Unidad 46

Folleto 2 del escenario Kasen

identiDADes DE LOS PERSONAJES

*Advertencia – Los hechos que figuran en el presente escenario son totalmente ficticios. Cualquier semejanza con hechos reales es mera coincidencia.*

#### quesero/quesera de edad madura de LA PROVINCIA ORIENTAL

El rol que usted va a representar es el de un(a) quesero(a) fan, domiciliado(a) en un pueblo de la Provincia Oriental de Kasen, con una gran experiencia en la producción del queso fanoko, que elabora junto con algunas mujeres utilizando métodos tradicionales. Usted cree que el consumo de este queso es un componente importante de la identidad de la comunidad fan no sólo durante las celebraciones festivas del “Día del Pan”, sino a lo largo de todo el año. A usted le agrada también que la gente que no es de la comunidad fan compre queso fanoko y lo consuma, porque esto representa una fuente de ingresos para los que elaboran este producto. Sin embargo, usted tropieza con dificultades para vender sus quesos a la gente que vive fuera de su región porque la red de transportes es muy deficiente. La mayor parte de los quesos que usted elabora los vende a miembros de la comunidad fan que viven en su mismo pueblo o en las cercanías de éste. A usted le gustaría que el queso elaborado en las regiones rurales se comercializara a mayor escala en las ciudades porque eso crearía más empleos en su pueblo.

Usted tiene noticias de lo que ocurre en la ciudad a través de su hijo, que ha emigrado del pueblo y se ha instalado allí. Como usted está orgulloso(a) de su habilidad para encontrar casi todos los años nuevas mezclas sutiles de frutos secos, nueces y semillas para añadirlas al queso y darle textura, le desagrada saber por su hijo que los que elaboran el queso fanoko en la ciudad no tienen la suficiente experiencia para conseguir esas mezclas refinadas. También le preocupa la noticia de que en la ciudad hay algunos que venden queso al que llaman “fanoko”, pero que está elaborado con leche pasteurizada de vaca, coagulantes artificiales y aditivos como el ají. También ha sabido que hay un proyecto para empezar a fabricar industrialmente un queso de ese tipo y patentarlo comercialmente con el apelativo “fanoko”. Usted considera que esto es una afrenta para el nombre y la reputación del queso fanoko genuino. Por otra parte, usted cree que el uso de cualquier tipo de leche pasteurizada estropea el queso y le preocupa mucho la noticia de que la nueva reglamentación sanitaria podría exigir que se pasteurizara cualquier clase de leche –incluidas las de cabra y camella– antes de elaborar el queso.

Los quesos que usted elabora los pone en vasijas de barro que luego entierra, porque es el único sitio al abrigo del calor donde puede almacenarlos para su maduración. Sin embargo, usted no considera que esta operación sea un componente esencial de la elaboración tradicional del queso fanoko, en la medida en que no afecta para nada a su sabor. Si los queseros de las ciudades no encuentran un lugar adecuado para enterrar las vasijas de barro, pueden usar el antiguo método de envolver los quesos en paños húmedos o encontrar un lugar fresco para almacenar en él las vasijas durante unos pocos meses, hasta la maduración.

Usted no sabe exactamente si es una buena idea crear una asociación de elaboradores de queso para proteger el apelativo “fanoko”, porque anteriormente usted y los demás elaboradores de queso de su pueblo –mayoritariamente mujeres– nunca tuvieron una asociación. Quizás lo que se está proponiendo crear es algo parecido a los grupos de queseras que trabajan juntas, como en pueblo, pero a una escala más grande.

#### quesero/quesera JOVEN DE LA PROVINCIA ORIENTAL

El rol que usted va a representar es el de un(a) joven quesero(a) de las regiones rurales de la Provincia Oriental de Kasen, que aprendió a elaborar el fanoko hace pocos años formando parte de un grupo de queseros de su pueblo, compuesto en su gran mayoría por mujeres.

Usted sabe bien cuáles son los objetivos de la Convención de la UNESCO para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial porque acudió a un taller sobre la confección de inventarios que tuvo lugar en la Provincia Oriental. Por lo tanto, sabe también que, según la Convención, es a las comunidades interesadas a las que se les pide que identifiquen su PCI. Usted es consciente de lo importante que es buscar un terreno de entendimiento común dentro de la comunidad fan en lo referente a las siguientes cuestiones: i) el significado y el valor que tiene la elaboración tradicional del queso fanoko para los fans; ii) los aspectos a los que se debe dar prioridad en la salvaguardia; y iii) la manera de salvaguardar la elaboración tradicional de ese producto. Para usted –y también para los/las queseros(as) de edad más madura– la importancia de esa tradición de elaboración del fanoko estriba sobre todo en las competencias técnicas y los procedimientos artesanales utilizados para producirlo, y también en la vinculación que el fanoko tiene con el espíritu de independencia de los fans. Esto es más importante para usted que el uso que se hace del fanoko durante las celebraciones que tienen lugar el 10 de noviembre de cada año para conmemorar el “Día del Pan”.

Usted sabe también que muchas de las personas que se dedican a la producción del fanoko van a estar en desacuerdo con la idea de que este queso se pueda elaborar con leche de vaca, o utilizando un coagulante distinto de la planta “goilama”. Además, es probable que haya también opiniones divergentes sobre los aromas y sabores que se deben dar al fanoko, y sobre la conveniencia de enterrarlo o no durante su periodo de maduración.

Usted se siente desalentado(a) por la falta de empleos que hay en su pueblo y por lo reducido que es el mercado para el queso fanoko. Por eso ha planeado irse a la ciudad y montar allí un tenderete para vender productos alimentarios. Una vez que esté en la ciudad también tienen pensado unirse allí a otro grupo de mujeres originarias de su región rural y seguir perfeccionándose en la elaboración del fanoko, volviendo de vez en cuando a su pueblo si es que tiene dinero para ello. Usted sabe que el mercado para el fanoko sigue siendo todavía pequeño en la ciudad y que la gente joven que emigra a ella no quiere dedicarse a elaborar este tipo de queso. Solamente unas pocas personas como usted, motivadas y con algunos conocimientos especializados en este ámbito, quieren producir ese queso.

Usted no cree que cuando llegue a la ciudad va a perder allí del día a la mañana su seguridad en sí mismo(a) y su capacidad para elaborar el fanoko, pero no tiene ni idea de lo que allí le espera. Unirse a grupos de personas que elaboran conjuntamente ese queso en las zonas urbanas periféricas le ayudará a usted a sentirse un poco como si estuviera en su pueblo, y también le servirá de red de apoyo para su vida en la ciudad. Usted piensa que las queseras y queseros que viven en esas zonas pueden volver fácilmente a sus pueblos de origen para perfeccionarse en la elaboración del fanoko cada vez que sea necesario, porque al fin y al cabo sólo media una distancia de unos cuantos centenares de kilómetros. También piensa que tanto los queseros y queseras de las ciudades como los de las regiones rurales necesitan asesoramiento y ayuda para crear empresas.

Aunque usted está convencido(a) de que se debe apoyar la elaboración del queso fanoko en las zonas rurales para incitar a los jóvenes a permanecer en la Provincia Oriental, también cree que es una buena idea mejorar el abastecimiento de los queseros y queseras de las zonas urbanas periféricas en leche de cabra y leche de camella, así como en “goilama”, el coagulante vegetal utilizado tradicionalmente para elaborar el fanoko.

Usted no está de acuerdo en proteger la elaboración del queso tradicional de los fans registrando una indicación geográfica, porque esto supondría limitar exclusivamente el uso del apelativo “fanoko” a los quesos producidos en el este del país. Usted opina que se debe permitir a cualquier persona que elabore el fanoko –aunque no pertenezca a la minoría fan– a condición de lo haga adecuadamente. De todas maneras, la constitución de Kasen prohíbe toda clase de discriminación basada en la identidad étnica de las personas.

#### criador(a) DE CABRAS Y CAMELLOS de una región RURAL

El rol que usted va a representar es el de un miembro de la comunidad fan que se dedica a la cría de cabras y camellos en una región rural de la Provincia Oriental. Usted posee unas 60 cabezas de ganado aproximadamente y produce más leche de la que se bebe en su pueblo y de la que pueden utilizar los queseros y queseras locales. Por eso está buscando más mercados para su leche, pero en su comarca no hay camiones frigoríficos para alquilar y, además, las carreteras están en mal estado. Usted no tiene la posibilidad de enviar la leche ni a las ciudades –donde la demanda está aumentando– ni tampoco a otras regiones rurales. Usted se percata de que el gobierno no hace esfuerzos suficientes para apoyar a las empresas rurales, ni para ayudarlas a que se beneficien de las nuevas posibilidades que se presentan para abastecer a las industrias creadas en las ciudades y las zonas urbanas periféricas.

Usted celebra el 10 de noviembre de cada año, junto con todo su clan familiar, la festividad del “Día del Pan”. Y piensa con ellos que esa conmemoración es una fecha muy importante del calendario anual para toda la comunidad fan porque representa los dones y bondades de la naturaleza y de la Tierra. Por eso, desearía que esto se pusiera bien de manifiesto en el inventario. Su familia elabora y consume todo el año queso fanoko porque tiene leche de sobra. Es su hija la que se encarga de elaborar este queso. En la época de lluvias usted no entierra el fanoko para madurarlo, debido a que la granja familiar está situada en un terreno bajo que se puede empantanar. En los últimos años, las sequías le han creado problemas para aprovisionarse en “goilama”, la planta silvestre que utiliza para coagular la leche de sus quesos.

#### TAXISTA fan de UNA ZONA urbana PERIFÉRICA

El rol que usted va a representar es el de una persona de la comunidad fan que ejerció la docencia en una escuela primaria de la Provincia Oriental y ahora vive en un asentamiento situado en una zona urbana periférica. Usted está pasando por estrecheces económicas y tiene dificultades para llegar a fin de mes. Trabaja como taxista y le interesa todo lo que pueda promover en el empleo en la ciudad.

A usted le gusta el queso fanoko y lo compra cada vez que puede, pero en la fiesta del “Día del Pan”, el 10 de noviembre, no lo suele comprar porque su precio sube mucho y resulta muy costoso. A usted no le agrada el sabor del fanoko elaborado con leche de vaca y prefiere comer cualquier otra clase de queso antes que malgastar su dinero en un producto semejante. A usted le irrita profundamente que los poetas y escritores de la mayoría kasi se hayan mostrado tan groseros en el pasado al referirse al sabor del queso fanoko y se hayan opuesto a considerarlo “patrimonio cultural de Kasen”.

A usted no le agrada para nada el hecho de un(a) empresario(a) kasi esté proyectando fabricar industrialmente el queso fanoko. Usted piensa que la elaboración de ese queso es algo exclusivo de los fans, y que no deben intervenir en ella los miembros de otras comunidades. Por eso, usted apoya la idea de que sólo se debe permitir a los fans que produzcan el fanoko, y le gustaría que una asociación de elaboradores de este queso lograra que se prohíba su fabricación a los miembros ajenos a la comunidad fan.

A usted le interesan las cuestiones relacionadas con la protección del medio ambiente y uno de sus motivos de preocupación a este respecto es la presión que van sufrir las poblaciones silvestres de la planta “goilama”, en caso de que se intensifique la producción del queso fanoko. Si un plan de salvaguardia del fanoko tuviera como resultado fomentar la producción de este queso tanto en las ciudades como en las regiones rurales, la preservación de esa planta es una cuestión que se debe abordar en su opinión.

#### quesero/quesera “inconformista” de la ciudad

El rol que usted va a representar es el de una persona de la comunidad fan que ha emigrado a la ciudad desde una región rural. Usted se acordaba ya, antes de emigrar a la ciudad, que en su infancia su madre solía preparar queso fanoko. Una vez en la ciudad aprendió a hacer ese queso a tientas y sin ayuda de nadie, probando, equivocándose y volviendo a empezar. Para hacerlo recurrió a los ingredientes de que se suele disponer en la ciudad: leche pasteurizada de vaca y coagulantes sintéticos. Usted cree que el sabor a leche de vaca –y el tremendo regusto del fanoko maduro–se pueden disimular añadiendo ingredientes fuertes como ají o vinagre. Esperar la larga maduración de un queso es cosa que se pueden permitir las personas que tienen mucho tiempo libre, pero a usted el tiempo le falta. Hay una cosa que le preocupa: una recolección excesiva de la “goilama” en las zonas rurales que sea incompatible con la preservación del medio ambiente. Por eso, estima que el uso de coagulantes de sustitución puede ser más ecológico en definitiva.

Usted se autocalifica de elaborador(a) “inconformista” de queso fanoko. Su queso lo vende en restaurantes elegantes de la ciudad y planea comercializarlo en el extranjero con el apelativo “fanoko inconformista”. Ha empezado usted a ganar sumas considerables de dinero con la elaboración de su queso particular y tiene la íntima convicción de que es un producto que sigue siendo artesano y no tiene nada de industrial. Su método para producirlo es inhabitual, pero usted cree que se debe considerar como parte integrante de la tradición. Considera importante que la tradición no se “fosilice” y piensa que se debe permitir a todo el mundo elaborar el queso fanoko con métodos nuevos y estimulantes, mientras se siga produciendo artesanalmente.

#### jurista fan de la ciudad

Usted figura entre el reducido número de especialistas en cuestiones jurídicas de la comunidad fan y trabaja para un bufete de abogados de la capital del país. Nunca le ha gustado mucho comer queso fanoko, pero cree que en las celebraciones del “Día del Pan” sí es importante para su familia comer un poco. También le agrada desmigajar algunas de las nuevas variedades de ese queso en las gachas del desayuno y tomarlo de postre en los restaurantes de la ciudad. Le contrariaría mucho que un queso fabricado industrialmente se patentara con el apelativo “fanoko”, y le gustaría que se hiciera una distinción entre el “fanoko inconformista” (un producto para profesionales urbanos acomodados –“yuppies” – que no pertenecen a la comunidad fan) y los quesos más tradicionales que se consumen en las celebraciones del “Día del Pan”.

Ha venido usted a la reunión acompañado por un(a) joven jurista de su bufete de abogados [Nota bene: este rol es representado por el/la facilitador(a) del taller] a quien usted podrá consultar sobre cuestiones relacionadas con la propiedad intelectual. Esta persona podrá, a su vez, plantear una serie de preguntas a los participantes en la reunión. En el marco del proyecto de responsabilidad empresarial de su bufete, usted está dispuesto a asesorar con su colega a la comunidad fan sobre el recurso a marcas comerciales para proteger el uso del apelativo “fanoko” y reservarlo para el queso elaborado con métodos tradicionales. Usted es consciente de que sería posible oponerse a la solicitud formulada por la empresa industrial quesera para patentar la marca comercial “fanoko”, ya que ésta planea producir con ese apelativo un queso con un nuevo método –a base de leche de vaca pasteurizada– y los tribunales de justicia podrían considerar que eso equivaldría a inducir a engaño a los consumidores, haciéndoles creer que se trata de un queso elaborado a base de leche de cabra y de camella con un método tradicional.

Usted preguntará a las partes interesadas si es importante para ellas utilizar el apelativo “fanoko”. Usted sabe que la adopción de uno u otro tipo de protección de la propiedad intelectual entrañará diferentes repercusiones en la manera en que la comunidad decida salvaguardar la elaboración del queso fanoko, y también sabe que la comunidad puede optar por no recurrir a ningún tipo de protección de la propiedad intelectual, sino simplemente impedir a otros que registren la marca.

En la reunión, usted y su asistente ayudarán a los miembros de la comunidad fan a examinar las repercusiones que tiene el uso de los distintos tipos de estrategias de protección intelectual (marca de certificación, marca colectiva y/o indicación geográfica) para amparar el uso de la denominación “fanoko”. También les ayudará a examinar cuál es y cuánto puede costar el procedimiento para que nuevos elaboradores de queso puedan adherirse a una asociación u obtengan una certificación que les permita usar el apelativo “fanoko”.

Asimismo, ayudará a los participantes en la reunión a examinar qué características de la producción del queso deben estar vinculadas a la denominación “fanoko” (ingredientes, procedimiento de maduración, etc.) y cuáles de los siguientes grupos deben estar facultados para usarla:

* Todas las personas acreditadas por una organización de elaboradores de queso fans, que haya registrado una marca colectiva para proteger el uso del apelativo “fanoko”.
* Todos los elaboradores de queso fanoko que cumplan en su producción con determinados criterios, establecidos como parte integrante del registro de una marca de certificación (administrada por alguien que no elabora el queso).
* Todos los elaboradores que producen el queso fanoko con un método específico y dentro de un área específica, que se establecen cuando se procede al registro de una indicación geográfica administrada por las autoridades gubernamentales. Puede ser que la comunidad necesite decidir qué método se debe exigir y cuál va a ser el alcance del área (¿Debe abarcar las zonas –rurales y urbanas periféricas– en las que se elabora el queso actualmente? ¿Debe abarcar solamente la región donde la “goilama” es endémica?). Habida cuenta de que la “goilama” no es endémica en la parte sur de Kasen que es donde se concentran las ciudades, si se toma la endemia de dicha planta como criterio para definir el área, ésta solamente incluiría la parte oriental de Kasen y excluiría la producción del fanoko en las ciudades del sur del país.

#### investigador(A) Y asesor(A) para el proyecto de inventario

El rol que usted va a representar es el de un(a) profesor(a) de universidad, especialista en Antropología y en el estudio de los alimentos tradicionales. A usted se le ha pedido que preste asesoramiento para el proyecto de inventario y que contribuya la elaboración del plan de salvaguardia. Usted no pertenece a la comunidad fan, pero suele visitar a menudo las zonas rurales desérticas donde ésta vive y trae de ellas productos alimentarios específicos consumidos por los fans. En la ciudad usted suele frecuentar algunos restaurantes elegantes donde consume queso fanoko como postre al final de la comida. En su fuero íntimo prefiere el “fanoko inconformista”, pero no se permite manifestar esta preferencia en público.

A usted le entusiasma la posibilidad de realizar un trabajo de documentación sobre el arte tradicional de elaborar el fanoko que pase a la posteridad. Aunque apoya plenamente la idea de consultar a la comunidad fan a este respecto, usted suele olvidar a menudo que en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial se exige que sean las propias comunidades las que identifiquen su PCI. A usted no sólo le apasiona el estudio de los fans y de su cultura, sino que además tiene la convicción íntima de que comprende perfectamente su visión del mundo y, por ello, estima que puede ser su portavoz en reuniones como la presente, habida cuenta de que usted se ha dedicado durante muchos años a realizar trabajos de investigación sobre la comunidad fan.

Sobre la base de los estudios que usted llevó a cabo en el decenio de 1980, época en la que recogió en diversas encuestas las opiniones y puntos de vista de los fans, usted cree firmemente que las celebraciones del 10 de noviembre constituyen una piedra angular de la identidad de la comunidad fan. Por consiguiente, desearía que esa efeméride se proclamara algún día fiesta nacional y estima que es esta conmemoración la que debe inscribirse en el inventario, mientras que la elaboración del queso fanoko se debe considerar solamente un mero elemento integrante de la comida especial de esa festividad. En lo que respecta a la elaboración tradicional del queso fanoko –después de haberla comparado con otras costumbres en materia de elaboración de queso existentes en otras partes del mundo– usted ha llegado a la conclusión de que su singularidad y autenticidad estriban esencialmente en la mezcla de la leche de cabra con la leche de camella y en la maduración del queso mediante el procedimiento de sepultarlo bajo tierra.

#### inspector(A) de sanidad

El rol que usted va a representar es el de un(a) inspector(a) del Ministerio de Salud. Usted pertenece a una minoría nacional de Kasen distinta de la fan y no le agrada mucho la idea de que a unas minorías se les preste más atención que a otras. No obstante, lo que a usted le agrada más es centrarse en la misión que se le ha encomendado y velar por la salud pública. A usted le preocupan las repercusiones que puedan tener para la salud los siguientes procedimientos utilizados en la elaboración del queso fanoko: a) el uso de leches sin pasteurizar; y b) la maduración bajo tierra del producto en los asentamientos de las zonas urbanas periféricas, donde los terrenos pueden estar contaminados por aguas residuales y basuras.

Usted lo que quiere es garantizar que se adopten las medidas adecuadas para pasteurizar toda la leche utilizada en la elaboración del queso fanoko o, en su defecto, que se controle la totalidad de la leche sin pasteurizar usada por los queseros para asegurarse de que no es portadora del bacilo de la tuberculosis o de otros gérmenes patógenos. En su opinión, el sistema de control tendría que financiarse con una fuente de recursos externa y se debería planificar con los abastecedores de leche y los queseros. Asimismo, usted estima que el transporte de leche hacia las ciudades se tendría que efectuar forzosamente en camiones frigoríficos.

Usted está convencido de que el queso fanoko se puede madurar en las regiones rurales colocándolo en vasijas de barro enterradas, sin que esto ocasione problema alguno para la salud. Con respecto a la maduración bajo tierra del queso en los asentamientos de las zonas urbanas periféricas, usted estima que no puede ser inocua debido a la escasez de agua potable y la insuficiencia de instalaciones de saneamiento en esos asentamientos.

#### director(a) gerente de una quesería industrial

El rol que usted va a representar es el de un(a) empresario(a) perteneciente a la mayoría nacional kasi, que vive en la ciudad y que desea fervientemente contribuir al desarrollo sostenible del país creando empleos en las zonas urbanas. Usted ha proyectado elaborar queso fanoko en sus fábricas para venderlo a un precio razonable en el mercado nacional y exportarlo.

Usted considera que las posibilidades de comercializar el queso fanoko son muy interesantes porque este producto es poco conocido en el mercado internacional. A usted le gustaría que llegara a ser conocido en calidad de producto regional importante y de símbolo del pujante arte culinario del país. Usted conoce la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial por la relación amistosa que mantiene con el ministro de Cultura y desea que la elaboración del queso fanoko se incluya en el inventario nacional como patrimonio cultural inmaterial de Kasen.

Usted tiene la convicción de que los métodos de elaboración del queso fanoko a la antigua usanza no sólo son inviables y perniciosos para la salud, sino que además son inadaptables a la fabricación industrial. Por eso, usted propone que la elaboración de ese queso tradicional se adapte a los tiempos modernos y prevé fabricar un fanoko modificado a base de leche de vaca, tal y como lo prepara el quesero “inconformista” (véase la página 4 *supra*). Usted estima que este proyecto suyo es conforme al espíritu de la definición del PCI dada en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que es contraria a toda fosilización de los elementos del patrimonio cultural inmaterial.

Usted ha presentado una solicitud para patentar el apelativo “fanoko” como marca comercial, pero no demandará ante los tribunales de justicia a ninguno de los artesanos que elaboran actualmente ese queso con métodos tradicionales por el hecho de que sigan utilizando dicho apelativo. Sus asesores jurídicos le han prevenido a usted de que esto no sería posible en ningún caso porque la legislación nacional vigente reconoce a los queseros tradicionales el derecho de usuarios anteriores del apelativo en cuestión.

Usted es de carácter generoso y desea ayudar a los elaboradores de fanoko tradicionales patrocinando una feria comercial anual en la ciudad, a fin de que estos artesanos puedan acudir a ella a vender sus quesos e intercambiar recetas y fórmulas de elaboración. Usted posee algunos camiones frigoríficos anticuados y podría regalarlos a una asociación de queseros, si es que se llega a crear, y con la condición de que esa asociación acepte colaborar en la organización de una feria comercial quesera.

#### FUNCIONARIO/funcionaria DE ENLACE PARA proyectos de DESARROLLO SOSTENIBLE

El rol que usted va a representar es el de un(a) funcionario(a) de enlace para proyectos de desarrollo sostenible que trabaja para el Ministerio de Comercio e Industria. Usted pertenece a la mayoría nacional kasi, pero le interesa mucho la promoción de las culturas tradicionales de todo el país. Usted cree que la elaboración del queso fanoko es parte integrante del patrimonio cultural global de Kasen, porque la cultura es un bien común que pertenece a todos sin excepción. A usted le interesa le interesa promover el desarrollo de las empresas artesanales dedicadas a la elaboración tradicional del fanoko, así como promover la exportación de este producto a condición de que sea el genuino. Usted estima, en efecto, que Kasen no debe en modo alguno exportar al extranjero fanoko adulterado o de calidad deficiente, e incluye en estas categorías tanto al queso “inconformista” como al fabricado industrialmente.

Usted puede proponer que el gobierno asigne fondos para: a) mejorar la red de transportes por carretera y ferrocarril, a fin de facilitar el transporte de mercancías y los contactos entre los proveedores de leche y “goilama” de las regiones rurales y los elaboradores de queso de las zonas urbanas; y b) poner en marcha un programa de formación para mejorar las competencias técnicas de los queseros de las zonas urbanas y fomentar la producción de queso en las regiones rurales. Aunque es más fácil que usted justifique –en el marco del presupuesto destinado al desarrollo sostenible– la necesidad de asignar fondos a proyectos en regiones rurales, en este caso concreto formular una propuesta de mejora de las infraestructuras en las zonas rurales fronterizas de la Provincia Oriental puede tropezar con el problema de los conflictos que afectan intermitentemente a esos territorios. Por eso, usted puede justificar la necesidad de asignar fondos a las zonas urbanas periféricas si éstos se canalizan a través de una asociación comercial de elaboradores de queso. Usted puede proponer también que el sistema de inspección sanitaria de la leche se financie con fondos gubernamentales para el desarrollo. Usted podría proponer asimismo, como medida provisional, la organización de ferias comerciales de las ciudades para que los proveedores de materias primas de las regiones rurales puedan vender sus productos a los queseros de las zonas urbanas, por un lado, y para que los productores rurales de queso puedan vender su fanoko a los proveedores de restaurantes, por otro lado. Para estas ferias se podría tratar de obtener una financiación de los municipios.

Usted cree que el cultivo de la “goilama” –en vez de su recolección en estado silvestre – podría resolver el problema de su sostenibilidad, aunque sería necesario efectuar pruebas para asegurarse de que la planta cultivada surte los mismos efectos que la silvestre en la elaboración del fanoko.