

GASTRONOMÍA con sabor a CONSERVACIÓN

en la AMAZONÍA ANDINA

En AMPA impulsamos procesos productivos ambientalmente amigables, a través de nuestra Iniciativa de Gastronomía Sostenible, por el cual promovemos el uso de tecnologías limpias y el aprovechamiento racional de los bienes y servicios que proveen los ecosistemas amazónicos, y que forman parte de áreas de conservación o zonas de amortiguamiento de las mismas.

Una gastronomía con sabor a conservación, no sólo permite conservar los recursos naturales,

sino también mejorar la calidad de vida de las poblaciones que dependen directamente de la producción de estos recursos para subsistir.

Desde nuestro programa de Economías Verdes, hemos logrado vincular esta iniciativa con restaurantes gourmet, generando alianzas con pequeños productores de la Amazonía Andina, de esta manera, ellos se han convertido en los principales proveedores de insumos como camarones, paiche, almejas, miel de abeja y quinua.

Paiche

El Paiche (*Arapaima gigas*), es una especie de alto valor para la conservación y muy apreciado en el sector gastronómico por la textura y calidad de su carne. Desde el año 2012 venimos colaborando con los grupos de manejo de paiche de la Reserva Nacional Pacaya Samiria en la gestión e implementación de sus planes de manejo, lo cual

conlleva una serie de actividades vinculadas a vigilancia y control del área de manejo, censos poblacionales de paiche, establecimiento de la cuota de captura anual y capacitación constante en tecnologías de post cosecha y procesamiento de filete tipo premium, orientado hacia el mercado gourmet que exige altos estándares de calidad. Es así que se ha logrado un mercado justo y sostenible para una producción de 5,000 kg de filete de paiche por año, lográndose incrementar los beneficios económicos de los pescadores en un 40%.



Almeja tumbacuchara



La Almeja tumbacuchara (*Anodontites trapesialis*) es cultivada en las piscigranjas de camarones en Soritor, provincia de Moyobamba, San Martín, y constituye una alternativa de producción complementaria muy rentable para los productores acuícolas. Su producción es continua, llegando a producir 2 000 ejemplares mensuales en los 25 estanques de camarones. A la fecha, su crianza intervenida ha permitido que la especie no sea extraída de su medio natural, pues su llegada a los estanques se da por medio de los canales de riego, reduciendo su amenaza.

Camarón de río del Alto Mayo

En el distrito de Soritor, a través del proyecto “Reconversión y diversificación productiva de arrozales a cultivo de camarones en la cuenca alta del río Mayo”, impulsado por AMPA como parte del Programa "Alianza para los Paisajes Sostenibles" que implementa Conservación Internacional Perú y la Agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos – USAID; 25 familias arroceras han apostado por desarrollar una nueva actividad productiva, a través de la instalación de estanques para el cultivo y crianza del *Macrobrachium rossebergii* o Camarón Gigante de Malasia. Con esta actividad no solo se ha generado otra fuente de ingreso para los agricultores de la zona, quienes a través de un distribuidor responsable, pueden ofrecer un producto de calidad al mercado y a los mejores restaurantes gourmet; sino también se ha empezado a conservar las cabeceras de cuenca, necesarias para el mantenimiento de los estanques de cultivo, además con la práctica de esta actividad se contribuye a la reducción de la deforestación de los bosques del Alto Mayo.



Miel y Quinua

La Asociación de Productores Apícolas (APA), conformada por familias usuarias de la Concesión para Conservación - CCAH (Nuevo Bolívar y El Progreso), con la implementación del proyecto “Aprovechamiento y producción sostenible de la miel de abeja silvestre en las yungas de la CCAH”, ha logrado desarrollar esta actividad, basada en una convivencia amigable entre los usuarios de la concesión y el entorno que los rodea, mejorando su calidad de vida en armonía con el bosque. Con el equipamiento de los módulos apícolas se espera colocar en el mercado 2300 kilos de miel por año.



En Bolívar, 32 familias de los distritos de Uchumarca, Bolívar y Uchuncha, y del centro poblado de Sundia, integran la Asociación de productores de Quinua - APRODEQUI, quienes a través del proyecto “Desarrollo del Cultivo de Quinua en la Provincia de Bolívar, La Libertad”, implementado con el apoyo del Fondo de las Américas, FONDAM, han logrado obtener una producción óptima de sus cultivos de quinua, abriendo nuevos mercados para la comercialización. Gracias a ello, se mejora la calidad de vida y, con su consumo, se reducen los índices de desnutrición en la zona. Además se propicia la conservación de los páramos y yungas de la CCAH.



Amazónicos por la Amazonía - AMPA
www.ampaperu.info / Mz. N Lt. 01 Urb. Vista Alegre
(042) 342698 / 995306796
ampa@ampaperu.info

“Conservamos la VIDA para compartirla contigo”
“We conserve LIFE to share it with you”