

REPOSICIONANDO Y PROCESANDO EL ANTIGUO INGREDIENTE ANDINO "KHAYA" CON LA NACIÓN PUKINA

Nombre del producto: Khaya, oca procesada (*Oxalis tuberosa*)

Nombre del productor: Comunidad de Agua Blanca

Ubicación: Ayllu Agua Blanca, Tierra Comunitaria de Origen Marca Cololo Copacabana Antaquilla, provincia Franz Tamayo, Departamento de La Paz. Está ubicada dentro del Área Natural de Manejo Integrado Nacional Apolobamba.



El pueblo Pukina está comprometido con la gestión sostenible de su territorio indígena Marka Cololo Copacabana Antaquilla y con su organización de base. Rob Wallace/WCS



La khaya es un alimento tradicional en varios lugares de los Andes bolivianos. Rob Wallace/WCS



La khaya es una forma fermentada de la oca (*Oxalis tuberosa*), que se sumerge en piscinas de agua limpia forradas de pasto, durante dos semanas, antes de su posterior secado al sol. Rob Wallace/WCS



En Gustu, la harina de khaya se utilizó para producir un plato extraordinario en el menú de degustación inspirado en Sabores Silvestres. Patricio Crooker / Gustu



Importancia para la conservación: El Área Natural de Manejo Integrado Nacional de Apolobamba es un área protegida excepcionalmente hermosa, con poblaciones residentes culturalmente diversas, una historia fascinante, y un rico patrimonio arqueológico. El pueblo Pukina busca la implementación de una diversidad de usos del suelo y de actividades que aseguren la conservación del patrimonio natural y cultural.



Relevancia cultural: El territorio indígena de la Marka Cololo Copacabana Antaquilla y las organizaciones de base integran a las comunidades que usan las dos lenguas indígenas predominantes de Bolivia: el aymara y el quechua. Sin embargo, las comunidades del territorio indígena se identifican como parte de la nación Pukina, a pesar de que este idioma ha desaparecido de la región. La visión territorial de la Marka destaca la importancia de la cultura pukina, así como el arte de preparar y procesar los tubérculos andinos, que son su principal alimento durante todo el año y que constituyen la base de la producción agrícola de las culturas andinas.



El contacto con Sabores Silvestres: WCS ha trabajado durante la última década con la comunidad de Agua Blanca y con la Marka Cololo Copacabana Antaquilla en el fortalecimiento de sus capacidades de gestión territorial. Una de los aspectos centrales de la visión territorial indígena del pueblo Pukina es diversificar las fuentes de ingresos económicos y buscar nuevos mercados para los productos tradicionales.



El desafío: Dada la gran diversidad de ingredientes naturales utilizados por el pueblo Pukina y presentados en la expedición de Sabores Silvestres, el desafío fue transmitir a las comunidades el genuino interés de los chefs en los ingredientes y desarrollar mecanismos prácticos que facilitaran los vínculos comerciales entre ambas partes.



Impacto económico: Hasta ahora, esta relación ha comenzado con la venta a Gustu de 6 kg de khaya, por \$17, por una familia. Sin embargo, Agua Blanca está considerando varios ingredientes para lograr una relación comercial más diversificada en el futuro. La red de restaurantes bolivianos comprometida con el uso de ingredientes de alta calidad y sostenibles, y con el comercio justo, está aumentando rápidamente. Creemos que en 2019 Agua Blanca podrá beneficiarse de manera más significativa de esta oportunidad económica.

