectarse con el promotor rural más cercano o con:

www.cultivosandinos.org.ar



Comunidad El Angosto. Observando los resultados de la distribución de nuevas semillas de papas (Collareja, Tuni morada) por parte del Proyecto. Productor Pablo Lique y promotora rural Celestina Abalos



www.cultivosandinos.org.ar