Unidad 46

Folleto 1 del escenario Kasen

Bienvenidos a Kasen

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

#### LA COMUNIDAD FAN DE KASEN

La comunidad fan posee un idioma propio, el fanés, y está constituida por unas 300.000 personas que viven en Kasen, un país en desarrollo de unos seis millones de habitantes. Aunque Kasen era una nación más bien pobre en el pasado, su situación económica ha mejorado algo debido a la explotación de yacimientos de petróleo y metales preciosos en la parte sur de su territorio. El país tiene un sistema de gobierno democrático parlamentario en el que se elige al Presidente por sufragio universal. Desde el punto de vista administrativo, el territorio de Kasen está divido en cuatro provincias en las que el poder central ha delegado algunos poderes.

Los fans sólo representan un 5% aproximadamente de la población total del país, pero son sustancialmente mayoritarios en la Provincia Oriental. La comunidad fan siempre se ha regido por un sistema tradicional de gobierno bastante igualitario en el que no existe una jerarquización específica de poderes. La abuela del presidente de Kasen era miembro de la comunidad fan, pero esto es un hecho excepcional porque son muy pocos los fans que ostentan cargos públicos de importancia. En general, los fans tienden a considerar que su comunidad se diferencia y se sitúa bastante aparte del resto de la sociedad de Kasen, aunque sus miembros más jóvenes están más integrados en ésta última.

En Kasen, los grupos minoritarios son muy poco numerosos. La mayoría de la población del país (un 80% más o menos) la integran los kasis, que constituyen una comunidad bastante homogénea culturalmente, con un idioma común: el kaseno. Esta comunidad emigró al territorio del actual Kasen mucho antes del comienzo de la era colonial. La constitución del país prohíbe las discriminaciones por motivos de identidad étnica o de otro tipo, a no ser que tengan por objeto enderezar las injusticias de tiempos pasados.

Hacia el decenio de 1950 la mayoría de la comunidad fan llevaba todavía una vida nómada, desplazándose con sus rebaños de cabras y camellos por una vasta porción del territorio de la Provincia Oriental. Paulatinamente, algunos fans se fueron asentando en pequeños núcleos rurales y empezaron a dedicarse a la agricultura. Cuando se trazaron las fronteras de Kasen al final de la ocupación colonial, la comunidad fan fue partida en dos. Un número considerable de sus miembros –unos 50.000 actualmente– pasó a formar parte de la población de un país vecino, situado al este de Kasen. Los dos grupos fans de ambos lados de la frontera siguen conservando prácticas culturales análogas y mantienen entre sí vínculos de carácter personal y familiar, que han cobrado impulso recientemente gracias al uso de las modernas redes sociales. Los conflictos fronterizos intermitentes entre Kasen y su vecino del este han impedido que los dos grupos de fans mantengan contactos regulares.

En los últimos veinte años, las sequías pertinaces, la falta de empleo, los conflictos y la tendencia general a la urbanización en Kasen han hecho que muchos jóvenes y gentes de mediana edad de la comunidad fan de este país hayan emigrado de los pequeños pueblos agrícolas hacia la zonas rurales periféricas de las dos ciudades más importantes del sur: Kasini, la capital, y Amala, la urbe de mayor importancia económica. Actualmente, un tercio de la población fan vive en asentamientos periféricos urbanos situados en las cercanías de esas dos ciudades. Los fans forman parte de los inmigrantes más pobres instalados en las periferias urbanas y su situación económica suele ser muy precaria. En los asentamientos donde los fans viven, las instalaciones de saneamiento y el alcantarillado son muy insuficientes.

#### los QUESEROS fans DE KASEN, ELABORAdores dEL fanoko

Son numerosos los fans de Kasen dedicados a elaborar un queso que ellos mismos denominan “fanoko”. Estos queseros se concentran en las provincias del este y el sur del país. En el país vecino, ese queso se elabora solamente en la Provincia Occidental, esencialmente rural.

El queso fanoko se elabora con leche de cabra y leche de camella sin pasteurizar, que se cuelan con un paño. A la mezcla de las dos leches se le añaden semillas de sésamo y un coagulante para espesarla. Los queseros más experimentados utilizan toda una variedad de semillas, frutos secos y nueces para dar más textura a los quesos, pero su sabor y aroma característicos se obtienen sobre todo mediante el procedimiento de maduración. Los queseros de las ciudades son menos experimentados y suelen utilizar pasta de sésamo para darle textura al queso.

Para que el queso adquiera un sabor fuerte se debe madurar durante varios meses al abrigo del calor. En los grupos nómadas fans, las condiciones ideales para madurar el queso de esa manera se creaban envolviéndolo en paños humedecidos y almacenándolo en vasijas de barro, una tarea nada fácil cuando escaseaba el agua. A partir del momento en que los fans se asentaron en pueblos, algunos queseros empezaron a cavar en la tierra hoyos poco profundos para almacenar en ellos las vasijas y ponerlas así al abrigo del calor.

La leche de camella no se coagula fácilmente. De ahí que el queso fanoko se elabore con un coagulante especial extraído de una planta denominada “goilama”, que sólo se encuentra al este de Kasen y en la parte occidental del país vecino por ser un vegetal endémico de la región fronteriza. Las zonas en las que acostumbraban a vivir los fans se hallaban todas en el interior de esa región donde crece silvestre la goilama, pero esta planta no se da en las áreas periféricas urbanas del sur de Kasen en las que se han asentado ahora muchos miembros de la comunidad. A algunos les preocupan las repercusiones negativas que una intensificación de la producción del queso fanoko podría tener en las poblaciones silvestres de “goilama”, al incrementar la demanda de esta planta coagulante.

La técnica de elaboración del fanoko se ha venido transmitiendo de modo informal: los elaboradores de queso con más veteranía –mujeres en su mayoría– enseñan su arte, mientras trabajan, a las personas que les ayudan en su tarea. La fabricación del fanoko es una actividad social a la que se dedican mujeres fans de los pueblos de regiones rurales, y también hombres y mujeres de los grupos de inmigrantes fans asentados en zonas periféricas urbanas. La elaboración del fanoko por parte de estos últimos grupos, al ser una actividad que comparten en común con los fans de diversos pueblos rurales próximos, hace que se restablezcan los contactos entre unos y otros, permitiendo así a los inmigrantes permanecer vinculados con su tierra de origen. Hasta la fecha no se ha creado ninguna asociación profesional para defender los intereses de los queseros y queseras.

Hoy en día, la mayoría de los fans estima que consumo del queso fanoko crea un vínculo entre los fans de las comarcas rurales y las zonas urbanas, y también entre las poblaciones fans de Kasen y del país vecino. Asimismo, estiman que la elaboración y el consumo del fanoko es un elemento importante de su identidad comunitaria, representativo de las bondades dispensadas al hombre por la naturaleza y la Tierra. Los fans están convencidos de que el fanoko tiene propiedades benéficas para la salud.

A los fans les agrada especialmente comer fanoko con tortas en su fiesta del “Día del Pan”. Esta festividad, que se celebra el 10 de noviembre de cada año, conmemora la mítica historia de un grupo de fans que sobrevivió al retraso de la llegada de las lluvias comiendo solamente pan y queso durante 60 días. Aunque no todos los miembros de la comunidad fan celebran esa fiesta de la misma manera, en general lo que suelen hacer es tomarse el tiempo necesario para ir ese día a reunirse con sus clanes familiares respectivos, incluso en las zonas urbanas periféricas –y quizás sobre todo en ellas– donde la vida es especialmente difícil y precaria para muchos fans.

A excepción de los fans, las demás comunidades de Kasen rehuían el consumo del fanoko en el pasado. En el decenio de 1970 hubo incluso un escritor kasi muy conocido que vituperó este queso diciendo que “sabía a carroña de camello restregada con estiércol de cabra”. Sin embargo, recientemente se ha puesto de moda en algunos cafés y restaurantes elegantes de Kasen comer pequeñas porciones de fanoko al final de las comidas. Esta moda ha creado una demanda importante de este queso entre los jóvenes profesionales acomodados (“yuppies”) de las ciudades, que ahora se han aficionado a comer fanoko en sus hogares a guisa de aperitivo y están reclamando nuevos sabores (con ají, por ejemplo).

Las deficientes redes de transporte limitan el abastecimiento en fanoko desde las zonas rurales y, por eso, la creciente demanda de este producto ha sido satisfecha por los pocos queseros que viven en las zonas periféricas urbanas (unos 25 actualmente). La mayoría de éstos tiene que importar sus materias primas de la Provincia Oriental. Muchos de los queseros jóvenes emigrados al sur del país –que en su mayor parte nunca habían pensado en elaborar queso cuando vivían en la Provincia Oriental– viven ahora alejados de los queseros más experimentados, y esto hace que la transmisión de las técnicas de elaboración en las zonas periféricas urbanas sea mucho más aleatoria que en las regiones rurales.

Uno de los problemas con que tropiezan los queseros fans en las zonas periféricas urbanas, además de la disponibilidad de la “goilama”, estriba en la carencia de buenas redes de transporte que les permitan estar bien abastecidos en leche fresca de cabra y de camella. Algunos de ellos han acabado utilizando leche pasteurizada de vaca, lo cual hace que el queso tenga un sabor suave, muy diferente. Como este tipo de queso no llega a adquirir un sabor pronunciado después de su maduración, algunos queseros le añaden ají.

Uno de los fabricantes industriales de queso más importantes de Kasen, que ya produce camembert, gouda y cheddar para el mercado nacional, está planeando crear una línea de producción de fanoko, utilizando leche de vaca pasteurizada y coagulantes sintéticos. Se prevé que la maduración de este queso se efectúe en cámaras frigoríficas. En una entrevista concedida a un periódico local, el director gerente de esta empresa declaró que había solicitado registrar la marca comercial “Fanoko” y tenía la intención de utilizarla para comercializar ese queso.

#### LA SALVAGUARDIA DEL fanoko COMO PARTE del PROCESO DE confección DE UN INVENTARIO del pci

Hace un año la República de Kasen ratificó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y ahora en las políticas gubernamentales se está promoviendo la idea de que la salvaguardia del PCI debe contribuir al desarrollo sostenible. Al Ministerio de Cultura se le ha encargado confeccionar un inventario del PCI presente en el territorio del país, y a la Universidad de Kasen se le ha pedido que asesore al ministerio para realizar esa tarea con la participación de las comunidades interesadas.

Las consultas efectuadas para la realización del inventario en las cuatro provincias del país permitieron averiguar que la comunidad fan había identificado la elaboración del queso fanoko como elemento integrante de su PCI, y también las amenazas y riesgos para su viabilidad. A fin de examinar el inventario relativo a la elaboración del fanoko y proponer un plan para salvaguardarlo (que posteriormente se remitirá a los miembros de la comunidad fan, incluidos los queseros, con vistas a que lo estudien más a fondo), el equipo encargado del inventario ha convocado una reunión a la que se ha invitado a diversos representantes de la comunidad y de los grupos que la componen.

También se ha invitado a participar en esa reunión a otras partes interesadas, entre las que figuran personas del mundo empresarial y representantes del Ministerio de Comercio e Industria y del Ministerio de Salud. En el marco de la realización de sus tareas prioritarias más urgentes, este último ministerio está mejorando las condiciones de salud e higiene de las personas que viven en zonas urbanas de crecimiento rápido y en sus periferias. Además, el gobierno de Kasen, por intermedio del Ministerio de Comercio e Industria, está impulsando el desarrollo de infraestructuras en las zonas rurales y la ayuda a los pequeños productores que viven en ellas.

Entre los invitados a la reunión figura un(a) funcionario(a) del Ministerio de Comercio e Industria que está encargado(a) de asesorar a los municipios y comunidades locales sobre las posibles opciones existentes para fomentar el desarrollo sostenible. También se ha pedido que asista la reunión un(a) jurista, acompañado por un(a) joven asesor(a) especializado(a) en cuestiones relacionadas con la propiedad intelectual.

Actualmente, la legislación de Kasen en materia de propiedad intelectual sólo abarca las modalidades convencionales de protección de este tipo de propiedad (patentes, marcas comerciales e indicaciones geográficas). No existe en el país una protección específica de la propiedad intelectual vinculada a los conocimientos o expresiones culturales tradicionales.

El gobierno puede poner a disposición de la comunidad una suma de hasta 200.000 dólares para subvencionar un plan de salvaguardia, además de financiar cualesquiera otras actividades que pueda ser necesario llevar a cabo materia de infraestructuras o en plano diplomático (consolidación de la paz).

#### INFORMACIÓN SUPLEMENTARIA PARA LA VERSIÓN SIN JUEGO DE ROLES

La comunidad fan suele consumir queso fanoko a lo largo de todo el año, pero este alimento es también un componente especial de la comida con la que se celebra la fiesta del “Día del Pan”. Algunas personas quieren que la elaboración del queso fanoko se incluya en el inventario como elemento del PCI de Kasen, lo cual molesta a algunos miembros de la comunidad fan.

Actualmente, el queso fanoko se elabora principalmente en las regiones rurales, pero muchos de los que lo elaboran en las ciudades desean que su producción se establezca en las zonas urbanas periféricas. Resulta más fácil justificar la realización de proyectos gubernamentales en las regiones rurales en el marco del presupuesto asignado al desarrollo sostenible, pero uno de los problemas que plantea la creación de infraestructuras en las regiones fronterizas de la Provincia Oriental es el hecho de que éstas son víctimas de conflictos intermitentes. Por eso, sería justificado incurrir en algunos gastos en las zonas urbanas periféricas, a condición de que éstos se canalicen por conducto de una asociación comercial de queseros.

A la gran mayoría de los queseros fans no les agrada que el queso se elabore con leche pasteurizada, o leche de vaca. Para los fans que elaboran y consumen el fanoko su sabor es muy importante. Consideran preferible que las innovaciones en la elaboración del queso consistan en la realización de sutiles mezclas de frutos, nueces y semillas para dar más textura al queso, y no en la añadidura de condimentos fuertes como el ají que son antagónicos con los sabores de la maduración del queso llegado a sazón.

Al Ministerio de la Salud le preocupa el uso de leche sin pasteurizar para elaborar el fanoko, pero estaría dispuesto a admitirlo si esa leche se transportara en camiones frigoríficos y se inspeccionara antes de la elaboración del queso. Los elaboradores del fanoko no se oponen en principio a la creación de una asociación para que proteja sus derechos y actúe como grupo de presión para obtener condiciones más favorables, pero no han meditado realmente a fondo esta cuestión. Señalan que no siempre recurren al almacenamiento del queso bajo tierra como procedimiento para madurarlo, especialmente si tienen que habérselas con terrenos pantanosos. Al Ministerio de Salud también le preocupan las repercusiones que pueda tener para la salud la maduración subterránea del queso en las zonas urbanas periféricas, donde los terrenos pueden estar contaminados por las aguas de las alcantarillas.

Un(a) quesero(a) fan está elaborando el fanoko a base de leche de vaca, coagulantes artificiales y ají, y además lo está comercializando con el apelativo de “fanoko inconformista” para satisfacer la demanda de los jóvenes profesionales acomodados (“yuppies”) de las ciudades. Un(a) empresario(a) de la ciudad está planeando obtener una patente comercial para el fanoko y crear una línea de producción utilizando los mismos métodos que ese(a) quesero(a). Se ha ofrecido a ayudar a los elaboradores tradicionales del fanoko patrocinando la celebración de una feria comercial anual en la ciudad, a la que éstos podrían acudir para vender sus productos e intercambiar procedimientos de elaboración. Dispone de algunos camiones frigoríficos que podría regalar a los queseros tradicionales, si éstos quieren colaborar en la realización de esa feria comercial.

Aunque cualquier persona puede aprender a hacer el fanoko, a los que lo producen con métodos artesanales les mueve el afán de impedir a quienes no lo elaboran correctamente que usurpen el apelativo de “fanoko” y les roben sus mercados. El/La facilitador(a) del taller puede ayudar a los grupos a examinar las repercusiones que tiene el uso de las distintas estrategias de protección de la propiedad intelectual (marca de certificación, marca colectiva e indicación del origen geográfico) para preservar el uso de ese apelativo.