

Quinhapira: una sopa picante con deliciosas hormigas crujientes de intenso sabor a la limonaria, de la cual se alimentan; falso bife de gamitana (una especie de piraña gigante que sólo come frutas que caen de los árboles cuando el Amazonas inunda la selva); tucupí (la succulenta salsa hecha con el líquido venenoso de la yuca brava), tartar de lagarto (caimán proveniente de criaderos sostenibles), y helado de mambe del Pirá Paraná, fueron algunos de los platos del elegante menú de degustación que el pasado domingo presentaron en el restaurante Mini-Mal algunos de los chefs más prestigiosos de Latinoamérica.

El Amazonas es el río más largo y caudaloso del mundo: por su sinuoso cauce fluye pesadamente una quinta parte del agua dulce de todo el planeta. El ecosistema amazónico, quizás el más diverso que existe, es la defensa más formidable que tiene la Tierra frente al cambio climático. Por lo tanto, su defensa y conservación trascienden cualquier tipo de postura política o ideología, pues de su bienestar depende la supervivencia misma de nuestra especie. Muchos son los peligros urgentes que amenazan a la Amazonia: la deforestación para ampliar la frontera ganadera y cultivable, la explotación maderera, la minería y la actividad petrolera, entre otros. ¿Cómo integrar a los respectivos países que forman parte de la Amazonia y asociarlos para que la conservación sea efectiva?

Una opción eficaz y sostenible es la que representa la gastronomía por su estrecha relación con procesos productivos relacionados con los alimentos. El potencial amazónico en este sentido apenas si se empieza a vislumbrar, y aunque mucho se habla acerca de la despensa amazónica, es poco lo que de ella se sabe; se menciona como lugar común su potencial, pero no sabemos muy bien para qué sirve y cómo usarlo sin depredar ni alterar el delicado balance natural.

Hacer visible el potencial gastronómico y económico de los productos amazónicos a través de la cocina fue el objetivo del colectivo Cumarí (una variedad de ají cuyo nombre significa “alegría de vivir”), la semana pasada a través de una serie de actividades celebradas en Leticia y Bogotá, y cuyo clímax fue el menú amazónico servido en Mini-Mal. El colectivo reúne entre otros a Pedro Miguel Schiaffino (Perú), Kamila Siedler (Bolivia), Mara Salles de Tordesilhas y Paulo Machado (Brasil), Antonuela Ariza y Eduardo Martínez (Colombia), Jacob Olander y Martha Echavarría (Ecuador), entre otros reconocidos cocineros a nivel mundial. El fin ulterior es fomentar el interés entre el público general y generar conciencia de la riqueza y sofisticación de la cocina amazónica, así como visibilizar las oportunidades comerciales sostenibles para los productos de la zona.

La cocina amazónica: una oportunidad de conservación sostenible

Lo extraordinario de este caso es que el impulso provino de los propios cocineros hace ya un par de años, pues por iniciativa propia han venido desarrollando asociativamente proyectos alimentarios sostenibles a través de las plataformas Canopy Bridge y Forest Trends (abiertas para cualquiera que quiera sumar su esfuerzo en pro de la conservación sostenible de la Amazonia).

Hago un llamado a los diversos estamentos del Estado colombiano a que tomen nota, se actualicen y se sumen a la oportunidad de visibilizar y proteger la Amazonia. La integración regional no puede quedarse en una mera declaración de intenciones, pues los peligros son inminentes... Gobierno de Colombia, los cocineros latinoamericanos nos están mostrando el camino.

<http://www.elspectador.com/opinion/cocina-amazonica-una-oportunidad-de-conservacion-sostenible>