



Agro-biodiversidad y seguridad alimentaria:

FAO publica libro de gastronomía tradicional alto andina de Perú y Ecuador

Recetas rescatan cultivos locales como oca, quinua y mashua

Santiago de Chile. 10 de junio de 2010- La FAO lanzó el libro *Gastronomía Tradicional Altoandina: Allin Mikuy/Sumak Mikuy*, que recoge recetas, productos y prácticas tradicionales de Perú y Ecuador, en un esfuerzo por rescatar el saber local, la biodiversidad y los productos originarios de la zona altoandina.

“Queremos rescatar el rico legado productivo, alimenticio y cultural de nuestros países, para contribuir a mejorar la seguridad alimentaria y el ingreso de las familias, especialmente de la población indígena, sin olvidar las lecciones de siglos de trabajo”, señaló el Representante de la FAO en Perú, Roberto Cuevas García, durante el lanzamiento del libro, realizado esta semana en Lima.

El libro reúne recetas de platos típicos elaborados con alimentos tradicionales como oca, quinua, melloco, mashua, tarwi, chuño y ayrampo, las cuales fueron desarrolladas con la activa participación de los integrantes de las comunidades beneficiarias, en concursos, festivales gastronómicos y taller participativos.

La publicación forma parte de un proyecto, ejecutado por la FAO y financiado por el Gobierno de Nueva Zelanda, que busca el fortalecimiento de organizaciones indígenas y el rescate de productos tradicionales altoandinos, y tuvo el apoyo de la Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre.

“Este libro es la culminación de años de trabajo codo a codo con organizaciones comunitarias de Huancavelica en Perú y Chimborazo en Ecuador, y es un aporte concreto de los propios beneficiarios del proyecto, a favor de la seguridad alimentaria de la Región”, señaló Salomón Salcedo, Oficial Principal de Políticas de la Oficina Regional de la FAO y coordinador del proyecto.

Según la FAO, rescatar cultivos autóctonos y de alto valor nutritivo también es una forma de reducir la dependencia en la importación de alimentos y hacer frente al alza de los precios de los alimentos.

El libro será distribuido a más de 1 000 hogares, instituciones locales, regionales, y nacionales, colegios, centros de salud y programas sociales de ayuda alimentaria, para estimular la incorporación de estos productos en la dieta de las personas y generar una mayor demanda de estos alimentos tradicionales.

El rescate de productos tradicionales también es parte del esfuerzo global que se lleva a cabo este año, designado por las Naciones Unidas como el Año Internacional de la Diversidad Biológica. Según la ONU, se estima que 34 000 plantas y 5 200 especies animales estarían en peligro de extinción en todo el mundo.

Seguridad alimentaria para poblaciones vulnerables

El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales permite ampliar la base alimentaria, mejorar el estado nutricional y seguridad alimentaria y generar nuevos ingresos

para los hogares rurales. Los cultivos recogidos en el recetario son de gran importancia debido a su aporte nutricional, adaptabilidad a condiciones de gran severidad ambiental y a su legado histórico y cultural.

Actualmente, la población indígena representa más del 30 % de los habitantes de los países andinos. De ellos, el 90 % encuentra sustento económico y alimenticio en la producción agrícola tradicional por lo cual fortalecer sus sistemas productivos es clave para combatir la pobreza que afecta a más del 80 % y que mantiene al 45 % de los infantes en condiciones de desnutrición crónica.

Colaboración FAO-NZAID

El proyecto *Fortalecimiento de Organizaciones Indígenas y Apoyo al Rescate de sus Productos Tradicionales*, beneficia a cerca de 2 000 familias de cuatro comunidades indígenas de Huancavelica, Perú, y seis de Chimborazo, Ecuador.

Para hacerlo, el proyecto busca fortalecer la capacidad de las organizaciones rurales indígenas para negociar y acceder a apoyo técnico y financiero de los diversos programas y proyectos de desarrollo rural existentes, tanto de gobierno como no gubernamentales, e incrementar la producción, ingresos y consumo de las familias de las comunidades mediante el rescate de productos tradicionales andinos.

Más información

Sitio web del Proyecto: <http://www.rlc.fao.org/proyecto/163nze/>

Contactos de Prensa:

Lucas Tavares: lucas.tavares@fao.org, (562) 923 2176, (56 9) 9802 7300

Benjamín Labatut: benjamin.labatut@fao.org, (562) 923 2174

Rodrigo Flores: rodrigo.flores@fao.org, (562) 923 2248

RLC-Prensa@fao.org