



Sustainable Networks for Agro-food Leading in the Mediterranean

La protección de la biodiversidad en España a través del programa del Arca del Gusto de Slow Food

La biodiversidad de nuestros alimentos está en peligro

Desde los años 90, el 75% de las variedades de cultivos agrícolas han desaparecido y tres cuartas partes de los alimentos del mundo proceden de tan solo 12 especies vegetales y cinco animales. De unas 30.000 especies naturales comestibles, solo 30 cultivos cubren el 95% de las necesidades nutricionales de todo el mundo. De estas 30, el trigo, el arroz y el maíz proporcionan más del 60% de las calorías consumidas en el planeta.

Debemos invertir esta tendencia. Además de una revolución cultural que cambie nuestra forma de vivir y consumir, necesitamos urgentemente salvaguardar el enorme patrimonio de biodiversidad que aún se conserva.

El [Arca del Gusto de Slow Food](#) recorre el mundo recogiendo productos de calidad de pequeña escala que pertenecen a las culturas, la historia y las tradiciones de todo el planeta, poniendo de manifiesto su existencia, llamando la atención sobre el riesgo de su desaparición en pocas generaciones e invitando a que todos contribuyamos a su conservación. En algunos casos, a través de la compra y el consumo de estos productos; en otros, a través de la difusión y el apoyo a los productores y, cuando se traten de especies silvestres o amenazadas, a través de la reducción o supresión de su consumo para favorecer su conservación y reproducción.

Gracias a la contribución de muchos ciudadanos, **en España se han catalogado hasta ahora más de [270 productos](#)**. Entre ellos hay también productos singulares, que narran las tradiciones y la historia de toda una cultura. Es el caso, por ejemplo, del [pan de Almoharín](#) (Extremadura), un pan redondo con un hueco en el centro elaborado con harina, higos y anís y del que hoy en día solo queda un productor; se elabora y consume el



Sustainable Networks for Agro-food Leading in the Mediterranean

13 de junio, día en que se celebra la tradicional Fiesta de la Maza en honor a San Antonio. Otro ejemplo es el pimentón [Tap de Cortí](#); tradicionalmente, el pimiento rojo se cultivaba en las poblaciones baleares de Pòrtol, Santa María del Camí y Sant Jordi, así como en Lluçmajor, Campos, Muro, Sant Joan, Felanitx y Manacor, todas ellas en la isla de Mallorca. Las fachadas de las casas de estos pueblos solían cubrirse con cientos de guirnaldas –o "enfilalls"– de pimientos que se dejaban al sol. Todavía se pueden apreciar clavos en algunas de estas fachadas, aunque hace unos 25-30 años que ya no se ven paredes cubiertas por estas guirnaldas.

Pero aún queda mucho camino por recorrer. Por eso nos hemos fijado un objetivo ambicioso: embarcar miles de productos en el Arca, rastreándolos en todos los rincones del planeta.

El objetivo del proyecto MEDSNAIL es abordar estas cuestiones fomentando la valorización y el desarrollo de las cadenas de valor agroalimentarias tradicionales a pequeña escala, combinando la mejora de las potencialidades del mercado y la sostenibilidad socioambiental. Las actividades del proyecto se basarán en la experiencia, los principios y los métodos bien establecidos de Slow Food, una organización internacional de base que promueve la alimentación tradicional con un fuerte enfoque en la preservación de la biodiversidad.

MedSNAIL, Redes para la innovación agroalimentaria sostenible en el Mediterráneo, es un proyecto financiado por la UE en el marco del programa ENI CBC Med con un partenariado compuesto por la Federación Andaluza de Municipios y Provincias - FAMP (España), la Fundación Slow Food para la Biodiversidad (Italia), la Universidad Americana de Beirut (Líbano), la Sociedad para el Desarrollo de la Mujer Rural Empoderamiento económico, social y político de la mujer rural - RWDS (Palestina), la Universidad de Sfax (Túnez), la Fundación para el Desarrollo Regional de Gozo (Malta) y Mujeres para el Desarrollo Cultural (Namaa) (Jordania).