

PROYECTO “RECETAS DE LA BIOSFERA”.

LA PROPUESTA DESDE GRAN CANARIA.

En enero de 2016 la secretaría MaB lanza una propuesta para la Red de Reservas de la Biosfera Españolas: elaborar un recetario con recetas tradicionales de los pueblos incluidos en territorios de Reservas de la Biosfera.

Con este proyecto se trata de rescatar la información que los platos tradicionales de cocina atesoran respecto al uso de los recursos naturales agrícolas, ganaderos y pesqueros por un lado y con las tradiciones de los habitantes por otro.

Es en estos platos tradicionales de cocina donde muchas veces se refleja el aislamiento de los pueblos y la vida con periodos de mayor o menor escasez de recursos. Es así como la gastronomía tradicional habla a través de sus sabores de la historia, la geografía, el comercio y la cultura en estos territorios.

En definitiva, se trataba de buscar la preciada receta de la abuela o del abuelo.

Como objetivos generales del proyecto estaban:

- ✓ Fomentar el desarrollo sostenible de los territorios promocionando el consumo de productos locales.
- ✓ Mantener la cultura y las tradiciones de los pueblos.

Como objetivos específicos:

- ✓ Recoger el mayor número de recetas tradicionales posibles de todas las Reservas de la Biosfera de España, de la mano directa de la población, para editar un documento que recoja esta sabiduría popular de cada territorio.
- ✓ Dar a conocer los productos frescos y de calidad que ofrece cada Reserva de la Biosfera, fruto de las actividades agrícolas y ganaderas sostenibles que se mantienen en el territorio.
- ✓ Fomentar la participación ciudadana

Para llevar a cabo este encargo y dada la dificultad para hacer llegar a toda la población de la RBGC la propuesta, se seleccionaron determinados agentes sociales (Asociaciones vecinales, AMPAs, colectivos, personas dinamizadoras) en cada municipio y se canalizó la propuesta a través de ellos.

Cada colectivo, en cada municipio (7 en total), elaboró un menú completo con una tapa, primer plato, segundo plato y postre. Los menús fueron elegidos por los propios participantes teniendo en cuenta los recursos del lugar y los platos típicos de los mismos.

Se recogieron un total de 28 recetas, 7 de cada categoría. Ante la imposibilidad de hacer una cata conjunta, se mostraron los platos elaborados en una presentación PowerPoint y fueron los propios participantes los que votaron para elegir dos recetas de cada categoría que son las que irían a la publicación del ministerio. Los criterios de votación eran:

- Ingredientes procedentes de producción local, kilómetro cero.
Ingredientes adquiridos en un comercio local (mismo municipio).
- Ingredientes procedentes de labores de campo sostenibles.
- Arraigo de los productos en el territorio. Ingredientes de la Reserva de la Biosfera de Gran Canaria.
- Menú equilibrado con las características climáticas del territorio.
- Relación del plato elaborado con costumbres populares/ tradiciones/ fiestas populares.
- Historias/ anécdotas asociadas a los platos elaborados.
- Receta elaborada en conjunto por una comunidad/asociación, etc. Vs. Recetas individuales.

De esta manera los platos elegidos fueron:

Primeros platos: Potaje de berros (Tunte) y potaje de jaramagos (San Mateo)

Segundos platos: Mojo de cochino (Artenara) y Tomatiao de pescado salado (Tasarte)

Postres: Arroz con leche de cabra (El Risco de Agaete) y Frangollo (La Culata de Tejeda)

Tapas: En principio hubo un empate entre Queso curado y aceitunas (Tunte)/ Ropa vieja de pollo y sopa (Tasarte). Se hizo votación a través de redes sociales y se eligió Ropa vieja de pollo y sopa (Tasarte).

La otra tapa, sardinas fritas y gofio escaldao (El Risco de Agaete)

A todos los participantes se les obsequió con mochilas y cuadernos, camisetas de la RBGC y plantas del vivero forestal del Cabildo.

La difusión del proyecto se hizo a través de 8 noticias para las redes sociales, 10 videos para el canal YouTube de la RBGC, folletos con los menús para repartir en el encuentro de Veneguera 2016 y una noticia para el Boletín MaB.

Participantes:

- ❖ Asociación de Vecinos Güi-Güi (El Risco de Agaete, Agaete)
- ❖ AMPA “Los Azulejos de Veneguera” (Mogán)
- ❖ Edarte- Empresarios de Artenara (Artenara)
- ❖ Asociación de vecinos JUMACU (La Culata, Tejeda)
- ❖ Vecinos de Tasarte impulsados por Loli Peñate (Tasarte, La Aldea de San Nicolás)
- ❖ Clara Mejías Rodríguez “Cuqui” (Tunte, San Bartolomé de Tirajana)
- ❖ Ana Gil Naranjo (Vega de San Mateo)

Facebook:

#RecetasRBGC → https://www.facebook.com/hashtag/recetasrbgc?source=feed_text&story_id=605795789606576

Twitter: #RecetasRBGC → <https://twitter.com/search?q=%23recetasrbgc&src=typd&lang=es>

En youtube:

https://www.youtube.com/playlist?list=PLeMS9slgYszKGFeawabRcmYENhni_KpKA