



Guajira colombiana: come conservare gli alimenti?

9 dicembre 2015

Nariño, Chocó e La Guajira sono tre dipartimenti della Colombia. Qui, Slow Food – insieme ad altre organizzazioni come Diversidad y Desarrollo grazie all'accordo 204 del 2015 firmato tra il Dipartimento per la Prosperità Sociale e il Centro Latinoamericano per lo Sviluppo Rurale (Rimisp) sta lavorando per valorizzare il patrimonio agroalimentare. Come?

Tra le diverse attività, sono stati organizzati due laboratori sulla conservazione degli alimenti locali nei comuni di Manaure e Dibulla (La Guajira), che hanno visto la partecipazione di più di 50 persone del territorio guidate da Natividad López, chef locale specializzata in cucina tradizionale.

A Manaure, in territorio desertico, il laboratorio ha visto la partecipazione di cuoche delle scuole del territorio e docenti. L'attività si è tenuta in lingua wayunaiki e è stata inaugurata da Odilón Montiel Uriana, palabrero della regione. I partecipanti hanno condiviso e appreso tecniche per conservare alimenti locali, molti dei quali prodotti nell'orto della comunità, installato dal progetto nei primi mesi dell'anno. Sono stati preparati la cecina (carne secca e affumicata), il tradizionale turujush, il friche (un piatto a base di carne di capretto fritto), la chicha (una bevanda a base di mais) e sono stati macinati tre tipi di mais tipici del territorio. Non sono mancate ricette che permettono la conservazione di tre pesci locali: il tonno, il pagro e la ricciola. È stato realizzato un piatto per conservare la carne di capretto e sono state date indicazioni per preparare composte di verdure e frutta, con particolare attenzione delle buone pratiche per quando riguarda la manipolazione e l'igiene degli alimenti, il processo di sterilizzazione, la sistemazione nei contenitori e il confezionamento sotto vuoto dei vari prodotti.

Anche a Dibulla, alle pendici della Sierra Nevada de Santa Marta, i partecipanti si sono dedicati all'apprendimento dell'elaborazione di ricette per conservare i cibi locali, a seguito di un processo che ha visto la riscoperta di molti di essi e la loro inclusione nell'**Arca del Gusto**. Tra le varie conserve, sono stati preparati il dolce di platano con latte, il dolce di igname con latte, una conserva di peperoncino dolce con spezie e coriandolo, vari escabeche di cojinúa (un pesce locale), di palombo e di tonno con ortaggi e spezie. Quindi, sono state preparate e confezionate sotto vuoto le tradizionali arepas de palo (schiacciate a base di farina di platano e cocco), polpette di cojinúa e crocchette di pesce gatto ripiene di gamberoni.

Questo tipo di attività di formazione valorizza, all'interno delle comunità, tanto i prodotti locali quanto le tecniche e i saperi tradizionali, pone basi solide per l'aumento della sicurezza alimentare e fornisce informazioni di grande importanza sia in ambito lavorativo, nel caso di cuochi, docenti e piccoli imprenditori locali, sia in ambito familiare.

di **Luisa Acosta, Slow Food**

[TORNA ALL'ARCHIVIO](#)