

LOS PROYECTOS ADOPTADOS POR 4CITIES4DEV

ALIMENTOS BUENOS, LIMPIOS Y JUSTOS PARA TODOS: LA EXPERIENCIA DE LAS COMUNIDADES DEL ALIMENTO

Yogur Pokot con ceniza, Kenia



© Oliver Migliore

Baluarto Slow Food adoptado por la ciudad de Bilbao



THIS PROJECT IS FUNDED
BY THE EUROPEAN UNION

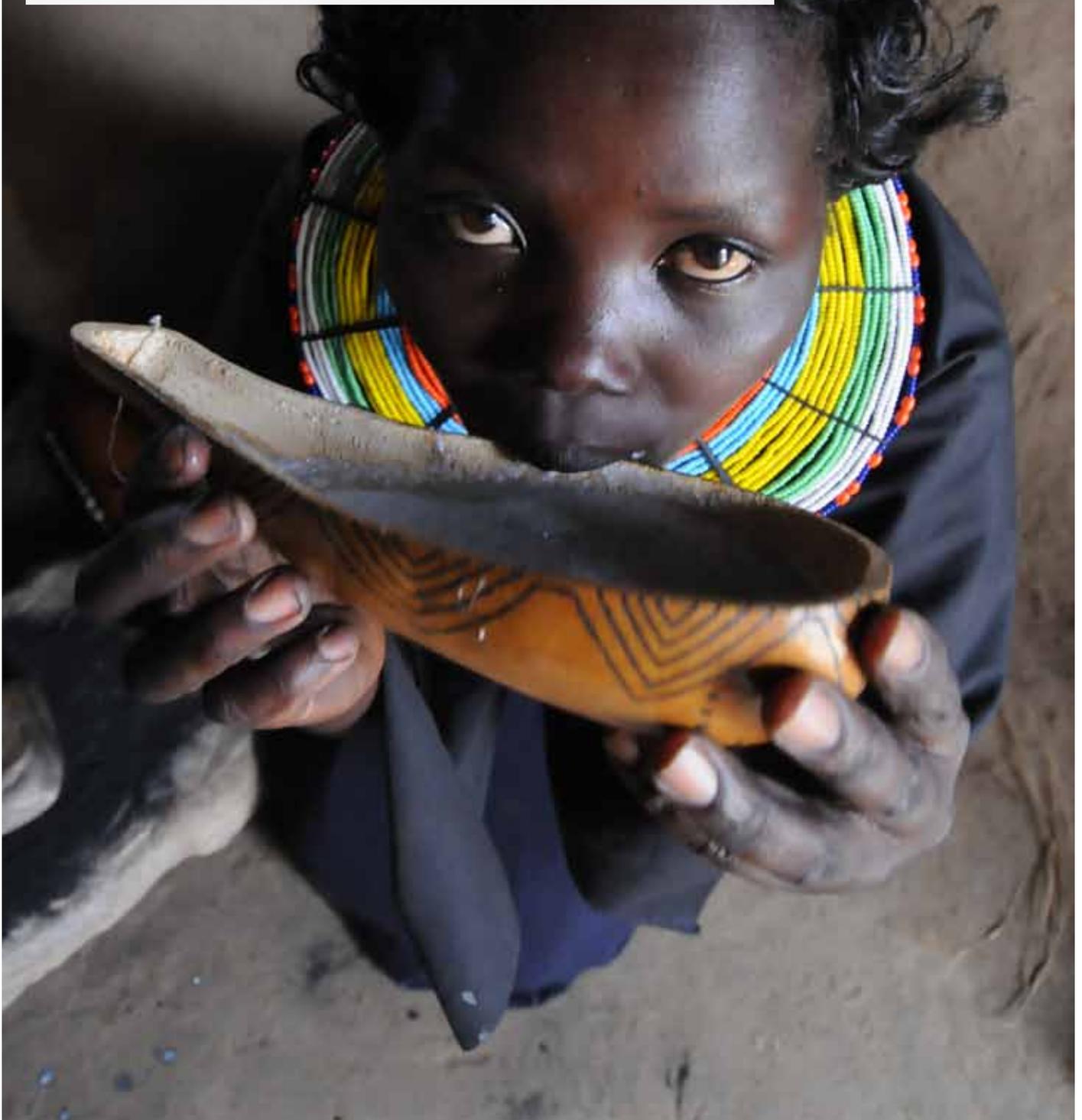


CITTA' DI TORINO

This publication has been produced with the assistance of the European Union.
The contents of this publication are the sole responsibility of the partners
and can in no way be taken to reflect the views of the European Union

PROYECTOS PARA SALVAGUARDAR LA BIODIVERSIDAD

Los Baluartes Slow Food fomentan pequeñas producciones locales que corren el riesgo de desaparecer, valorizan territorios y recuperan oficios y técnicas de trabajo tradicionales. Son más de trescientas, incluyendo, en todo el mundo, a más de diez mil productores: campesinos, pastores, pescadores, artesanos... Salvaguardar sus productos significa también preservar los pastos de alta montaña y los bosques tropicales, dar un futuro sostenible a los pequeños productores, desde los Andes hasta las costas africanas, proteger a centenares de razas de animales y especies vegetales, así como devolver a las generaciones futuras un planeta limpio y rico en biodiversidad. Los Baluartes están promovidos y coordinados por Slow Food, que actúa en todo el mundo, pero cuyo compromiso más importante está dirigido a los países en vías de desarrollo, donde defender la biodiversidad no significa sólo mejorar la calidad de vida, sino garantizar la vida misma de los pueblos.



EL TERRITORIO

KENIA

Los altiplanos son la zona más fértil de Kenia y una de las más fértiles de todo el continente. Se extienden de este a oeste, en la parte meridional del país. La región más occidental de los altiplanos es la de Western Pokot, junto a la frontera con Uganda y a mitad de camino entre el lago Victoria (al sur) y el lago Turkana (al norte), dos de los grandes lagos africanos, que se encuentran a lo largo del eje del valle del Rift.

Es en este territorio donde viven los Pokot, una de las 54 tribus reconocidas de Kenia y que representan solo al 0,1% de la población). Los Pokot son tradicionalmente pastores, nómadas en el pasado, aunque hoy viven en aldeas compuestas por asentamientos unifamiliares, en estrecho contacto con el ganado (principalmente vacas, cebúes, cabras y aves), que constituye la verdadera riqueza de cada familia. Las aldeas de Tartar y Soibee se encuentran en una zona de colinas a unos 2.000 metros de altitud, cerca del monte Elgon. Sus habitantes se han reunido en el denominado Tarsoi Group, cuyo nombre procede precisamente de la unión de los nombres de las dos aldeas. Los miembros son unos 65 y representan el corazón del Baluarte.



EL PROYECTO

Desde siempre, las comunidades de las aldeas de Tartar y Soibee, como muchas otras comunidades de la zona, producen un alimento insólito: un yogur hecho con leche de vaca (cruce entre razas locales y cebúes) o de cabra, mezclado con la ceniza de un árbol autóctono llamado *cromwo*. Conocido en el dialecto local como *lolon chomi suton* (*mala ya kienyeji* o *kamabele kambou*, en swahili), el yogur con ceniza era de enorme importancia en la dieta y en la cultura de la comunidad Pokot y, en particular, constituía uno de los alimentos principales de los pastores cuando salían con los animales a buscar pastos. Hoy, la ganadería está menos extendida y, por consiguiente, ha disminuido la disponibilidad de leche, con la consiguiente reducción drástica de la producción de yogur. Además, las comunidades han perdido rápidamente el orgullo por su propia cultura alimentaria. El yogur ya solo lo producen unas pocas familias para el consumo privado y solo de manera ocasional el excedente se vende en los mercados locales.

El yogur con ceniza –elaborado con leche cruda– tiene una textura homogénea, densa pero fluida. De la leche de vaca y cabra, que se elaboran por separado, se obtienen dos diferentes clases de yogur, el primero reservado a los hombres y el segundo –con sabor intenso y apreciado por su valor nutritivo– a mujeres y niños.

El sabor del yogur también varía según la duración de la fermentación.



Los animales se alimentan en los pastos y el ordeño se realiza manualmente, dos veces al día. La leche se recoge en la calabash, tradicional contenedor hecho con calabazas, y se deja reposar durante al menos tres días. A estas calabazas, que tienen una piel muy dura, se les extrae el interior y luego se secan y se tratan durante un largo tiempo con agua hirviendo, madera de *cromwo* –el mismo árbol del que se extrae la ceniza– y leche, en fases sucesivas, hasta eliminar totalmente el regusto amargo, cuya desaparición marca el final del proceso. Una vez listas, se llenan con la leche, se añade la ceniza y se dejan reposar en un lugar fresco y seco, bien sobre un soporte especial en el interior de la cabaña, o bien parcialmente enterradas. Una vez colado el suero, los contenedores se cierran y se agitan con movimientos regulares. La ceniza tiene poder desinfectante, mejora el gusto (aportando una nota aromática) y confiere al yogur su característico color gris claro.

OBJETIVOS

Con este proyecto, Slow Food pretende salvaguardar un producto muy particular, en el que la comunidad Pokot se reconoce y se identifica. A través del yogur, se pretende contribuir a reforzar a la comunidad, que ya hoy es casi totalmente auto-

suficiente desde el punto de vista económico y de subsistencia alimentaria. El trabajo más importante a realizar está relacionado con la salud animal y la paulatina mejora de las distintas fases de producción, con el fin de conseguir un producto de calidad que respete las tradiciones pero que también dé mayores garantías desde el punto de vista higiénico-sanitario. Una vez completado este trabajo preliminar, se podrá invertir más energía en la comercialización del producto, limitada también hasta ahora por la escasa producción, que en su mayor parte es consumida por la propia comunidad. Con la apertura de un punto de venta en la cercana ciudad de Makutano, los miembros del Tarsoi Group podrán disponer por primera vez de una fuente constante de ingresos.

Finalmente, gracias a la participación de los productores en eventos internacionales como Cheese, AlGusto, Salone del Gusto y Terra Madre, Slow Food pretende devolver a este extraordinario producto la dignidad que merece, de forma que pueda traducirse en motivo de orgullo y en una mayor motivación para los ganaderos que lo producen.

REPERCUSIÓN SOCIAL

Gracias al Baluarte, la que era una tradición familiar de una tribu pequeña se ha convertido en uno de los símbolos del pastoreo africano, y la comunidad Pokot ha adquirido una fuerte conciencia del valor de su propia cultura. Las aldeas cercanas se han dado cuenta de esta repercusión, y han pedido en distintas ocasiones a los miembros del Tarsoi Group poder incorporarse a las actividades de formación. Para Slow Food, éste es uno de los ejemplos más interesantes de un planteamiento que ve en la valorización de un producto local un impulso para el desarrollo no sólo económico, sino también cultural y medioambiental de una comunidad y su territorio.

BENEFICIARIOS

Este proyecto implica a 65 productores reunidos en el Tarsoi Self Help Group (Grupo de Auto-Ayuda Tarsoi).

SOCIOS ACTUALES

Unión Europea

LAS ETAPAS

2008-2009

El Baluarte nace oficialmente en mayo de 2009, tras una visita a la comunidad por parte de Slow Food.

Poco después, el ganadero Julius Lomatang participa en el encuentro Tierra Madre en Tanzania, que se convirtió en una ocasión de intercambio de conocimientos sobre agricultura y ganadería entre keniatas, ugandeses y tanzanos.

En el mes de septiembre, algunos productores del Baluarte participan en Cheese (reunión internacional dedicada a la cadena de la leche, que se celebra en Bra, Italia): gestionan un stand, presentan por primera vez su yogur y mantienen un fructífero intercambio y un encuentro de formación con ganaderos y productores de queso de Piamonte. En esta ocasión, asisten a un breve cursillo de formación sobre algunas cuestiones cruciales para la mejora de la producción, como la alimentación de los animales, los métodos de reproducción, la higiene animal y del producto, así como el uso sostenible de los residuos animales.





2010

Slow Food costea la compra de forraje y la organización de actividades de formación sobre salud animal y ganadería sostenible mixta (plantas y animales), con el objetivo de mejorar la salud del ganado y la producción de leche.

En abril de 2010, Mauro Cravero, un veterinario italiano, visita el Baluarte y pasa dos semanas en Kenia, organizando actividades formativas sobre salud animal.

En octubre, dos productores participan en el Salone del Gusto/ Terra Madre, en Turín.

El representante del Baluarte, Peter Namianya, ex-estudiante de la Universidad de Ciencias Gastronómicas, redacta con la colaboración de los ganaderos el primer borrador de protocolo de producción del yogur con ceniza.

Junto con Mauro Cravero, además, introduce en las comunidades el registro del ganado. Esta herramienta es fundamental no sólo para controlar el estado sanitario de los animales, anotando enfermedades y tratamientos curativos, sino también para localizar y seleccionar los ejemplares de cebú más productivos.

Naturalmente, para que esta herramienta sea comprendida y aceptada por todos los miembros del grupo, serán necesarias diferentes actividades de formación y un tiempo razonable.

2011

La falta de asistencia veterinaria es el problema principal. Por esta razón, Slow Food contacta con Ronald Juma Wakwabubi, un veterinario local, para que pueda atender a las comunidades de productores.

Ronald Juma se compromete a visitar a la comunidad de forma regular para controlar la salud y la higiene de los animales. Además, pone en marcha diversas actividades de formación sobre exigencias médicas, reproducción, alimentación y ordeño.

En primavera, el fotógrafo Oliver Migliore pasa una semana en la aldea y realiza un reportaje fotográfico. En julio, los directores de cine Francesco Amato y Stefano Scarafia ruedan un vídeo sobre el yogur y sobre la comunidad Pokot.

En septiembre de 2011, dos miembros de la comunidad, junto con el veterinario y Peter Namianya (representante del Baluarte), participan de nuevo en Cheese, en Bra. Previamente, visitan además a diferentes productores de queso y yogur de Piamonte, compartiendo informaciones sobre la gestión del ganado y la transformación de la leche. Finalmente, durante una jornada de formación, los dos productores conversan e completan el borrador de protocolo de producción con la ayuda del veterinario keniano y del veterinario italiano, Mauro Cravero. En el mes de octubre, Slow Food adquiere pequeños equipos y desinfectantes para controlar la presencia de garrapatas, muy extendidas en el área.





PLANES ACTUALES

Es fundamental continuar el trabajo para mejorar la calidad de los pastos (introduciendo hierbas con más nutrientes, como la napier grass) y gestionar lo mejor posible los registros de animales, herramienta fundamental para controlar la actividad; los libros han sido traducidos al swahili para que sean comprensibles para los productores.

El protocolo de producción se traducirá al Swahili y al Pokot, y se repartirá a todos los ganaderos del Baluarte. Durante dos reuniones generales, las normas del protocolo se debatirán entre todos –punto por punto–, para hacer las correcciones y añadidos que se consideren necesarios. De esta manera, el protocolo se convertirá en una herramienta detallada y clara, capaz de dar indicaciones a los ganaderos (para una buena gestión de los animales y para una transformación correcta de la leche) y certificar la unicidad y el valor de su yogur.

En el mes de diciembre de 2011, el veterinario Mauro Cravero volverá a las comunidades para valorar su situación y para establecer, junto con las personas de referencia locales, una estructura idónea y los equipos necesarios para montar un pequeño punto de venta en el Baluarte.

Se aprovechará la ocasión para que todos los ganaderos suscriban el texto final del protocolo de producción.

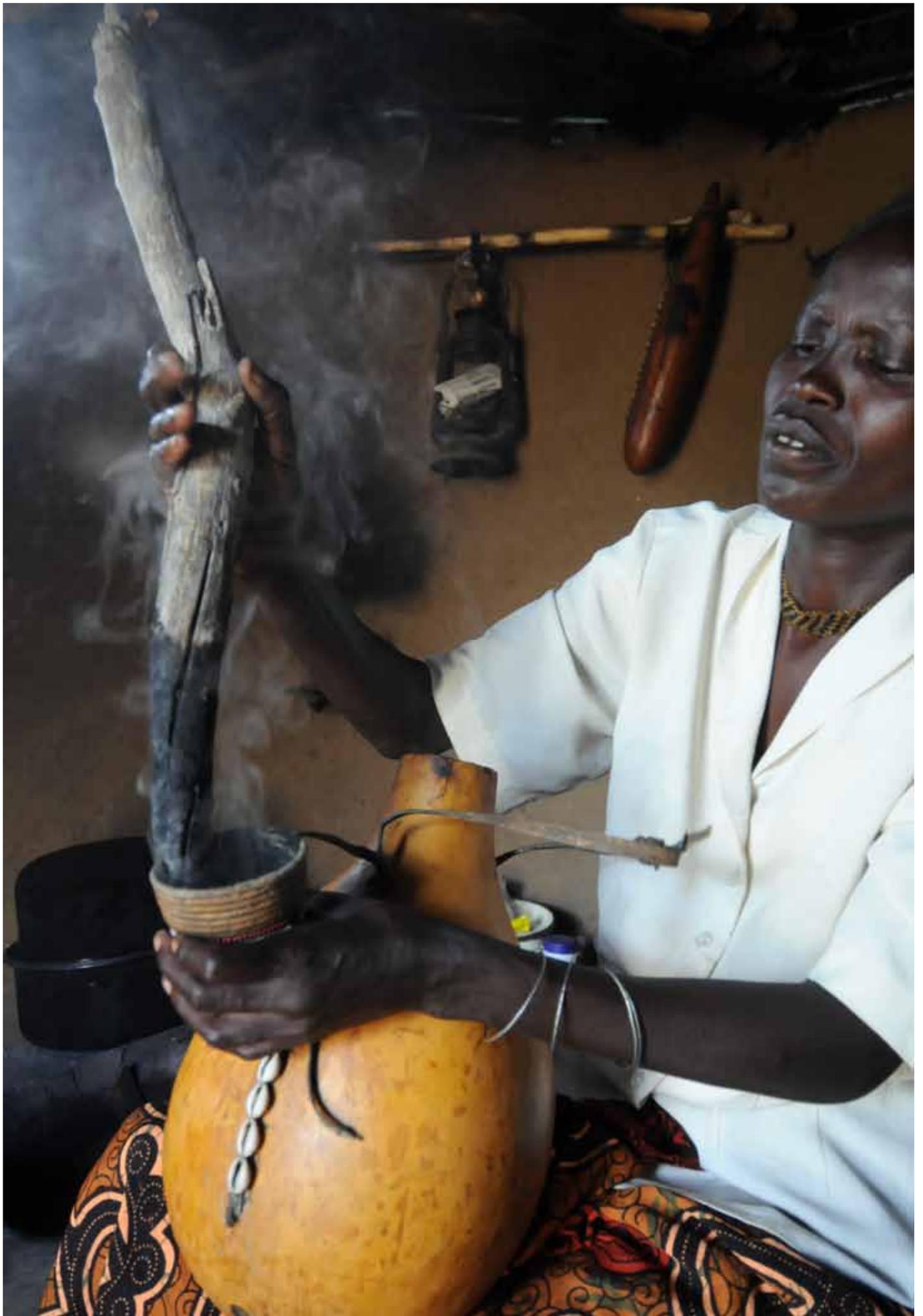
PLANES FUTUROS

Los planes futuros del Baluarte son ambiciosos. Una vez solucionados los problemas más urgentes de salud animal y calidad de los pastos y del forraje, el Baluarte pretende poner en marcha una tienda agro-veterinaria (que suministre medicamentos y alimentos para el ganado) gestionada por los propios productores, además de un punto de venta para el yogur en la cercana ciudad de Makutano. Para ello, hay que encontrar un local adecuado, equiparlo con los elementos necesarios, conseguir los permisos, encontrar los contenedores adecuados para la venta y preparar un packaging (envasado y etiquetado) idóneo. Si los niveles de venta son prometedores, el paso siguiente será la construcción de un pequeño pabellón donde las distintas familias puedan producir el yogur.

Será necesario reforzar la conciencia y la responsabilidad de la comunidad de ganaderos, seguir con las actividades de formación, fomentar formas de agroturismo en el área para facilitar la comercialización del producto y dar a conocer la cultura Pokot.

Otras actividades posibles: organizar a nivel local jornadas relacionadas con la comida y visitas/intercambios con otras organizaciones territoriales y comunidades, poner en marcha un plan para salvaguardar el *cromwo*, el árbol cuya ceniza se utiliza para producir el yogur.

Algunos representantes del Baluarte participarán en el certámen *AlGusto*, en Bilbao, en diciembre de 2011, y en la principal feria internacional de Slow Food, *Salone del Gusto/Terra Madre* 2012, en Turín.





4CITIES4DEV PARA EL BALUARTE

El proyecto *4Cities4Dev* prevé distintas actividades de apoyo para el Baluarte del yogur con ceniza de los Pokot, organizadas por Slow Food en colaboración con la ciudad de Bilbao.

Actividades:

1
Asistencia veterinaria constante para todos los ganaderos, gracias al trabajo de Ronald Juma Wakwabubi (en Kenia) y al asesoramiento de Mauro Cravero, veterinario italiano que lleva ya dos años trabajando con los Pokot.

2
Comercialización de una parte del producto, gracias a la apertura de un punto de venta de yogur en la cercana ciudad de Makutano. El punto de venta contará también con una pequeña tienda agro-veterinaria.

3
Diseño del packaging para el yogur y promoción de este producto y de la cultura Pokot, tanto a nivel local como internacional.

4
Realización de un cortometraje dedicado al yogur y a las comunidades Pokot, primero de una serie de cuatro vídeos dedicados a Kenia, Etiopía, Mauritania y Mali, respectivamente. El cortometraje sobre los Pokot será presentado en Eurogusto, una de las ferias internacionales de Slow Food, realizada en colaboración con la ciudad de Tours, Francia. Los cuatro vídeos se editarán posteriormente en un largometraje que se presentará en distintos festivales internacionales.

5
Participación del Baluarte del yogur con ceniza en dos certámenes internacionales: *AlGusto*, en Bilbao, del 16 al 19 de diciembre de 2011, y el *Salone del Gusto/Terra Madre*, en Turín, del 25 al 29 de octubre de 2012.

**Baluarto Slow Food adoptado por la ciudad de Bilbao
en el ámbito del proyecto *4cities4dev***



www.4cities4dev.eu