

VII SEMINARIO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL MEXICO “MERCADOS Y DESARROLLO LOCAL SUSTENTABLE”



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



CICAP
Centro de Investigación
y Capacitación en
Administración Pública

Mesa 2. Sial, desarrollo local sostenible y reconocimientos de calidad “MERCADOS DE LA TIERRA, CO-PRODUCTORES Y RUTAS AGROALIMENTARIAS DE SLOW FOOD EN COSTA RICA”

Dra. Patricia Sánchez Trejos. CICAP/CeNAT.
Coordinadora de la Comisión Interinstitucional
de Signos distintivos para el Desarrollo Rural
[e-mail: patricia.sanchez@ucr.ac.cr](mailto:patricia.sanchez@ucr.ac.cr)

12 AL 14/10/16

INTRODUCCIÓN A LOS SIGNOS DISTINTIVOS DE CALIDAD EN COSTA RICA

1986-1991

Experiencias con la denominación de origen Faba Granja Asturiana, España

2005-2015

Sensibilización con Slow food desde el campo a la mesa del orgullo de nuestra gastronomía

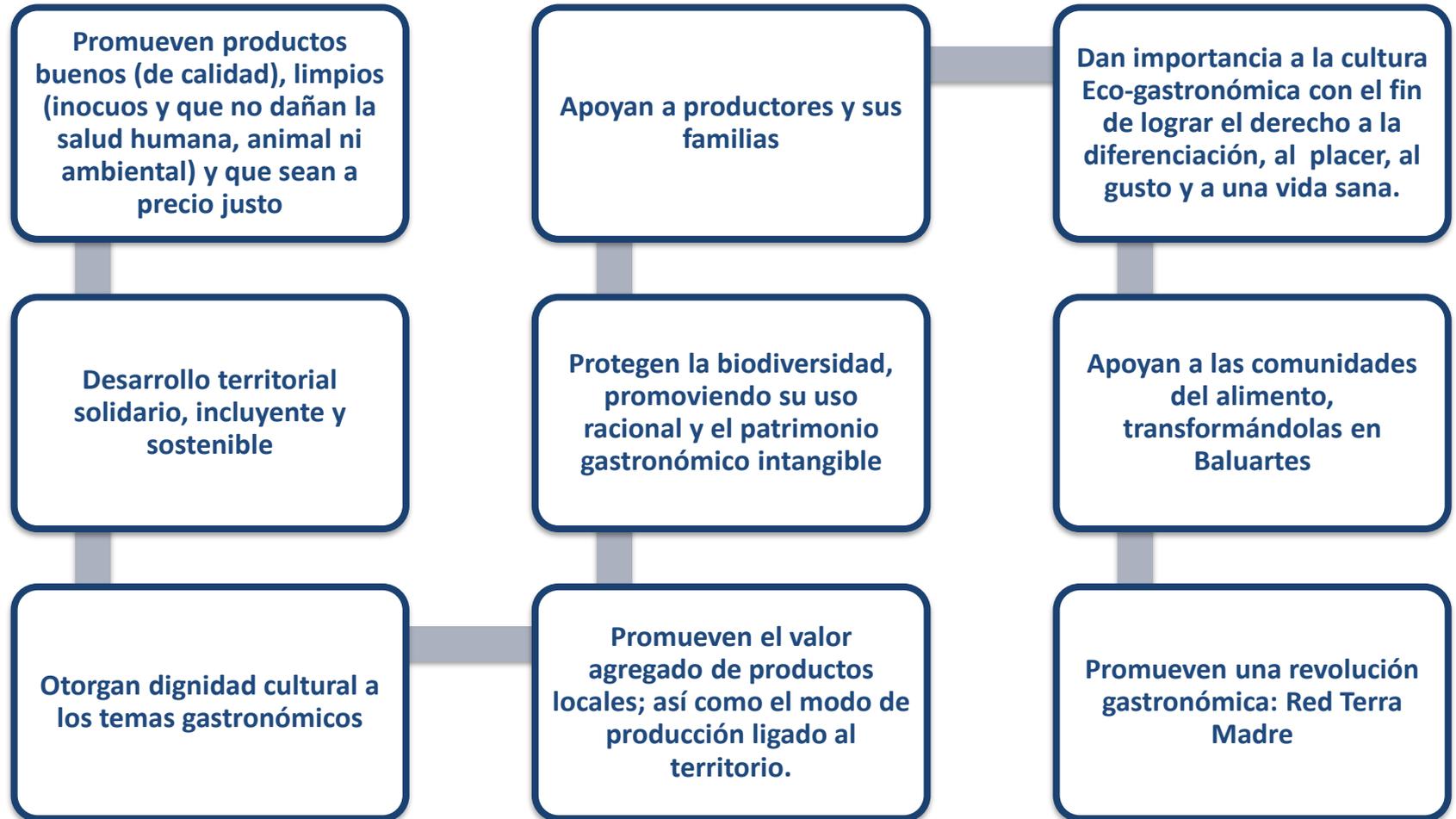
1991- 2005

Experiencias de la implementación en Costa Rica

2016 al futuro

Plan de acción de la Comisión Inter-Institucional de Signos Distintivos para el DRT

¿POR QUÉ ACTIVIDADES DE SLOW FOOD COMO ESTRATEGIA DE DESARROLLO RURAL TERRITORIAL EN COSTA RICA?



MERCADO DE LA TIERRA Y FERIAS DE SLOW FOOD EN COSTA RICA

- **FERIAS Y EXPOS-UCR:** Aprovechando la relación que surge entre los delegados de Terra Madre por Costa Rica que iban a Torino, Italia cada dos años, se realizaron ferias y Expos en la Universidad de Costa Rica, donde participan productores, artesanos, indígenas y artistas, que intercambian sus experiencias.
- **2011:** Durante la visita del encargado de América Latina de Slow Food, se realizó la primera feria orgánica y artesanal, el primer concurso eco-gastronómico y la primera cena conjunta con la Embajada de Italia, que se dedicó a los 100 años de Pellegrino Artussi, a quien se debe la unificación de la gastronomía Italiana.
- **SITIOS QUE ACOGEN EL MERCADO DE LA TIERRA:** la primera cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Ciudad Colón, participó la Universidad de la Paz y se firmó un convenio entre Slow Food y CeNAT. Este fue el primer mercado de la tierra en América, después se traslado por el proyecto ganador de fondos concursables a la plaza 24 se abril de la Universidad de Costa Rica, hoy día está en CONARE Rohmoser y se espera que el año entrante su Sede sea el INDER.
- **10 DICIEMBRE 2009 A 2015. CELEBRACIÓN DEL DÍA DE TERRA MADRE DE SLOW FOOD** Se realiza una gran Feria como cierre anual del Mercado de la Tierra, con participación de productores, industriales artesanales, estudiantes, cociner@s, chefs y se invitan otros participantes de Ferias y mercados afines. Participan músicos, se realizan laboratorios del sabor con productos del arca del gusto; presentaciones de los delegados de Terra Madre que cuentan sus experiencias en Italia; cineforos en temas de alimentos y otros.
- **IMPORTANCIA DE LOS MERCADOS DE LA TIERRA:** conforman una red mundial de agricultores que respetan la filosofía de Slow Food y venden productos buenos, limpios y a un precio justo que favorece tanto al productor como al co-productor. Fortalecen las redes locales de alimentos, proveen alimentos de calidad y dan confianza, ya que se compran directamente a productores locales favoreciendo el Km=0, que reduce las millas que viaja el alimento y reduce la cadena de intermediación saliendo el producto más económico.

¿QUÉ ES EL CO-PRODUCTOR?

- Es un consumidor responsable, informado y sensible a los problemas del productor y su familia.
- Aprende de ellos, busca conocer el origen, calidad y bondades de los productos, así como la forma de producirlos y procesarlos.
- Visita al productor y a su familia a sus fincas agroecológicas, donde intercambia semillas y saberes; recetas y modos de preparación diferentes.
- Establece relaciones de confianza con el productor y su familia, estrechando vínculos.
- Apoya activamente al productor y a su familia, convirtiéndose en parte del proceso de producción

RUTAS AGROALIMENTARIAS

1. RUTA DEL CAFE: 8 REGIONES

Primera feria del café en Frailes

2. RUTA DE PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS: QUESOS

Ruta Queso Turrialba; Queso Bagaces, Queso Zarcero; queso Monte Verde y Queso Palmito

3. RUTA PRODUCTOS INDIGENAS:

1. Boruka, 2. Maleku, 3. Térraba, 4. Bribri, 5. Chorotega, 6. Huetar, 7. Cabécares

8. Gnobes.

Ferias: del cacao, de cucurbitáceas, del maíz, del frijol, de la estococa, del chicasquil, del

pejibaye de Tucurrique, del chayote de

Ujarrás: www.youtube.com/watch?v=ZdAohg3nK1A,

Comidas tradicionales, buenos desayunos, bellos paisajes, desarrollo integral económico, productivo, espiritual, otros productos, costumbres, cultura y artesanías.

4. RUTA PRODUCTOS FRUTALES:

A. Aguacate en Los Santos

b. Feria aguacate en San Jerónimo de Esparta

C. Feria del jocote www.youtube.com/watch?v=dM0AbMIQt80

5. RUTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS:

a. Feria del Chicharrón, con banano verde y yuca

www.youtube.com/watch?v=RjtXC1EDgeg

b. Torneo de pesca del Pez León Caribe sur

www.youtube.com/watch?v=q8Yc4y-TtK8

c. Rutas de ganado, de cabras, de productos del mar, especies exóticas

6. OTRA RUTAS

a. Ruta de hongos comestibles

b. Ruta de verduras, miniovegetales

. CALENDARIOS 2009 A 2015. Con recetas tradicionales: cajetas, ceviche, repostería, empanadas, galletas, ponche, tamal de pejibaye, helados y bebidas espirituosas. **ALGUNOS VIDEOS:**

- Video Arca del gusto
<https://www.youtube.com/watch?v=ogwcl61VXHA>
- Video de denominación de origen
<https://www.youtube.com/watch?v=NxJt5Qpf3wc>
- Video comer bien, comer despacio
<https://www.youtube.com/watch?v=xTGpYiiCb3M>
- Video ojoche, alumnos seminario realidad nacional agroindustrial II
<https://www.youtube.com/watch?v=bM8GY5jvQH8>
- Mercado de la Tierra Costa Rica (pejibaye de Tucurrique para denominación de origen)
<https://www.youtube.com/watch?v=RIF2gdcqKVk>

ESTRATEGIA IMPLEMENTACIÓN EN COSTA RICA

1: “COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL DE SIGNOS DISTINTIVOS DE CALIDAD PARA EL DESARROLLO RURAL TERRITORIAL”

- Coordinada por el **INDER** y el **CICAP**.
- **Participan:**
 - ✓ Ministerio de Comercio Exterior (COMEX)
 - ✓ Ministerio de Economía (MEIC)
 - ✓ Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
 - ✓ Centro de Apoyo a la Tecnología e innovación (CATI del RN)
 - ✓ PROINNOVA (UCR)
 - ✓ Ente Costarricense de Acreditación (ECA)
 - ✓ Un pueblo un producto (OVOP)
 - ✓ Consejo Nacional de la Producción (CNP)
 - ✓ Instituto del café (ICAFFE)
 - ✓ Universidad de Costa Rica (UCR)
 - ✓ CONARE/CeNAT

ESTRATEGIA IMPLEMENTACIÓN EN COSTA RICA

1. División territorial del INDER
2. Identificación “Productos estrella” con potencial de protección.
3. Plan Nacional de Desarrollo rural territorial
4. Mercados locales
5. Rutas gastronómicas.



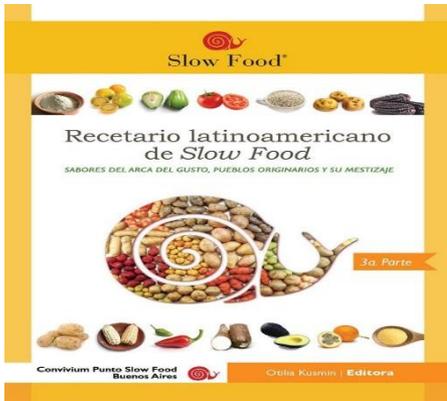
Estrategia 2: SEGUIMIENTO A LOS FOROS

- Elaboración del plan de fortalecimiento y desarrollo de masa crítica, se propusieron 6 grupos:
- Grupo 1: Universidades
- Grupo 2: Territorios
- Grupo 3: Financiamiento
- Grupo 4: Certificaciones y control
- Grupo 5: Bases de datos
- Grupo 6. Productores e industriales.
- A futuro se espera integrar esfuerzos que apoyen regionalmente la implementación conjunta de los signos de calidad para los productos de los consejos territoriales: Slow Food, OVOP y otras iniciativas, así como regionales como la red SIAL y del SICA, la ECADERT.









¡Muchas gracias!



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



CICAP
Centro de Investigación
y Capacitación en
Administración Pública

Dra. Patricia Sánchez Trejos

Prof. Ad honorem

UCR | CICAP

E: patricia.sanchezcr@gmail.com

T: +506 2511-6468