

Celebremos el día de Terra Madre con los sabores de nuestra milpa



Slow Food organizó el primer Día de Terra Madre en 2009: más de 1000 actividades en 120 países dieron vida a uno de los más grandes acontecimientos colectivos jamás realizado a escala global, para celebrar la diversidad alimentaria y proclamar el derecho a un alimento bueno, limpio y justo. Los convivium de Slow Food ejercieron de portavoces de campesinos y pequeños productores, cocineros responsables y consumidores conscientes, y demostraron que nuestra campaña global por un alimento mejor comienza por las economías locales sostenibles, capaces de hacer más agradable la vida de cada una de nosotros.

Al igual que en 2009, el Día de Terra Madre se presenta este año colorido y vivaz. Son cientos las actividades registradas: un eat-in en la playa de Durban, Sudáfrica, o la celebración de las tradiciones alimentarias de la tribu de los karen del norte de

Tailandia, iniciativas a favor del consumo de comida local en la ciudad de Vancouver o las fiestas beduinas en Egipto.

En Indonesia, el Festival de los alimentos silvestres celebrará la tradicional cosecha de productos espontáneos en las aldeas de la isla de Java, que para esta ocasión serán cocinados por las mujeres, custodias ellas de los saberes y de las técnicas vinculadas a la cosecha estacional y a una cocina local hoy en peligro.

En el Mercado de la Tierra de Hamra, que se abre en el corazón de Beirut, se celebrará el evento Pan, vino y queso, durante el cual se recordará al público la rica biodiversidad agrícola que el sistema alimentario globalizado está erosionando. Se prepararán panes tradicionales con 20 variedades de trigo libanés, que se consumirán en compañía de vinos y quesos de los productores regionales.

Contemporáneamente, en Kenia los pequeños agricultores se reunirán para realizar el esfuerzo conjunto de proteger las variedades locales de la extinción, y con ocasión de la Feria de las semillas tradicionales se exhibirán, venderán e intercambiarán simientes locales.

En la caribeña isla de Trinidad y Tobago, el público está invitado al eat-in que se organiza en el centro de la capital. Y con este evento se pondrá en marcha la campaña "Grow local, buy local, eat local", en colaboración con el gobierno local. En Rumanía, por su parte, los ciudadanos de Cluj-Napoca descubrirán la labor desarrollada por la red de Terra Madre merced a la muestra Terra Madre en vitrina que se desplegará por toda la ciudad.

En San Cristóbal de Las Casas, corazón de Mesoamérica, región de origen de la milpa, la penetración de la agricultura industrial y de productos alimenticios industrializados está desplazando a las ancestrales milpas y a la cocina asociada a ellas.

Estamos conscientes de que como consumidores podemos decidir no solo los sabores que llevamos a nuestra mesa, sino además decidir el tipo de agricultura que queremos para nuestra región.

Para ello celebraremos el Día de Terra Madre con dos eventos: un evento de educación del gusto y con una fiesta que unirá a agricultores, chefs y consumidores para celebrar a la milpa.

El programa de educación del gusto se realizará el domingo 5 de diciembre en los arcos del palacio municipal en San Cristóbal de Las Casas de 12 a 14 horas. El objetivo es que niñas y niños que viven en San Cristóbal de las Casas y sus alrededores desarrollen el gusto y la preferencia por platillos cocinados con productos cultivados en las milpas tradicionales mayas (tal como maíz, frijol, calabaza, tomate de cascara, chile, bledos, huitlacoche, aguacates, etc), aprendan a cocinarlos y conozcan como y quienes los cultivan. Ven y aprenderás como sembrar una milpa, tal como lo inventaron los indígenas de los Altos de Chiapas, como hacer nixtamal y tortillas y la diferencia entre productos artesanales e industrializados. Además podrás degustar deliciosos; platillos y bebidas tradicionales elaborados con productos de la milpa. ¡Todo es gratis!

La fiesta a la milpa y a la Terra Madre será el viernes 10 de diciembre en el restaurante Casa del Pan del Cerrillo a las 7 de la noche. Ven a disfrutar de platillos tradicionales de la cocina coleta, así como platillos de la cultura gastronómica de los inmigrantes que hemos hecho de San Cristóbal de Las Casas nuestra casa. La entrada: un platillo de tu propia cultura fabricado con ingredientes cultivados en la región y 25 pesos para tu cubierto. Habrá música, charlas sobre el movimiento Slow Food, videos, una mesa redonda donde las delegadas chiapanecas al evento internacional en Turin, Italia, compartirán sus experiencias ¡Acompañanos a celebrera nuestra diversidad cultural y biológica, ven y haz nuevas amistades!

Este proyecto es realizado con financiamiento de Slow Food Internacional, por socios y socias del convivio Jovel Kun Kun en el que se encuentran personal y estudiantes de El Colegio de la Frontera Sur, las productoras de tortillas y otros productos elaborados con maíz (Mujeres de Maíz), una productora de setas, chefs, una representante de la Red de Consumidores Comida Sana y Cercana, la tienda de productos ecológicos Tierra Verde y otros habitantes de San Cristóbal de Las Casas que luchan por una dieta justa, buena y sana.

¡Ayudanos a cocinar una revolución para rescatar nuestra salud y nuestras tradiciones!

¡Diles a tus familiares que se unan al convivio Jovel Kun Kun de Slow Food Internacional!

Para mayor información, favor contactarnos:

Visita nuestras páginas web:

<http://jovelkunkun.wordpress.com/>

http://www.slowfood.com/about_us/esp/welcome_esp.lasso

Por correo: jovelkunkun@gmail.com

Por teléfono: 674 9000 ext 1413