

NOTA DE PRENSA

18 Febrero 2013

2013 es el Año Internacional de la Quinoa, según Naciones Unidas

La quinoa de Comercio Justo aporta ingresos estables a las organizaciones campesinas y consolida sus prácticas ecológicas

Es un alimento tradicional andino con un alto contenido en proteínas

Naciones Unidas ha nombrado a 2013 como el Año Internacional de la Quinoa. Con ello quiere reconocer a los pueblos andinos que han mantenido este alimento desde hace siglos a través de prácticas de cultivo ancestrales y ecológicas. Además, la FAO destaca la contribución de la quinoa en la lucha contra la desnutrición gracias a sus propiedades nutritivas. Las organizaciones de Comercio Justo llevan 20 años distribuyendo quinoa en nuestro país procedente de pequeñas organizaciones campesinas de Bolivia y Ecuador.

La quinoa es el único vegetal que posee todos los aminoácidos esenciales, vitaminas y oligoelementos necesarios para el ser humano. Se caracteriza por su alto contenido en proteínas y es fuente de hierro, fósforo y calcio. No contiene gluten, es rico en fibra y sus grasas son monoinsaturadas y poliinsaturadas, por lo que disminuye el nivel de colesterol. Por todo ello, la FAO considera a la quinoa como el “**alimento perfecto**” y es utilizada no solo en dietas comunes sino también en especiales como las de personas vegetarianas, celíacas, diabéticas, intolerantes a la lactosa o deportistas de alto rendimiento.

Su cultivo ha sido preservado por las poblaciones indígenas de los Andes durante siglos, desde el periodo preincaico. Es capaz de crecer en terrenos a nivel del mar o a 4000 metros de altura y soportar temperaturas desde -4º hasta 38 grados.

Las organizaciones de Comercio Justo distribuyen **quinoa en grano y alimentos derivados como pasta, galletas, dulces** (barritas, chocolatinas...) o cereales, desde principios de los 90. Para los grupos agricultores, la venta de quinoa a través de la red de Comercio Justo supone una **fuentes de ingresos estable**, un **precio adecuado** por su trabajo, la **conservación de sus prácticas de cultivo** y la valoración de su **identidad cultural**.

Una de las principales organizaciones productoras de quinoa de Comercio Justo es la boliviana ANAPQUI (Asociación Nacional de Productores de Quinoa) que agrupa a 1500 familias del altiplano, organizadas en pequeños grupos y, a su vez, en 7 asociaciones regionales. Cultivan quinoa orgánica sin utilizar agroquímicos. Otra entidad de referencia es la ecuatoriana MCCH (Maquita Cuchunchic-Comercializando como Hermanos) que engloba a 400 grupos agricultores y artesanos de distintos departamentos bajo los criterios del Comercio Justo.

Más información sobre la quinoa (productos y productores de Comercio Justo, propiedades nutritivas, publicaciones, recetas, enlaces, etc.) en la página www.comerciojusto.org

Más información:

Dpto. de Comunicación Coordinadora Estatal Comercio Justo. Marta Guijarro
91 299 38 60 / 648 18 50 03 comunicacion@comerciojusto.org