

POR LA DEFENSA DE LA BIODIVERSIDAD Y LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO: ¡HACIA TERRA MADRE 2006!

Los pasados 26 y 27 de noviembre de 2005, Castielfabib (Rincón de Ademuz – Valencia) acogió el I Encuentro Nacional en defensa de la Biodiversidad y la protección del Patrimonio Alimentario, organizado por la Coordinadora de Conviva Slow Food de España.

En el contexto de la producción de alimentos singulares, el encuentro contó con la participación de productores, investigadores, distribuidores, gastrónomos, cocineros y personas y entidades implicadas en la protección de la biodiversidad ligada a la alimentación de calidad; hasta 130 personas procedentes de distintas regiones de España. Tras la inauguración por parte de D. Eduardo Primo Millo, Director General de Innovación Agraria y Ganadería, D. Juan Bureo, Presidente de la Coordinadora de Conviva Slow Food de España y de D. Rafael Pérez, Miembro del Comité de Presidencia Internacional de Slow Food se dio comienzo a las conferencias.

En el contexto de la conferencia dedicada al “Patrimonio alimentario: conocimiento y promoción”, se puso de manifiesto la necesidad de catalogar las producciones singulares en España y de salvar las contradicciones existentes entre las identificaciones oficiales y la realidad que viven los productores.

En cuanto a la “Realidad del contexto rural en que se desarrollan producciones singulares” se evidenció la importancia de la Política Agrícola Común europea en el desarrollo del medio rural si bien es cierto que existen funciones que cumplen los productores rurales que no son retribuidas económicamente y que requieren de reconocimiento por parte de la sociedad: mantenimiento del paisaje, conservación del medio ambiente, mantenimiento de servicios a la población, de la cultura local, etc. Por otra parte, se presentaron varias experiencias en torno a la recuperación de razas y variedades autóctonas y la necesidad de darlas a conocer a la sociedad a través del mercado y no conservarlas como piezas de museo. Además, se nos presentó la pesca como actividad ancestral que aún seguimos sin conocer.

Durante la tarde se celebraron talleres dedicados a la cultura alimentaria, la comercialización y distribución de las producciones singulares y a la cocina y la restauración en convivencia con la biodiversidad.

Posteriormente, los productores llegados de diferentes regiones de España presentaron productos que a continuación fueron degustados por el resto de asistentes. En total, 23 productos de otras tantas comunidades del alimento: txacolí alavés, alcaparra de Ballobar,

azafrán del Jiloca, aceite de oliva virgen ecológico de Eco Setrill, mieles de Cinco Villas, queso de Idiazábal, sal de las Salinas de Añana, turrone San Luís, malvasía de Sitges, quesos de Hoya de la Iglesia y Los Corrales, Oli Mil·lenari de Clot d'En Simó, miel de Gorbea, variedades autóctonas de patata alavesa, variedad de trigo Aragón 03 y Espelta, gallina de Sobrarbe, conservas tradicionales de La Pericana de Muro, queso Casín, patatas de Villarquemado, flores y hierbas de Pàmies, manzana de la variedad Esperiega, aromáticas de AgroBlainpa, S.L., turrone Dotoher y frutos secos Lozano.

Todo un reconocimiento a las producciones singulares y un placer para los sentidos.

Durante la mañana del domingo se asistió a la conferencia “Programas y redes de iniciativas para la valorización y recuperación de la biodiversidad alimentaria” en la que tuvimos la ocasión de conocer en profundidad el trabajo desarrollado por Slow Food en el mundo y la importante labor que cumplen los Alimentos Artesanos de Navarra, la Red de Semillas “Resembrando e Intercambiando” y los “productos de la granja” franceses (produits fermier) en el mantenimiento de la biodiversidad y la cultura locales y sus implicaciones en el desarrollo del medio rural.

Por último se realizó la presentación de Terra Madre'06, Encuentro Mundial de las Comunidades del Alimento, a cargo de Gilbert D'alla Rosa (Slow Food en Francia), Cinzia Scaffidi (Slow Food Internacional) y Juan Bureo (Slow Food en España). Se recordó la importante repercusión que tuvo la edición del 2004 en Turín a la que asistieron más de cinco mil personas procedentes de más de ciento veinte países de todo el mundo. Para el próximo año, se resalta la relevancia de la cocina y la universidad como figuras clave de la sociedad con gran implicación en la evolución del patrimonio alimentario. Así, se convocó públicamente a todos los participantes en el encuentro y a cocineros e investigadores españoles que contribuyen con su trabajo al mantenimiento de este patrimonio para asistir a Terra Madre'06.

Unamos las voces de nuestro país con los diferentes pueblos de Terra Madre en Turín 2006, en favor del quehacer campesino, la defensa de la biodiversidad y una gastronomía que difunda el rico y extenso patrimonio alimentario del planeta.