

DESCUBRIENDO LOS ÑAMES AMAZÓNICOS DEL PUEBLO LECO DE APOLO



Santo Domingo es una de varias comunidades indígenas leco de la región de Apolo que contribuye al suministro de estos inusuales ñames amazónicos. Rob Wallace/WCS



El mocolo y el motocio son dos de los seis ñames amazónicos que tienen un gran potencial gastronómico. Rob Wallace/WCS



Las colinas de la región de Apolo albergan un pastizal único, de elevación media, asociado a bosques de galerías y a bosques montanos adyacentes. Rob Wallace/WCS



Los colores y texturas de los ñames amazónicos encontrados en el primer viaje de Sabores Silvestres fueron el componente central del menú de degustación de Gustu. Patricio Crooker/Gustu



Importancia para la conservación: El territorio indígena de los Lecos de Apolo se superpone parcialmente con el Parque Nacional y Área Natural de Manejo Integrado Madi, el área protegida con mayor diversidad biológica en el mundo. Se encuentra en los bosques y pastizales montanos del norte de La Paz, que destacan por sus altos niveles de endemismos. El Consejo Indígena del Pueblo Leco de Apolo (CIPLA) está comprometido con la preservación de sus bosques y el manejo sostenible de los recursos naturales de su territorio, lo que contribuye a un flujo de ingresos diversificados para las comunidades, incluyendo la agricultura amigable con el medio ambiente.



Relevancia cultural: Los lecos cultivan estos dulces ñames dentro y alrededor de sus parcelas agrícolas, y los utilizan tradicionalmente como una alternativa al pan para acompañar el café en el desayuno. También los utilizan en la preparación de sopas y guisos tradicionales. La lengua y la cultura del pueblo Leco están amenazadas de desaparecer, para evitarlo, CIPLA y las comunidades realizan una serie de esfuerzos que permitan revalorizar su cultura.



El contacto con Sabores Silvestres: Durante 12 años, WCS ha brindado apoyo técnico a CIPLA en una amplia gama de temas de gestión territorial, incluido el uso sostenible de una variedad de recursos naturales. Este enfoque consideró la implementación de parcelas en patios familiares para preservar el conocimiento cultural, asegurar los alimentos domésticos y proporcionar un flujo de ingresos adicionales. Dentro de esta actividad, se identificó una serie de nuevos ingredientes con potencial gastronómico.



El desafío: El principal desafío ha sido evaluar el potencial gastronómico de ingredientes relativamente desconocidos, mientras se desarrollaba la capacidad organizativa de CIPLA para realizar una cosecha centralizada entre varias familias de distintas comunidades del territorio. Esta centralización se hizo más complicada con la adición de varios tubérculos amazónicos y otros productos, como es el caso de las reinas de hormigas cortadoras y las yemas florales de la yuca.



Impacto económico: El restaurante Gustu ha comprado un total de 208 kg de una selección de ñames amazónicos, por un total de \$780. Este pago se dividió entre 25 familias indígenas de las comunidades de Santo Domingo, Inca y Chirimayo, del territorio indígena Leco de Apolo. En esencia, la venta de estos productos ha sido una actividad nueva que solo requería la cosecha de los tubérculos. Para mantener esta nueva demanda y asegurar una posible fuente de ingresos, sin poner en peligro su uso doméstico en el futuro, las comunidades deberán considerar aumentar la producción en sus parcelas como parte de sus actividades normales.