



Área de producción

Brasil

Tierra indígena Andirá Marau, Amazonas-Pará, Norte

Productores

500 familias de las Tribus sateré-mawé de la Tierra indígena Andirá-Marau

Referentes del Baluarte

Maurizio Fraboni

Tel. +55 (92) 36154763

acopiama@gmail.com

Obadias Batista Garcia

Tel. +55 (92) 91372044

filhosdoguarana@hotmail.com



Waraná original de los sateré-mawé



El movimiento **Internacional Slow Food**, con más de 100.000 socios de 104 países de cinco continentes impulsa la educación del gusto, defiende la biodiversidad alimentaria, organiza eventos y publica libros y revistas.

Los **Baluartes** Slow Food son proyectos locales que buscan defender pequeños productores y sus productos artesanos. Su objetivo es garantizar un futuro viable para las comunidades locales organizando y formando los productores, buscando nuevos mercados.

La **Fundación Slow Food para la Biodiversidad** apoya más de 300 Baluartes en todo el mundo.

Printed on recycled and ecological paper

SPA 112009 - Photo Archive Slow Food

Jacques Mimelli / Saboriz for Guayajai tropical

Baluarte sostenido por



Con el patrocinio del



www.slowfoodfoundation.com



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Los ojos de la floresta

El guaraná (waraná, en lengua indígena, significa «el principio de todo conocimiento») se cultiva en la Amazonía brasileña, en la zona comprendida entre el río Tapajós y el río Madeira, en la que se hallan las selvas ancestrales donde los indios mawé se desplazan disseminando una especie vegetal con la que aún viven en simbiosis: una liana que en el siglo XVIII, el botánico Christian Franz Paullini, catalogó como *Paullinia cupana*, variedad *Sorbilis*. El corazón de esta amplia área consiste en una región de 8.000 km² situada en las fuentes del río Andirá y Marau, que constituye la reserva indígena que los indios consideran sateré-mawé *éco ga'apyiat waraná mimotypoot sése*, es decir, «santuario ecológico y cultural del waraná de los sateré-mawé»

Hablar de cultivo en el caso de los mawé no sería correcto pues se trata de una semidomesticación. De hecho, en la selva, los mawé honran a las Madres del Waraná (las lianas silvestres de hasta 12 m de altura) cuándo recogen las plantas que nacen de las semillas caídas a sus pies, las trasplantan en los claros de la selva, las hacen crecer en forma de matorral y las hacen productivas.

El waraná produce flores blancas en forma de panocha y frutos rojos reunidos en racimos. La floración arranca en la estación más seca. Después, el fruto se abre y muestra parte de la semilla y la pulpa blanca,



Jaques Mineilli / Saotiz for Guayapi tropical



Jaques Mineilli / Saotiz for Guayapi tropical

que recuerda la imagen de un ojo humano. Cuenta la leyenda que los mawé descienden de un niño que murió y cuyo ojo, sepultado como una semilla, renació en la primera planta de waraná. Los frutos, si se destinan a la producción de los bastones tradicionales, se recogen un poco antes de madurar, se les retira la pulpa y se lavan en recipientes especiales.

Las semillas se cuecen a fuego bajo en hornos de barro, después se retira la película exterior, se trituran en un mortero, se les da forma de bastón de dimensiones muy variadas (de 150 g a más de 2 kg). Llamados panes de guaraná; luego, se colocan sobre esteras suspendidas donde reciben el humo de maderas aromáticas (sobre todo, de murici). Para consumirlo, se ralla el bastón con piedra de basalto.

La semilla, seca y sin película exterior, contiene una media de 3-4% de guaranina y es rica en fósforo, potasio, vitaminas y taninos. Gracias a la acción conjunta de estos componentes, combate el cansancio y estimula las funciones cognitivas y la memoria. El polvo de las semillas trituradas se usa en los rituales indígenas disuelto en agua, aunque también puede diluirse en jugos de fruta fresca y seca. Con el extracto se obtienen jarabes y bebidas. El guaraná o waraná es la base de la cultura religiosa de los mawé, con una función análoga a la del vino en la liturgia y la sociedad cristiana.

El Baluarte

Los productores del Baluarte se han organizado en un consorcio bajo la tutela del Conselho Geral da Tribu Sateré-Mawé (CGTSM), órgano representativo de los indios sateré-mawé (una etnia formada por unas 10.000 personas que viven en unos ochenta pueblos). El objetivo del Baluarte es tutelar el auténtico waraná de los sateré-mawé, producido en sus tierras sagradas, por los antiguos descubridores de las virtudes del waraná, además de inventores de las técnicas más adecuadas para su cultivo y transformación

Esto equivale a garantizar no sólo la supervivencia de una especie vegetal que corre el peligro de sufrir un radical empobrecimiento genético, sino también la cultura del pueblo de los «hijos del waraná», ambas amenazadas por la presión de las multinacionales.

Se ha establecido conjuntamente un protocolo de producción que se distribuirá a todos los productores; también será objeto de estudio en las escuelas de sus pueblos y se trabajará para obtener un reconocimiento de origen a nivel internacional. El Baluarte se propone valorizar el tradicional pan de waraná y el jarabe, proponiéndolo a los barmans de todo el mundo.

El Waraná es un producto de jardín forestal para la salud y la biodiversidad (oriundo de florestería análoga) certificado por Forest Garden Products Inspection & Certification.



Jaques Mineilli / Saotiz for Guayapi tropical