



**GOBIERNO
FEDERAL**

**MÉXICO
2010**
Bicentenario
Independencia
Centenario
Revolución

SAGARPA



Senasica



Vivir Mejor

La DGIAAP informa...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 08, 2010



BOLETÍN ELECTRÓNICO MENSUAL



Cuéntame tu Historia...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 08, 2010

Cusibani, volver a la Vida...

Por: Jesús Carlos Hernández Limón*

Breve Historia de la fundación de la organización

Nuestra iniciativa nace en el año del 2003, y es producto de nuestra intención de conservar y preservar las tradiciones de la cocina popular indígena de la zona del istmo zapoteco. Encontramos elementos de dicha cocina que bien podrían mezclarse con ingredientes propios de la región y así darles un valor agregado. Nuestro trabajo se centra con pequeños productores principalmente de los estados de Oaxaca, Chiapas y Puebla, todos ellos dentro del sistema de producción orgánica.

Hemos crecido al cobijo de la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos, quienes nos apoyaron desde los inicios de nuestra incipiente empresa, dándonos oportunidad de viajar y ofrecer talleres y conocer de mano a los productores. Nuestro encuentro con la Certificación Participativa, marcó sin duda el mejoramiento de nuestros procesos y de generar confianza en nuestros

compradores, sin duda ello logró que pudiéramos tener presencia en más de 18 Estados de la República Mexicana.

Nuestra empresa la componen principalmente mujeres zapotecas, quienes han brindado el conocimiento milenario de su cultura a nuestra cocina.

Hemos buscado que los nombres comerciales de todos los productos, tengan su origen en vocablos zapotecos, para además de preservar la riqueza culinaria, se logre también en la exquisita lengua zapoteca.

La meta es el desarrollar 100 productos de origen orgánico, que revaloren la cocina indígena, actualmente contamos con 22 productos, todos aptos para pacientes con diabetes e incluso con autismo y nos ufamamos en decir que nosotros preparamos alimentos, no comida.

Se han ofrecido más de 1000 talleres de cocina orgánica apta para

diabéticos, a múltiples comunidades indígenas, universidades y en eventos públicos y privados. Tenemos un libro publicado por el laboratorio Merck, que aborda la cocina fusión entre la cocina Mediterránea y la Zapoteca, como guía nutricional para pacientes con diabetes.

Hemos tenido la oportunidad desde el año 2009, de hacer pequeñas exportaciones de los productos Cusibani, básicamente a la Ciudad de Toronto Canadá, con los compañeros de Chocosol Traders, que además son miembros de Slow Food.

Actualmente estamos en el proceso de Negociación con Francia y estamos en la fase final de nuestra Certificación con la agencia Mayacert México, ya que la demanda en el exterior de nuestros productos está aumentando, por ello el buscar la Certificación de Tercera parte. Aun cuando hasta la fecha no hemos buscado apoyo de ninguna Institución o Programa Federal, hemos ya estimado hacerlo, ya que consideramos que nos encontramos en el momento ideal para buscar dichos apoyos.

Cusibani es el producto de muchas organizaciones, de muchas personas, que nos brindan la oportunidad de creer, de tener la certeza de que es posible hacer proyectos de alto impacto, sin la desventaja de la terrible industrialización verde.

Queremos seguir haciendo arte en cada frasco, en cada sazónador y en cada dulce,



Cuéntame tu Historia...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 08, 2010

con el producto de nuestros pequeños productores orgánicos.

Cusibani es parte de un Proyecto Especial que tiene el SENASICA, a través de la DGIAAP, con la Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos para promover la certificación participativa y apuntalar el desarrollo del mercado de productos orgánicos en México.

Jesús Carlos Hernández Limón

www.cusibani.com.mx

carlos@cusibani.com.mx

**El contenido de este espacio así como los comentarios expresados en él, representan meramente la opinión o experiencia de los autores.*

Cusibani, volver a la Vida...