



AMAZONÍA *Resiliente*

Volumen 1 | Número 1



OBSERVATORIO
DE FRUTOS AMAZÓNICOS
y CAMBIO CLIMÁTICO

Amazonia Resiliente es parte del Observatorio de Frutos Amazónicos y Cambio Climático (OFACC, <https://frutosamazonicos.org.bo>) y fue elaborado en el marco del proyecto “Conservación de ecosistemas y gestión socioambiental sostenible de la biodiversidad en Pando” implementado por Conservación Amazónica- ACEAA con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), subvención número GRT/AZ-20697- BO, y el Acuerdo de Financiamiento de las Delegaciones de la Unión Europea y Suecia en Bolivia (ASDI-UE, Contribución SIDA N° 16854).

Revisión de contenidos: Daniel Larrea, Natalia Gil Ostría

Diseño y diagramación: Grupo ELICAR S.R.L.

Fotografía: Banco de Imágenes de Conservación Amazónica

Ejemplo de cita sugerida para el contenido:

Oporto, T. 2026. Mujeres del Asai: El actor territorial invisible que sostiene la economía amazónica. Amazonia Resiliente 1(1): 2-4.



Licencia Creative Commons:

CC BY-NC-ND (Reconocimiento - NoComercial - SinObraDerivada)



**CC BY-NC-ND
2.1 ES**

HISTORIA SOCIO-ECOLÓGICA DEL NORTE AMAZÓNICO: UNA SINTESIS

Daniel M. Larrea-Alcázar

La economía del norte de Bolivia se ha estructurado mediante sucesivos ciclos de auge y caídas de explotación de recursos del bosque.

La historia reciente, presente y futuro del norte de Bolivia está indisolublemente ligada a la recolección de productos forestales no maderables. Los ciclos de auges y caídas de la quina, el caucho (*Hevea brasiliensis*) y el palmito de asaí (*Euterpe precatoria*) transformaron el territorio. Todo comenzó en el siglo XIX, cuando se confirmó que una “nueva” especie de quina presente en el país (*Chinchona calisaya*), contenía mayor concentración de quinina que aquellas presentes en Perú y Ecuador. Este hallazgo trasladó la fiebre de la quina a nuestro país, principalmente a los Yungas, hasta llegar a los bosques del río Mamoré y Beni. Existen registros que hablan de hasta 20 mil quintales de corteza que se exportaron anualmente. Incluso se creó el “Banco de Quinas” como un intento del estado por participar y regular el comercio de esta actividad. La quina marco hechos importantes para la Amazonia, como la incorporación de la población indígena en su explotación y el uso de la red fluvial, este último, clave en la comercialización actual de la castaña en cáscara.

A finales del siglo XIX, la quina dio paso al caucho. La explotación avanzó por los ríos Yata, Mamoré e Iténez, enfrentando el reto de transportar el caucho río arriba, a los Andes. La geografía comercial cambió cuando Edwin Heath descubrió que los ríos Beni y Mamoré conectaban con el Madera, confluyendo en un punto crítico: Cachuela Esperanza, el futuro centro de operaciones de Nicolás Suárez. La actividad del caucho alcanzó los ríos Orthon y Madre de Dios, promovió el establecimiento de las denominadas “barracas”, junto con la migración muchas veces forzada de indígenas, la consolidación del “habilito” y fue, por supuesto, causa principal de la Guerra del Acre. Se estima que las exportaciones por goma oscilaron entre el 8 y 12% a principios del siglo XX y luego de auges y caídas alcanzaría su colapso hacia finales de los 80s. ¿Hay posibilidades de un nuevo auge de explotación del caucho? solo el tiempo lo dirá.

La evolución de la cadena de valor de la castaña en Bolivia refleja la transición socio-ecológica de la Amazonía contemporánea. Desde sus inicios en 1920 y su primer auge en los años 60, la actividad

experimentó pequeños “auges y caídas”, pero el salto cualitativo ocurrió en la década de los 90 gracias a la industrialización que se concentró en Riberalta y Cobija, de la mano de la instalación de laboratorios que certifiquen el bajo nivel de aflatoxinas. Esta innovación fue clave para consolidar las 20 a 25 mil t que se exportan anualmente hoy. Si bien las dinámicas laborales de la zafra heredaron del auge del caucho estructuras tradicionales como las barracas y el sistema de “habilito”, el escenario actual se ha transformado. Comunidades locales, no solo resguardan el manejo de la castaña, sino que impulsan la diversificación productiva mediante el aprovechamiento de palmeras nativas como el asaí, el majo (*Oenocarpus bataua*) y la palma real (*Mauritia flexuosa*); un modelo emergente que demanda tecnología, precios justos y esfuerzo físico que exige a los cosechadores trepar las palmeras, a diferencia de la recolección de los frutos de almendra que ocurre directamente de los frutos que llegan al suelo.

Volviendo al tema de castaña, la dinámica de la cadena ocurre en paralelo con un robusto blindaje legal y biológico. Reconocida como símbolo regional por la Constitución Política del Estado (Art. 392) y declarado como patrimonio nacional mediante el D.S. N° 28331 de 2005, el cual prohíbe y penaliza la tala de árboles adultos, la castaña cuenta con un marco de aprovechamiento regulado por la Ley Forestal N° 1700 y la Norma Técnica formalizada en la R.M. N° 077/2005. Estas salvaguardas legales responden a su fragilidad ecológica, recordando que la especie está catalogada como Vulnerable (VU) tanto en la Lista Roja de la UICN como en el Libro Rojo de Tierras Bajas de Bolivia. Finalmente, la sostenibilidad de toda esta cadena descansa sobre las particularidades botánicas de su fruto: una densa cápsula seca o pixidio (conocida localmente como “coco”) que al madurar pesa entre 1,5 y 2,0 kg y alberga entre 15 y 25 semillas secas. El hecho de que sea un “fruto seco” es, justamente, lo que ha permitido que esta cadena o ecosistema productivo evolucione hasta convertirse en lo que es hoy en día.

MUJERES DEL ASAÍ: EL ACTOR TERRITORIAL INVISIBLE QUE SOSTIENE LA ECONOMÍA AMAZÓNICA

Teresa Oporto Daza

Mientras el asaí conquista mercados globales como superalimento, las mujeres amazónicas sostienen silenciosamente los procesos que hacen posible su calidad, valor y sostenibilidad.

La región amazónica de Bolivia no solo es uno de los territorios más biodiversos del planeta, sino también un espacio donde se construyen economías profundamente vinculadas al territorio, especialmente al bosque. Está conformada por los departamentos de Pando, Beni y el norte de La Paz, esta región alberga una extraordinaria variedad de ecosistemas: diferentes tipos de bosques amazónicos, humedales, sabanas inundables y ríos caudalosos que configuran un paisaje dinámico y altamente productivo. En este entorno, caracterizado por un clima tropical húmedo —con temperaturas promedio entre 24 y 28 grados centígrados y precipitaciones que alcanzan hasta los 4.000 milímetros anuales— prospera la palmera de asaí nativo (*Euterpe precatoria*), especie clave de los bosques inundables y de tierra firme. Su fruto, altamente nutritivo, ha ganado notoriedad global por sus propiedades antioxidantes, convirtiéndose en un producto estratégico dentro de los mercados de alimentos saludables.

El asaí forma parte de un sistema diverso de productos forestales no maderables como la castaña (*Bertholletia excelsa*), el cacao (*Theobroma cacao*), el majo (*Oenocarpus bataua*) y la palma real, que históricamente han sido el sostén de las economías locales, particularmente en el departamento de Pando. Estos ecosistemas productivos no solo responden a una lógica económica, sino que están profundamente enraizados en conocimientos ancestrales y prácticas de manejo sostenible que han permitido a las comunidades adaptarse a cambios ambientales y sociales. Sin embargo, en medio del creciente interés internacional por estos productos, hay una dimensión que sigue siendo poco reconocida: el rol fundamental de las mujeres en la cosecha y sobre todo la transformación del asaí.

El ecosistema productivo del asaí en la Amazonía boliviana —todavía en proceso de consolidación— articula una serie de actividades que van desde

la recolección en bosques naturales hasta el procesamiento, la transformación y la comercialización en mercados locales, nacionales e internacionales. En cada uno de estos nodos o componentes, las mujeres cumplen funciones esenciales. Desde la limpieza y clasificación inicial hasta el procesamiento y control de calidad, su trabajo sostiene la viabilidad del producto. Sin embargo, esta centralidad contrasta con una participación limitada en la toma de decisiones, en el acceso a recursos y en la distribución de beneficios, lo que evidencia una estructura productiva que aún reproduce desigualdades de género.

Detrás del posicionamiento del asaí como un producto con alto potencial económico existe una cadena marcada por múltiples vulnerabilidades. En la fase de recolección, los riesgos son evidentes: trepar palmeras de gran altura continúa siendo una actividad peligrosa, en la cual participan sobre todo hombres, especialmente los jóvenes. A esto se suma la inestabilidad económica derivada de la fluctuación de precios de productos tradicionales como la castaña, lo que empuja a muchas familias a diversificar sus ingresos hacia el asaí, aunque no siempre en condiciones adecuadas. La competencia con mercados vecinos, como el brasileño, que en ocasiones ofrece mejores precios por el fruto, también incide en la disponibilidad de materia prima para las plantas locales, generando tensiones en la cadena.

En el componente del procesamiento, las limitaciones son igualmente críticas. La energía cara e inestable en las plantas procesadoras que se encuentran en las comunidades, las deficiencias en infraestructura, equipamiento y capacitación permanente, afectan la continuidad de la producción y generan pérdidas. A ello se suma una problemática menos visible, pero igualmente relevante: la fragilidad del recurso humano. En varias plantas, los socios varones tienden



a desvincularse del trabajo operativo, priorizando otras actividades económicas más rentables, entre ellas la recolección del fruto, lo que ha derivado en que sean las mujeres quienes sostienen gran parte del procesamiento. Este fenómeno, lejos de representar una redistribución equitativa del trabajo, ha implicado una sobrecarga para ellas, que deben asumir responsabilidades productivas sin dejar de cumplir sus roles domésticos.

En este contexto, la llamada “doble jornada” se convierte en uno de los principales nudos estructurales de la cadena. Las mujeres no solo participan activamente en la producción, sino que continúan siendo las principales responsables del cuidado del hogar y de la familia. Esta situación limita su tiempo disponible, reduce sus oportunidades de capacitación y restringe su participación en espacios de liderazgo, al tiempo que limita su capacidad de mejorar su productividad. El resultado es una carga de trabajo excesiva que impacta en su bienestar y en su desarrollo personal, al tiempo que perpetúa la invisibilización de su aporte económico. En cuanto a su participación en la comercialización suele concentrarse en mercados locales, donde las condiciones son menos favorables y las posibilidades

de negociación más reducidas. Mientras tanto, los hombres dominan las etapas de comercialización a mayor escala, lo que refuerza desigualdades en el acceso a ingresos y en la toma de decisiones estratégicas.

Estas desigualdades se reproducen también en los espacios organizativos. A pesar de su papel fundamental en la producción, las mujeres continúan subrepresentadas en instancias de decisión dentro de asociaciones y estructuras comunitarias. Su voz, aunque presente, no siempre incide en la definición de estrategias o en la gestión de los recursos. Estas brechas no pueden entenderse sin considerar las dinámicas culturales que las sostienen. El machismo, la discriminación y, en algunos casos, la violencia de género son barreras que limitan su participación plena en la vida económica y social.

A nivel de mercado, el crecimiento de la demanda de asaí, tanto en Bolivia como en el exterior, abre oportunidades importantes, pero también plantea desafíos. La dependencia de compradores específicos no garantiza estabilidad en el largo plazo, y las variaciones en la capacidad productiva de las plantas pueden derivar en incumplimientos



de contratos, con el consiguiente riesgo de pérdida de mercados. Las limitaciones logísticas, el acceso restringido a transporte y la falta de articulación entre actores de la cadena profundizan estas dificultades. En este escenario, las comunidades productoras, y en particular las mujeres, enfrentan condiciones de alta vulnerabilidad frente a dinámicas de mercado que no controlan.

Sin embargo, en medio de estas tensiones, emerge con claridad el papel de las mujeres como sostén y motor de la cadena. Son ellas quienes, en muchos casos, mantienen operativas las plantas, garantizan la calidad del producto y sostienen la organización comunitaria. Su compromiso no es casual. Para muchas, el trabajo en el procesamiento del asaí representa la principal —y a veces única— fuente de ingresos que les permite mantenerse en sus comunidades sin abandonar sus responsabilidades familiares. Esta realidad está generando cambios importantes, aunque aún incipientes. Se observa una mayor participación femenina en roles de liderazgo de sus comunidades, así como transformaciones graduales en la distribución de responsabilidades dentro del hogar, impulsadas tanto por necesidad como por procesos de empoderamiento.

El desafío, sin embargo, no es menor. No se trata únicamente de reconocer el rol de las mujeres, sino de transformar las condiciones en las que participan. Esto implica mejorar su acceso a financiamiento, tecnología y capacitación, pero también promover

su participación efectiva en espacios de decisión y avanzar hacia una redistribución más equitativa de las cargas domésticas. Supone, además, cuestionar las estructuras que sostienen las desigualdades y construir modelos productivos más inclusivos.

El ecosistema productivo del asaí en Bolivia no puede entenderse sin el aporte de las mujeres. Ellas sostienen los procesos más críticos, enfrentan las mayores cargas y, al mismo tiempo, representan el mayor potencial de transformación; además, que se han convertido en custodias del conocimiento que implica despulpar el asaí en la Amazonia. Sin embargo, esta centralidad convive con vulnerabilidades estructurales que ponen en riesgo tanto su bienestar como la sostenibilidad de la cadena.

El futuro del asaí, como modelo de desarrollo sostenible, dependerá en gran medida de la capacidad de cerrar estas brechas. No solo por una cuestión de equidad, sino por una necesidad de eficiencia y sostenibilidad. Un ecosistema productivo que descansa sobre el trabajo invisible de las mujeres, pero no invierte en su fortalecimiento, es un ecosistema frágil. Reconocerlas, fortalecerlas y garantizar su participación real en la toma de decisiones no es solo un acto de justicia. Es, en realidad, la condición indispensable para que el asaí deje de ser una promesa y se consolide como un verdadero motor de desarrollo para la Amazonía boliviana.

ECO-PALMA: SISTEMA DE MONITOREO Y ALERTA TEMPRANA DE PRODUCCIÓN DE FRUTOS DE PALMERAS

Natalio Roque-Marca

Los análisis fenológicos son herramientas importantes para predecir la respuesta de las palmeras de importancia comercial frente al cambio climático.

Los productos agrícolas están vinculados a los ecosistemas productivos desde la producción a gran escala, la innovación, la tecnología, el impacto socioambiental que permita el acceso a los mercados globales. Aunque, poco se conoce sobre la agricultura a pequeña escala que integre los aspectos sociales, económicos, ecológicos e institucionales. En Bolivia, el concepto de ecosistemas productivos se aplica a los productos agrícolas de exportación como la quinua, la soya, el frijol y el cacao. Del mismo modo, está el aprovechamiento de productos bajo sistemas en silvestria como la castaña (*Bertholletia excelsa*). Sin embargo, la información y la generación de conocimiento es limitado sobre los desafíos que hoy en día enfrentan los pequeños productores y los sistemas alimentarios emergentes como es el aprovechamiento de frutos amazónicos (asaí, majo, palma real), que carecen del nivel de desarrollo tecnológico y la sofisticación para sostener la dinámica a largo plazo del desarrollo sostenible y la conservación de los ecosistemas.

El potencial del aprovechamiento de los frutos amazónicos y su papel para la conservación de los bosques fortalece la economía de las comunidades indígenas y frena la frontera agropecuaria en la Amazonía boliviana. A partir de los modelos de distribución potencial del asaí (*Euterpe precatoria*: 3.920.947,3 hectáreas), majo (*Oenocarpus bataua*: 3.628.483,2 hectáreas) y la palma real (*Mauritia flexuosa*: 776.113,6 hectáreas) se han abordado dimensiones como la rentabilidad, los volúmenes de producción, el procesamiento, la comercialización y la sostenibilidad. Por otra parte, el potencial productivo y económico también se refleja en las estadísticas de producción anual, un ejemplo clave es el aprovechamiento del asaí en el departamento de Pando, desde la cosecha de frutos hasta la obtención de pulpa de asaí, cuyo volumen de producción aumentó significativamente de 2 toneladas (tanto el 2020 como el 2021); 10,5 toneladas (2022); 91,13 toneladas (2023) hasta 155,5 toneladas en el 2024.

La rápida expansión comercial de los frutos amazónicos como “alimentos novedosos” en los mercados locales sugiere una tendencia emergente tanto a nivel regional como nacional. En contraste, el 2025 se ha experimentado una reducción en la producción del asaí, disminuyendo a 81,4 toneladas. Esta tendencia, de acuerdo con la evaluación de los datos históricos de Climate Hazards Group InfraRed Precipitation with Station (CHIRPS), podría ser atribuida principalmente a la variabilidad climática y, en particular, a los altos niveles de precipitación (2.012,25 mm) experimentados durante el 2025, en comparación al 2020 (1.835,91 mm), al 2023 (1.530,60 mm) y al 2024 (1.760,23 mm). Adicionalmente, se debe considerar los eventos climáticos como El Niño o La Niña que podrían moldear la producción de frutos amazónicos, como en el caso de la castaña.

Aunque las palmeras desempeñan un papel fundamental en la ecología y la economía de las comunidades locales que habitan la Amazonia, se sabe poco sobre sus patrones de floración y fructificación. El momento de la floración y la fructificación desempeña un papel fundamental en la ecología de las palmeras, ya que influye en la estructura de las comunidades vegetales y en las interacciones entre plantas y animales. Los análisis fenológicos son herramientas importantes para predecir la respuesta de especies y comunidades vegetales al cambio climático y las consecuencias para los procesos ecosistémicos. Por otra parte, aunque no se trata de una dicotomía estricta, la disponibilidad de agua desencadena la floración o suelen florecer en respuesta al fotoperíodo y a la temperatura. Entiéndase por fotoperíodo al proceso que permite a las plantas regular sus funciones biológicas durante el número de horas de luz que hay todo el año.



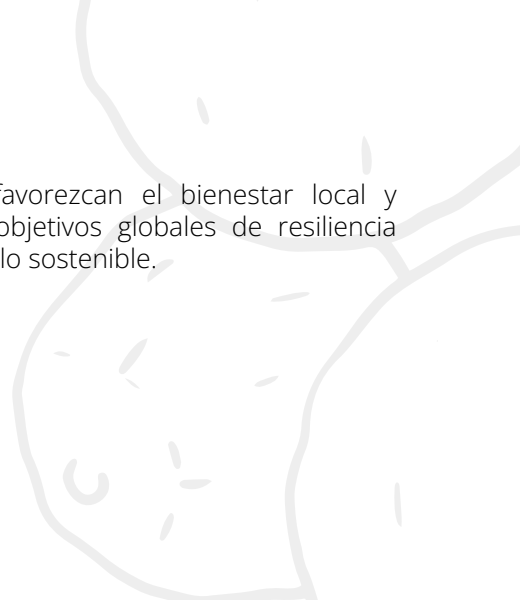
El hábitat también puede influir en las estrategias fenológicas de las plantas y en particular de las palmeras. Se ha demostrado que los patrones temporales de la fenología, por ejemplo, el de palma real, difieren entre el ecotono de pastizales y los hábitats forestales, quedando pendiente el estudio de diferentes tipos de bosques de inundación donde también las palmeras de asaí, majo y palma real se encuentran presentes en los bosques amazónicos de Bolivia. Por otra parte, la radiación, la humedad y la temperatura del suelo entre hábitats abiertos y cerrados puede variar, lo que influye en los patrones vegetativos (raíces, tallos, hojas) y reproductivos (flores, frutos, semillas) de las plantas. Por lo tanto, comprender la fenología de las palmeras que están ampliamente distribuidas en el bosque de la Amazonía boliviana puede ayudar a explicar los patrones de distribución de estas especies, así como la estructura de toda la comunidad.

Por el análisis e información disponible acerca de las palmeras que están siendo aprovechadas comercialmente en la Amazonía boliviana, se resalta la necesidad de realizar estudios a largo plazo que relacionen la floración, la fructificación de las palmeras comerciales con la variación climática interanual. En este sentido, se ha previsto establecer el Sistema de Monitoreo y Alerta Temprana de la reducción de la producción de frutos de palmeras (conocido como ECO-PALMA), que implica realizar: i) monitoreo climático a partir de sensores remotos y estaciones meteorológicas *in situ* para registrar el comportamiento de la temperatura, precipitación, humedad relativa y radiación local y regional; ii) monitoreo microclimático a partir de la instalación de dataloggers *in situ* para registrar la temperatura y humedad del suelo que permita determinar índice fenológico para cada especie; iii) monitoreo biológico con la colecta de datos de la población para realizar el seguimiento a los patrones fenológicos de las especies y seguimiento a partir de índices de vegetación obtenido a partir de sensores remotos como el índice de vegetación de diferencia normalizada (NDVI); iv) monitoreo ecológico para evaluar el estado fitosanitario, identificar polinizadores y dispersores de semillas, caracterizar los nutrientes del suelo e identificar las relaciones interespecíficas; v) monitoreo local a partir de encuestas para conocer la percepción local sobre la fenología de las palmeras y su relación con el clima; vi) monitoreo productivo registro y seguimiento a la cosecha de frutos por temporada o anual, así como al volumen de pulpa obtenido y comercializado; y finalmente vii) monitoreo de áreas deforestadas e incendios a partir de registros de áreas de importancia que fueron perturbados por deforestación y quema que lleva a la pérdida de bosque que es posible hacer seguimiento en plataformas como Global Forest Watch (GFW) y el análisis de imágenes satelitales.

Todos los datos son sistematizados para realizar el análisis de ECO-PALMA que permita representar el riesgo desde condiciones de normalidad hasta amenaza para implementar acciones inmediatas en las diferentes regiones de Pando.

En definitiva, esta propuesta constituye un referente para el desarrollo sostenible de territorios ecológicamente sensibles a cambio climático. El aprovechamiento fortalecido con el conocimiento de la tecnología y la participación comunitaria puede dar lugar a espacios autosuficientes que respeten

la biodiversidad, favorezcan el bienestar local y se ajusten a los objetivos globales de resiliencia climática y desarrollo sostenible.



ASAÍ: SABOR QUE CONSERVA BOSQUES Y NUTRE FUTURO

Natalia Gil Ostria

La articulación con el sector gastronómico permite revalorizar los frutos amazónicos, promoviendo el consumo responsable y demostrando que la alta cocina puede ser también una aliada de la sostenibilidad.

La conservación de los bosques amazónicos no depende únicamente de su protección legal, sino también y de manera fundamental, de la capacidad de generar alternativas económicas que valoren el bosque en pie. El aprovechamiento sostenible de los productos forestales no maderables (PFNM) se consolida como una de las estrategias más efectivas para articular conservación, bienestar comunitario y desarrollo local. El departamento de Pando, corazón y pulmón de la Amazonía boliviana, es hoy un ejemplo vivo de cómo esta relación puede florecer cuando el conocimiento local, la ciencia, la gestión territorial y la innovación se encuentran. Entre estos productos, resaltamos el asaí, que ocupa un lugar especial. Este fruto amazónico, recolectado por las comunidades locales, no solo destaca por su alto valor nutricional, sino también por su potencial

para dinamizar economías locales sin comprometer la integridad y salud del bosque. Su creciente presencia en mercados nacionales e internacionales demuestra que es posible consumir Amazonía de manera responsable, consciente y con identidad.

El asaí es reconocido por su alto contenido de antioxidantes, fibra, grasas saludables y micronutrientes esenciales. Sin embargo, su valor va más allá de lo nutricional. Es un fruto profundamente arraigado a la cultura amazónica, consumido históricamente en bebidas, preparaciones tradicionales y, hoy, reinventado en la cocina contemporánea boliviana. Promover su consumo consciente en el país no solo contribuye a una alimentación más saludable, sino también al reconocimiento de la Amazonía como una despensa





viva de saberes, sabores y biodiversidad. Consumir asaí boliviano es un acto que conecta a lo urbano con lo rural, al consumidor con el bosque, y a la gastronomía con la conservación.

Con esta visión sumamos a la gastronomía como aliada, hace unos años atrás nace el "Recetario de Asaí: Sabores de la Amazonía", una publicación elaborada por nuestro equipo en el marco del proyecto Bosques Amazónicos y Cambio Climático, con el apoyo de la Unión Europea y el valioso aporte

de chefs y profesionales de la gastronomía boliviana. El recetario es mucho más que una compilación de recetas: es una herramienta de sensibilización, un puente entre el bosque y la mesa, y una invitación a redescubrir el asaí desde múltiples miradas. El recetario reúne propuestas saladas, dulces y bebidas, creadas por chefs de reconocida trayectoria, quienes, desde su estilo y experiencia, reinterpretan el asaí en preparaciones que dialogan con distintas regiones y tradiciones del país.



Recetario de asaí: sabores de la Amazonia

Asaí Recipe Book: Flavors of the Amazon

La articulación con el sector gastronómico permite revalorizar los frutos amazónicos, posicionarlos en circuitos de consumo responsables y demostrar que la alta cocina puede ser también una aliada de la sostenibilidad. En cada plato, el asaí deja de ser solo un “superalimento” y se convierte en un ingrediente identitario, versátil y profundamente amazónico. La creatividad también es emblema de este recetario, por ejemplo, ¿imaginaste alguna vez un chairo amazónico?, creación del chef Emilio Garnica Villagómez. Esta receta resignifica uno de los platos más tradicionales de la ciudad de La Paz al incorporar pulpa de asaí, yuca y productos amazónicos, logrando una fusión que conecta Andes y Amazonía en una sola olla. El resultado es un plato reconfortante, nutritivo y simbólico, que demuestra cómo la gastronomía puede contar historias de integración territorial y cultural.

A su lado, destacan propuestas como el magret de pato al asaí de la chef Camila Lechín, que combina técnica de alta cocina con sabores amazónicos, las costillas de pacú con salsa de asaí y urucú del chef Ricardo Cortez, una celebración del pescado amazónico y los frutos del bosque, o el bowl de arroz integral con asaí de Mariana Calderón, que acerca este fruto a una cocina cotidiana, saludable y accesible. El recetario también explora el asaí en la pastelería y coctelería. El asaí sour, desarrollado por Bertil Tottenborg, sommelier de amplia trayectoria, reinventa un cóctel clásico boliviano incorporando el fruto amazónico. En los postres, propuestas como

la tarta de asaí y frutos rojos con helado nido, de la chef María Belén Borda, o las elaboraciones del chef pastelero Paulo Alberto Mamani, demuestran la enorme versatilidad del asaí y su potencial creativo.

La participación de chefs como Camila Lechín, Ricardo Cortez, Mariana Calderón, Emilio Garnica Villagómez, Paulo Alberto Mamani, María Belén Borda y Bertil Tottenborg aporta al recetario no solo calidad culinaria, sino también legitimidad y alcance. Sus trayectorias en la gastronomía boliviana y su apertura a trabajar con productos amazónicos refuerzan un mensaje clave: la cocina puede ser un espacio de incidencia, educación y transformación. Cada uno de ellos aporta su mirada, su técnica y su sensibilidad, pero todos comparten una convicción: cocinar con productos del bosque es también una forma de cuidarlo.

El recetario invita a una reflexión sencilla pero poderosa: consumir para conservar. Elegir pulpa de asaí proveniente de aprovechamiento sostenible, apoyar emprendimientos locales y valorar productos amazónicos en nuestra dieta diaria son acciones concretas que contribuyen a la conservación de los bosques de Pando y de toda la Amazonía boliviana. En un contexto de crisis climática, pérdida de biodiversidad y presiones crecientes sobre los territorios amazónicos, iniciativas como esta demuestran que existen caminos posibles para conciliar desarrollo y conservación. El asaí, convertido en plato, bebida o postre, nos recuerda que el bosque no es un obstáculo para el desarrollo, sino su mayor aliado.

El Recetario de Asaí: Sabores de la Amazonía es, en esencia, una apuesta por el futuro. Un futuro donde los bosques se mantienen en pie porque generan bienestar; donde la gastronomía boliviana se nutre de su biodiversidad; y donde Pando se consolida como un referente de buenas prácticas en el aprovechamiento sostenible de los productos forestales no maderables. Invitamos a las bolivianas y bolivianos a descubrir el asaí, a cocinarlo, compartirlo y celebrarlo. Porque al hacerlo, también estamos celebrando la Amazonía, sus comunidades y la posibilidad de un desarrollo verdaderamente sostenible.



Barómetro de Frutos Amazónicos

ASAÍ EN PANDO

*Un superalimento amazónico con
gran potencial económico*



80 millones
de palmeras productivas



58,6%

(3.7 millones de ha.)

de Pando tienen presencia de
asaí nativo

606.554 ha.

tienen una alta probabilidad
de presencia de asaí nativo.

Hasta

2,5 millones

de toneladas de frutos



5TA VERSIÓN DEL LANZAMIENTO DE LA ZAFRA DE ASAÍ 2026

Cobija, Pando, Bolivia



3er Congreso Internacional, Resiliencia frente a la Crisis Climática

2 al 4 de septiembre de 2026, Cochabamba, Bolivia



VI Congreso Boliviano de Botánica

Del 30 de septiembre al 2 de octubre de 2026, La Paz, Bolivia.



XXXV Congreso Latinoamericano de Sociología

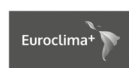
Del 26 al 31 de julio de

Río de Janeiro, Brasil

Proyecto elaborado por:



Apoyado en primera fase por:



Financiado por la Unión Europea



giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



En segunda fase por:



Supported by:

Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation, Nuclear Safety and Consumer Protection

based on a decision of the German Bundestag



IKI INTERNATIONAL CLIMATE INITIATIVE

Apoyado actualmente por:

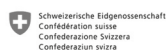
Co-financiado por:



Under the scope of



Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands





CONSERVACIÓN
Amazónica
ACEAA



OBSERVATORIO
DE FRUTOS AMAZÓNICOS
y CAMBIO CLIMÁTICO