



De la Tierra a la Mesa: promoviendo el consumo de productos tradicionales en los países de África Occidental

De la Tierra a la Mesa es una iniciativa coordinada por la [Fundación Slow Food](#) y realizada en Mali, Senegal, Sierra Leona y Guinea-Bissau con la colaboración de productores, cocineros, técnicos, investigadores y con el apoyo de la FAO, para salvaguardar las tradiciones alimentarias y la rica biodiversidad de cada país. Desde las dunas de Tombuctú en Malí, a la Isla de las Conchas en Senegal, a las costas de Sierra Leona y Guinea-Bissau, crecen distintas variedades de plantas, árboles frutales, variedades de cereales, que a lo largo de los siglos se han adaptado a los territorios y climas únicos.

En cada país, con la colaboración de las redes locales de *Slow Food* y *Terra Madre*, se realizó un mapeo de la biodiversidad de los alimentos. Se identificaron los productos locales y tradicionales: variedades vegetales, especies animales, recursos silvestres (hierbas, hojas, bayas, frutas), miel, pescado, y procesados.

Para promover el consumo y dar a conocer las tradiciones gastronómicas locales se realizaron las publicaciones, reuniendo en fichas tanto los productos como las recetas tradicionales.

Esta iniciativa puede ser fácilmente replicada en otros países, contribuyendo a valorizar los productos básicos, a promover las tradiciones alimentarias, los procesos tradicionales de elaboración de los productos y su consumo.

Para saber más

[Guiné-Bissau, da terra à mesa- Produtos e pratos tradicionais](#)

[Sénégal, de la terre à la table- Produits et plats traditionnels](#)

[Sierra Leone, from Earth to Table- Traditional Products and Dishes](#)

[Mali de la terre à la table- Produits et plats traditionnels](#)