

Comunidad Fermentadora - Xingar, Matraila y Artekia: Fermentación Porcina en GAEC Haranea en Itsasu, País Vasco

Ari Moskowitz



Figura 1 Fermentaciones de cerdo colgadas en el sechoir, la sala de secado en la granja de Haranea. Crédito de la foto Susie H. Moskowitz

Universidad de Ciencias Gastronómicas
Tesis de Maestría en Agroecología y Soberanía Alimentaria
Entregado el 9 de septiembre de 2021
Número de registro de estudiante 20MAFS40
Traducido por Marina (carabellina05) vía Fiverr.com
Asesores de tesis Paola Migliorini y Gabriele Volpato
Asesor comunitario Christian Aguerre



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Moskowitz, A. (2021). *Comunidad Fermentadora - Xingar, Matraila y Artekia: Fermentación Porcina en GAEC Haranea en Itsasu, País Vasco*. Tesis de Máster, La Universidad de Ciencias Gastronómicas, Italia.

Resumen: Este trabajo se suma al campo de la agroecología al examinar cómo la fermentación porcina contribuye a la soberanía alimentaria en un caso práctico en la zona norte del País Vasco (Iparralde), donde tales aspectos no se han analizado. Examinó cómo tres fermentos de cerdo en la finca GAEC Haranea, *xingar* (jamón, Jamón de Kintoa DOP), *matraila* (papada de cerdo) y *artekia* (panceta), juntos contribuyen a la diversidad biocultural y a los sistemas alimentarios locales autónomos y resilientes que son condiciones previas para la soberanía alimentaria. Utilizando la teoría del holobionte, amplió esta relación entre fermentación y soberanía alimentaria para imaginar las prácticas de fermentación como fuerzas coevolutivas en las relaciones humano-microbio y entonces explorar las ramificaciones políticas de esta extensión para la soberanía alimentaria. Defiendo que la fermentación debería incluirse como una práctica agroecológica para expandir las prácticas agroecológicas más allá de la agronomía así como impulsar la investigación de la fermentación, que se ha centrado principalmente en los procesos microbiológicos científicos y la tecnología alimentaria para restaurantes de alta cocina, para tener presente el contexto cultural de la fermentación de una manera más etnozimológica. Concluyo que la fermentación es una condición importante pero no necesaria ni suficiente para crear comunidades soberanas alimentarias porque la relación entre fermentación y soberanía alimentaria es contextual a las culturas y ecologías locales.

Palabras Clave: Vasco, Fermentación, Porcino, Agroecología, Soberanía Alimentaria, Etnozimología.