

# COOK-TIVATING BIODIVERSITY

# Cultivando y cocinando biodiversidad

Implicando a la población en la recopilación de semillas y conocimientos tradicionales sobre biodiversidad y gastronomía para garantizar nuestra soberanía alimentaria.

Jiménez-Gómez A, Vela-Campoy M, Almócita-en-transición

alberto.ajosocial@gmail.com

## Introducción

La pérdida de biodiversidad cultivada y de conocimiento tradicional sobre plantas comestibles es uno de los desafíos que afrontan las áreas rurales, poniendo en riesgo nuestra soberanía alimentaria y la salud planetaria.

Cook-tivating Biodiversity es un proyecto de arte y ciencia ciudadana que busca recuperar semillas y conocimientos tradicionales sobre biodiversidad comestible en Almócita, un pequeño pueblo con 200 habitantes de la alpujarra almeriense situado en el Parque Natural de Sierra Nevada.

El arte y la ciencia ciudadana han favorecido la implicación de la población en el método científico, combinando conocimiento, emoción y creatividad para generar conciencia, participación e impulsar la transformación comunitaria desde lo local.

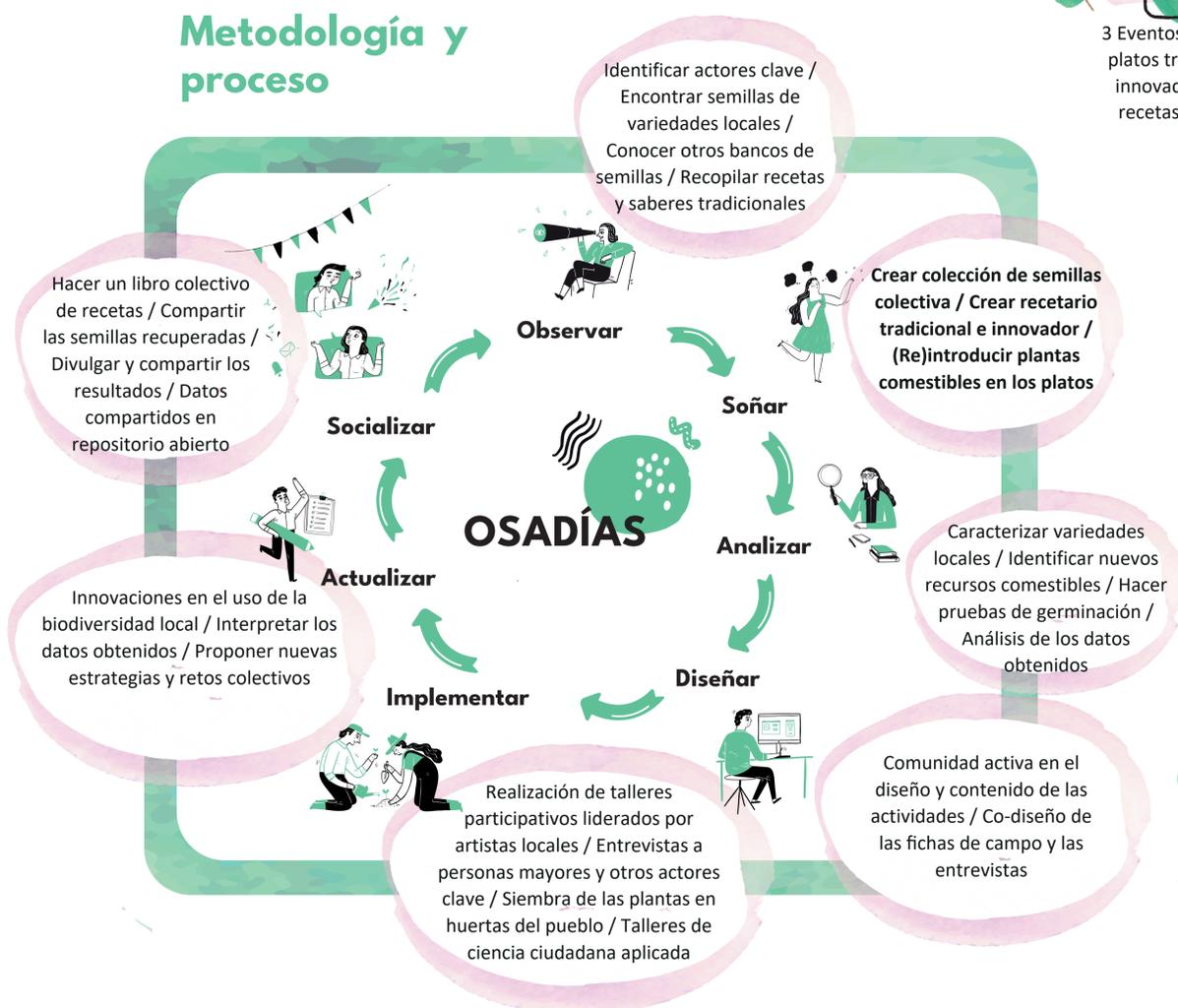


## Resultados

Se lograron recuperar tres variedades tradicionales de Almócita: habichuela correa, calabaza borriquera y pimiento picante de Almócita. De las 12 plantas silvestres que antiguamente se usaban con fines alimentarios, actualmente solo se recolectan 4. Estos hallazgos reflejan el grado de erosión biocultural y la urgencia de documentar, conservar.



## Metodología y proceso



## Conclusiones

Cook-tivating Biodiversity ha tenido un impacto profundo y multidimensional en Almócita, al reconectar a la comunidad con su biodiversidad, sus saberes tradicionales y su identidad cultural. En el ámbito científico, ha contribuido a recuperar y documentar variedades locales y conocimientos asociados, ahora disponibles en repositorios de acceso abierto. A nivel social, ha fortalecido la colaboración intergeneracional, ha dado protagonismo a mujeres y personas mayores, y ha impulsado nuevas tradiciones comunitarias en torno a la cocina local y de temporada. En lo económico, ha puesto en valor especies vegetales olvidadas, integrándolas en las actividades de pequeños negocios del pueblo. En el plano político, ha estrechado la relación con el ayuntamiento y ha logrado su compromiso con la conservación de los recursos genéticos locales. Y desde una perspectiva ambiental, ha sensibilizado sobre la pérdida de biodiversidad cultivada y ha promovido acciones concretas para su protección. El proyecto demuestra que las iniciativas comunitarias, pueden ser verdaderos motores de transformación hacia un modelo más justo y sostenible.

Conoce el proyecto en



Financiado por la Unión Europea

IMPETUS is supporting our project. IMPETUS is funded by the European Union's Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement number 101058677. Views and opinions expressed are, however, those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.