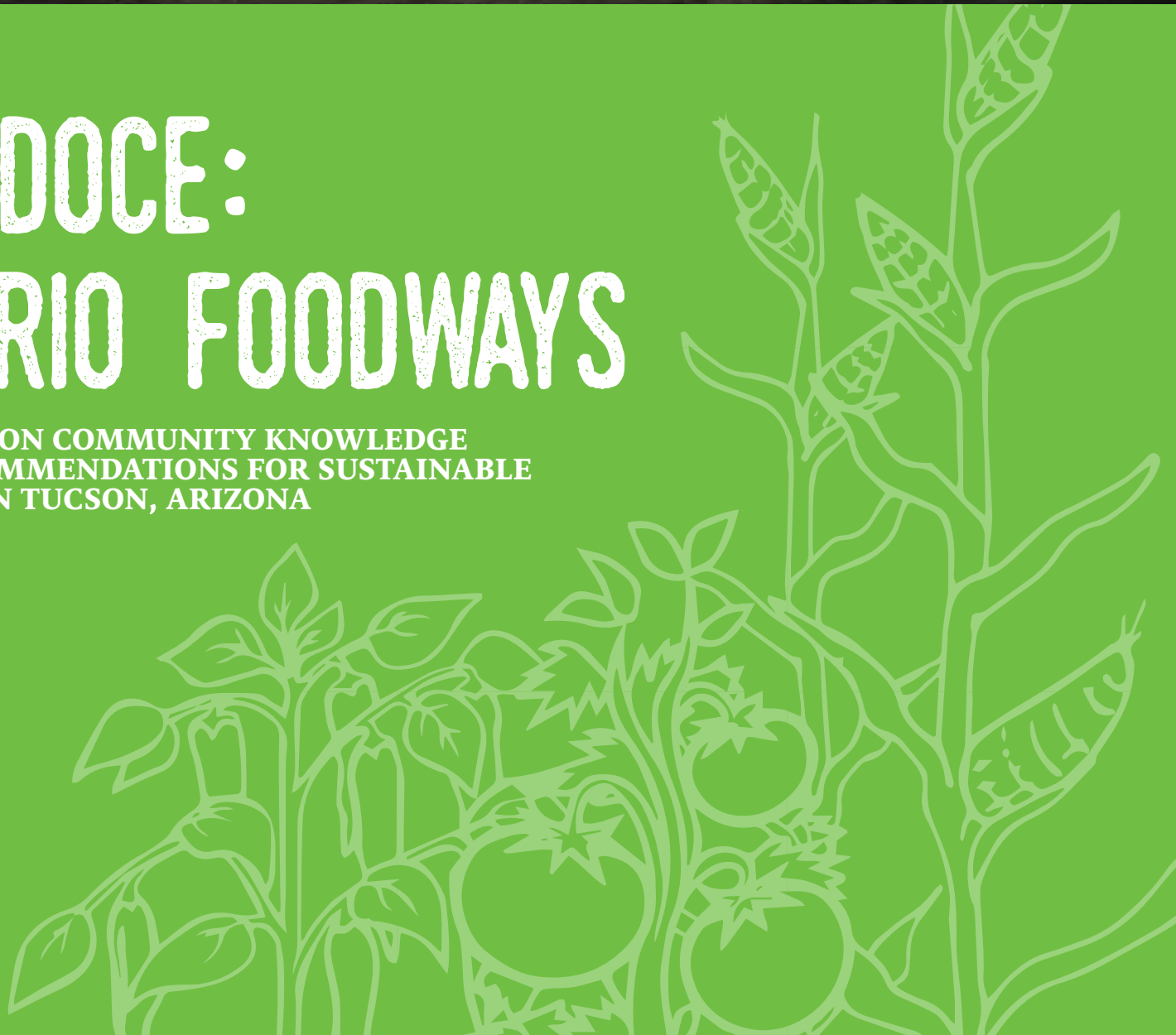




LA DOCE: BARRIO FOODWAYS

A REPORT ON COMMUNITY KNOWLEDGE
AND RECOMMENDATIONS FOR SUSTAINABLE
CHANGE IN TUCSON, ARIZONA



CREDITS

LA DOCE ETHNOGRAPHERS:

Isaiah Barnett; Claire Brock; Alexis Castro; Imelda Cortez; Raevyn Crews; Simon Gandarilla, Simon Gandarilla, Jr.; Axel Garcia; Jose Huguez; Alex Jimenez; Cecily Molina; Citlali Montoya; Jairo Parra; Manuela Perez; Elianna Rivera; Claudio Rodriguez; Nelda Ruiz; Swany Rodriguez; America Sahagu; Gloria Toledo; Angel Valdez; Monica Velasco; and Blessing Ventura

LEAD ETHNOGRAPHER:

Rebecca Crocker, Ph.D.

DATA ANALYSIS:

Jiovanna Gortarez and Rebecca Crocker, Ph.D.

LEAD PROJECT MANAGER:

Nelda Ruiz of Tierra Y Libertad Organization

LA DOCE PROJECT MANAGEMENT TEAM:

Rebecca Crocker Ph.D.; Leslie Ethen, City of Tucson; Nick Henry, Community Food Bank of Southern Arizona; Leia Maahs, Southwest Folklife Alliance; Nelda Ruiz, Tierra Y Libertad Organization

REPORT WRITERS:

Maribel Alvarez, Ph.D. and Rebecca Crocker, Ph.D.
Insert by Maria Rosario Jackson, Ph.D.

COPYEDITOR:

Kimi Eisele

TRANSLATION:

Patricia Espinosa-Artiles

GRAPHIC DESIGN:

Julie Ray Creative LLC

PROJECT PARTNERS:

City of Tucson Planning and Development Services; Community Food Bank of Southern Arizona, Community Foundation for Southern Arizona; Southwest Folklife Alliance; Tierra Y Libertad Organization

FUNDED BY:

The Funders' Network for Smart Growth and Livable Communities: Partners for Places Grant and the Community Foundation for Southern Arizona

SPECIAL THANKS TO:

The community of South 12th Avenue

LA DOCE INTERVIEWEES:

Evelia Barrera, Francisca Cruz, Eva Dong, Carmen Garcia, Rosa Belinda Garcia, Palmira Henriquez, Helen Lopez, Jesus Irene Lugo, Concepcion Martinez, Elba Nidia Gomez Mollinedo, Patricia Olivarria, Roberto Olivarria, Celia Ochoa, Maria Quintero, Silvia Quiroz, Dolores Robles, Miriam Rojas, Ramona Ruiz, Erika Toledo, Norma Valencia

ADDITIONAL THANKS TO:

Marisol Flores-Aguirre, Arts Foundation for Southern Arizona, Sergio Avila, Julie Carrizosa and the Oasis Raspados team, Vanessa Cascio, Scott Clark, Laura Dent, DJQ, Humble Lianess, Living Streets Alliance, Maria Gayosso, Alex Jimenez, National Association of Latino Asset Builders (NALCAB), Robert Ojeda, Pedro y Los Liricos, Pueblo High School, Luis Perales, Claudio Rodriguez, Regina Romero, Rebecca Ruopp, Flor Sandoval- SERI, Lane Santa Cruz, St. John's Church, Stylistics Car Club, The Dukes Car Club

FILM PRODUCTION:

Pan-Left Productions

CUCHARA DE ABUELA:

Erika Toledo, Ramona Toledo, Maria Diaz, Francisca Urias, Monica Velasco

REFERENCES:

- community-wealth.org
- stockholmresilience.org
- "Cultivating a Governance Model for a Community Land Trust in Parkdale," Final Report 2012, University of Toronto
- "Beyond Housing: Urban Agriculture and Commercial Development by Community Land Trusts," Greg Rosenberg and Jeffrey Yuen, Lincoln Institute of Land Policy, 2012
- "Starting a Community Land Trust," John Emmeus Davis, Burlington Associates in Community Development, 2007
- "La Doce: Supporting a Naturally Occurring Cultural and Business District on South 12th Avenue," College of Architecture, Planning and Landscape Architecture, UA, 2006

Photographer, front cover: Cait NiSiomon

EXECUTIVE SUMMARY

La Doce Barrio Foodways Project started with a focus on food and ended with a call to action. That call is to establish a new model of community governance and wealth creation in an area of Tucson, Arizona known as “La Doce,” the corridor of South 12th Avenue from 44th street to Drexel Road and adjacent neighborhoods.

The project acknowledges that the growing, preparing, selling, and sharing of food are important activities that both harness creativity and reveal identity and resiliency. But more than that, it recognizes food as a localized system that can illuminate answers to large, intractable social problems.

As such, this report sheds light on imaginative pathways for neighborhood investments that are equitable and culturally grounded, or on what our anchor neighborhood partner, Tierra y Libertad Organization, calls “barrio sustainability.” From the research, three main recommendations for barrio sustainability emerged:

1. Create a La Doce Community Land Trust to govern local development and guide efforts of urban agriculture and food micro-enterprises.
2. Capitalize a La Doce Community Fund to support the acquisition of land and properties and micro-lending programs for emerging food enterprises.
3. Form an inclusive La Doce Community Council to coordinate a shared vision for systemic changes.

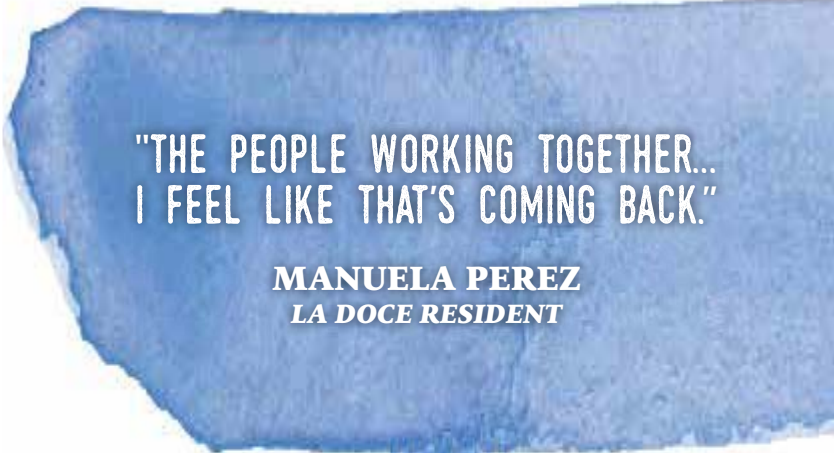
About the research

From January to December 2017, over 200 La Doce residents and visitors engaged in an organized inquiry exploring how food and foodways contribute to community identity and resilience. The study’s primary methodology consisted of training a cohort of local “citizen ethnographers” (youth from Pueblo High School and several adult mentors) to serve as community researchers. Led by a trusted, local community organizer and assisted by a university-affiliated anthropologist, the cohort of 20 refined the project goals and orchestrated multiple community data-gathering sessions. The team’s methods included mapping green spaces and informal food practices in 40 residential blocks, administering questionnaires, and conducting in-depth interviews with 25 La Doce residents.

The project’s core findings reveal La Doce as a community at a tipping point. Tired of predictable scripts about barrio deficiencies and disinvestment, residents are ready to upend expectations, re-interpret economic and community cultural development, and exercise local control over their own wellbeing. Their determination is underscored by these findings:

1. Traditional knowledge, cultural continuity, and sense of place are La Doce’s greatest assets.
2. La Doce residents use food to address a wide spectrum of concerns over health and family wellness.
3. Knowledge about growing food is high among residents, but barriers of time and resources are real.
4. An organic culture of food entrepreneurship exists, but credit and institutional obstacles impair growth.
5. Community members care deeply about their community and have visions for its wellbeing and prosperity, but gaps in training for public participation and socio-economic demands of daily life limit involvement.
6. Optimism and empowerment emerge from inquiries that let the community lead and value itself.

Less a “recipe” for tidy solutions, the lessons contained in this report point to scalable, measurable steps for changing the ways the La Doce community addresses its present and future challenges. Beyond that, they offer a potential model for similar communities in Tucson, the Southwest, and across the country.



**"THE PEOPLE WORKING TOGETHER...
I FEEL LIKE THAT'S COMING BACK."**

**MANUELA PEREZ
LA DOCE RESIDENT**

LA DOCE: A SENSE OF PLACE ON THE AVENUE

The word “barrio” conjures up a wide spectrum of images. For residents of a barrio, visions of home and a strong sense of belonging tie memories to physical locations and familiar scenes. For outsiders, finding the meaning behind ordinary things in an unfamiliar space can be challenging. Far too often, academic experts and other strangers describe neighborhoods where immigrants and low-income families settle as blighted, unsafe, or unmotivated.

This project strived to give people who live and work in La Doce an opportunity to document as richly as possible their own sensorial experience of their community. Food offered an ideal window to look beyond assumptions and stereotypes. While La Doce is home to several highly regarded, iconic markets and food establishments, our project focused on the informal, behind-the-scenes assets found in home kitchens and backyards, which also contribute to the corridor’s food system.

Geographically, La Doce is a three-mile stretch along South 12th Avenue, extending about half a mile on either side of the commercial corridor. Approximately 9,000 people live within these boundaries; 90 percent identify as Latino. Urban planners describe the area as a “naturally occurring cultural district” because of its organic, unplanned clustering of heritage-based occupations, foods, and home-grown aesthetics. There are 442 registered businesses in the area, 253 of which are located on South 12th Avenue. Food establishments, beauty parlors and barbershops, auto services, and construction supply stores are the primary commercial outlets in the area.

"LA DOCE FULFILLS ALL MY CULTURAL NEEDS. FROM GOING TO CHURCH TO PURCHASING THE BEST TORTILLAS, LA DOCE HAS SO MUCH AND YET, WHEN IT COMES TO THE FAIR DISTRIBUTION OF PUBLIC RESOURCES, IT NEEDS SO MUCH."

REGINA ROMERO
CITY COUNCIL REPRESENTATIVE, WARD 1

LA DOCE: DISTINCTIVE DEMOGRAPHICS

- **Higher youth population (30.7%) than metro Tucson (23.3%)**
- **Higher poverty level (26%) than metro Tucson (19.1%)**
- **Higher owner-occupied residences (56.9%) than metro Tucson (51.9%)**
- **Higher single-family units (77.1%) than metro Tucson (59.5%)**
- **55% of business owners live in the area**
- **Low business property ownership (78.7% lease commercial space)**
- **Anchor businesses on the avenue have been in operation 30-40 years**
- **Higher pedestrian, bicycle, and vehicular collisions than metro Tucson**

Source: CAPLA Report, 2016

An aerial view of La Doce reveals a wide, palm-lined roadway where pedestrians and bicyclists vie for safe passage amidst heavy car and bus traffic. Bracketed on either end by small shops and restaurants, the Avenue is dotted by mobile carts and food trucks dishing out roasted corn, Sonoran hot dogs, burritos, and more. Brightly painted facades and signs catch the eye, as do empty lots, broken sidewalks, and closed down businesses. Outside Raspados Oasis, a mural depicts a sleek lowrider bumping up against bright red hibiscus flowers. Nondescript strip malls are punctuated by classic landmarks, like the Tohono O’odham Café Santa Rosa and Tacos Apson, an indoor-outdoor taquería that takes its name from the folk abbreviation for Agua Prieta, Sonora, a reminder of the Northern Mexican influence here.

Just six miles from Downtown Tucson, La Doce is vulnerable to the patterns of displacement and gentrification that occur in other ethnic communities in metropolitan urban areas. But informal, preliminary studies suggest the area may not see dramatic changes in property values for another decade.

WHY NOW: READINESS FACTORS

The work of barrio sustainability and organizing in La Doce spans many decades. Neighbors and business owners in the corridor came together to forge local transformations long before grant-funded initiatives and single-issue projects attracted outside agencies to the area. “People know what we have done in our community without grants,” said Claudio Rodriguez, a community organizer with the Tierra y Libertad Organization. “Now imagine what we could do if we had more resources.”

A confluence of past and recent initiatives points to a sense of readiness for collective action in La Doce:

- Since the 1990s, various city and county initiatives have studied transportation and infrastructure in La Doce. Since 2001, the City of Tucson has invested over \$21 million in roadway and infrastructure improvements.
- An infrastructure improvement study of La Doce is currently underway (2018) by the City of Tucson.
- Studies by University of Arizona College of Architecture, Planning, and Landscape Architecture (2016) and National Association of Latino Community Asset Builders (2017) produced recommendations on walkability, street design, housing, and business development for La Doce.
- In 2016, Tucson was designated the first UNESCO City of Gastronomy in North America. La Doce is featured prominently in a campaign celebrating the Best 23 Miles of Mexican Food.

“LA DOCE IS BURROWED BETWEEN INTERSTATE 19 TO THE WEST AND NOGALES HIGHWAY/6TH AVENUE TO THE EAST. RELATIVELY INSULATED, THE CORRIDOR HAS BEEN LEFT TO CULTIVATE AS A SMALL TOWN, CATERING TO THE SPECIFIC NEEDS OF THE COMMUNITY IT SERVES.”

LA DOCE
UA COLLEGE OF ARCHITECTURE,
PLANNING AND LANDSCAPE
ARCHITECTURE (CAPLA), 2016

- Several nonprofit organizations run successful community-engagement projects in La Doce, including the Living Streets Alliance’s Cyclovia and Sonora Environmental Research Institute’s water harvesting project.

While these efforts have yielded information and some investment, there is also a recognition that off-the-shelf approaches employed in many “neighborhood improvement” plans often come up short. City planners and nonprofit sector advocates are seeking more horizontal and sustainable methods of civic participation.

From this base, our study sought to investigate:

- What existing food traditions, green spaces, and culinary practices exist among La Doce residents and how might these assets of community cultural heritage serve as the base for a larger vision of neighborhood empowerment?
- What local leadership capacity exists in La Doce’s food ecology and how can it be strengthened and amplified?
- What new, emergent models of local governance and sustained civic engagement can be prototyped in La Doce and shared with other Tucson neighborhoods?



Photographer: Cait Nisiomon

On a blustery December evening in St. John's Park off South 12th Avenue, Monica buzzes over a pot of fragrant mole verde and tries to keep napkins from flying off in the wind. Nearby, María preps trays of tortas ahogadas for a long line of hungry visitors.

Monica and María are members of the newly formed "Cuchara de la Abuela," a catering collective of La Doce home cooks formed with help from the Barrio Foodways project. The women had long wished to start food businesses but lack of funds and intricate licensing requirements prevented them from moving forward. A public event called La Doce Posada, organized by the project, gave them an opportunity to test out their small commercial food stands.

During the event, two other vendors, Ramona and Erika, field questions about salsa, ingredients, and secret techniques used to make tacos dorados. Next door, Panchita fries up gorditas in her newly acquired supersized sartén (skillet). The women are so busy they barely have time to watch the La Doce Barrio Foodways documentary, showing on a large screen nearby where a crowd is gathered to watch. But in between customers, they catch glimpses of the film and are transfixed.

"Watching the women watch themselves on screen was the highlight of that night for me," said Nelda Ruiz, a community organizer who helped create the catering collective. "It's about listening to the community's needs and barriers, and then working to translate dreams into reality."

(excerpt from La Doce Field Notes, R. Crocker)

FINDINGS: WHAT THE COMMUNITY SAID

From February through October 2017, 228 residents and visitors along the La Doce corridor shared insights and stories about their food practices. The information was grouped into categories for most recurrent answers and subsequently analyzed for clarity and reliability.

1. Traditional knowledge, cultural continuity, and sense of place are La Doce's greatest assets.

Within La Doce, traditional knowledge is often hidden in plain view. Residents know family and community recipes by memory and can easily list off special dishes learned from parents, sisters, aunts, and grandmas. For some, early food memories are very specific, such as helping to grind squash seeds for homemade mole or a harvesting fresh quelites (wild greens) during the rainy season to throw in a pot of posole (hominy stew). Others, like lifelong La Doce resident Eva Dong, remember the simple joy of fresh tortillas and beans every day in her parent's home: "I didn't think of it like, 'Oh that's our only food because we're poor.' I thought of it like, 'Oh that's our food because it's good.' It was all freshly made."

The passing on of cultural traditions across generations is of utmost importance to residents. Many families stressed the importance of teaching children to cook. Miriam, who hails from central Mexico, believes, "As a parent, you have to keep teaching what they taught

The smell of simmering beans and freshly blended chiles rises from the crowded stove. In the brightly wallpapered kitchen of their small duplex apartment just blocks off South 12th Avenue, Ramona and her daughter Erika meticulously plot an explosion of the senses. While one chops onions, the other stirs and heats oil to fry the thick tortilla of corn masa they call "gorditas." Lightly dropping shredded beef into a pot of sizzling onions, Ramona says, "Cooking should be done with lots of love."

Excerpt from La Doce Field Notes, R. Crocker

you.” Just as food provides the glue that connects family members together with a sense of identity inside the home, social bonds outside the home are also cemented through food exchanges. This is demonstrated by a small group of La Doce mothers who make food to support people with health problems or for those who have lost a family member to deportation.

Many residents celebrate the wide availability of traditional Mexican food in their neighborhood, at restaurants and specialty shops along La Doce’s prominent commercial avenue. Several neighbors prepare foods at home to sell them on the main corridor or at parking lots. Small, local markets are heralded as offering the freshest ingredients. La Estrella bakery, for example, sells flour tortillas that taste just like the ones mom used to make, said Eva Dong. Don Nacho’s fresh elote (corn) or Los Amigos market’s spicy chorizo (sausage) are neighborhood favorites. Most residents report finding the majority of ingredients they need—specialty Mexican items like epazote (a leafy herb), chiles, and tomatillos—at nearby chain grocery stores. Some import specialty items directly from family and friends in Mexico.

Despite the wealth of food knowledge and establishments, significant challenges to maintaining food traditions persist. The lack of extended family support and long work hours pose barriers for producing home cooked meals. Rosabelinda said, “I

know how to make tortillas but I don’t make them. You don’t have time to cook a lot of times.”

Another challenge comes from the easy availability of fast food and the lure of American staples like hot dogs and hamburgers, especially for the younger generation. Several youth said participating in this project helped awaken them to the importance of healthy foods, but named fast food and junk food as among their first food memories. Evelia, who moved to Tucson six years ago from Mexico City, said, “I started to teach my mother’s mole recipes to my own kids, but they just want to eat pizza.”

Many residents expressed interest in seeing more goods directly imported from Mexico in a tianguis-style, open-air market. Several home cooks said they would like to share their culinary skills with the community at large through cooking workshops and classes. For some, this involves acquiring the skills to cook professionally and sell food in public settings.

2. La Doce residents use food to address a wide spectrum of concerns over health and family wellness.

Many residents of La Doce connect the kitchen to improved nutrition, management of chronic disease and weight, and the alleviation of minor injuries and malady.



Photographer: Gloria Toledo

A majority of participants mentioned the importance of knowing where food comes from and of cooking at home as a crucial strategy for controlling what goes into their foods and their bodies. Simón, who produces a lot of his own food, said, “It’s very important to prepare food to eat at home because you feel healthier. We all know that out on the street the food is full of chemicals.”

Common foods used by La Doce residents for health and wellness:

- Mint
- Parsley
- Chamomile
- Agave
- Citrus
- Cucumber
- Aloe
- Cinnamon

Most La Doce residents lament not being able to grow more of their own food. Many are disappointed by the lack of fresh and organic vegetables, meats, and grains available at Southside grocers.

Residents named diabetes, high blood pressure, high cholesterol, and overweight—all conditions heavily affected by diet—as the most common health problems in their community. Eating at home helps La Doce residents manage such diseases, by limiting potentially harmful ingredients such as red meat, white flour, lard and other fats, salt, and sugar. While recognizing that some traditional Mexican dishes contain ingredients that can cause and worsen chronic conditions, many residents believe that eating at home is far preferable to eating fast food on the run. A few residents shared stories of having improved family member’s chronic diseases through nutritional changes fueled by home cooking.

La Doce residents of all ages use their traditional kitchen knowledge as a first resort against mild illness and injury, and share recipes for cures against common colds, stomach problems, headaches, and skin abrasions and bruises. Many residents have vivid memories of being treated with food-based medicine as children. Some recalled the smell of mint and honey brewing on the stove to cure a sore throat, the feel of cold lemon rubbed on a bruise after a bike fall, and the soothing relief of chamomile tea to an aching stomach. A few reported researching online advice about natural remedies or watching YouTube videos about blending smoothie cures.



Simon, Jr., a youth from Pueblo High School, explains that in his family, “The first medicine we use is chicken soup.” Rosabelinda makes licuados (smoothies) to treat constipation: strawberry, mango, and milk for kids; and cucumber, spinach, aloe, and pineapple for adults. Unlike biomedical health care, which can be expensive and inaccessible, natural ingredients are readily available from the garden, at local grocers, and at nearby hierberias (herb stores) along South 6th and South 12th Avenues.

This range of health-related food skills raises possibilities for community-led programming along the La Doce corridor. Residents expressed interest in expanded gardening workshops, neighborhood-centered farmer’s markets, nutritional education classes, and health advocacy training.

4 most common foods currently growing in La Doce:

- Citrus
- Mint
- Chiltepin Chile
- Nopales

3. Knowledge about growing food is high among residents of La Doce, but barriers of time and resources are real.

Only a small minority of residents reported having dedicated home gardens. However, a walking inventory and mapping process of 40 neighborhood blocks found other indications of food production. Many homes have potted herbs, tomato, and chile plants on covered patios. Fruit and citrus trees grow in otherwise sparse yards. Native fruiting cacti sprout from dry, sunny patches on sidewalks and along fences. Surveys also documented the sounds of backyard chickens and other fowl and live animals. Angel, a youth ethnographer, said, “It surprised me how many different kinds of plants I’ve seen by walking in the community. You don’t really notice them when you drive around.”

The health benefits of connecting with nature and spending time with children and other family members in green spaces emerged as a common theme. Many participants shared memories of tending and cooking with the squash, herbs, apricots, watermelon, corn, peaches, pears, and apples that grew in their childhood homes in Southern Arizona and Mexico. Others have learned to garden in Tucson or have received support from local institutions such as Las Milpitas de Cottonwood and Tierra y Libertad. A mother of three from a small pueblo in Sinaloa says it was her son’s school garden at C.E. Rose Elementary that inspired her to start a garden at home.

Reported advantages of micro-culinary businesses:

- The love of cooking
- Preserving cultural heritage
- Independence
- Working with family
- Flexible Schedules
- No formal education require
- Steady income
- Supplemental income
- Employment for others

Despite extensive gardening knowledge in the community, residents identify many barriers to greening practices. Obstacles most frequently cited included lack of time, lack of space (particularly for renters), excessive heat, expense of water, and poor soil quality.

"WE ARE ALWAYS WAITING TO FOLLOW ORDERS INSTEAD OF GIVING THE ORDERS ABOUT WHAT WE WANT TO SEE HAPPEN IN OUR COMMUNITY."

ROSABELINDA
RESIDENT OF LA DOCE

Residents also lamented the lack of public parks, green spaces, and shaded walkways along the corridor. Empty lots, stray dogs, and dangerous roadways—which impede walking, biking, and outdoor enjoyment—came up repeatedly in interviews. Many residents expressed a desire for a public gathering space. Ramona, a home cook with dreams of a culinary business, said, “I would like to see a plaza where you could go relax in the afternoon and walk around or take your pets.”

Residents also reported a high interest in technical assistance for installing rainwater harvesting and home gardens, raising backyard poultry, and setting up a neighborhood gleaning program to rescue unutilized citrus and other fruits along the corridor. Many neighbors want to explore ways to add more green spaces to La Doce by converting vacant lots into gardens and parks, and working in community to develop a central public gathering space along the avenue.

4. A resilient, organic culture of food entrepreneurship exists among residents of La Doce, but lack of capital and institutional training and support impair greater initiative.

During the course of our research, we identified 20 small-scale food entrepreneurs who cook, produce, and sell handmade food products out of their homes. Common, prepared food items include tamales, tortillas, carne asada, bread, prepared lunches, pan dulce, smoothies, barbacoa, and enchiladas. Some residents sell fresh produce from their yards as well.

Residents claim La Doce has always been a place where the informal economy of food exchange has flourished. While less common today than in years past, residents continue to see the easy availability of homemade Mexican foods as a hallmark of their community.

"WHAT IS SO IMPORTANT ABOUT THE LA DOCE PROJECT IS THAT WE ARE BRINGING VALUE TO THE THINGS THAT PEOPLE ALREADY DO, THE FOOD THAT THEY ALREADY EAT... AND WHEN SOMEONE FEELS VALUED. THAT'S WHEN CHANGE BEGINS TO HAPPEN."

IMELDA CORTEZ

TIERRA Y LIBERTAD ORGANIZATION (TYLO)

La Doce home cooks face several obstacles to forming and expanding home-based businesses. Chief among them is the lack of access to credit and capital needed to acquire the raw ingredients, equipment, and storage for starting a business. Eva Dong said, "They know how to make the food really well and when they can get \$20 they can make it into \$50 for their family, but they sometimes don't have that \$20." The financial investment for mobile vendors is far greater still, and those interviewed reported they had relied on family support networks to gather the initial funds (\$5,000 to \$30,000) to get their business started.

A second barrier is making sense of the multiple regulations and licensing requirements for food sales at City and County levels, a process that can feel intimidating and often raises fears of "doing something wrong." Overall, La Doce residents face barriers in navigating City of Tucson services. Irene, a home cook and mother of three who sells tamales, barbacoa, and frijoles, said, "I'm not very aware of where to go for a license and what I have to do. I wouldn't know where to start." For cooks unable to meet Pima County Health Department standards in their home kitchens, lack of access to commercial kitchens or the high costs of renting space and securing liability insurance present

additional barriers. (The Southside's first commercial kitchen offering inclusive, community access is breaking ground in spring 2018 at the House of Neighborly Services, a project of the YWCA of Southern Arizona.)

Marketing skills and resources to reach wider audiences and clientele is another barrier frequently mentioned. Home cooks and street vendors rely mostly upon friends, word of mouth, and social media outlets such as Facebook. Home cooks and aspiring food vendors expressed the desire for micro-loans and grant programs for initial financial capital. In addition, residents need training in how to manage finances, cater for large groups, and navigate City and County requirements.

5. Community members care deeply about their community and have visions for its wellbeing and prosperity, but gaps in training for public participation and socio-economic demands of daily life limit involvement.

While this project focused on documenting food practices, other topics significant to the local community emerged during conversations. "Food became the wheels to take us in many different directions," said Nelda Ruiz, the project coordinator. These findings impact the La Doce community's capacity to affect change in larger social, economic, and political structures.

Despite the dynamic cultural life found in the neighborhood, La Doce residents struggle to insert themselves in the protocols of public participation that urban planners and others conventionally describe as "civic engagement." The majority of residents have never attended a city council meetings, do not know how to report problems, or lack confidence that interactions with public authorities will lead to resolutions of problems in the neighborhood. Some residents expressed feeling that the City has not done its part to connect with La Doce residents or has only

TESTING PROTOTYPES FOR SMALL SCALE FOOD BUSINESSES

The La Doce Barrio Foodways Project implemented a pilot program aimed to assist aspiring food entrepreneurs in fall 2017. A catering collective called "Cuchara de la Abuela," made up initially of 4 women residents of La Doce, received an investment in micro-foodways entrepreneurship of \$2,000 to purchase all necessary equipment to cook and set up a food stand. The cohort also received training from industry mentors about prepping large quantities of food, managing lines, and setting menus. The Southwest Folklife Alliance assisted by securing health permits under its name. Within 60 days of launching, the collective received four catering contracts and is actively pursuing other opportunities.

worked with the most vocal and visible sectors in the area (e.g., businesses and neighborhood associations).

Despite multiplying barriers to participation among residents, there exists a very high level of investment and interest in local activism and community building. La Doce residents are invested in making change happen in their neighborhood because they are rooted there. Irene, who struggled with cultural isolation on Tucson's Eastside before moving to the corridor, said, "I wouldn't leave the South! The Southside changed us a lot. There is a lot of potential, there is so much here." Many La Doce residents celebrate the corridor as a quiet, relatively safe, and centrally located area that fulfills their cultural needs. Residents say La Doce has a tight-knit community rooted in Mexican and Mexican-American culture where neighbors visit each other's homes and offer support.

Without ignoring the area's deficits, many residents reject the public narrative about their community as one defined by poverty, crime, and economic disinvestment. Many residents are interested in becoming community advocates and banding together in mutual support organizations. However, language barriers stand in the way. Often meetings and neighborhood planning sessions are conducted solely in English. Residents also need ongoing, accessible trainings in navigating City services and developing local leadership.

6. Optimism and empowerment emerge from inquiries that let community members take the lead and value their knowledge.

Repeatedly, project participants said collaborative efforts in which local residents take lead roles have the potential to produce lasting changes for those involved, even if the social challenges are entrenched. Jairo, one of the young ethnographers, said, "This project—I think it changed everything. I learned that everybody has the same goal: to make La Doce better, and not just La Doce, but the whole community."

The role of youth involvement in the community development process emerged as one of the most-appreciated features of this project. Over its course, the project revealed changes in participants' perspectives, access to knowledge, and motivation to become community stewards. Several youth stated that they saw new things in their community, such as food growing at people's homes, which had been previously obscured by negative assumptions and outward impressions. Tierra y Libertad Organization's years of neighborhood-based leadership and its extensive relationships with the community fueled this deep

engagement among youth ethnographers and mentors. "Building local leaders, that's our life's passion," said Nelda Ruiz, TYLO's co-coordinator. TYLO's approach to community empowerment is flexible and adaptive: after hearing many project interviewees describe the need for "civic literacy" (i.e., where to look to begin learning about city ordinances, budgets, and decision-making), TYLO worked in collaboration with Living United for Change in Arizona (LUCHA) to offer residents a Spanish language training.

In return, the La Doce project allowed TYLO and area residents to gather knowledge more deeply by transforming what they already knew instinctively from years of grassroots organizing work into translatable data. It also put TYLO at the table with a broader based of stakeholders, including academics, nonprofit leaders, and representatives from several branches of government. These shifts in perspective in turn encouraged participants to begin imagining larger, more fundamental shifts in their community and to dream of city improvements bigger than the all-too-often token "repairs" of new speed bumps, waste management, and lighting. Many project ethnographers experienced for the first time the power of their own voices to contribute to improving their community. Youth ethnographer Eliana Rivera took the community investment she observed along La Doce and applied it to her own community within the Yaqui tribe. She said, "This program makes me feel that there's still that chance for me and other tribal members to make our community better. Not only for ourselves, but for the generations still to come."



Photographer: Cait Nisiomon



Photographer: Maxwell Gay

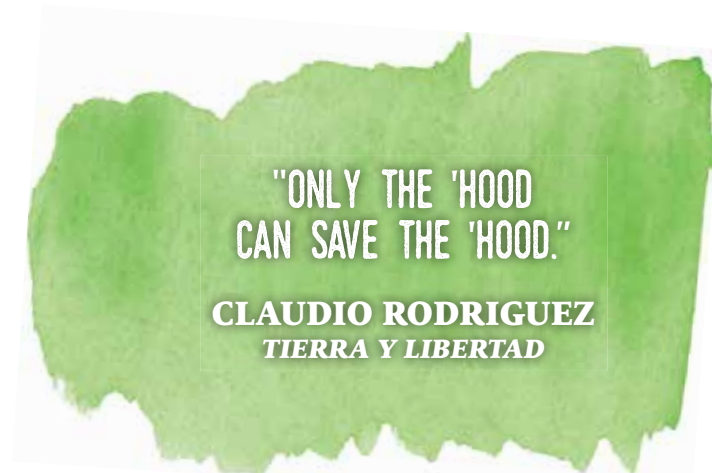


Photographer: Cait Nisiomon

RECOMMENDATIONS: GROWING BARRIO LEADERSHIP

The findings from this study bring forth robust ideas for programs and activities desired by La Doce residents. Among them are more green areas and neighborhood gardens, new farmers' markets, safer pedestrian crossings, improved shade at bus shelters, beautification of empty lots, business development for home-based food enterprises, and nutrition education classes. The desired actions are practical. None is trivial or capricious—they reflect real life concerns that affect residents every day.

However, all too often studies like this succumb to the temptation of pursuing strategies focused on remediation and crisis—an approach the Stockholm Resiliency Institute calls “bounce back.” La Doce is a neighborhood at a tipping point. Tired of predictable scripts about barrio deficiencies and disinvestment, residents are ready to upend expectations, re-interpret economic and community cultural development, and exercise local control over their own wellbeing.



Given our interpretation of community members' expressed needs and desires, the La Doce Barrio Foodways core team seeks a balance in the actions that follow this report. On one hand, we could pursue a strategy limiting recommendations to a list of practical programmatic ideas that could produce beneficial programs and yield measurable outcomes within a specific timeframe. With this strategy, however, we would risk replicating a piecemeal approach that could end after the grant monies run out or when leading staff members move on to other projects. On the other hand, we could offer recommendations that hold more lasting promise for neighborhood change by shifting the center of gravity for how these changes are structured, governed, and capitalized.

The key question then becomes: **What structures and strategies best facilitate pro-active, sustainable change?**

A consensus among participants and stakeholders emerged to pursue “bounce forward” options that reposition the focus of neighborhood “improvement” away from solutions that rely primarily on external actors offering aspirational/helping roles and expand, instead, the capacity of internal, local agents and residents.

A rigorous analysis yielded three main recommendations:

1. **Create a La Doce Community Land Trust to govern local development and guide efforts of urban agriculture and food micro-enterprises.**
2. **Capitalize a La Doce Community Fund to support the acquisition of land and properties and micro-lending programs for emerging food enterprises.**
3. **Form an inclusive La Doce Community Council to coordinate a shared vision for systemic changes.**

These recommendations issue a challenge to think expansively and re-position the mechanisms of wealth generation on 12th Avenue, which include land and capital, as an inherent capacity to be developed by and for the benefit of La Doce residents.

Our focus on local solutions must not be interpreted as a narrow-minded strategy with the potential to increase further isolation. Rather, its core mandate is to harvest knowledge and energy in the community and in partnership with local intermediaries and capacity-builders, which in the case of La Doce, includes the City of Tucson, Pima County, philanthropists, the university, nonprofit organizations, service agencies, entrepreneurs, banks, investors, other neighborhoods, and researchers.

These recommendations set the bar high. Creating a grassroots land-owning and governance model, identifying financing, and coordinating multiple interests and agendas will bring its challenges. **We anticipate this work will require an incubation phase in which the governance and financing structures that make most sense for La Doce could be tested and prototyped.** Fortunately, there are a variety of successful models, lessons, and how-to guides from existing community land trusts from around the United States that can help inform next steps.

"IT'S NOT ONLY A QUESTION OF HOW CITY PLANNERS CAN 'REACH' THE COMMUNITY MORE EFFECTIVELY TO SOLICIT INPUT, BUT HOW DOES THE COMMUNITY ITSELF BUILD SOCIAL COHESION AND IDENTIFY ITS OWN PRIORITIES FOR DEVELOPMENT."

LESLIE ETHEN

CITY OF TUCSON PLANNING DEPARTMENT

We understand that process and governance must be mediated by concrete actions: How can residents tear down barriers to gardening? Who will train residents to participate more directly in city planning efforts? Which activities and policies need to be fostered to improve access to fresh food?

The consensus among our stakeholders is that answers to these questions will move along more sustainable paths for long-term, systemic changes if an imprint of local ownership and wealth generation is prioritized and uplifted. This effort contrasts with models of "outreach" to communities that hover superficially over deeply rooted imbalances of power and capital.

The following prompts are offered as operational benchmarks to help move the grander vision forward:

- The Tierra y Libertad Organization (TYLO) is in an optimal position within the food system and social network of La Doce to either help lead or transform itself into a new grassroots Community Land Trust for the south side of Tucson.
- TYLO must convene a study group (or La Doce Community Council) as soon as possible to work out the operational details needed to advance the recommendations in this report.
- The nonprofit, institutional partners who came together to produce this study must commit to raise the needed funds and offer wrap-around organizational and technical capacity to help Tierra y Libertad advance systematically towards the CLT model.

- City, County, and all other community partners must join forces with TYLO to produce tangible "small wins" within the next 3 to 12 months to inspire community trust and build momentum for a larger vision.

As we reflect on the work of the past twelve months, we recognize both strengths and weaknesses embedded in the planning and development of a fair and sustainable community food system and robust economy on 12th Avenue.

On the plus side:

- More than a dozen agencies, providers, and initiatives are currently advocating or offering programs for residents and businesses along the corridor and nearby areas.
- In food access and affordability, home prices, cost of living, preservation of local density, and cultural character, La Doce is fairing relatively well compared to other neighborhoods in the national news (e.g., Mission District in San Francisco).
- Several models of neighborhood leadership co-exist in the area: from established and experienced neighborhood associations to grassroots organizing collectives to the informal, popular education oriented Barrio Comités (neighborhood committees).
- A shift is already emerging among City of Tucson planners, officials, and program managers on how to relate to La Doce and other communities with similar challenges to create better pipelines to policy changes.

On the negative side:

- Years of municipal disinvestment—resulting in broken sidewalks, trash, lack of shade and lighting, and pedestrian fatalities—are jeopardizing a greater sense of community safety and wearing on morale and trust.
- Gentrifying pressure points are too close for comfort and can't be ignored.

In most communities, initial impacts of gentrification are often seen in housing. But elsewhere the food sector is the first to be hit. West Toronto's Parkdale neighborhood, for example, experienced a drastic reduction in locally owned and culturally centered restaurants as well as in food-sharing social spaces, when new coffee shops, boutique grocery stores, and late-night eateries came to the area. Similarly, La Doce's culturally adapted food ecosystem might be the first sector at risk, if new, culturally trending external investments were to suddenly spread without local ownership and control.

The civil rights leader Cesar Chavez said, “If you really want to make a friend, go to someone’s home to eat—the people who give you their food give you their heart.” It is our hope that this report echoes a loud and clear invitation from residents of La Doce to taste the authentic flavors of their community-led vision and sit together “at their table.” The time for fellowship is now. The call to action for enduring “barrio sustainability” is long overdue.



Photographer: Cait NiSiomon

WHY A COMMUNITY LAND TRUST (CLT)?

- CLTs are flexible organizations designed to ensure community stewardship of land in stressed geographical settings.
- Formed first in 1972, CLTs bridge successfully grassroots needs, inclusion, and equity with structures of institutional capital.
- There are over 200 CLTs in the United States—an excellent resource pool to emulate best practices.
- CLTs are membership organizations led by residents and the stakeholders they invite to the table.
- The CLT model offers Tucson neighborhoods a new, bold approach to address food insecurity and displacement.

While most Community Land Trusts focus on development and management of affordable housing, some CLTs have broadened their focus to urban agriculture and cultural development. A new wave of the CLT movement is drawing attention to sustainable and equitable food systems.

In a second-floor classroom at Pueblo High School, twenty citizen ethnographers puzzle over a world map that has been projected upside down onto a screen. The lead ethnographer poses a question: “Is this map incorrect? Or are we just looking at the world from a different angle?”

The group discusses how their own mapping of La Doce will offer unique viewpoints on their own neighborhood and point out truths not visible to the media or outside observers.

With colored markers and clipboards on hand, the youth head out into the streets, mapping desert trees, potholed streets, and lack of shade. They add new categories to the maps, like stray dogs and “flipped” homes, which are possible early warnings of gentrification. One participant, Axel, maps the native nopales (prickly pear cacti) by the side of the road. “I never noticed before all the beauty that existed in my neighborhood,” he said.

(excerpt from La Doce Field Notes, R. Crocker)

APPENDIX: ETHICS OF COLLABORATION

This project utilized a model of participatory engagement. The core research strategy involved residents as researchers. Work on the ground was led by a trusted community organizer and assisted by a university-affiliated ethnographer. It enlisted a cohort of 20 local, “citizen ethnographers,” which included youth from Pueblo High School and several adult mentors, to serve as “food reporters.” The team’s methods included:

- Mapping green spaces and informal food practices in 40 residential blocks (from 44th Street to Drexel Road and from 17th Ave. to Liberty Ave.).
- Administering questionnaires with 228 participants (135 La Doce residents and 93 visitors).
- Conducting in-depth oral history interviews with 25 La Doce residents.
- Producing four bilingual posters created and designed by community members to share findings-in-progress.
- Producing a short documentary (28 minutes) representing the main themes of the findings.
- Staging five information events and micro-festivals to share progress of the project with the community.



FOUR CORE VALUES GUIDED OUR RESEARCH PROCESS

- Prioritize local voices in respectful conversation with academic trainers and nonprofit support agencies.
- Distribute the bulk of project funds to community-based experts and activities.
- Create multiple feedback loops to allow the findings and recommendations to be vetted by community.
- Make investments in training and materials throughout the project that remain in the community after the project is finished.



Photographer: Maxwell Gay

LA DOCE: SUS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS

UN INFORME SOBRE EL CONOCIMIENTO DE LA
COMUNIDAD Y RECOMENDACIONES PARA CAMBIOS
SUSTENTABLES EN TUCSON, ARIZONA



RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto “Prácticas alimenticias del barrio La Doce” (La Doce Barrio Foodways) comenzó enfocado en la comida y terminó con un llamado a la acción. Este es un llamado a establecer un nuevo modelo de gobernanza comunitaria y un mecanismo para la creación de prosperidad económica en el barrio “La Doce” en Tucson, Arizona. Este barrio se extiende por la Avenida 12 entre las calles Drexel y 44 y comprende también los vecindarios adyacentes a esta área.

Este proyecto reconoce que el cultivo, la preparación, la venta y el intercambio de alimentos son actividades importantes que promueven la creatividad y revelan la identidad y capacidad de resistencia de los seres humanos. Pero más que eso, también reconoce al conocimiento sobre el sistema alimenticio de una comunidad como una puerta que puede dar respuestas a grandes problemas sociales de difícil solución.

Este informe ilumina el camino de la imaginación para encontrar inversiones equitativas y culturalmente fundamentadas para el vecindario. Algo que nuestro colaborador comunitario, la organización “Tierra y Libertad” (TYLO), llama “sustentabilidad del barrio”. De este informe surgieron tres recomendaciones principales:

1. Crear un fideicomiso de terrenos comunitarios en La Doce para regular el desarrollo local y promover la agricultura urbana y microempresas culinarias.
2. Capitalizar un fondo comunitario para apoyar la adquisición de tierras y propiedades y programas de micro-préstamos para empresas culinarias emergentes en La Doce.
3. Crear el Consejo Comunitario La Doce para coordinar una visión compartida que ayude a crear cambios sistémicos.

Sobre la investigación

Durante los meses de enero a diciembre del 2017, más de 200 residentes y visitantes de “La Doce” participaron en una investigación que exploró cómo los alimentos y las prácticas alimenticias contribuyen a la identidad y resistencia de la comunidad. La metodología principal del estudio consistió en capacitar a un grupo de “etnógrafos de la comunidad” (jóvenes de la escuela “Pueblo High School” y varios mentores adultos) que se desempeñaron como investigadores comunitarios. Este grupo de 20 personas refinó los objetivos del proyecto y organizó múltiples sesiones comunitarias de recolección de datos con la ayuda de una organizadora respetada por la comunidad y la asistencia de una antropóloga asociada a la Universidad de Arizona.

“ESTAMOS TRABAJANDO UNIDOS... SIENTO QUE ESA PRÁCTICA ESTÁ VOLVIENDO.”

MANUELA PEREZ
RESIDENTE DE “LA DOCE”

Los métodos del equipo incluyeron el inventario de espacios verdes y de prácticas alimenticias informales en 40 bloques residenciales. También se aplicaron encuestas y entrevistas a fondo con 25 residentes de “La Doce”.

Los hallazgos principales del proyecto muestran a “La Doce” como una comunidad en un punto de inflexión. Cansados de los guiones predecibles sobre las deficiencias en los barrios y la falta de inversión, los residentes de “La Doce” están listos para desvirtuar las expectativas, reinterpretar el desarrollo cultural económico y comunitario, y ejercer control local sobre su propio bienestar. Su determinación se ejemplifica en los hallazgos que se describen a continuación:

1. El conocimiento tradicional, la continuidad cultural y el sentido de pertenencia son las principales fortalezas de la comunidad “La Doce”.
2. Los residentes de “La Doce” usan los alimentos para enfrentar un amplio espectro de preocupaciones sobre la salud y el bienestar familiar.
3. El conocimiento sobre el cultivo de alimentos es elevado entre los residentes, pero su implementación se ve limitada por la falta de tiempo y recursos.
4. Existe una cultura sobre el emprendimiento en el cultivo de alimentos, pero la falta de recursos y los obstáculos institucionales imposibilitan su crecimiento.
5. Los residentes de “La Doce” se preocupan profundamente por su comunidad y sueñan con su prosperidad y bienestar. Pero la participación de la comunidad se ve limitada a causa de barreras impuestas por los sistemas oficiales y las demandas socio-económicas que impone la vida diaria.
6. El optimismo y empoderamiento de la comunidad surgen a partir de preguntas que la misma comunidad formula y que le permite liderar y valorarse a sí misma.

Las lecciones contenidas en este informe apuntan a pasos mensurables y escalables para cambiar las formas en que la comunidad “La Doce” enfrenta sus desafíos presentes y futuros. Más allá de eso, ofrecen un modelo potencial para comunidades similares en Tucson, el Suroeste y en todo el país.

LA DOCE: SENTIDO DE PERTENENCIA EN LA AVENIDA



Photographer: Cait Nisiomon

La palabra “barrio” evoca un amplio espectro de imágenes. La visión de hogar y el sentido de pertenencia vinculan recuerdos a lugares físicos y a escenas familiares para los residentes de un barrio. Sin embargo, para personas externas a un barrio puede ser un desafío encontrar el significado de cosas ordinarias en un espacio desconocido. Con mucha frecuencia los expertos académicos y otras personas no familiarizadas con barrios de inmigrantes y familias de bajos ingresos, los describen como lugares devastados, inseguros o apáticos.

Este proyecto se esforzó por ofrecer a las personas que viven y trabajan en “La Doce” la oportunidad de documentar su propia experiencia en la comunidad. La comida ofreció el espacio ideal para mirar más allá de suposiciones y estereotipos. Nuestro proyecto se centró en darle voz y visibilidad a personas que desde las cocinas caseras y los patios traseros también contribuyen al sistema alimenticio del corredor aún cuando “La Doce” es el hogar de varios mercados y establecimientos icónicos de gran prestigio.

“La Doce” comprende un tramo de 3 millas que se extiende a lo largo del Sur de la Avenida 12. Se prolonga aproximadamente media milla a cada lado del corredor comercial. Alrededor de 9,000 personas viven dentro de estos límites. El 90% se identifica como latino. El área es descrita por los planificadores urbanos como un “distrito cultural natural” debido a su diversidad de ocupaciones, muchas veces heredada de generación en

generación, así como a la variedad de alimentos y a la estética de los hogares. Hay 442 negocios registrados en el área. De estos, 253 se encuentran en el Sur de la Avenida 12. Los establecimientos de alimentos, los salones de belleza, las barberías, los servicios de automóviles y los materiales de construcción son los puntos comerciales principales en el área.

**“LA DOCE LLENA TODAS MIS
NECESIDADES CULTURALES.
DESDE IR A LA IGLESIA HASTA
COMPRAR LAS MEJORES
TORTILLAS. “LA DOCE” TIENE
MUCHO. Y, SIN EMBARGO,
CUANDO SE TRATA DE LA
DISTRIBUCIÓN JUSTA DE LOS
RECURSOS PÚBLICOS, “LA DOCE”
NECESITA MUCHO.”**

**REGINA ROMERO
REPRESENTANTE DEL CONSEJO
MUNICIPAL, DISTRITO ELECTORAL 1**

LA DOCE: DATOS DEMOGRÁFICOS DISTINTIVOS

- Mayor cantidad de jóvenes (30.7%) que en el área metropolitana de Tucson (23.3%)
- Mayor nivel de pobreza (26%) que en el área metropolitana de Tucson (19.1%)
- Mayor número de residencias ocupadas por sus propietarios (56.9%) que en el área metropolitana de Tucson (51.9%)
- Mayor número de hogares unifamiliares (77.1%) que en el área metropolitana de Tucson (59.5%)
- El 55% de los propietarios de negocios viven en el área
- Un bajo número de dueños de negocios son también dueños del inmueble que ocupan (78.7% del espacio comercial se renta)
- Las empresas ancla en la avenida han estado en operación por 30-40 años
- Las colisiones peatonales, de ciclistas y vehiculares son más altas que en el área metropolitana de Tucson

Referencia: Informe CAPLA, 2016

Una vista aérea de “La Doce” muestra una amplia calzada rodeada de palmeras donde peatones y ciclistas compiten por un paso seguro en medio de un tráfico intenso de automóviles y autobuses. Hay dispersos en la Avenida carros móviles y camiones de comida que venden elote asado, perros (hot dogs Sonorenses) y burritos, entre otras cosas. También se encuentran pequeñas tiendas y restaurantes en ambos extremos de la Avenida. Muchas fachadas y carteles pintados de vivos colores llaman la atención, al igual que los lotes vacíos, las aceras rotas y las empresas cerradas. En una de las paredes externas del sitio de raspados “Oasis” hay un mural que muestra a un elegante carro modificado estilo “lowrider” y su encuentro casual con flores de Jamaica de color rojo brillante. Existen también centros comerciales sin características distintivas que tienen restaurantes icónicos, como el Tohono O’odham Café Santa Rosa y la taquería Tacos Apson. “Apson” es la forma abreviada y popular de llamar al pueblo de Agua Prieta en Sonora y es también una referencia a un grupo musical muy popular en la región ---un ejemplo de la influencia que existe del norte de México en esta comunidad.

“La Doce” se encuentra a solo seis millas del centro de Tucson y es vulnerable a los patrones de desplazamiento y gentrificación (la adquisición o transformación de propiedades por inversionistas foráneos) que ocurren en otras comunidades de bajos recursos también en áreas urbanas metropolitanas. Pero estudios preliminares informales sugieren que es posible que el área no vea cambios dramáticos en cuanto al valor de las propiedades durante otra década.

¿POR QUÉ AHORA?: FACTORES QUE PROPICIARON LA ORGANIZACIÓN DE LA COMUNIDAD

El trabajo de sustentabilidad y organización del barrio comenzó hace décadas en “La Doce”. Tanto vecinos como dueños de negocios se unieron con la idea de promover transformaciones locales mucho antes de que el financiamiento por proyectos atrajera agencias externas al área. “La gente sabe lo que hemos hecho en nuestra comunidad sin recursos”, dijo Claudio Rodríguez, organizador comunitario de la Organización “Tierra y Libertad”. “Imagina lo que podríamos hacer si tuviéramos más”.

La confluencia de iniciativas pasadas y recientes conlleva a un sentido de preparación para la acción colectiva en “La Doce”:

- El transporte y la infraestructura en “La Doce” se ha estudiado desde la década de los 90 gracias a varias

iniciativas de la Ciudad y el Condado. Desde el 2001, la Ciudad de Tucson ha invertido 21 millones de dólares en el mejoramiento de carreteras e infraestructuras.

- En la actualidad, la Ciudad de Tucson está llevando a cabo un estudio para el mejoramiento de la infraestructura en “La Doce” (2018).
- La Facultad de Planificación Arquitectónica de la Universidad de Arizona -CAPLA - (2016) y la Asociación Nacional de Constructores de Recursos Latinos -NALCAB- (2017) realizaron estudios en “La Doce” que conllevaron a recomendaciones relacionadas con la facilidad de caminar en el área, el diseño de las calles, la disponibilidad de viviendas y el desarrollo comercial en el barrio.



- La ciudad de Tucson recibió la designación de primera ciudad gastronómica de la UNESCO en América del Norte en el 2016. “La Doce” ocupa un lugar destacado en la campaña que celebra las mejores 23 millas de comida mexicana en el área.
- Varios organizaciones sin fines de lucro como “Living Streets Alliance” y el Instituto de Investigaciones del Medio Ambiente en Sonora (SERI) ejecutan proyectos exitosos de participación comunitaria en “La Doce,” como Cyclovía y la recolección de agua de lluvia.

Si bien estos esfuerzos han brindado información y cierta inversión, también se reconoce que a menudo son insuficientes los enfoques que existen en muchos planes de “mejoramiento del barrio”. Los planificadores urbanos y los defensores del sector sin fines de lucro están buscando métodos más horizontales y sustentables de participación cívica. De manera similar, los numerosos, icónicos y exitosos, establecimientos de comida en “La Doce” (Güero Canelo, BK Tacos, Panadería La Estrella, Fabrica de

Tortillas Alejandro) revelan una sensación de capacidad y efectividad sólidas. Por esta razón, nuestro proyecto se centró en las personas que trabajan en cocinas caseras y patios traseros que también contribuyen al sistema alimenticio del corredor.

A partir de esta base, nuestro estudio se enfocó en investigar:

- Cuáles tradiciones alimenticias, espacios verdes y prácticas culinarias existen entre los residentes de “La Doce” y cómo estas fortalezas del patrimonio cultural de la comunidad sirven como base para una visión más amplia del empoderamiento del vecindario.
- Qué nivel de capacidad de liderazgo local existe en la ecología alimenticia de “La Doce” y cómo puede fortalecerse y amplificarse.
- Qué modelos nuevos y emergentes de gobernabilidad local y compromiso cívico se pueden usar como prototipo en “La Doce” para luego compartir con otros vecindarios de Tucson.

“LA DOCE ESTÁ ENCLAVADA ENTRE LA CARRETERA INTER-ESTATAL 19 Y LA AUTOPISTA NOGALES/6TA AVENIDA. EL CORREDOR HA CRECIDO, RELATIVAMENTE AISLADO, COMO UNA CIUDAD PEQUEÑA PARA ATENDER LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE LA COMUNIDAD A LA QUE SIRVE.”

LA DOCE
FACULTAD DE ARQUITECTURA, PLANEAMIENTO Y DISEÑO
DE LA UNIVERSIDAD DE ARIZONA (CAPLA), 2016

En una tarde de diciembre con mucho viento, en el parque “St. John” que se ubica al sur de la Avenida 12, Mónica se mueve con rapidez entre una olla de mole verde que desprende una fragancia especial y la mesa donde tiene las servilletas, haciendo un esfuerzo para evitar que estas sean dispersadas por el viento. Cerca de ella, María prepara tortas ahogadas para una larga fila de visitantes hambrientos.

Mónica y María son miembros del grupo, “Cuchara de la Abuela”, un colectivo de mujeres cocineras de “La Doce” creado recientemente con la ayuda del proyecto “La Doce Barrio Foodways”. Ellas deseaban desde hace mucho tiempo comenzar algún negocio relacionado con la venta de alimentos, pero carecían de fondos y se enfrentaban con requisitos un poco confusos para obtener la licencia de venta de comida. Pero el evento público “La Doce Posada”, organizado por el proyecto, les dio su primera oportunidad de experimentar con sus pequeños puestos de comida.

En el transcurso del evento, las otras dos vendedoras, Ramona y Erika, contestan preguntas sobre como hacer salsa, los ingredientes y las técnicas secretas que se utilizan para hacer tacos dorados. Al lado, Panchita fríe gorditas en su nuevo sartén. Las mujeres están tan ocupadas que apenas tienen tiempo para ver el documental sobre el proyecto La Doce que se muestra en una gran pantalla cercana a sus puestos de comida, donde una multitud se reúne para mirarlo. Y entre cliente y cliente, cada una alcanza a ver algo del documental y se quedan fascinadas.

“Ver como las mujeres se miraban ellas mismas en la pantalla fue lo más emocionante de esa noche para mí”, dijo Nelda Ruiz, la organizadora de la comunidad que ayudó a crear el colectivo de mujeres. “Se trata de escuchar las necesidades y los impedimentos que tiene la comunidad para lograr sus metas. Para luego trabajar y poder convertir sus sueños en realidad”.

Extracto de notas de campo, R. Crocker

HALLAZGOS: LO QUE DIJO LA COMUNIDAD

Un grupo de 238 residentes y visitantes a lo largo del corredor de “La Doce” compartieron ideas e historias sobre sus prácticas alimenticias entre los meses marzo a octubre del 2017. La información se agrupó en categorías según las respuestas más frecuentes y posteriormente se analizó para mayor claridad y confiabilidad.

1. El conocimiento tradicional, la continuidad cultural, y el sentido de pertenencia son las principales fortalezas de “La Doce”.

El conocimiento tradicional no siempre se encuentra a simple vista en “La Doce”. Los residentes conocen de memoria recetas de su familia y de la comunidad. También pueden enumerar fácilmente platos especiales aprendidos de padres, hermanas, tías y abuelas. Para algunos, los primeros recuerdos relacionados con comida son muy específicos, como, por ejemplo: algunos recordaron como ayudaban a moler semillas de calabaza para el mole casero, y otros, como cosechaban quelites frescos durante la

temporada de lluvias para echárselos al posole. Otros, como Eva Dong, una de las residentes de toda la vida de “La Doce”, recuerda la simple alegría de las tortillas y frijoles frescos que se hacían todos los días en la casa de sus padres: “Yo no pensaba en que eso era lo único que comíamos porque éramos pobres. Pensaba en que nuestra comida era muy sabrosa. Todo era recién hecho”.

La transmisión de las tradiciones culturales a través de generaciones es de suma importancia para los residentes. Muchas familias destacaron la importancia de enseñar a los niños a cocinar. Miriam, que proviene del centro de México, cree que: “como padre, tienes que seguir enseñando lo que te enseñaron”. Los vínculos sociales fuera del hogar también se cimentan a menudo a través del intercambio de alimentos, como lo demuestra un pequeño grupo de madres de “La Doce” que hacen comida para ayudar a las personas con problemas de salud o para aquellos que han perdido a un miembro de su familia porque ha sido deportado.



Photographer: Maxwell Gay

Muchos residentes celebran la amplia disponibilidad de comida tradicional mexicana que tienen en su vecindario, en restaurantes y en tiendas especializadas a lo largo de la prominente avenida comercial. Los alimentos que venden los vendedores ambulantes o que se venden desde las casas y en los estacionamientos a lo largo del corredor también son muy valorados. Los pequeños mercados locales se anuncian como que ofrecen los ingredientes más frescos. La panadería “La Estrella”, por ejemplo, “vende tortillas de harina que saben exactamente como las que mamá solía hacer”, dijo Eva Dong. El elote fresco (maíz) de “Don Nacho” o el chorizo picante del mercado “Los Amigos” son de los favoritos del vecindario. La mayoría de los residentes dicen que encuentran muchos de los ingredientes que necesitan (productos mexicanos especiales como el epazote, los chiles y los tomatillos) en las cadenas de supermercados cercanas. Algunos importan productos especiales directamente de familiares y amigos en México.



Photographer: Cait NiSiomon

A pesar de la riqueza en conocimiento y la cantidad de lugares donde se puede comer, persisten desafíos importantes para mantener las tradiciones alimenticias en la familia. No poder contar en los Estados Unidos con las familia extendidas de los pueblos de origen y las largas horas de trabajo representan barreras para la elaboración de comidas caseras. Rosabelinda dijo: “Sé cómo hacer tortillas, pero no las hago. Con frecuencia, no tienes el tiempo para cocinar”.

Otro desafío proviene de la fácil disponibilidad de comida rápida y el atractivo de los dogos (hot dogs) y las hamburguesas, especialmente para las generaciones más jóvenes. Varios jóvenes dijeron que participar en este proyecto los ayudó a darse cuenta de la importancia de comer saludablemente. Estos jóvenes también recuerdan a la comida chatarra como los primeros alimentos que degustaron. Evelia se mudó a Tucson desde la Ciudad de México hace seis años y dijo: “Empecé a enseñarles las recetas de mole a mis propios hijos, pero solo quieren comer pizza”.



Photographer: Nelda Ruiz

Muchos residentes expresaron interés en ver más productos directamente importados de México en un mercado al aire libre estilo tianguis. Varias cocineras caseras dijeron que les gustaría compartir sus habilidades culinarias con la comunidad en general a través de talleres de cocina y clases. Para algunos, esto implica adquirir las habilidades para cocinar profesionalmente y vender alimentos en espacios públicos.

2. Los residentes de “La Doce” usan los alimentos para enfrentar un amplio espectro de preocupaciones sobre la salud y el bienestar familiar.

Muchos residentes de “La Doce” relacionan la comida casera con una nutrición mejorada, el control de las enfermedades crónicas, del peso, y el alivio de lesiones menores y enfermedades.

La mayoría de los participantes mencionó la importancia de saber de dónde provienen los alimentos y de cocinar en casa como una estrategia crucial para controlar como cocinamos y la calidad de lo que comemos. Simón es un productor de alimentos y agregó: “Es muy importante preparar los alimentos que nos comemos porque nos ayuda a estar saludables. Todos sabemos que en la calle la comida está llena de productos químicos”.

Alimentos más comunes que utilizan los residentes de “La Doce” en su salud y bienestar

- Hierba Buena
- Perejil
- Manzanilla
- Agave
- CitricosaPepino
- Savila
- Canela

La mayoría de los residentes de “La Doce” lamentan no poder cultivar más sus propios alimentos. Muchos están decepcionados por la falta de verduras, carnes y granos frescos y orgánicos en los supermercados del Sur de Tucson

Los problemas de salud más comunes en la comunidad son: la diabetes, la presión arterial y el colesterol altos y el sobrepeso. Todas estas condiciones están directamente relacionadas con la dieta que llevan las personas que las padecen. Comer en casa ayuda a los residentes de “La Doce” a controlar tales enfermedades ya que pueden limitar el consumo de alimentos potencialmente dañinos como la carne

roja, la harina blanca, la manteca y otras grasas, la sal y el azúcar. Si bien se reconoce que algunos platos mexicanos tradicionales contienen ingredientes que pueden causar o empeorar afecciones crónicas, muchos residentes creen que comer en casa es mucho mejor que comer comida rápida. Algunos residentes compartieron historias sobre cómo mejorar enfermedades crónicas en miembros de su familia a través de cambios nutricionales potenciados por el consumo de comida casera.

Residentes de “La Doce” de todas las edades usan sus conocimientos tradicionales culinarios como primer recurso contra enfermedades y lesiones leves. También comparten entre ellos recetas para curar resfriados comunes, problemas estomacales, dolores de cabeza y rasguños y alergias en la piel. Muchos residentes tienen vívidos recuerdos de haber sido tratados con “alimentos como medicina” cuando eran niños. Algunos recordaron el olor a menta y miel mientras hervía en la estufa el remedio para el dolor de garganta, otros, la sensación de frío cuando se frota un moretón con limón frío después de una caída en la bicicleta, y otros más, el relajante alivio del té de manzanilla para un dolor de estómago. Varios residentes buscaron consejos de como preparar remedios naturales en Internet o vieron videos en YouTube sobre mezclas de licuados con propiedades curativas.

El joven Simón Jr., estudiante de Pueblo High School, explica que, en su familia, “el primer medicamento que se usa es la sopa de pollo”. Rosabelinda hace licuados de fresa, mango y leche para tratar el estreñimiento en los niños. Y los de pepino, espinaca, aloe y piña en los adultos. Los ingredientes naturales están fácilmente accesibles en el jardín de las casas, en los supermercados y en las yerberías que están a lo largo del sur de las Avenidas 6 y 12. A diferencia de lo inaccesible y costoso que puede ser el cuidado médico.

Esta gama de habilidades relacionadas con el uso de alimentos en el cuidado de la salud plantea posibilidades en la creación de programas dirigidos por la comunidad a lo largo del corredor de “La Doce”.

El olor a frijoles que hierven a fuego lento y a chiles recién licuados se eleva desde la ocupada estufa. Ramona y su hija Erika planean meticulosamente una explosión de sabores en la cocina empapelada de colores brillantes de su pequeño apartamento a solo unas cuerdas del Sur de la Avenida 12. Mientras una corta cebollas, la otra calienta aceite para freír las gruesas tortillas de maíz que llaman “gorditas”. Luego deja caer carne picada, en una olla con cebollas salteadas en aceite, Ramona dice: “se debe cocinar con mucho amor”.



Photographer: Cait Nisiomon



Photographer: Cait Nisiomon

Los residentes expresaron su interés en más talleres de jardinería, mercados de agricultores centrados en el vecindario, clases de educación nutricional y capacitación en defensa de la salud.

Los cuatro alimentos mas comunes que se cultivan actualmente en “La Doce”

- Citricos
- Hierba Buena
- Chiltepin
- Nopales

3. El conocimiento sobre el cultivo de alimentos es elevado en los residentes de “La Doce” pero lo limita la falta de tiempo y recursos.

Una pequeña minoría de los residentes de “La Doce” dijo tener jardines caseros propiamente cuidados. Sin embargo, un proceso de mapeo e inventario de 40 bloques vecinales encontró indicios del uso de otras formas de producción de alimentos. Varias casas tienen plantas de chile y tomate sembradas en macetas en las partes protegidas de los patios. También hay árboles de cítricos y frutales que crecen en algunos patios y frutos de cactus nativos que brotan de parcelas secas y soleados por las aceras y las cercas. Los encuestadores también documentaron el sonido de pollos en los patios traseros, así como otras aves y tipos de animales. Ángel, de 15 años, dijo: “Me sorprendió ver los diferentes tipos de plantas cuando caminé en la comunidad. Realmente no las notas cuando vas en auto”.

Como tema recurrente en las entrevistas surgió que el estar en contacto directo con la naturaleza y el pasar tiempo con los niños y demás miembros de la familia en un huerto o jardín tiene beneficios palpables para la salud. Muchos participantes compartieron recuerdos de cuando cuidaban las siembras de calabaza, hierbas para cocinar, albaricoques, sandía, maíz, peras y manzanas que luego usaban para cocinar en sus hogares del Sur de Arizona o en México donde crecieron. Otros han aprendido el arte de la jardinería en Tucson o han recibido apoyo de instituciones locales como “Las Milpitas” de Cottonwood y “Tierra y Libertad”. Una madre de tres hijos, proveniente de un pequeño pueblo de Sinaloa, dice que fue el jardín de la escuela de su hijo (C.E. Rose Elementary) el que la inspiró a comenzar en suyo propio en la casa.

A pesar del vasto conocimiento que hay en la comunidad sobre jardinería, los residentes identifican muchas limitaciones en la realización de tales prácticas. Los obstáculos que con más frecuencia



Photographer: Cait NiSiomon



Photographer: Maxwell Gay



Photographer: Maxwell Gay

se citaron fueron: falta de tiempo, falta de espacio (particularmente para inquilinos), calor excesivo, gasto de agua y mala calidad de la tierra.

Ventajas de tener negocios microempresas culinarias

- Promueve el amor por la cocina
- Preserva el patrimonio cultural
- Promueve independencia
- Trabajas con la familia
- Horarios flexibles
- No se necesita estudiar para hacerlo
- Ingreso estable
- Ingreso suplementario
- Crea empleos

Los residentes también lamentaron la falta de parques públicos, de espacios con vegetación donde poder caminar o socializar y la falta de aceras con sombra a lo largo de la Avenida 12. La recurrencia de lotes vacíos, la presencia de perros callejeros, la peligrosidad de las carreteras que impiden caminar, andar en bicicleta y disfrutar del aire libre, aparecieron repetidamente en las entrevistas. Muchos residentes expresaron su deseo de un espacio público de reunión. Ramona, una cocinera que sueña con una refresquería, dijo: “Me gustaría ver una plaza en la que puedas relajarte por la tarde mientras caminas con o sin mascotas”.

Los residentes expresaron un gran interés en recibir asistencia técnica para la instalación de sistemas de recolección de agua de lluvia, la creación de huertos familiares, la cría de gallinas y el establecimiento de un programa, entre vecinos, para rescatar cítricos y otras frutas que están a lo largo del corredor. Muchos

vecinos quieren explorar maneras de añadir más espacios verdes a “La Doce” convirtiendo lotes vacíos en jardines y parques, y trabajando en comunidad para desarrollar un espacio central de reunión pública a lo largo de la avenida.

4. La falta de capital, de capacitación y de apoyo institucional atentan contra la cultura sólida y orgánica de los residentes de “La Doce” en términos de iniciativa empresarial culinaria.

En el transcurso de la investigación, se identificaron 20 empresarios de alimentos a pequeña escala que cocinan, producen y venden productos alimenticios hechos a mano fuera de sus hogares.. Los alimentos más comunes incluyen: tamales, tortillas, carne asada, pan, almuerzos preparados, pan dulce, licuados, barbacoa y enchiladas. Algunos residentes también venden productos frescos de sus patios.

Los residentes afirman que “La Doce” siempre ha sido un lugar donde ha florecido la economía informal de intercambio de alimentos. Aunque hoy en día son menos comunes que en años anteriores, los residentes continúan viendo la fácil disponibilidad de alimentos mexicanos caseros como un sello distintivo de su comunidad.

Los cocineros caseros de “La Doce” enfrentan varias limitaciones para formar y expandir sus negocios en el hogar. La principal limitación es la falta de acceso al capital para empezar, luego para el equipo y el almacenamiento necesario para iniciar el negocio. Eva Dong dijo: “Saben cocinar muy bien. Saben cómo convertir \$20 en \$50. Pero a veces no tienen esos \$20 inicialmente”. La inversión financiera para vendedores móviles es mucho mayor. Los entrevistados expresaron que con el apoyo de la familia fue que fueron capaces de reunir los fondos iniciales (\$5,000 a \$30,000) para comenzar su negocio.

Otra limitación es hacer sentido de las múltiples regulaciones que existen para la venta de alimentos y los requisitos que hay para obtener una licencia a nivel de Ciudad y Condado. Este proceso puede parecer intimidante y aumenta la sensación de “puedo estar haciendo algo mal”. En general, los residentes de “La Doce” carecen de la información adecuada para navegar por los servicios que ofrece la Ciudad. Irene, cocinera doméstica y madre de tres hijos que vende tamales, barbacoa y frijoles, dijo: “No sé muy bien a dónde ir para obtener una licencia y lo que tengo que hacer. No sabría por dónde empezar”. Para los cocineros que no pueden cumplir con los estándares de la ciudad en las cocinas de sus hogares, la falta de acceso a cocinas

"CUANDO SE HABLAN SOBRE LOS CAMBIOS QUE QUEREMOS VER EN NUEASTRA COMUNIDAD, SIEMPRE ESTAMOS LISTOS PARA SEGUIR ORDENES, EN LUGAR DE DARLAS."

**ROSABELINDA
RESIDENTE DE LA DOCE**

"LO MÁS IMPORTANTE SOBRE DEL PROYECTO "LA DOCE" ES QUE LE ESTAMOS APORTANDO VALOR A COSAS QUE LAS PERSONAS YA HACEN, A LOS ALIMENTOS QUE YA COMEN... Y CUANDO ALGUIEN SE SIENTE VALORADO, ES CUANDO EL CAMBIO COMIENZA A SUCEDER."

IMELDA CORTEZ
TIERRA Y LIBERTAD

comerciales presenta una limitación adicional. (La primera cocina comercial de uso comunitario en el Sur de Tucson comenzará a ofrecer servicios en el otoño de 2018 en el "House of Neighborly Services, un proyecto de la YWCA del sur de Arizona").

La falta de habilidades y recursos para hacer mercadotecnia impide llegar a mayor clientela y es otra de las limitaciones que se menciona con frecuencia. Los cocineros caseros y los vendedores ambulantes dependen principalmente de sus amigos, de referencias de boca en boca, y de las redes sociales como Facebook. Los cocineros domésticos y los aspirantes a vendedores de alimentos desean acceder a microcréditos y a programas de financiamiento para obtener el capital financiero inicial necesario en la creación de un negocio. Además, los residentes necesitan capacitación sobre cómo administrar las finanzas, atender a grupos grandes y cumplir con los requisitos de la Ciudad.

5. Los residentes de "La Doce" se preocupan profundamente por su comunidad y sueñan con su bienestar y prosperidad. Pero la participación pública se ve limitada por falta de capacitación y las demandas socioeconómicas que impone la vida diaria.

Este proyecto se centró en documentar las prácticas alimenticias de la comunidad "La Doce" pero también surgieron otros temas importantes durante las conversaciones. "La comida se convirtió en las ruedas que nos llevaron en muchas direcciones diferentes", dijo Nelda Ruiz, la coordinadora del proyecto. Estos temas impactan la capacidad de influenciar cambios en estructuras sociales, económicas y políticas en la comunidad.

A pesar de la vida cultural dinámica que existe en el vecindario, los residentes de "La Doce" luchan por

insertarse en los protocolos de participación pública que los planificadores urbanos y otros describen como "compromiso cívico". La mayoría de los residentes nunca han asistido a las reuniones del ayuntamiento o con el alcalde y representantes públicos, no saben cómo informar a las autoridades públicas de problemas, o no tienen confianza en que estas les darán solución a los problemas en el vecindario. Algunos residentes expresaron que la Ciudad no ha trabajado activamente para conectarse con ellos y que solo ha trabajado con los sectores más visibles en el área, como los negocios privados y las asociaciones del vecindario.

Vemos un contraste en el nivel de participación cívica que existe entre los residentes de la Doce. Por un lado, si se mide formalmente, muy pocos dedican tiempo a asistir a reuniones o a mantenerse al tanto de las ordenanzas públicas que afectan a los vecindarios. Pero visto de otra manera, al conversar con los residentes, muchos muestran gran interés en el activismo local y el mejoramiento de la comunidad. Los residentes de "La Doce" se sienten motivados y están interesados en hacer cambios en su vecindario porque están arraigados allí. Irene tuvo que batallar con aislamiento cultural en el Este de Tucson antes de mudarse a la "La Doce" y nos dijo: "¡No me iría del sur! El Sur de Tucson nos cambió mucho. Hay mucho potencial aquí ". Muchos residentes de "La Doce" celebran la tranquilidad del área, la sensación de relativa seguridad con la que viven y se sienten satisfechos con las opciones culturales que se ofrecen. Los residentes dicen que "La Doce" es una comunidad muy unida y enraizada en la cultura mexicana y mexicoamericana donde los vecinos se visitan y se apoyan mutuamente.

De la misma forma que muchos residentes de "La Doce" reconocen las deficiencias en su comunidad, también rechazan la narrativa pública de que es una comunidad pobre, con índices altos de crimen y falta de inversión económica. Muchos residentes están interesados en convertirse en defensores de la comunidad y unirse en organizaciones de apoyo. Sin embargo, las limitaciones del idioma se interponen en el camino. A menudo, las reuniones y las sesiones de planificación del barrio a las que se invitan a los residentes se llevan a cabo únicamente en inglés. Los residentes también necesitan capacitaciones continuas y accesibles para aprender a navegar por los servicios que ofrece la ciudad y desarrollar el liderazgo local.

6. El optimismo y el empoderamiento de la comunidad surgen de proyectos que le permiten a sus miembros tomar la iniciativa y valorar sus conocimientos.

Los participantes del proyecto expresaron, de forma reiterada, que los esfuerzos de colaboración en los que los residentes locales toman los roles principales tienen el potencial de producir cambios duraderos para los involucrados, incluso si los desafíos sociales son difíciles de cambiar. Jairo, uno de los jóvenes etnógrafos, dijo: “Este proyecto creo que cambió todo. Aprendí que todos tienen el mismo objetivo: mejorar “La Doce”, y no solo a “La Doce”, sino a toda la comunidad “.

El papel de la participación de los jóvenes en el proceso de desarrollo de la comunidad surgió como una de las características más apreciadas de este proyecto. En su curso, el proyecto reveló cambios en las perspectivas de los participantes, el acceso al conocimiento y la motivación para convertirse en agentes de cambio en la comunidad. Varios jóvenes declararon que veían cosas nuevas en su comunidad, como las plantas comestibles que crecen en las casas de los vecinos, algo que no era bien visto antes quizás por percepciones negativas. Los años de liderazgo de la organización “Tierra y Libertad” y sus extensas relaciones con la comunidad impulsaron este compromiso profundo entre los etnógrafos y los mentores jóvenes. “Construir líderes locales es la pasión de nuestra vida”, dijo Nelda Ruiz, co-coordinadora de TYLO. El enfoque de TYLO para el empoderamiento de la comunidad es flexible y se adapta a las circunstancias: después de escuchar que muchos entrevistados expresaron la necesidad de

incrementar la “alfabetización cívica” (es decir, dónde buscar para comenzar a aprender sobre las ordenanzas municipales, los presupuestos y la toma de decisiones), la organización trabajó en colaboración con “Living United for Change in Arizona” (LUCHA) para ofrecerle a los residentes una capacitación en Español sobre estos temas.

A cambio, el proyecto “La Doce” permitió a TYLO y a los residentes del área reunir conocimientos de una forma más profunda, lo que ya ellos sabían por todos los años de trabajo de organización desde la base, en datos traducibles. También impulsó a TYLO a interactuar con una base más amplia de colaboradores. Estos incluyeron: académicos, líderes de organizaciones sin fines de lucro y representantes de varias ramas del gobierno. Estos cambios de perspectiva también alentaron a los participantes a comenzar a imaginar transformaciones mayores y fundamentales en su comunidad y a soñar con mejoras en la ciudad más grandes que las “reparaciones” simbólicas como hacer nuevos topes, mejorar el sistema de recolección de residuos y mejorar la iluminación en las calles. Muchos de los etnógrafos en el proyecto experimentaron por primera vez el poder que tiene sus propias voces en el mejoramiento de su comunidad. La etnógrafa juvenil Eliana Rivera aplicó lo que observó en este proyecto, en términos de inversión comunitaria, en su propia comunidad dentro de la tribu Pascua Yaqui. Luego dijo: “Este programa me hace sentir que todavía hay una oportunidad para mí y para otros miembros de la tribu de mejorar nuestra comunidad. No solo para nosotros, sino para las generaciones que están por venir “.



Photographer: Maxwell Gay



Photographer: Cait NiSiomon

PROBANDO PROTOTIPOS PARA MICROEMPRESAS CULINARIAS

El Proyecto “La Doce Barrio Foodways” implementó un programa piloto para ayudar a emprendedores culinarios a comenzar sus negocios en el otoño del 2017. Un total de cuatro mujeres, residentes de “La Doce”, formaron el grupo “Cuchara de la Abuela”. Este grupo ofrece servicio de comida para eventos públicos y privados y recibieron una donación de \$2,000 para comprar todo el equipo necesario para cocinar y establecer un puesto de comida. El grupo también recibió capacitación sobre la preparación de grandes cantidades de alimentos y el establecimiento de menús. La Alianza de Culturas Populares del Suroeste ayudó en la obtención de permisos de salud bajo su nombre. En un período de 60 días posterior al evento que las dio a conocer, el colectivo recibió cuatro contratos de servicio de comida y buscan activamente otras oportunidades.



Photographer: Imelda Cortez

RECOMENDACIONES: CRECIENDO EL LIDERAZGO DEL BARRIO

Los hallazgos de este estudio aportan ideas sólidas para programas y actividades que desean tener los residentes de “La Doce”. Entre ellos se encuentran: la creación de más áreas verdes y jardines comunitarios, la presencia de nuevos mercados de agricultores, la necesidad de pasos peatonales más seguros, el mejoramiento de la sombra en las paradas de autobuses, el embellecimiento de lotes vacíos, el desarrollo comercial de microempresas culinarias y la necesidad de clases de educación nutricional. Todas estas son ideas prácticas. Ninguna es trivial o arbitraria y todas reflejan preocupaciones de la vida real que afectan a los residentes de “La Doce” diariamente.

Sin embargo, con mucha frecuencia, estudios como este sucumben a la tentación de seguir estrategias limitadas al mejoramiento físico del vecindario o a resolver una crisis. Este es un enfoque que el Instituto de Resistencia de Estocolmo denomina “recuperación”. “La Doce” es un vecindario en un punto de inflexión. Cansados de los guiones predecibles sobre las deficiencias de los barrios y la falta de inversión, los residentes están listos para desvirtuar las expectativas, reinterpretar el desarrollo cultural, económico y comunitario, y ejercer control local sobre su propio bienestar.

Dada nuestra interpretación de las necesidades y deseos expresados por los miembros de la comunidad, el equipo central de “La Doce Barrio Foodways” busca un equilibrio en las acciones que se recomiendan en este informe. Por un lado, podríamos seguir una estrategia que limite las recomendaciones a una lista de ideas programáticas y prácticas que podrían producir programas beneficiosos y obtener resultados que se pueden medir dentro de un marco de tiempo específico. Con esta estrategia, sin embargo, nos

**"SOLO EL BARRIO PUEDE
SALVAR AL BARRIO."**

CLAUDIO RODRIGUEZ
TIERRA Y LIBERTAD

arriesgaríamos a replicar un enfoque gradual que podría finalizar después de que se agote el dinero de la subvención o cuando los principales miembros del personal pasen a otros proyectos. Por otro lado, podríamos ofrecer recomendaciones que ofrezcan una promesa más duradera para el cambio del vecindario al mover el centro de gravedad de cómo estos cambios están estructurados, gobernados y capitalizados. Entonces, la pregunta clave es: **¿Qué estructuras y estrategias facilitan mejor los cambios proactivos y sustentables?**

Surgió un consenso entre los participantes y las partes interesadas del proyecto para buscar opciones de “rebote” que reubiquen el enfoque de la “mejora” del vecindario lejos de las soluciones que se basan principalmente, en factores externos que ofrecen roles de aspiración / ayuda y expanden, en cambio, la capacidad de agentes locales y residentes.

Un análisis riguroso produjo tres recomendaciones principales:

1. **Crear un Fideicomiso de Terrenos Comunitarios de “La Doce” para gobernar el desarrollo local y guiar los esfuerzos de la agricultura urbana y las microempresas culinarias.**

2. Capitalizar un Fondo Comunitario para “La Doce” para apoyar la adquisición de tierras y propiedades y programas de micro-préstamos para empresas culinarias emergentes.
3. Formar un Consejo Comunitario “La Doce” para coordinar una visión compartida para hacer cambios sistémicos.

"NO SE TRATA SOLO DE CÓMO LOS PLANIFICADORES DE LA CIUDAD PUEDEN LLEGAR A LA COMUNIDAD DE FORMA MÁS EFECTIVA PARA SOLICITAR SU APOORTE, SINO CÓMO LA PROPIA COMUNIDAD CONSTRUYE LA COHESIÓN SOCIAL E IDENTIFICA SUS PROPIAS PRIORIDADES PARA EL DESARROLLO."

LESLIE ETHEN
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN
DE LA CIUDAD DE TUCSON

Estas recomendaciones establecen estándares de altura. La creación de un modelo de gobernanza y de propiedad de la tierra, a la vez que se identifica el financiamiento y coordinación de múltiples intereses y agendas, traerá sus desafíos. **Anticipamos que este trabajo requerirá una fase de incubación en la cual las estructuras de gobernanza y financiamiento que tengan más sentido para “La Doce” podrían ser probadas y creadas como prototipos.** Afortunadamente, hay una variedad de modelos exitosos, lecciones y guías prácticas de fideicomisos de terrenos comunitarios existentes en todo los Estados Unidos que pueden ayudar a encaminar los próximos pasos.

Entendemos que el proceso y la gobernanza deben estar mediados por acciones concretas: ¿Cómo pueden los residentes derribar las barreras que les impide hacer jardinería? ¿Quién capacitará a los residentes para que participen más directamente en los esfuerzos de planificación de la ciudad? ¿Qué actividades y políticas deben fomentarse para mejorar el acceso a los alimentos frescos?

El consenso entre nuestros colaboradores es que las respuestas a estas preguntas se moverán a lo largo de caminos más sustentables para cambios sistémicos a largo plazo si se prioriza y mejora una huella de propiedad local y generación de riqueza. Este esfuerzo contrasta con los modelos de “alcance” de otras





Photographer: Cait Nisiomon

comunidades que se encuentran suspendidos sobre desequilibrios de poder y capital de manera superficial.

Las siguientes instrucciones se ofrecen como puntos de referencia operativos para ayudar a avanzar en una visión más amplia:

- La Organización “Tierra y Libertad” se encuentra en una posición óptima con el sistema alimenticio y con la red social en “La Doce” para igual dirigir o transformarse en un Fideicomiso de Terrenos Comunitarios (CLT, acrónimo en inglés) en el Sur de Tucson.
- TYLO debe convocar a un grupo de estudio (o el Consejo Comunitario “La Doce”) tan pronto como sea posible para determinar los detalles operacionales necesarios para avanzar en las recomendaciones de este informe.
- Los socios institucionales sin fines de lucro que se unieron para producir este estudio deben comprometerse a recaudar los fondos necesarios y ofrecer una capacidad organizativa y técnica integral para ayudar a “Tierra y Libertad” a avanzar sistemáticamente hacia el modelo CLT.
- La ciudad, el condado y todos los demás socios de la comunidad deben unir fuerzas con TYLO para producir “pequeñas ganancias” tangibles dentro de los próximos 3 a 12 meses para inspirar la confianza de la comunidad y generar impulso para una visión más amplia.

Al reflexionar sobre el trabajo de los últimos doce meses, reconocemos las fortalezas y debilidades integradas en la planificación y el desarrollo de un sistema alimenticio comunitario justo y sustentable y una economía sólida en la Avenida 12.

En el lado positivo:

- Más de una docena de agencias, proveedores, e iniciativas promueven u ofrecen programas para residentes y negocios a lo largo del corredor y las áreas cercanas.
- En cuanto al acceso y asequibilidad a los alimentos, los precios de la vivienda, el costo de la vida, la preservación de la densidad local y el carácter cultural del barrio, a “La Doce” le va relativamente bien cuando se compara con otros vecindarios que aparecen en las noticias nacionales (por ejemplo el Distrito “La Misión” en San Francisco).
- Varios modelos de liderazgo de vecinos coexisten en el área: desde asociaciones de vecinos establecidas y experimentadas hasta colectivos de base, y Comités de Vecinos informales, orientados a la educación popular.
- Ya se ve un cambio entre los planificadores,

funcionarios y administradores de programas de la Ciudad de Tucson sobre cómo relacionarse con “La Doce” y otras comunidades con desafíos similares para crear mejores vías de comunicación que faciliten los cambios de políticas.

En el lado negativo:

- Años de falta de inversión municipal -que resultan en aceras rotas, la presencia de basura, la falta de sombra e iluminación y muertes de peatones- están poniendo en peligro un mayor sentido de seguridad de la comunidad y un desgaste en la moral y la confianza de los residentes.
- Las señales de posible gentrificación (la adquisición o transformación de propiedades en negocios o condominios que generan riqueza para inversionistas foráneos al vecindario) son muy obvias para ignorarlas.

En la mayoría de las comunidades, los impactos iniciales de la gentrificación (adquisición o transformación de propiedades por inversionistas foráneos) se ven a menudo en la vivienda. Pero en otros lugares, el sector alimenticio es el primero en ser golpeado. El vecindario de “Parkdale” en el oeste de Toronto, por ejemplo, experimentó una drástica reducción en los restaurantes locales y étnicos, así como en los espacios sociales de intercambio de alimentos, cuando llegaron a la zona nuevas cafeterías, tiendas de comestibles gourmet y restaurantes que cerraban tarde en la noche. Del mismo modo, el ecosistema de alimentos culturalmente adaptado de “La Doce” podría ser el primer sector en riesgo, si las nuevas inversiones externas con tendencias “de moda”

para grupos exclusivos se extendieran repentinamente sin la propiedad y el control local.

El líder de los derechos civiles, César Chávez, dijo: “Si realmente quieres hacer un amigo, ve a la casa de alguien a comer; las personas que te dan su comida te dan su corazón”. Esperamos que este informe repita en voz alta la invitación de los residentes de “La Doce” para probar los sabores auténticos de la visión que albergan para la comunidad y para sentarse junto a ellos “en su mesa”. El momento para confraternizar es ahora. El llamado a la acción para avanzar la “sustentabilidad del barrio” es algo que debió haberse hecho hace mucho tiempo.

¿POR QUÉ UN FIDEICOMISO DE TERRENO COMUNITARIO (CLT)?

- Los CLT son organizaciones flexibles, diseñadas para garantizar la administración comunitaria de la tierra en entornos geográficos estresados.
- Los CLT se crearon en 1972 y unen exitosamente las necesidades de organizaciones comunitarias, la inclusión, y la equidad con las estructuras de capital institucional.
- Hay más de 200 CLT en los Estados Unidos. Esta es una excelente fuente de recursos de la cual se pueden imitar las mejores prácticas.
- Los CLT son organizaciones de membresía que están lideradas por los residentes y los colaboradores que estos invitan.
- El modelo CLT ofrece a los vecindarios de Tucson un enfoque nuevo y audaz para abordar la inseguridad alimenticia y la relocalización de las personas.

Si bien la mayoría de los Fideicomisos de Terreno Comunitarios (CTL) se centran en el desarrollo y la gestión de viviendas asequibles, algunos CLT han ampliado su enfoque hacia la agricultura urbana y el desarrollo cultural. Una nueva ola del movimiento CLT se está enfocando en desarrollar sistemas alimenticios sustentables y equitativos.

En un aula del segundo piso de “Pueblo High School”, veinte etnógrafos de la comunidad miran un poco confundidos un mapa del mundo que ha sido proyectado boca abajo en una pantalla. Mientras, la antropóloga pregunta: “¿Está incorrecto este mapa? ¿O simplemente estamos mirando el mundo desde una perspectiva diferente?”

El grupo discute cómo su propio mapeo de “La Doce” ofrecerá puntos de vista únicos de su propio vecindario y señalará verdades no visibles para los medios o para observadores externos.

Con lápices de colores y portapapeles en mano, los jóvenes se lanzan a las calles a hacer su trabajo. Toman nota de todo lo que ven: los árboles del desierto, las calles con baches y la falta de sombra. Agregan nuevas categorías a los mapas, como perros callejeros y hogares en muy malas condiciones. Estas son posibles advertencias tempranas de gentrificación. Un participante, Axel, mapea los nopales nativos a un lado de la carretera. “Nunca antes noté la belleza que existía en mi barrio”, dijo.

Notas de campo “La Doce”, R. Crocker



Photographer: Nelda Ruiz

APÉNDICE: LA FORMA EN QUE TRABAJAMOS JUNTOS

Este proyecto utilizó un modelo de colaboración participativa. La estrategia de investigación central involucró a los residentes como investigadores. Una organizadora respetada en la comunidad dirigió el trabajo sobre el terreno y una etnógrafa afiliada a la Universidad la asistió. Se preparó un grupo de 20 “etnógrafos de la comunidad” que incluía a jóvenes de Pueblo High School y varios mentores adultos que funcionaron como “reporteros culinarios”. Los métodos del equipo incluyeron:

- El inventario y mapeo de espacios verdes y de prácticas alimenticias informales en 40 bloques residenciales (desde la calle 44 hasta la Drexel y desde la Avenida 17 hasta la calle Liberty).
- La aplicación de cuestionarios a 228 participantes (135 residentes de “La Doce” y 93 visitantes).
- La realización de entrevistas a fondo sobre historias orales a 25 residentes de “La Doce”.
- La producción de cuatro carteles bilingües creados y diseñados por miembros de la comunidad para compartir los hallazgos en progreso.
- La producción de un documental de 28 minutos que representara los temas principales de los hallazgos.
- La organización de cinco eventos de información y micro-festivales para compartir el progreso del proyecto con la comunidad.



CUATRO VALORES CENTRALES GUIARON NUESTRO PROCESO DE INVESTIGACIÓN:

- Priorizar las voces de la comunidad en conversaciones respetuosas con entrenadores académicos y agencias de apoyo sin fines de lucro.
- Distribuir la mayor parte de los fondos del proyecto a los expertos de la comunidad y las actividades que estos organizaron.
- Crear múltiples ciclos de retroalimentación para permitir que los hallazgos y recomendaciones sean aprobados por la comunidad.
- Realizar inversiones en capacitación y materiales durante el transcurso del proyecto para que permanezcan en la comunidad una vez finalice este.



CURA PARA EL EMPACHO

POR ROSABELINDA

Creemos en el empacho; es una creencia que traemos de Mexico. Quiere decir cuando algo se te pega en el estómago. Este es el remedio que aprendí a preparar:

- 1. Busca una soda 7-Up (si no tienes la soda, usa el jugo de 20 limones)*
- 2. Añádele a la soda una cucharada de bicarbonato*
- 3. Bátelo*
- 4. Tomate todo rápidamente*

Este remedio es como una bomba. Lo que está atorado en tu estómago se suelta y te sientes mejor.

