

Milano

Con il patrocinio di



Comune
di Milano

La quinoa, oro delle Ande: una filiera integrale per la sicurezza alimentare in Bolivia

www.anapqui.org

Questo progetto nasce con l'obiettivo di **incrementare la sicurezza alimentare** delle comunità rurali indigene dell'altopiano boliviano nel dipartimento di Potosì (municipio di Colcha K e municipio di Tomave) attraverso la creazione di una filiera integrale **dicoltivazione, trasformazione e distribuzione della quinoa**, sostenibile dal punto di vista ambientale e sociale.

OBIETTIVI

- **Identificare, diffondere e implementare le conoscenze tradizionali**, le tecniche migliorate e le norme internazionali per una coltivazione sostenibile della quinoa nel dipartimento di Potosì con particolare attenzione alle questioni di genere

- **Trasferire le conoscenze accademiche e le competenze produttive e imprenditoriali** per una trasformazione, distribuzione e commercializzazione della quinoa che generi valore aggiunto e reddito in maniera sostenibile e a lungo termine per i contadini

- Diffondere presso i visitatori di Expo2015, presso la cittadinanza lombarda, e gli studenti milanesi **la conoscenza delle proprietà nutrizionali e del valore culturale della quinoa** e delle problematiche relative ad una produzione sostenibile, coinvolgendo anche la comunità dei migranti andini, in particolare giovani e donne.

Il progetto è realizzato dall'Associazione Chico Mendes, AGICES, CICSAA, Altromercato, ACRA-CCS, IRIS, Lama, IFOAM, Proficua con Anapqui (Asociación Nacional de Productores de Quinoa) e con il contributo del Comune di Milano.

ATTIVITA'

Il progetto mira a promuovere in primo luogo una sensibilità da parte dei produttori della zona di intervento rispetto all'importanza di una **gestione territoriale e delle risorse produttive** che non pregiudichi la possibilità future di utilizzo delle stesse. Si intende **poilavorare con le autorità locali**, in particolare quelle tradizionali indigene, per fare in modo che le comunità stesse definiscano e facciano applicare norme produttive ispirate al **rispetto dell'ambiente e delle risorse della zona**. Inoltre, saranno promossi processi di garanzia relativa all'applicazione di pratiche produttive sostenibili basate su meccanismi partecipativi. I produttori potranno sperimentare la coltivazione delle **differenti varietà di quinoa** per ottimizzare la produzione a seconda delle condizioni ambientali e sostenendo l'agrobiodiversità specifica grazie ad una serie di studi scientifici relativi alle caratteristiche delle diverse specie di quinoa e alle tecniche produttive relazionate. **L'incontro diretto con compratori e trasformatori italiani** permetterà infine un trasferimento di competenze e tecnologie produttive utili per il miglioramento del prodotto semplice e dei suoi trasformati, anche in ottica commerciale, sia a livello locale che internazionale.