



## La chakra amazónica

contribuye al rescate de frutas silvestres  
y semillas ancestrales



*Debajo de las hojas lisas, alargadas y pequeñas de arbustos no tan altos ni frondosos, agrupadas en racimos y exhibiendo un amarillo intenso están las pungaras maduras, listas para ser cosechadas. La áspera cáscara de esta fruta silvestre, llena de espinas no punzantes, esconde una escasa pulpa de sabores ácido y dulce, una combinación que resulta refrescante.*

**E**s muy apetecida entre los pobladores Kichwas amazónicos que para aprovechar su comida al máximo raspan el interior de la cáscara con las uñas o los dientes, así no se desperdicia nada.

En la misma chakra de poco más de una hectárea, a pocos metros de los contados árboles de pungara están los de la tzieta, otra fruta silvestre también comestible pero más utilizada por sus propiedades medicinales. Su pulpa, extremadamente seca, se usa especialmente para cicatrizar heridas en la piel. Su consumo como fruta está prohibido para los jóvenes pues, según sus saberes ancestrales, seca los órganos reproductivos y limita la fertilidad.



Si bien estas plantas crecen rústicamente en el bosque húmedo tropical, los nativos amazónicos, al igual que lo vienen haciendo desde hace más de 8 mil años con otras especies endémicas, las han domesticado para tenerlas a mano. Ahora, junto a la yuca, el plátano, el maíz, la papa china, el fréjol, la chonta, el maní, la uva de monte, el cedro, el laurel, el canelo y el cacao, crecen armoniosamente en la chakra familiar.



“

*Chakramama Antonia Shiguango, mujer sabia-partera de AMUPAKIN transfiriendo saberes ancestrales sobre la gestión de “estacas” de diez variedades de Yuca, a mujeres jóvenes de la comunidad de Alto Tena.*

”

La chakra es un sistema ancestral de producción sostenible, generalmente manejado por mujeres kichwa (chakramamas), quienes aplican saberes ancestrales y ecológicos conservando el bosque, el agua, el suelo y la vida silvestre. La producción de especies alimenticias, medicinales, frutales, espirituales y ornamentales provee a las familias seguridad alimentaria, así como la generación de ingresos para suplir otras necesidades.



Semillas de Chonta



*Roberto Cerda, voluntario de AMUPAKIN*

Sin embargo, este método milenario es vulnerable. El incremento de los monocultivos, el uso de agroquímicos, la comercialización con intermediarios, la desvalorización de los saberes ancestrales, la falta de interés de los jóvenes, el incremento de la demanda de alimentos foráneos procesados y el cambio climático lo afectan negativamente.

En un intento válido por frenar la pérdida de este sistema ancestral, recuperarlo a través del intercambio de conocimiento y semillas nativas, e incentivar a los jóvenes kichwa a fortalecer su protección frente a los factores climáticos actuales, se creó el grupo Chakra. Esta plataforma, conformada por personal técnico del Gad Provincial de Napo, del GAD cantonal de Archidona, de los Ministerios de Agricultura y de Ambiente, la Universidad Amazónica Ikiam, las asociaciones de chakramamas y productoras de cacao, café y emprendimientos de turismo comunitario, cuenta con el apoyo del Programa "Aumento de la resiliencia frente al cambio climático a través de la protección y el uso sostenible de ecosistemas frágiles" ProCamBío II del Ministerio del Ambiente y Agua con asistencia técnica de la Cooperación Técnica Alemana GIZ, financiado por el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo BMZ.



El programa plantea como objetivo una chakra resiliente frente al cambio climático, para lo cual brindar asesoramiento técnico y apoya a las comunidades e instituciones locales clave el fomento de medidas concretas que permitan a sus habitantes adaptar sus formas de vivir y producir en un contexto de peligros e impactos climáticos.



*Mikuna Pataka (mesa de comida) con productos tradicionales de la chakra Kichwa amazónica en AMUPAKIN.*

Estas acciones de gestión *in situ* y de gobernanza local participativa están conduciendo a aumentar la resiliencia y disminuir la vulnerabilidad de la chakra, con ello a mejorar la soberanía alimentaria y los ingresos económicos de la familia kichwa.