



Slow Food®

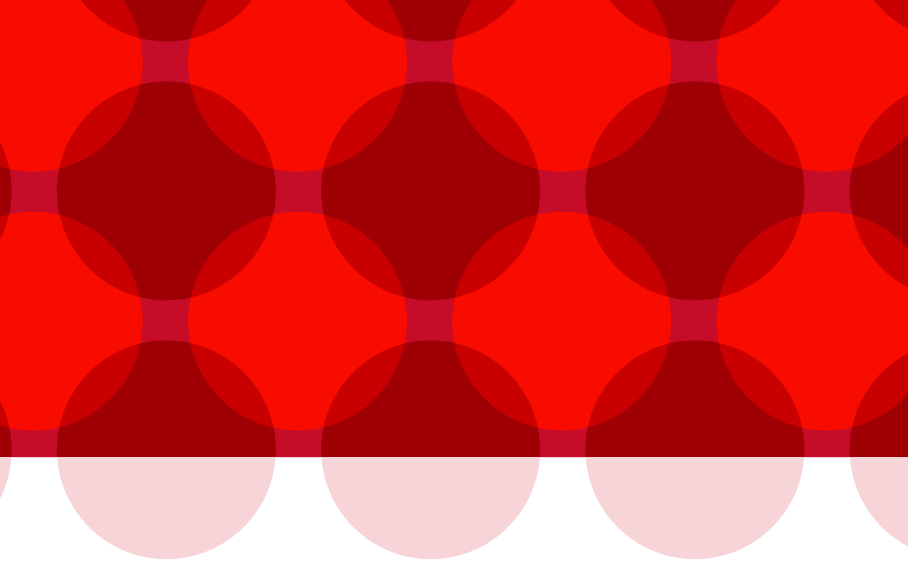


Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Merkén

un antico condimento Mapuche
tutelato da un Presidio Slow Food





Testi: Juan Alfonso Sepúlveda Alcaman, Max Thomet Isla
Redazione ed editing: Paula Alonso, Valentina Bianco, Eleonora Giannini, Serena Milano
Progetto grafico e impaginazione: Alessia Paschetta
Fotografie: © Ana Paula Guasti Diniz, Archivio Slow Food
Stampa: La Stamperia – Carrù (Cn)

L'orgoglio Mapuche

// Noi Mapuche per secoli abbiamo coltivato e conservato le piante e i semi della nostra tradizione. Per questo, oggi, continuiamo ad apprezzare, sulle nostre tavole, alimenti sani e naturali, che ci nutrono e, allo stesso tempo, ci curano.

Tra questi, il merkén, che nasce dal sapiente lavoro delle mani femminili. Oggi è prodotto da un centinaio di donne appartenenti a numerose comunità del territorio Nagche (regione cilena dell'Araucanía). Le produttrici seguono i precetti dei nostri antenati e rispettano le regole del disciplinare del Presidio Slow Food.

Nelle famiglie Mapuche il merkén ha un ruolo di primo piano, gastronomico e socio-culturale insieme. Sono numerosi, infatti, i riti e le feste a esso legati. È un elemento centrale della nostra identità e una componente essenziale della nostra cultura, per questo da secoli lo tramandiamo ai nostri figli.

Per noi, inoltre, rappresenta un'importante attività economica che svolgiamo con responsabilità verso la nostra terra, con amore per la natura, con rispetto dei nostri valori. Da alcuni anni siamo riusciti a organizzarci in associazioni e cooperative: questo fa sì che il nostro prodotto sia presente sui mercati locali e permette alle produttrici di partecipare a momenti di scambio e formazione.

Acquistando i prodotti tradizionali Mapuche, come il merkén, non mangiate soltanto cibi e condimenti gustosi, sani e naturali, ma aiutate la biodiversità del nostro territorio e la cultura delle nostre famiglie, valorizzando così il ruolo delle donne nella famiglia e nella società.

//
Juan Sepúlveda, referente del Presidio Slow Food del merkén



// Quando mia mamma preparava il merkén, puliva gli *ají* (peperoncini lunghi, arcuati e appuntiti) uno a uno, li sistemava nella *callana* (cesta tradizionale) e li tostava. Quindi tostava il *cilantro* (coriandolo) e il sale marino. Alla fine, gli ingredienti erano pestati a lungo nel *kudi* (mortaio di pietra) e così tutto si mescolava. La mamma non vendeva il merkén, lo faceva per casa nostra.

Juanita Nahuelpi, produttrice del Presidio Slow Food del merkén //

La terra e la natura, per i Mapuche, sono espressioni sacre del valore della vita. La loro agricoltura si basa su una biodiversità straordinaria, che garantisce una dieta ricca di prodotti (coltivati ma anche spontanei) e una cucina molto variegata.

Il merkén è uno dei simboli di questa ricchezza, oggi minacciata da un sistema alimentare che non riconosce, né valorizza i cibi tradizionali.

Il merkén è un condimento e, allo stesso tempo, un alimento ancestrale che, da più di 300 anni, fa parte della cucina Mapuche e ne caratterizza l'identità. Usato per dare sapore e aromatizzare piatti freddi e caldi, solo di recente ha iniziato a conquistare la cucina locale e l'alta cucina, nazionale e internazionale.

Storia e origine del merkén

// In tutta l'America latina, il consumo di *aji* è molto diffuso. Ma sono soprattutto le persone che abitano in campagna, e principalmente gli indigeni dell'Araucanía, a coltivarlo in grande quantità, lungo le sponde del fiume Imperial.

//

Claudio Gay, naturalista e cronista

Attraverso i continui scambi tra i popoli nativi dell'America latina, in particolare tra le comunità dell'altipiano andino e gli indigeni cileni, l'agricoltura si è arricchita di una grande varietà di sementi e piante che hanno fatto ingresso nel loro sistema alimentare.

Il merkén è un condimento ancestrale preparato con molta cura dalle donne Mapuche. Il processo inizia nell'orto, dove si semina l'*aji* della varietà *caciocavra*, che si raccoglie quando raggiunge il caratteristico colore rosso intenso, e poi si affumica. A questo punto si sbriciola e si aggiungono semi di coriandolo e sale.

Negli ultimi anni, il merkén è entrato a far parte dei menù dei principali ristoranti e hotel cileni e il suo consumo è ogni giorno più diffuso e abituale nelle case dei cileni. Inoltre, è diventato un indiscutibile simbolo dell'identità culinaria nazionale, espressione di quella che oggi viene definita "nuova cucina cilena".

La preparazione del merkén

// Sono più di 130 anni che la mia famiglia usa il merkén e, io, a sei anni, lo mangiavo già. È stata mia madre a insegnarmi la preparazione del merkén. A sua volta, era stata mia nonna a insegnare a mia madre. Quando avevo 10 anni, mia madre mi chiese di imparare, perché lei non sarebbe vissuta in eterno... //

Esterlina Ancamilla, produttrice del Presidio Slow Food del merkén





1 • L'orto (*chacra*, in lingua locale)

Per preparare il merkén, le famiglie Mapuche seguono principi antichissimi. Nel mese di ottobre, selezionano i semi della varietà caciocavra e li seminano negli orti. Le piantine danno frutti che, via via più maturi, variano dal verde al rosso intenso, diventando sempre più piccanti.

2 • Essiccazione e affumicatura con il *pidil*

Quando l'*ají* è maturo, e di colore rosso intenso, viene raccolto, selezionato, sistemato sul *pidil*, struttura tradizionale realizzata con pali di *coligue* (un legno flessibile simile al bambú) e affumicato sul fumo di un focolare. Grazie al controllo costante del fuoco e del fumo, l'*ají* diventa di colore rosso scuro, perde la quantità d'acqua necessaria per conservarsi e acquisisce l'aroma che lo contraddistinguerà sulla tavola. Alla fine, è raccolto in trecce oppure posto in sacchi di canapa e lasciato nello stesso ambiente dove è stato affumicato.

3 • Preparazione del merkén

Il peperoncino è selezionato, pulito e sbriciolato con le mani. Al peperoncino, mai inferiore al 70%, si aggiungono gli altri ingredienti: il coriandolo, leggermente affumicato e macinato, e il sale marino (che non deve superare il 20%).

Il merkén in cucina

// Mia madre tostava l'*ají* nella *callana* e lo affumicava sul *pidil*, quindi lo macinava con le mani. Poi, tostava il sale e lo macinava, più volte, sul *kudi* (una pietra piana sulla quale, tradizionalmente, vengono macinati gli ingredienti). Lei non usava il coriandolo, solo un po' di sale... //

Ana Domitila Manchileo Martinez, produttrice del Presidio Slow Food del merkén

Merkén con salsa all'aglio

Per 4 persone

Uno spicchio d'aglio
2 cucchiaini di merkén
olio extravergine di oliva
acqua
sale

Schiacciate lo spicchio d'aglio e cuocetelo in acqua bollente per cinque minuti. Aggiungete il merkén e salate a piacere.

Frullate bene il tutto, ottenendo un impasto omogeneo, e aggiungete, lentamente, l'olio in modo da ottenere una consistenza cremosa. Lasciate raffreddare prima di servire. La salsa è ottima come accompagnamento di asparagi, carciofi e cicoria o come condimento di pinoli o castagne calde.



Salsa di merkén con alghe cochayuyo

Per 4 persone

Una tazza di alghe cochayuyo
2 cucchiaini di merkén
un ciuffetto di prezzemolo fresco
mezza tazza di acqua

Fate abbrustolire le alghe cochayuyo nel forno. Una volta secche, riducetele in piccoli pezzi. Bollite il merkén in mezza tazza di acqua per cinque minuti, aggiungete il cochayuyo sbriciolato e mescolate. Lasciate raffreddare, quindi aggiungete il prezzemolo. La salsa è l'ideale per zuppe, pesce o carni rosse.

Il merkén inoltre può insaporire numerose pietanze

Zuppe e minestre

Se aggiunto a fine cottura, insaporisce zuppe e minestre. Può essere aggiunto durante la cottura della carne, prima delle verdure, o a fine cottura, a seconda del gusto.

Pizze e focacce

Può essere usato nella preparazione della pasta della pizza o della focaccia, oppure, può essere aggiunto alla fine, come condimento.

Pasta (tagliatelle e riso)

Può essere aggiunto sia nell'impasto sia nel sugo.

Insalate

Può essere usato per condire le insalate.

Il merkén: identità e sostenibilità

Il merkén è tutelato da un Presidio Slow Food, nato grazie alla collaborazione dell'Ong locale Cet Sur.

Il Presidio intende valorizzare la ricetta autentica, che non prevede l'uso di cumino in sostituzione del coriandolo, né dosi troppo elevate di sale.

Promuove la produzione del merkén all'interno dei territori tradizionali di lavorazione, stimolando le comunità Mapuche a coltivare la varietà di peperoncino *caciocavva* e il coriandolo, e invitando i pochi artigiani che ancora producono merkén a usare soltanto materie prime locali. Infine sollecita l'attenzione della migliore ristorazione cilena e sudamericana, affinché lo proponga, sia nel classico uso di condimento da tavola, sia in nuove ricette creative.

Area di produzione

Territorio Nagche, Regione La Araucanía

Presidio sostenuto da

Verallia, Alleanza dei cuochi italiani con i Presidi Slow Food

Referenti del Presidio

Juan Sepulveda

tel. +56 99218883 – malalche@gmail.com

Max Thomet

tel. +56 45375421 – mthomet@cetsur.org

Produttori

100 donne riunite in 4 associazioni:

- Organización de productores silvoagropecuarios de Traiguén
- Familias integrantes de Traiguén
- Asociación Nancuchew de Lumaco
- Corporación Komkeleuhayn de Villarica

Attività previste dal Presidio Slow Food del merkén

- scambi di conoscenze tra produttori del territorio Nagche sulle tecniche di conservazione e sul recupero delle sementi autoctone;
- supporto tecnico per la gestione dell'acqua;
- recupero dei sistemi naturali e delle tecniche tradizionali per il processo di essiccazione e di conservazione del prodotto;
- definizione di un disciplinare per la produzione del merkén tradizionale, che rispetti pratiche e principi ecologici e socio-culturali della tradizione Mapuche;
- vendita locale del merkén per rafforzare il legame con il territorio;
- formazione delle nuove generazioni affinché conservino questa preziosa eredità ancestrale.



Slow Food è

Slow Food è un'associazione internazionale nata nel 1989 per dare la giusta importanza al piacere legato al cibo attraverso la scoperta del sapere dei produttori, la conoscenza delle diversità (dei luoghi di produzione, delle ricette, dei sapori) e il rispetto del territorio, dell'ambiente, delle stagioni.

Oggi Slow Food conta oltre 100.000 soci in 150 paesi del mondo. La rete dei soci in tutto il mondo fa capo a sedi locali – dette condotte – ciascuna coordinata da un fiduciario. Le condotte promuovono sul territorio le istanze internazionali del movimento e organizzano numerose attività – corsi, degustazioni, attività educative, cene, eventi, viaggi.

> **Scopri le attività di Slow Food: www.slowfood.it**

Terra Madre è una rete mondiale che riunisce coloro che vogliono agire per preservare e promuovere metodi di agricoltura, pesca, allevamento, produzione alimentare sostenibile in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione. Giorno dopo giorno la famiglia di Terra Madre si allarga e si organizza.

I primi nodi di questa rete sono le comunità del cibo, cui si sono poi aggiunti i cuochi, i rappresentanti del mondo accademico, i giovani e i musicisti.

La rete mondiale di Terra Madre trova la sua linfa vitale negli incontri che si svolgono regolarmente – dal 2004 a oggi – nei cinque continenti, dando la possibilità di discutere e condividere saperi ed esperienze a casari, agricoltori, accademici, chef, allevatori, pescatori e rappresentanti di associazioni e Ong.

> **Scopri gli incontri della rete: www.terramadre.org**

Sostieni la rete di Terra Madre in Cile!

Puoi donare con bonifico bancario

c/c 000010105088

intestato a:

Fondazione Slow Food

per la Biodiversità Onlus

IBAN IT64 W 06095 46040 000010105088

Cassa di Risparmio di Bra - Sede

La **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** rafforza le comunità dei piccoli produttori, difende la biodiversità alimentare, custodisce i cibi tradizionali e valorizza i territori, creando nuovi modelli economici e mettendoli in pratica in tutto il mondo.

I suoi progetti principali sono i Presidi, i Mille orti in Africa, i Mercati della Terra e l'Arca del Gusto.

**> Scopri le attività della Fondazione Slow Food e i suoi progetti:
www.fondazioneSlowfood.it**

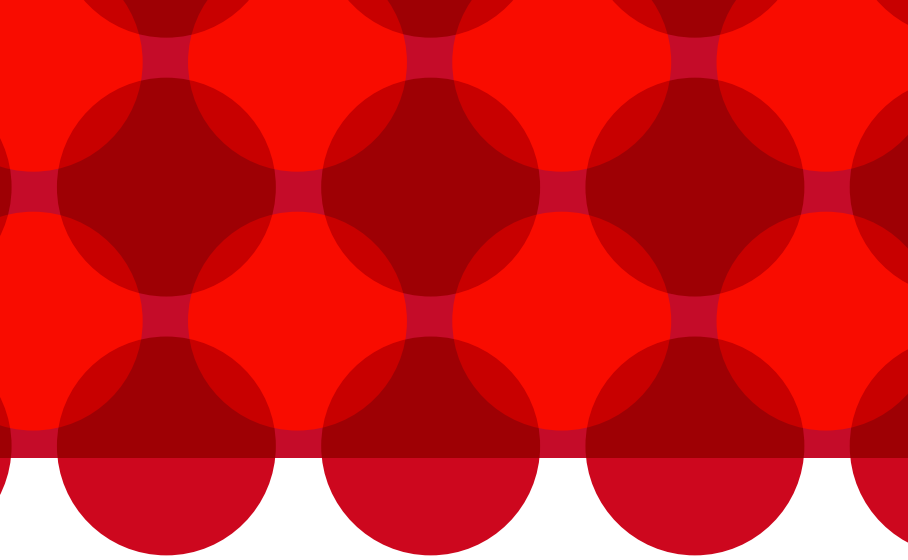
Associati!

Entra a far parte
della rete mondiale
di Slow Food

Scopri come sul sito

www.slowfood.it





Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

Via Mendicità Istruita, 14 Bra, 12042 (Cn) – Italy

tel. +39 0172 419701 – fax +39 0172 419725

fondazione@slowfood.it

www.fondazioneslowfood.it