



[View this email in your browser](#)



MedSNAIL

Redes para la innovación agroalimentaria sostenible en el Mediterráneo

MedSNAIL es un proyecto financiado por el Programa ENI CBC MED, cuyo objetivo principal es impulsar el Desarrollo sostenible de las Pymes del sector de la agroalimentación desde un punto de vista social y medioambiental, a través de la puesta en valor de productos euromediterráneos cultivados conforme a un enfoque “slow” y de

principios de corto recorrido. Para ello, MedSNAIL ofrecerá consultoría, apoyo y formación a los actores locales , y promoverá los clusters de productos y productores tradicionales en el área de cooperación del proyecto.

[Leer más](#)

NEWSLETTER #2 – Diciembre 2020

PARTNERARIADO

MedSNAIL reúne a 7 Socios de 7 países diferentes:

- Federación Andaluza de Municipios y Provincias (SOCIO LÍDER) (ES)
- Fundación Slow Food para la Biodiversidad (IT)
- Universidad Americana de Beirut (LB)
- Sociedad para el Desarrollo económico, social y empoderamiento político de las Mujeres Rurales (RWDS)(PS)
- Universidad de Sfax (TN)
- Comité Regional de Gozo (MT)
- Mujeres para el Desarrollo Cultural (Namaa) (JO)



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



¿POR QUÉ DEBERÍA SEGUIR MEDSNAIL?

Debe seguir MedSNAIL si Ud. está interesado en la agroalimentación y desea saber más sobre los principios y temas del proyecto (comunidades locales de alimentos, desarrollo rural sostenible, producción agroalimentaria justa), así como saber sobre las ventajas del enfoque lento para definir nuevas vías para un desarrollo sostenible y duradero, más allá de las principales tendencias económicas. Le mantendremos informado sobre el trabajo en curso.

El proyecto MedSNAIL avanza en tiempos de COVID-19: primeras revisiones documentales de los socios sobre los modernos sistemas agroalimentarios sostenibles en el Mediterráneo.



La crisis sanitaria provocada por la expansión del Covid-19 por todo el mundo está teniendo, sin duda, un impacto importante en el normal desarrollo de los proyectos europeos, ya que la mayoría de ellos tratan cuestiones que necesitan ser testeadas en el territorio, por lo que la movilidad es de vital importancia. La cooperación transnacional significa trabajar en un tema a nivel local bajo un enfoque común acordado por varios socios, e intercambiar experiencias y conocimientos, tratando de transferir buenas prácticas a otros contextos.

Los proyectos europeos actúan como laboratorios de ideas reales donde probar e implementar nuevas formas de hacer para mejorar la gobernanza y la gestión de los recursos con un enfoque amplio que involucra metodologías innovadoras y experimentales como resultado de la cooperación con contrapartes europeas.

Ningún plan de contingencia podría prever el desarrollo de una pandemia que impida que la gente salga y haga una vida normal, estamos en una situación poco común y debemos encontrar formas de seguir trabajando con nuestros proyectos, adaptando los planes de trabajo a la situación actual. Eso es lo que intentamos hacer en MedSNAIL. Estamos decidiendo caminos alternativos para nuestro proyecto, en cómo convertir eventos originariamente programados presenciales en sesiones virtuales.

En la actualidad nos encontramos en la etapa de cartografiar los productos (materias primas, razas animales, productos procesados, técnicas tradicionales, recetas) presentes en el área de intervención, y evaluar su potencial en términos de conservación del patrimonio cultural y ambiental, así como su potencial para impulsar dinámicas territoriales virtuosas desde un punto de vista sociocultural, ambiental y económico.

La primera fase de este mapeo incluye revisiones documentales de todos los socios con el objetivo de analizar los contextos objetivo y el primer acercamiento a las partes interesadas en los territorios.

Todos los socios han realizado un diagnóstico preliminar, que debían agruparse y confrontarse en el marco de un taller dirigido a los socios del proyecto programado para realizarse en Beirut en junio, con el objetivo de ayudar a los socios a identificar a las partes interesadas y a los líderes locales.

Pero la situación ha hecho imposible seguir con este escenario, por eso hemos acordado una serie de encuentros virtuales bilaterales a través de los cuales la Fundación Slow Food, socio italiano en el proyecto, ha asistido y asesorado a los socios sobre cómo optimizar sus estudios preliminares; en un intento por reforzar las habilidades de los socios para enfrentar mejor preparados el compromiso de sus partes interesadas y líderes locales.

Si desea saber más sobre qué áreas han sido elegidas por cada socio y profundizar en sus revisiones de escritorio, puede encontrar más información haciendo clic en el siguiente botón:

Estudios preliminares

Segunda parte del mapeo: acercarnos a la identificación de los productos a incluir en el catálogo de MedSNAIL.

Para concluir el mapeo de los productos y productores, hemos resuelto las restricciones de movilidad estableciendo una nueva ronda de capacitaciones bilaterales dirigidas a cada socio de manera individual y orientadas a desarrollar capacidades para llevar a cabo sus entrevistas de campo con comunidades rurales locales y autoridades públicas, por un lado; y capacitarlos para la selección de sus comunidades, productores, productos y

estructuras capaces de ingresar al mercado, por otro.

Gracias a estas sesiones, el catálogo de MedSNAIL empieza a tomar forma. Veamos algunos de los productos seleccionados por los socios:

El producto- Khabeesa (JORDANIA)

Uno de los dulces clásicos en el ámbito de la intervención es —khabeesa. Un producto elaborado con Salti Grapes, la uva autóctona que se cultiva en la zona. Históricamente, la vid se contaba entre las primeras frutas cultivadas en Oriente Medio y la periferia mediterránea. Se estima que se originó en el Levante durante la segunda mitad del IV milenio a.C.

Las Uvas Salti llevan el nombre del municipio de Balqaa, Al Salt City, en la zona de intervención. Muchos historiadores creen que el nombre “Sal” proviene de la palabra latina Saltus “tierra de higos y uvas”, ya que la zona es conocida desde hace siglos por la calidad de sus uvas. Debido a la abundancia de producción de uva en la ciudad, también floreció la producción alimentaria de productos a base de uva Salti. La preparación de Khabeesa se transmite de generación en generación, por lo general se prepara cuando la temporada de uva termina. La costumbre de recoger y preparar la uva está muy arraigada dentro de la comunidad local, es una fiesta con grandes tertulias familiares donde acampan en las vides y toda la familia se involucra en el proceso.

La gente de la zona todavía usa el método tradicional de preparar el producto similar al cuero que se prepara exprimiendo las uvas Salti a mano y hirviendo el jugo en fuego de leña con harina de trigo integral hasta que espese y se convierta en una pasta. Esta pasta se coloca delgada y plana sobre un paño bajo el sol hasta que se seque, luego se cuelga y se salpica con agua para humedecer y quitar las finas capas de color marrón dorado de los paños. Esta hermosa combinación de sabor agri dulce, cuero masticable y semillas crujientes es una gran fuente de energía y se disfruta como refrigerio, especialmente durante el invierno.



Extracto de hoja acuosa de Eminium Spiculatum (Palestina)

La investigación sobre agrobiodiversidad en Palestina identificó más de 80 cultivos en el área de Jenin. El inventario incluye una lista de plantas silvestres comestibles recolectadas que se remontan a lo más profundo de la herencia alimentaria. Una planta muy común es Blume schott (*Eminium spiculatum*) llamada Ja'adeh en árabe.

Jaa'deh es un miembro de la familia Araceae. Es una hierba perenne cormosa con hojas cuidadosamente disecadas, que aparecen junto con las flores. La espata es muy grande, de hasta 15 cm de largo, con un tubo interior moteado de color púrpura abierto que termina en una extremidad verrugosa de color púrpura en bloque. La planta es bastante común en la región costera del Mediterráneo. Crece con la primera lluvia hasta el final de la temporada de lluvias de marzo a abril. Es originario de Palestina. Muchas plantas de esta familia son venenosas si se comen crudas, esta toxina da la sensación de que cientos de agujas diminutas se clavan en la lengua de la boca. Sin embargo, las toxinas se destruyen fácilmente con la cocción. Jaa'deh se recolecta de la naturaleza no cultivada. También se seca al sol y se conserva para su uso durante todo el año. Un kilogramo cuesta alrededor de \$ 100. Sin embargo, muchas personas lo recogen y lo guardan para su propio uso.

Cuando una madre da a luz a un bebé hay un menú de platos y bebidas para la puérpera y las mujeres que la visitan para felicitarla. En muchas aldeas de Jenin y en pocas otras aldeas de Tulkarm que se encuentran en las fronteras de Jenin, generalmente se ofrece una sopa especial hecha de Jea'deh *Eminium spiculatum* y huevos para el puerperio. El plato se llama "Ja'ajeel Jaadeh". Las hojas secas de Ja'adeh se cuecen duros antes de agregar cebollas y aceite de oliva, luego se prepara una masa especial con harina, huevos y especias, se hacen bolitas y se sumergen en la sopa cocida. Al buscar referencias sobre el valor nutricional de *E. spiculatum*, una referencia médica muestra que tiene un efecto anticoagulante, lo que significa que ayuda a la recuperación puerperal del parto. Las mujeres locales dijeron que *"este plato ayuda en la producción de leche y en la recuperación de la madre"*.



I.1. Pan Fatoura

Como su isla no les proporciona, excepto pocas ofrendas, las mujeres kerkennianas usaron cada agradecimiento, incluso el propio resto, las aceitunas llamadas Fatoura (figura 2a) se usa para preparar “Pan Fatoura” (figura 1) que solo existe en kerkennah.



Figura 1. Pan Fatoura

I.2. Pan Barely

Las gentes de Sfax conocía el pan desde la antigüedad y estaba íntimamente ligada a su vida diaria como el pan Guallit (figura 2a). Es un pan seco utilizado por el ejército tunecino en los siglos XVIII y XIX. Tiene forma redonda y grosor fino que se cuece en el horno hasta el punto de firmeza.



Figura 2. Pan Guallit (a) y pan Barely (b)

Este pan se distingue por su largo período de conservación y es conocido en kerkennah como lo usan los marineros. Otro tipo de pan por el que Kerkennah es famoso es el pan de cebada (figura 2b). Los cultivares de cebada en kerkennah son nativos de las islas y resisten más a la sequía. Por lo tanto, produce semillas genéticamente mejores que se

utilizan también en Aoula.

II. Uva seca Zbib

El secado de uvas para hacer pasas Zbib se realiza a menudo en el campo, en el suelo. Hay muchos usos: Zbib se usa en Mesfouf mezclado con cuscús, para preparar Laklouka, que es muy popular en las islas y también para Charmoula (figura 3b) especialmente con motivo de la fiesta Aid El Fetra. El plato de "charmoula" se atribuye a Charles Mulla, un marinero griego que estuvo expuesto a una tormenta en las orillas del Mar Negro, donde su barco se estrelló y se hundió. Cuando la tormenta se calmó, buscó los restos de su vehículo y encontró algunas pasas en Zeer. Encendió un fuego y vertió las pasas en una olla con agua hirviendo, y encontró una cebolla que cortó en trozos y le añadió sal y aceite y cocinó todos los ingredientes hasta obtener un plato que le bastó para mantenerlo con vida.



Figura 3. Zbib

Más productos en el siguiente Boletín

Canal YouTube MedSNAIL

El canal de YouTube MedSNAIL se lanzó el pasado mes de octubre, de momento se pueden encontrar dos vídeos interesantes.

La Universidad Americana de Beirut, socio libanés del proyecto MedSNAIL, ha creado un video, que es el primer episodio de la serie de videos "The Heritage Guardians",

para destacar a los productores locales y los productos tradicionales en las regiones objetivo del proyecto. Este vídeo muestra la producción de pasta de tomate tradicional en West Bekaa, Líbano.



Input caption text here. Use the block's Settings tab to change the caption position and set other styles.

Mujeres por el Desarrollo Cultural (Namaa), nuestro socio de Jordania, ha producido un vídeo que muestra el proceso del mapeo realizado con el fin de identificar productos alimenticios profundamente arraigados en la cultura y el patrimonio de Balqa (Jordania), el área piloto elegida para el desarrollo del proyecto.



Input caption text here. Use the block's Settings tab to change the caption position and set other styles.

EVENTOS PRÓXIMOS DEL PROYECTO

Terra Madre Salón del Gusto 2020 - Iniciativa “Cómo se hace”

Terra Madre Salón del Gusto es una muestra internacional de gastronomía organizada por la Fundación Slow Food, socia organizadora del proyecto MedSNAIL. Este evento tiene lugar cada dos años en Turín y reúne a productores de alimentos y artesanos de todo el mundo. Debido a la pandemia mundial, el evento se lanzó en un nuevo formato: tanto físico como digital y tendrá una duración de 6 meses hasta abril de 2021.



**TERRA
MADRE**
SALONE DEL GUSTO
#TerraMadre #SlowFoodForChange
OUR FOOD
PLANET
FUTURE

Los socios de MedSNAIL participarán en Terra Madre a través de la iniciativa denominada “Cómo se hace”, una colección de videos cortos que muestran y descubren un saber hacer, una habilidad, una receta, una preparación o una profesión. Así, los líderes locales, productores, agricultores o cocineros de las áreas piloto seleccionadas por cada socio de MedSNAIL, a través de los videos, podrán mostrar su profesión, su trabajo y el producto o receta que les gustaría presentar. Estos videos serían una herramienta y una oportunidad para que las personas aprendan más sobre un plato o receta tradicional, o aprendan una habilidad.

Más información haciendo clic en el siguiente botón:

[Terra Madre Salone del Gusto](#)

**¡SIGUE NUESTRAS ÚLTIMAS NOTICIAS EN NUESTRO SITIO
WEB Y EN LAS REDES SOCIALES!**





Este proyecto está financiado por la Unión Europea bajo el Programa ENI CBC MED

MedSNAIL (Sustainable Networks for Agro-food leading in the Mediterranean) is a project attempting to foster the valorisation and development of small-scale traditional agro-food value chains, combining enhancement of market potentialities and socio-environmental sustainability. MedSNAIL project is running from September 2018 and will have a duration of 36 months. It has a **total budget** of Euro **2.028.807,74 €**, and an **ENI Contribution** of Euro **1.825.926,97 € (90%)**

MedSNAIL (Redes para la innovación agroalimentaria sostenible en el Mediterráneo) es un proyecto que intenta fomentar la valorización y el desarrollo de cadenas de valor agroalimentarias tradicionales a pequeña escala, combinando la mejora de las potencialidades del mercado y la sostenibilidad socioambiental.

El proyecto MedSNAIL está en marcha desde septiembre de 2018 y tendrá una duración de 36 meses. Tiene un **presupuesto total** de Euro **2.028.807,74 €**, y una **Contribución ENI** de Euro **1.825.926,97 € (90%)**.

Socio Líder: FAMP - Federación Andaluza de Municipios y Provincias,

Para más información, por favor contactar con D^ª. Teresa Muela, Coordinadora del Proyecto

medsnail@famp.es, tel +0034954659756

Créditos:

Imagen de cosecha: imagen de Michi-Nordlicht en Pixabay.

Imagen del caracol: Vyacheslav Mishchenko <http://vyacheslav1964.35photo.ru>

Este documento ha sido elaborado con la ayuda financiera de la Unión Europea bajo el Programa ENI CBC Mediterranean Sea Basin Program. El contenido de este documento es responsabilidad exclusiva de FAMP y en ningún caso puede considerarse que refleja la posición de la Unión Europea o las estructuras de gestión del Programa.

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#).

