# ALMANAQUE 10

ALMANAQUE SLOW FOOD

Slow Food
Biodiversidad
Educación
Red

# EN PRIMERA PERSONA

Edward Mukiibi, Bineta Diallo, Diego Pagani, Michal Ansky, son algunas de las muchas voces que animan estas páginas.
El Almanaque 2010 no es la simple rendición de cuentas de los proyectos en que Slow Food ha concentrado su empeño en mayor medida a lo largo de 2009, conjugando esas tres palabras que siente más suyas desde hace años; "biodiversidad", "educación" y "red".
El Almanaque 2010 es ante todo un testimonio de la pasión, de las intuiciones, de las energías de quienes forman la asociación. En primera persona.
Los datos técnicos sobre las características de los proyectos y los resultados obtenidos, sean económicos sean sociales, no tendrían igual valor sin las imágenes que reflejan los rostros y las acciones de los protagonistas. Sin sus pensamientos.
«En boca la mermelada de umbú recuerda a un vino concentrado, envejecido en roble sin que sus azúcares se hayan transformado en alcohol», dice Neide Rigo, describiéndonos el sabor del fruto brasileño de las áridas tierras del Sertão, desde 2004 Baluarte Slow Food y fuente de réditos para la comunidad local. Pensamientos a veces dolientes, que denuncian problemáticas globales: «Nosotros envejecemos y a los jóvenes no los interesa producir alimento –declara un aciano ugandés-. Pero entonces, ¿quién los dará de comer a ellos y a sus nietos?». Que permiten filtrar la satisfacción de un cambio en marcha, como en el caso de la maestra bielorrusa que nos cuenta de esa su alumna «convencida de que la goma de mascar debería ser considerada alimento porque se mastica con la boca. Creo que ha debido cambiar de idea: hace un par de días que ordena platos calientes en el comedor de la escuela».
En los márgenes de las páginas que siguen aparecen reseñadas a mano las frases más importantes, para que no se olviden. Páginas que remiten a otras páginas, a otras historias, a otras imágenes, que construyen las redes.
Siéntase cada uno libre de hojearlas y de añadir en ellas sus propias notas. Para vivirlas en primera persona.

ALMANAQUE DEL MOVIMIENTO
INTERNACIONAL SLOW FOOD

**Director editorial**
Carlo Petrini

**Redactora Jefe**
Monica Mascarino

**Comité de redacción**
Silvia Ceriani, Erika Lesser, Monica Mascarino, Serena Milano

**Redacción y archivo de imágenes**
Michela Marchi, Marcello Marengo, Elisa Villella

**Textos**
Francesca Baldereschi, Valeria Cometti, Elisa Demichelis, Annalisa D'Onorio, Livia Ferrara, Sarah Fleming, Mariana Guimarães, Michela Lenta, Erika Lesser, Velia Lucidi, Elisabeth Manning, Michèle Mesmain, Serena Milano, Lia Poggio, Raffaella Ponzio, Michele Rumiz, Piero Sardo, Lilia Smelkova

**Editores**
Juan Bureo, Eric Chenebier, Georges Desrues, Bess Mucke, Carla Ranicki

**Coordinación editorial**
Marco Bolasco, Olivia Reviglio

**Traducciones**
Simona Caldera, Giulia Fabioux, Valentina García, Fernanda Ossorio, Carla Ranicki, Annette Seimer

**Director de arte y diseño**
Stefano Pallaro

**Web Application**
Blulab

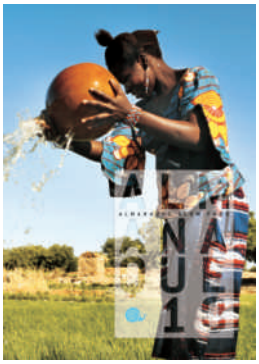
**Fotolito**
Imago, Marene (Cn)

**Imprime**
Stargrafica, San Mauro (Torino)

ISBN ALMANACCO 2010
978 88 8499 234 5

**En cubierta**
Dogon woman, Mali, © P. Viesi

**Cierre de redacción**
31/5/2010



Iscritto al Tribunale di Alba (Cn)
n.2/96

**© Copyright 2010**
Slow Food® Editore srl – Bra (Cn)
Todos los derechos reservados.
Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida en forma alguna sin la autorización por escrito del editor.

**Slow Food Editore srl**
Via della Mendicità Istruita, 45
12042 Bra (Cn) – Italia
tel +39 0172 419611
fax +39 0172 411218
almanac@slowfood.com
www.slowfood.com

**Administración**
Via Vittorio Emanuele II, 248
12042 Bra (Cn) – Italia
tel +39 0172 419611
fax +39 0172 421293

**Publicidad**
Slow Food Promozione srl
Ivan Piasentin, Gabriel Cena, Erika Margiaria, Enrico Bonardo
Via Vittorio Emanuele II, 248
12042 Bra (Cn) – Italia
tel. +39 0172 419611
fax +39 0172 413640
promozione@slowfood.it

El editor declara su disponibilidad a reconocer derechos de autor a posteriori en el caso de no haber sido posible un contacto precedente.

# SUMARIO


## HACE VEINTE AÑOS 6

Queridos socios 8
Esto decían, esto dicen 12
Entusiasmo y energías 16

## BIODIVERSIDAD 22

Viaje en torno a la comida 24
Dulces economías 26
Gente que charla, ríe, intercambia 32
Raíces tenaces 38
Fermentos de altura 42
La oveja deseada por los dioses 48

## EDUCACIÓN 52

La mayoría de edad 54
Querido diario alimentario... 56
Estudio y como wolof 60
Un huerto que ayuda a crecer 64
El gusto del comedor escolar 66
Los frutos de Edward 68
La inventiva de futuros gastrónomos 70
Formación en la granja 72
Cultivos domésticos 74
Atrapados en la red 78
Time For Lunch: entusiasmo con barras y estrellas 82

## RED 84

¿Poética o política? 86
Vínculos 88
El latido de Dar Es Salam 92
Sinergias a golpe de byte 96
Nuestros siete fundamentos 98
Intercambio de saberes 104

**HIGHLIGHTS** 108

**APÉNDICE** 111

# HACE VEINTE AÑOS

SLOW FOOD ARCHIVE

La satisfacción
es mucha, digámoslo así,
aunque quede tanto camino
por recorrer

M.MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE

# Queridos socios,

Causa un cierto efecto el hallarse uno escribiendo una carta para el informe anual de Slow Food en 2010, cuando se cumplen veinte años del nacimiento de nuestra asociación internacional. Me vienen a la mente los comienzos, cómo surgió la idea del nombre Slow Food, nacida en una hostería piamontesa de Langa, en Treiso, entre amigos y en plena práctica de la convivencia. Eran tiempos heroicos para la gastronomía aquellos de hace tan sólo dos décadas: el permanente y fuerte influjo del modelo de la *gourmandise* clásica francesa impulsaba a quien entonces se ocupara de gastronomía a concentrarse sobre todo en los grandes restaurantes, en los grandes productos y los vinos, que eran, o comenzaban ya a ser, bastante costosos. Era entretanto el fin de los años ochenta; caían los muros y el *yuppismo* cosechaba éxito en Occidente: una suma frenética de un estilo de vida que acarreaba la insostenibilidad de las actividades humanas a niveles jamás alcanzados anteriormente. La crisis financiera y ecológica que vivimos hoy tiene muchos de sus antecedentes en el triunfo de una cultura que se considera superior y extraña a la naturaleza, sin respeto alguno por las futuras generaciones y la Tierra que hollamos. Ya en aquellos tiempos nuestro pequeño grupo se interesaba por el terruño, por las tradiciones sencillas y genuinas, por hosterías y productores menores, en grado de crear pequeñas y semidesconocidas obras maestras. Con la sabiduría de la experiencia puedo ahora decir que, en cierto sentido, éramos una vanguardia, y que en el rechazo de la *fast life* que contenía nuestro manifiesto se hallaban ya también todos los antecedentes de lo que años después ha sido denominado "eco-gastronomía". Si acaso aún no sentíamos la exigencia directa de defender la biodiversidad, sí la respetábamos ya al entrar en contacto con quienes hoy se han convertido en sus verdaderos paladines: campesinos y productores, aquellos que forman las comunidades de Terra Madre. Pero éramos igualmente una vanguardia porque hubimos de inventar todo, y si muchos de ustedes hubieran tenido la posibilidad de visitar las oficinas de Slow Food en Bra durante aquellos años, se habrían encontrado con un puñado de personas entusiastas, enfrentadas siempre a la ne-

DE IZQUIERDA A DERECHA, VANDANA SHIVA, CARLO PETRINI Y ALICE WATERSAT EN EL IV CONGRESO INTERNACIONAL, NÁPOLES 2003

cesidad de hacer cuadrar las cuentas, con el deseo de realizar grandes ideas y la pasión de trabajar aun a ritmos muy poco *slow*. Hoy, afortunadamente, somos muchos más: muchos más socios en todo el mundo, muchas más personas que trabajan con nosotros en las comunidades y a través de proyectos. Somos muchos más asimismo en la sede central de Bra, donde permanece aquella pasión inicial y ninguna pomposidad de multinacional para una estructura que hoy cuenta con casi 150 empleados: somos aún un grupo de amigos-colaboradores con oficinas sencillas en antiguas casas del centro histórico. Gente cada vez más grupo de servicio y apoyo a una red mundial antes jamás vista, que entretanto ha crecido prescindiendo del número efectivo de socios: con Terra Madre (y el Terra Madre Day es la demostración), Universidades, Baluartes, huertos escolares y proyectos educativos, la red involucra hoy a un número de personas inimaginable hace veinte años.

Creo que lo que nos une y distingue de todos los demás es algo que, de nuevo, ya estaba escrito en nuestro manifiesto de fundación: la convivialidad, junto al placer material de las cosas sencillas que acercan a los individuos, los hacen dialogar aun siendo muy diferentes entre si y dan vida a ese sentimiento tan trasversal de fraternidad, cada día más deficitario en esta humanidad posmoderna.

El consumismo es el padre de un individualismo desenfrenado, que nos ha hecho perder las conexiones entre nosotros y con nuestro planeta, que nos ha impulsado a creer que podemos continuar comiendo alimentos sin una agricultura sana y humana, formada por personas reales –los campesinos, los intelectuales de la tierra-. Solos y aislados, en lugar de comer comida hemos terminado por dejarnos comer por la comida, que con nuestras existencias devora biodiversidad, ambiente, paisajes, campesinos y ciudadanos en todo el mundo. Pero el caracol, poco a poco, con tan buen sentido, dice que el mundo no debe ser así y trata de practicar otro modelo, uno que parta de quien compone el movimiento, del propio territorio y del deseo de sentirse bien junto a los demás. Veinte años después de nuestro comienzo la satisfacción es mucha; digámoslo así, aunque quede tanto camino por recorrer, porque nadie nos arrebatará jamás nuestra amistad, nuestra hermandad.

*Carlo Petrini, Presidente de Slow Food Internacional*

FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA FOLK EN LAS LANGAS, PIAMONTE

FIRMA DEL MANIFIESTO DEL MOVIMIENTO INTERNACIONAL SLOW FOOD EN LA "OPÈRA COMIQUE" DE PARÍS

MARIA PAGLIASSO, COCINERA PIAMONTESA, ES UNA DE LAS ESTRELLAS DE MILANO GOLOSA, ANTECEDENTE DEL SALONE DEL GUSTO

SLOW FOOD ARCHIVE

LA SEGUNDA EDICIÓN DEL SALONE DEL GUSTO ABRE SUS PUERTAS AL PÚBLICO, SUS 120.000 VISITANTES TOMAN PARTE EN TALLERES DEL GUSTO, CONFERECIAS Y OTRAS ACTIVIDADES

MÁS DE 140.000 PERSONAS VISITAN LA V EDICIÓN DEL EVENTO DE TURÍN, EN ESOS MISMOS DÍAS SE CELEBRA EL ENCUENTRO INTERNACIONAL TERRA MADRE

EL V CONGRESO INTERNACIONAL SE CELEBRA EN PUEBLA, MÉXICO

## EL MANIFIESTO SLOW FOOD

Nuestro siglo, que se inició y se ha desarrollado bajo el estandarte de la civilización industrial, inventó primero la máquina y después la convirtió en su modelo de vida. [...] Esgrimiendo la productividad, la Fast Life ha cambiado nuestra forma de ser y amenaza nuestro medio ambiente y nuestros paisajes. Por eso, Slow Food es actualmente la única contestación auténticamente progresista.
*El 10 de diciembre de 1989 en la Opèra Comique de París, nace oficialmente el Movimiento internacional por la Defensa y el Derecho al Placer.*

M.MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE

1989-2009

EL CAMINO DE SLOW FOOD: VOCES Y REFLEXIONES

# ESTO DECÍAN, ESTO DICEN

## HACE VEINTE AÑOS

## 1989*

Después de milenios de idealista dominio del alma, la mortificada materialidad del cuerpo invoca su natural y propia dignidad, la proclama. Dos siglos después del 89 la cultura del cuerpo invoca libertad e igualdad, el derecho a los placeres materiales en nombre de esos mismos principios. ¿Un nuevo, diferente, humanismo? Es, ciertamente, un proyecto de oposición a la ideología dominante de la productividad y del beneficio, a sus lógicas. Un proyecto seriamente alegre, tal y como lo desea el placer, tal y como lo pide el cuerpo.
*Folco Portinari, historiador de gastronomía, escritor y periodista*

El Fast Food es el mal absoluto, contrasta con las tradiciones culturales de los países latinos. Su éxito me ha inquietado hasta hace poco; ahora, sin embargo, me parece que su proliferación se ha detenido. Afortunadamente, en la alimentación no se aplica la ley de Gresham, aquella que afirma que la moneda mala expulsa a la buena.
*Jacques Le Goff, historiador y profesor*

Gran hallazgo éste de Slow Food. La elegía del placer es fundamental. Se puede decir: «Se vive no sólo de pan, es necesario vivir sobre todo de placer».
*Dario Fo, actor y dramaturgo, premio Nobel de literatura en 1997*

Un hombre, por tanto también un hombre del deporte, que aprecia los goces de la vida, no puede sino apreciar la idea de Slow Food. Y, naturalmente, ponerla en práctica driblando modas y banalidades.
*Michel Platini, ex futbolista, dirigente deportivo*

Triste es el fastfood, con fastlove de fastlive: denme slowtriclinia, kingsizestyle.
*Edoardo Sanguineti, poeta*

* Testimonios extraídos de la newsletter de Slow Food, *Prezzemolo* 4/5 y 8 (octubre y noviembre de 1989).

# Recobrar la lentitud

## 2009

Una parte muy importante de la contribución de Slow Food es el haber mostrado que placer y política no entran necesariamente en conflicto. La comida me proporciona un gran placer, pero es un placer que se basa en el conocimiento de cómo ha sido producido, de quien lo ha producido y del modo en que ha llegado a mi plato. La forma más agradable de comer, no cabe duda, es a su vez la más sostenible y socialmente responsable. Por eso siento tanta afinidad espiritual con el movimiento Slow Food. Los estadounidenses piensan, en general, que placer y política son términos antitéticos. Carlo Petrini nos ofrece una contribución de gran importancia cuando sugiere que pueden ser reconciliados.
*Michael Pollan, periodista y profesor de periodismo en la Berkeley University*

Si bien es fundamental recordar que el trabajo se ha visto siempre encarnado en la comida con las atenciones y la sabiduría de siglos, es importante asimismo no olvidar que las cocinas no son estáticas. Como movimiento, Slow Food es consciente de estas tensiones. Gianluca Brunori, un docente de la universidad de Pisa con fuertes vínculos con el movimiento, sostiene: «Con los inmigrantes los grupos de Slow Food prefieren favorecer una implicación basada en el intercambio de culturas e identidades alimentarias», y como prueba a favor cita el más grande encuentro jamás organizado por el movimiento: Terra Madre de Turín de 2006, gente venida de 150 países que compartía comida e ideales de cambio en el sistema alimentario bajo la égida de Slow Food».
*Raj Patel, investigador de políticas alimentarias. De:* I padroni del cibo*, Feltrinelli 2008*

Parece claro que una de las cosas que tratan de realizar Slow Food y otras organizaciones no gubernamentales internacionales que bregan por una globalización alternativa, es combatir este género de fe ciega en la destrucción creativa y hallar una alternativa practicable que elimine los peores excesos. Esa fe ciega, asociada a la idea de la

M.MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE | © A. PEROLI | SLOW FOOD ARCHIVE

## El modo más agradable de comer es también más sostenible

destrucción creativa induce a creer que la destrucción desembocará inevitablemente en la creación de lo nuevo. Es decir, que hay que deshacerse de lo viejo para hacer sitio a lo nuevo, y una vez creado el espacio lo nuevo llegará necesariamente.
*George Ritzer, sociólogo y profesor en la Universidad de Maryland*

La sexta crisis de extinción de las especies, debida a la explotación excesiva de los ambientes naturales, a la contaminación, al fraccionamiento de los ecosistemas, a la invasión de nuevas especies predadoras y al cambio del clima, se halla en marcha. Y estando el momento del colapso peligrosamente cercano, ¡es llegado el momento de decrecer! La sociedad de sobriedad consciente que nacerá tras su estela presupondrá una diferente relación con el tiempo.
Restablecer una relación "sana" con el tiempo significa sencillamente reaprender a habitar el mundo. Y, por tanto, liberarse de la dependencia del trabajo para reencontrar la lentitud, redescubrir los sabores de la vida ligados al terruño, a la proximidad y al próximo.
*Serge Latouche, profesor emérito de ciencias económicas en la Universidad de París*

La pobreza no puede ser erradicada sino a través de la difusión de una seguridad alimentaria basada en una producción agrícola diversificada y local.
Esta convicción nos ha impulsado a crear un Convivium Slow Food y a trabajar juntos por una África de la Comida.
*Juliette Zingan, Comunidad de los productores y las transformadoras de productos hortofrutícolas de Thiès – Slow Food Suxaali Sunnu Goxx, Senegal*

Una comunidad del alimento depende asimismo de un reconocimiento cultural, de una comunicación y de un compromiso solidario y global. Lo hemos comprendido en Terra Madre y asociarnos a Slow Food nos permite realizarlo.
*Gilbert Dalla Rosa, Comunidad de viticultores de vino blanco Jurançon – Slow Food Biarn, Francia*

M.MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE

A. MONTANARO AND SLOW FOOD ARCHIVE

100 000 socios en 153 países

RETRATO DE LA ASOCIACIÓN

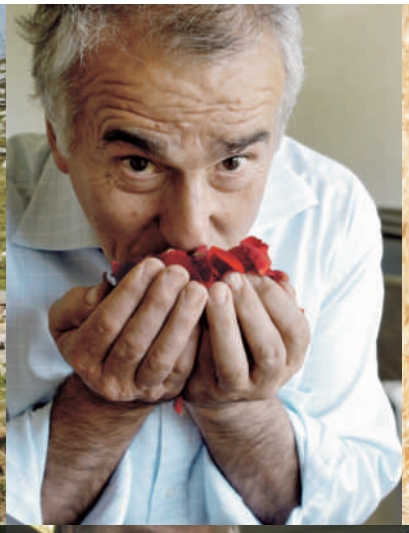
# ENTUSIASMO Y ENERGÍAS

## HACE VEINTE AÑOS

Slow Food es hoy una realidad única en su género.
Una red internacional viva, formada por una multitud de personas diferentes que comparten la misma filosofía, empeñadas con pasión para trocarla en realidad a nivel local en todo el mundo, cada uno a su manera.
Una red que ha comprendido que el placer esencial de comer juntos, cotidianamente o para celebrar una fiesta, es el mejor aglutinante que existe: aun las personas más diversas fraternizan en torno a la comida compartida. Por ese motivo, porque creemos que cambiar es posible y necesario pero requiere un compromiso colectivo, todas nuestras actividades giran en torno al placer y al gusto.
En sus 20 años de actividad la asociación, ciertamente, ha cambiado y madurado. Su nacimiento en Italia fue una reacción desencadenada por la amenaza de destrucción de un patrimonio alimentario que los italianos pensaban poseer en su propio ADN. Con el tiempo, cada vez resultaba más evidente que las causas de este fenómeno son de alcance global, que se presentan por doquier si bien con algunas variantes, acaso de modo imperceptible mas siempre con repercusiones desastrosas para las comunidades, la salud y el ambiente; y así la vocación de la asociación se ha ampliado, y sus acciones son hoy más articuladas y sistemáticas.
Hoy 100.000 socios en 153 países, en las ciudades y en los pueblos en que viven, trabajan con escuelas, productores, cineastas, responsables políticos y chefs, y se ocupan de la comida en todos sus aspectos: histórico, sociológico, económico, cultural, íntimo. Para todos ellos la experiencia personal es el centro de sus acciones: degustar, encontrar, ver, intercambiar, permiten comprender mejor y de esta forma cambiar. ¿Pero cómo lo hacen? Gracias a las antenas locales del caracol, los convivium. Algunos de ellos cuentan con apenas cinco socios, otros llegan a agrupar a 1.000, pero todos encauzan la buena voluntad – tiempo libre, entusiasmo y energías – de sus miembros en torno a uno o más proyectos en un terruño específico. Entran en las escuelas con los productores de la región para mostrar a los muchachos cómo las hortalizas y las plantas crecen según las estaciones; organizan ferias para valorizar los productos locales y las personas que se hallan tras ellos; mercados de productores y picnic de protesta; ponen a los cocineros en contacto directo con los productores para acortar las cadenas de distribución; participan en programas de radio o en proyectos de inserción social. Cada año reúnen a centenares de millares de personas en torno a una

UNA MULTITUD DE PERSONAS DIVERSAS QUE COMPARTEN LA MISMA FILOSOFÍA

N.MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE | B.MUCKE | SLOW FOOD ARCHIVE | © P. VIESI | © A. PEROLI | © VIESI



LA HISTORIA ESTÁ HECHA DE INTERCAMBIOS, SIN LOS CUALES NO EXISTIRÍAN NI CAMBIOS NI IDENTIDAD

SLOW FOOD ARCHIVE

# EL PLACER DE COMER *juntos*

mesa para celebrar la comida local y estimular el deseo de defender este maravilloso patrimonio con todas sus armas culinarias por el bien de todos y de cada uno.
Pero a su vez, Slow Food no es tantas cosas.
Slow Food no contempla el camino andado con nostalgia, sino que mira a un pasado abandonado con demasiada rapidez para hallar allí las claves de acceso a un futuro más armonioso, diferente de ese que se perfila a toda velocidad sin concedernos siquiera el tiempo para respirar. Slow Food tampoco quiere encerrarse en si mismo, ni erigir barreras en un planeta donde todo está vinculado y el intercambio es una dinámica primordial. Este ánimo abierto permite comprender los fenómenos a nivel global para que cada uno pueda actuar en su propio hogar animado por las experiencias en otros lugares. La historia está hecha de intercambios sin los cuales no existirían ni cambios ni identidades. Y finalmente, proceder con lentitud, tomarse el propio tiempo no significa no hacer nada o una menor actuación. Por el contrario, significa observar, percibir los detalles, comprender las conexiones y todas las dimensiones de nuestra riqueza para no perder cuanto de esencial existe en nuestras vidas, las buenas razones por las que nos levantamos cada mañana. Y esto es justo lo que Slow Food quiere salvaguardar.

TERRA MORETTI

friendship goodness generosity courage
building creativity curiosity fun hedonism
excitement euphoria enthusiasm inspiration
familiarity faith irony globality imagination
intelligence optimism passion pleasure
respect simplicity sensitivity sensuality
agreeability dreaming hope tenderness
humanity willpower love...

L'ALBERETA
L'ANDANA TENUTA LA BADIOLA
BELLAVISTA Franciacorta
Contadi Castaldi FRANCIACORTA
PETRA SUVERETO
tenuta LA BADIOLA

www.terramoretti.it

# BIODIVERSIDAD

SLOW FOOD ARCHIVE

Para salvar la biodiversidad alimentaria, hay que dirigirse a quien cultiva, cría y pesca.

# VIAJE EN TORNO A LA COMIDA

## BIODIVERSIDAD

Slow Food se ocupa de un pedacito de biodiversidad, aquella que deviene alimento cotidiano y llega hasta nuestra mesa.

Lo hace: catalogando los alimentos en el Arca del Gusto, ayudando a los productores con Baluartes, gestionando lugares y formas de relación directa entre productores y consumidores. Y también lo hace vinculando a las comunidades del alimento de todo el mundo en la red de Terra Madre.

Los alimentos a los que nos referimos no son recetas, sino materias primas. Para conservar una receta es suficiente anotar sobre un cuaderno dosis y tiempos de preparación; pero no sería posible reproducir un plato sin sus ingredientes originales: cuando haya desaparecido el último atún rojo, el último pez espada, el último cordero de Kempen; cuando ya no se pueda encontrar aquella variedad de arroz, de maíz; cuando ya no tengamos aquel embutido, aquel queso, aquel pan. Para salvar la biodiversidad alimentaria, hay que dirigirse a quien cultiva, cría y pesca. Slow Food se afana en redescubrir y poner en valor los productos locales, pero no se limita a esto: los productos son el instrumento, el método más eficaz para salvar territorios de origen, culturas locales y tradiciones, para restituir dignidad a oficios abandonados, para proponer un modelo diferente de economía y de futuro.

Cuando nos ocupamos de una hortaliza, por ejemplo, nuestra labor no es recuperar la semilla de esa variedad para difundirla. Lo que nos interesa es cooperar con los últimos campesinos que la han

SLOW FOOD ARCHIVE

*Esta es la biodiversidad que nos interesa. No un catálogo de genes, de semillas, de tipologías de quesos, sino un viaje de conocimiento y descubrimiento del mundo para salvar la extraordinaria diversidad que caracteriza, en cada rincón, la relación entre mujeres, hombres y naturaleza*

seleccionado de generación en generación, valorizar el territorio al que se ha adaptado a lo largo de los siglos, la cultura de aquel lugar, la gastronomía de la que esa hortaliza es protagonista. Y de esta forma aun una berenjena puede devenir testimonio de una civilización campesina, reclamo de una economía local, y la comunidad que la posee puede contender contra los más temibles de sus competidores: las multinacionales, la agricultura masiva, las sobreproducciones subvencionadas.

Si nos ocupamos de un queso no nos detenemos en el color, la consistencia, el sabor y los aromas: aquello que en verdad cuenta es reintegrar cada uno de estos aspectos a la raza que ha dado la leche, a las flores y a las hierbas de los pastos donde se ha nutrido, al bien hacer del quesero, a la tipología de madera sobre la que ha madurado el queso.

Esta es la biodiversidad que nos interesa. No un catálogo de genes, de semillas, de tipologías de quesos, sino un viaje de conocimiento y descubrimiento del mundo para salvar la extraordinaria diversidad que caracteriza, en cada rincón, la relación entre mujeres, hombres y naturaleza. Les narraremos una pequeña parte de este viaje partiendo de los Alpes italianos hasta alcanzar el corazón de África. Atravesaremos, por tanto, el océano dos veces: una vez para llegar hasta Brasil y otra para regresar y detenernos en el Medio Oriente.

© P. VIESI

Etiopía

LA RED DE LA MIEL DE CALIDAD

# DULCES ECONOMÍAS

## BIODIVERSIDAD

Existe una energía extraña en Etiopía: quizá sea la belleza de los paisajes, quizá porque aquí nacieron el café y el trigo, dos de los más importantes productos de nuestra cultura, o quizá porque aquí nació el hombre.

Una leyenda de los antiguos egipcios cita la Abisinia como tierra de origen de miel y cera, pero no existen testimonios seguros. Lo que sí es cierto es que Etiopía es el mayor productor de miel de África.

No por casualidad, por tanto, nacieron aquí el Baluarte de la miel de Wukro y el de la miel del volcán de Wenchi.

Wukro se encuentra en el corazón de la región del Tigrai, en el extremo norte de Etiopía, junto a la frontera con Eritrea, sobre un altiplano de 2000 metros. Una tierra árida y pedregosa donde imponentes macizos de roca roja se alternan con gargantas profundas.

Wenchi está a pocas horas de automóvil de Addis Abeba. Al oeste de la capital la carretera retrepa entre pastos y cultivos de falso banano (un árbol similar al banano del que se usan hojas y raíces) para asomarse de improviso a la caldera, que alberga un lago rodeado por una densa vegetación de eucaliptos, brezo, abetos y rosas silvestres.

Al igual que sus territorios de origen, las dos mieles poseen características muy diversas: la de Wenchi es amarillo-ambarina, cremosa, de un grano finísimo, tonos florales y notas de caramelo ligeramente tostado. La miel de Wukro, por su parte, es de un color blanco brillante y tiene granos rojos, consistencia poco homogénea, aroma delicado, sabor no muy dulce y retrogusto persistente. A partir de la primera cata emerge de forma evidente el gran potencial de ambas mieles, pero también las dificultades. Cuando en Wenchi encontramos en 2006 a los primeros 20 productores, la miel se producía en panales tradicionales, o sea, en grandes cilindros de bambú entrelazado y después recubierto con hojas de falso banano, que eran col-

ETIOPÍA ES LA MAYOR PRODUCTORA DE MIEL DE ÁFRICA

gadas de los árboles o bien sujetas sobre escarpados despeñaderos. Aquellos apicultores no criaban a las abejas sino que se limitaban a recoger la miel sin conocer casi nada sobre la organización de la colmena. Para proceder a la extracción usaban una gran cantidad de humo, provocando la muerte de la mayor parte de las abejas y dando al producto final un sabor ahumado intenso y desagradable. La miel obtenida de estas colmenas contenía impurezas y era vendida en los mismos panales por la calle.

## ABEJAS LABORIOSAS

La labor del Baluarte se ha basado, en un primer tiempo, en el intercambio de conocimientos entre los apicultores etíopes e italianos, y después, entre los de Wenchi y los del Tigrai.

SLOW FOOD ARCHIVE | © P. VIESI | © P. PANZERA

## TESTIMONIO

"Cuando la Fundación Slow Food para la Biodiversidad me solicitó realizar un viaje para encontrarme con los productores de dos Baluartes de miel en Etiopía, lo acepté sin dudarlo, consciente de poder portar conmigo la contribución de un productor más que la de un técnico apícola. Maxence Fermine, en su novela *L'apicoltore*, habla de una luz que insufla una pizca de locura, de oro en los ojos de aquellos hombres que han escogido dedicarse a la recogida de miel, compartiendo su vida con el más noble de los insectos. Yo jamás había estado en África, pero sabía que allí encontraría esa luz". Diego Pagani, apicultor y presidente de Conapi, que agrupa a 250 apicultores italianos

"Dormíamos, y Slow Food nos ha despertado" Haleka Alem Abreha, productor de la miel blanca de Wukro, Baluarte Slow Food, en la apertura de su intervención en Terra Madre Etiopía, el 4 de marzo de 2008

## EL IMPACTO ECONÓMICO DE LOS BALUARTES

| MIEL DEL VOLCÁN WENCHI<br>Año de fundación:<br>2006 | MIEL BLANCA DE WUKRO<br>Año de fundación:<br>2006 |
|---|---|
| Cantidad de miel producida<br>2006 10 quintales<br>2008 20 quintales | Cantidad de miel producida<br>2006 15 quintales<br>2008 25 quintales |
| Precio de la miel<br>2006 2,6 euros el kg<br>2008 4,6 euros el kg | Precio de la miel<br>2006 2,5 euros el kg<br>2008 4,5 euros el kg |
| Número de productores<br>2006 26<br>2008 40 | Número de productores<br>2006 11<br>2008 17 |

## MIEL DE CALIDAD

Diego Pagani y Moreno Borghesi, del Conapi (Consorcio de apicultores y agricultores biológicos italianos), enseñaron a los productores etíopes a reconocer los zánganos, las obreras, las reinas, a extraer la miel correctamente, a filtrar y preparar la miel. A su vez aquellos aprendieron otra cultura y descubrieron una dimensión sacra de la relación con la naturaleza y con el alimento que en Occidente se ha perdido.

La financiación de la región Piamonte, del Conapi y de la empresa Saint Gobain, permitieron más tarde comprar algún equipamiento (paneles, desmieladoras, tarros de cristal) y levantar sencillos locales para el desmielado, almacenamiento y venta directa de la miel.

Desde 2006 hasta hoy la situación ha cambiado radicalmente: han aumentado los productores, los precios de venta y las cantidades producidas. La miel que se vende ya no es anónima sino que porta consigo su territorio y el nombre de la asociación de productores.

El intercambio es aún la herramienta de crecimiento más eficaz para estos dos Baluartes, pero también para una red más amplia de apicultores.

A partir de 2009 la Fundación Slow Food, junto a algunos otros compañeros de viaje y en particular la asociación "Modena per gli Altri", ha promovido un registro geográfico del país que ha identificado a otras diez comunidades: una realidad múltiple que va de las monjas que producen miel en Lalibela, localidad célebre por sus antiguas iglesias rupestres, a las comunidades que recogen la miel en las forestas de café.

Los Baluartes del interior de esta red cumplen el papel de modelos imitables, fuentes de información y lugares de formación. Los principales problemas cotidianos, sean los de producción, distribución y comunicación, se gestionan de forma colectiva.

Tira de comic en amárico sobre las buenas prácticas para producir miel de calidad.

EL COMIC EN AMÁRICO, LA LENGUA OFICIAL DE ETIOPÍA, SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA PRODUCIR MIEL DE CALIDAD, ES UNO DE LOS INSTRUMENTOS A DISPOSICIÓN DE TODOS LOS PRODUCTORES.

Israel

EL MERCADO DE LA TIERRA DE TEL AVIV

# GENTE QUE CHARLA, RÍE, INTERCAMBIA

**BIODIVERSIDAD**

Para quien, como era nuestro caso, la visita por primera vez, Tel Aviv se muestra de inmediato una ciudad dinámica, joven, proyectada hacia el futuro. No hay imágenes de tarjeta postal, pocos *kippah* (el cubrecabezas usado por los judíos practicantes) por la calle y ningún rastro de ropajes ortodoxos tradicionales. La tarde ya languidece, pero los cafés llenos y los supermercados abiertos sugieren que a esta hora la jornada apenas está comenzando. Podría ser Barcelona, con las calles del centro colmadas de jóvenes y ese olor salobre que viene del mar: «This is not the Middle East, Israel is Europe» se apresura a destacar nuestro taxista. Habla con un claro acento eslavo: como muchos de sus compatriotas también él llegó aquí con la última gran ola emigratoria que siguió a la disolución de la Unión Soviética.

Hemos venido a Israel para visitar el mercado campesino de Tel Aviv, que desde hace poco (19 de marzo de 2009) forma parte de la red de Mercados de la Tierra de Slow Food. El mercado nace gracias a la voluntad de dos jóvenes y emprendedoras muchachas israelíes: Shir Halpern y Michal Ansky, ésta última estudiante en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Colorno. Inaugurado en mayo de 2008, se trata del primer mercado en su género en todo el país; pero antes de aquella fecha los pequeños productores israelíes habían ya tenido ocasión de vender sus productos directamente a los consumidores (más bien coproductores, tal y como nos gusta definirlos en Slow Food), y de contar la historia y la labor que portan consigo.

## NO SÓLO TRADICIÓN

El viernes por la mañana llegamos temprano al nuevo puerto de la ciudad, construido sobre la antigua zona portuaria y hoy uno de los paseos preferidos, lleno de almacenes reconvertidos en comercios y cafés. Frente al cobertizo nº 11 entrevemos los gazebos del mercado enmarcados por las olas del mar, que rompen impetuosas justo allá delante. El mercado está lleno, la gente curiosea entre los bancos de fruta y verdura fresca;

SLOW FOOD ARCHIVE

# EL MERCADO DE LA TIERRA DE Tel Aviv

compra, charla con los productores, más de 30, llegados de todas las partes de Israel, de las alturas septentrionales del Golán al desierto del Negev en el sur: Shir y Michal han cuidado de que esté representado todo el país: no sólo hay productores israelíes, también hay muchos árabes y aun beduinos, con dos mujeres con el rostro cubierto que venden higos chumbos (tunos).

Hay productos de la tradición de la Alta Galilea, como son los quesos ovinos y caprinos de la familia Brakin y el aceite de oliva, pero también los hay del nuevo Israel: cervezas artesanales y cuanto "ofrece" el desierto del Golán, transformado en jardín por la labor minuciosa de numerosos *kibbutz*.

Bien mirado, el mercado parece poseer vida propia: rebosa de olores, de voces y colores; y de gente sobre todo. Gente que charla, ríe, se informa, cata, intercambia y compra. Al final de la jornada han pasado más de 4.000 visitantes, y esto ocurre así en cada edición. Una joven cocinera, judía neoyorquina, se mueve entre los tenderetes y compra productos para el restaurante tailandés que acaba de inaugurar; un rabino con

SLOW FOOD ARCHIVE

## TESTIMONIO

«Hemos comenzado a perseguir nuestro sueño recorriendo las áreas rurales en torno a la ciudad en busca de pequeños agricultores que produjeran alimentos tradicionales y de calidad. No podíamos más con las verduras sin gusto, rebajarnos al compromiso con una producción mediocre conscientes de que los productos locales de primera calidad eran exportados a Europa. Queríamos dejar de soñar con los mercados campesinos visitados en Francia y en Italia.

Hoy el Mercado de la Tierra es parte integrante de la vida de la ciudad: es muy amado por sus habitantes y se ha convertido en un recurso fundamental para muchos de los mejores cocineros de la ciudad. Los puestos del mercado están dispuestos en círculos concéntricos en torno a un espacio central que acoge, de vez en vez, al "productor de la semana". En una atmósfera ajena a la frialdad de los supermercados, la gente se encuentra con amigos al aire libre y puede comprar productos frescos a un precio justo directamente a los productores cercanos a la ciudad. El mercado se propone crear un lugar de encuentro cultural y de diálogo entre productores y consumidores, jóvenes y mayores, israelíes y palestinos, judíos y árabes, y se organizan visitas para los niños que les acerquen a la idea de la naturalidad, estacionalidad y biodiversidad. No cabe mayor felicidad: es un sueño convertido en realidad».

*Shir Halperin y Michal Ansky, cocineras y periodistas gastronómicos, son el alma del Mercado de la Tierra de Tel Aviv.*

## MERCADO CAMPESINO DE TEL AVIV

Puesta en marcha del proyecto: 16 de mayo de 2008

| | | |
|---|---|---|
| **N° DE PRODUCTORES** | 2008: 24 | 2009: 50 |
| **N° DE VISITANTES** | 2008: 1.000 | 2009: 5.000* |

*Datos suministrados por el comité de gestión del Mercado de la Tierra de Tel Aviv

sus *dreadlocks* se abre camino entre un grupo de estudiantes de la universidad.
Entendemos que el mercado capta el sentido, retrata y habla del territorio al que pertenece mejor de lo que lo harían mil libros. Nos restituye una ciudad que con fuerza trata de sustraerse al amargo destino de las tierras que la circundan y a las que pertenece, aun a costa de aparecer a su vez hasta demasiado desvinculada de su contexto. También por eso la llaman "la burbuja", pero Tel Aviv es ante todo la ciudad de toda la región con más ganas de explorar sus propias raíces con coraje, permitiendo aparecer las diversidades y las contradicciones de esta tierra para aquello que en verdad debería ser: una fuente inagotable de riqueza y fascinación; no poco para estos tiempos.
La jornada está para finalizar y nos sentamos en uno de tantos bares de la zona mientras las sombras se alargan y preanuncian la llegada del Shabbat. Una pareja de jóvenes pasa a nuestro lado. Quizá anden por los 20 años y se llevan de la mano: ella viste uniforme mimetizado y con su mano libre agarra el fusil de ordenanza.

*Un sueño convertido en realidad

## RED INTERNACIONAL DE MERCADOS DE LA TIERRA

| AÑO | MERCADOS POR PAÍS |
|---|---|
| 2006 | 1 Italia |
| 2007 | 1 Italia, 1 Líbano |
| 2008 | 5 Italia, 3 Líbano, 1 Israel |
| 2009 | 5 Italia, 3 Líbano, 1 Israel, 1 Rumanía |

# PASTA DE SÉMOLA

*Como sólo De Cecco la sabe hacer.*

**Pasta de sémola De Cecco: todo el esmero para una calidad sin concesiones.**

Elaborada con el corazón del grano de trigo, la parte más noble y sustanciosa. Elaborada con la sémola de grano grueso, para preservar intacto el gluten del trigo. Amasada con agua fría del manantial De Cecco®, para garantizar un sabor más delicado y la mejor resistencia a la cocción. Fabricada con tecnologías punteras y "delicadas", que respetan todas las características organolépticas y nutritivas. Elaborada con la misma receta desde hace más de cien años, la pasta De Cecco es la pasta por excelencia, desde siempre.

De Cecco hay una sola

www.dececco.it

WWW.DODESIGN-S.COM.BR

Brasil

EL BALUARTE DEL UMBÚ

# RAÍCES TENACES

## BIODIVERSIDAD

El *sertão* es una de las zonas más pobres del Brasil nororiental: las precipitaciones esporádicas hacen difícil la agricultura y la ganadería, y el modelo predominante de propiedad de la tierra es el latifundio. En el siglo XVIII millares de campesinos consiguieron resistir en su lucha de protesta contra los grandes productores, protegidos estos últimos por el ejercito, gracias al conocimiento de la naturaleza del lugar. Este suceso, conocido como la *Guerra de Canudos,* marcó la historia del *sertão* y reforzó la imagen de pueblo fuerte de los *sertanejos*, justo como las plantas de este territorio.

En estas tierras áridas existe un fruto nativo, el umbú, cuyas plantas crecen espontáneamente y se distinguen por una copa verde en forma de parasol, que suministra sombra a hombres y animales. En la lengua indígena tupi-guaraní, "umbú" significa "árbol que da de beber" y, en efecto, en las raras ocasiones en que llueve sus raíces en forma de tubérculo recogen y conservan hasta 3.000 litros de agua, lo bastante para sobrevivir a la espera de un nuevo temporal. Los habitantes de la zona recogen las grandes raíces en forma de calabaza y exprimen su pulpa jugosa para acabar con la sed. De diciembre a marzo el árbol puede producir hasta 300 kilogramos de frutos cuya dimensión va desde la de una cereza hasta la de un limón. El fruto de un umbú maduro posee una pulpa jugosa de sabor grato y agridulce.

Este árbol ha jugado siempre un rol central en el *sertão*, pero hace sólo unos pocos años, con el descubrimiento de su potencial económico, que significa algo nuevo para las comunidades locales.

En 2003 las mujeres de la aldea de Huahua se unieron para elaborar mermelada, jugos y dulces de umbú en un pequeño obrador. Su cooperativa, Coopercuc, nació con el apoyo de diversas organizaciones: Irpaa/Procuc, la Comisión Europea, la diócesis de Lins y el gobierno austriaco a través de la ONG austriaca Horizon 3000. Un año después nació el Baluarte del umbú para garantizar la artesanalidad y la alta calidad de los transformados, valorizarlos y promoverlos en el mercado. Ese mismo año los productores participaron en el Salone del Gusto de Turín y allá firmaron los primeros acuerdos comerciales con franceses y austriacos: un estímulo esencial que ha animado a los productores a proseguir el camino emprendido.

### OTRO MERCADO

Con el apoyo de la Fundación Slow Food y el patrocinio de la Región Veneto, entre 2004 y 2006 fueron construidos 10 nuevos pequeños obradores en los municipios de Canudos, Uauà y Curaçà, y a es-

El árbol que da de beber

# LAS TIERRAS DEL SERTÃO

tos se sumaron poco después otros tres. De los 44 productores iniciales se ha pasado a los 142 de hoy. Todos los años se organizan cursos de formación destinados al progreso cualitativo de los productos y al reforzamiento de la capacidad organizativa y comercial de los productores.
La cooperativa Coopercuc ha creado un vivero que ha permitido plantar más de 5.000 nuevos árboles de umbú. Además, sus socios han puesto en marcha un convivium que, como primera actividad, organizó una fiesta del umbú a fin de que este árbol sea reconocido como patrimonio cultural y ambiental. La cooperativa recibe anualmente más de 1.500 visitantes interesados en conocer esta experiencia virtuosa.
Al ser uno de los pocos entes empresariales activos en una zona desprovista de carreteras dignas de tal nombre, el Baluarte había quedado fuera de las rutas de las compañías de transporte y esta realidad comprometía su potencial comercial. Pero, tal y como ocurre en situaciones difíciles, el ingenio ha contribuido a superar la adversidad: ahora los camiones que suministran a la zona de Uauá ya no regresan hacia los grandes centros del país vacíos, sino cargados de dulces de umbú. Gracias al apoyo del Convivium de São Paulo, por otra parte, el umbú está ahora presente en los más renombrados comercios y restaurantes de la metrópoli. El mercado local y nacional, no obstante, supone todavía un reto por afrontar: el 55% de las 80 toneladas de producción lo compra el gobierno brasileño, que lo destina a un programa de alimentación: queda mucho camino por recorrer, pero el Baluarte ha demostrado ya ampliamente que existen alternativas a la fuga y a la despoblación del *sertão*.

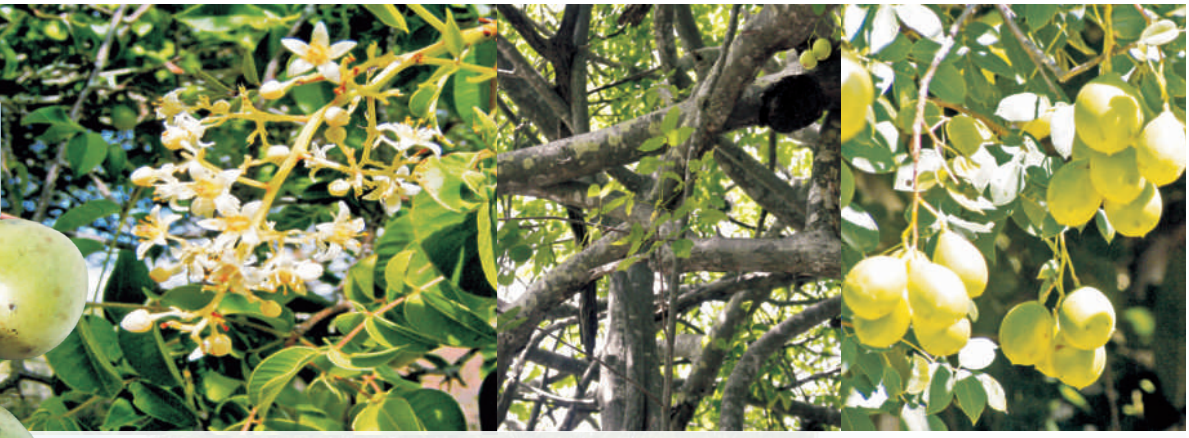
## EL BALUARTE DEL UMBÚ

Cantidad producida
2004 250 quintales
2008 800 quintales (+ 220%)

Precio del producto*
2004 0,6-1 euros el tarro
2008 1,2-1,7 euros el tarro (+ 67-100%)
* confitura, compota y fruta almibarada

Numero de productores
2004 44
2008 142 (+223%)

SLOW FOOD ARCHIVE



EUCLIDES DA CUNHA, ESCRITOR BRASILEÑO, EN OS SERTÕES (LOS SERTONES – 1902) ESCRIBE: «SI NO EXISTIESE EL ÁRBOL DE UMBÚ, AQUEL PEDAZO DEL SERTÃO ESTARÍA DESHABITADO».

## TESTIMONIO

«En boca la mermelada de umbú recuerda a un vino concentrado, envejecido en roble sin que sus azúcares se hayan transformado en alcohol. Toda la *caatinga*, la planicie del sertão, parece resumida en tal delicadeza y riqueza de aromas, y tan dulce como para solicitar un pedacito de pan o de queso, o una sencilla cuchara. Sin embargo, son pocas las personas que la conocen, al menos entre nosotros los brasileños; para los franceses y los austriacos no representa una novedad»

*Neide Rigo, miembro de la Comisión del Arca del Gusto brasileña y socia del Convivium Slow Food São Paulo*

F. OOSWALD

Italia

EL BALUARTE DEL BITTO

# FERMENTOS DE ALTURA

## BIODIVERSIDAD

El bitto es uno de los símbolos de la tradición quesera italiana y uno de los Baluartes más emblemáticos de Slow Food. Se trata de un queso de vaca profundamente vinculado a las montañas donde tiene su origen: el nombre procede del torrente Bitto, que discurre por los valles de Gerola y de Albaredo para descender hasta Morbegno y precipitarse en el río Adda, en la zona más al norte de Lombardía. La producción del bitto está limitada a los meses estivales, de mayo a septiembre, cuando los pastores ascienden a pastos por encima de los 1.500 metros. En estos pastos, denominados "alpeggi", las vacas, principalmente de raza bruno alpina, y las cabras, pertenecientes a la raza autóctona "orobica", en riesgo de extinción, comienzan una marcha por etapas para, a partir de la cota más baja, en el curso de la estación estiva alcanzar los 2.000 metros de altitud. Esta práctica se conoce como "pascolo turnato": los animales ingieren las hierbas de un pasto hasta que lo agotan y después pasan al siguiente. La producción del queso se realiza directamente sobre los pastos, en los *calècc*: milenarias construcciones constituidas por un muro circular de piedra seca. Apenas ordeñada, la leche se elabora en el interior de estos *calècc* sin la ayuda de fermentos o injertos: a la leche de las vacas se añade la de las cabras orobicas y de esta forma el queso adquiere una persistencia y aromaticidad especiales.

La persistencia de estas prácticas tradicionales no sólo exalta la calidad del queso, sino que cumple un papel fundamental en la conservación del ambiente y de la biodiversidad alpina. Las formas mejores pueden alcanzar incluso los 10 años de afinado: de ahí la definición de queso "perenne".

## SIN TUTELA D.O.P.

La producción del bitto es cada vez más escasa a causa de la disminución de jóvenes interesados en proseguir la actividad paterna, poco remuneradora, y por eso en 2003 Slow Food decidió constituir un Baluarte con 15 productores reunidos en la Associazione Valli del Bitto. Tres años después la asociación inauguró un local de propiedad común para el afinado colectivo de las mejores formas de queso, en Gerola Alta, provincia de Sondrio: corazón del área de elaboración, y desde entonces la asociación compra formas a finales del verano a productores individuales, las afina y las revende después de al menos un año de curación: los beneficios se reparten entre los socios-productores a finales del año. De esta forma, si en el pasado los comerciantes pagaban sólo ocho-nueve euros por el kilo de queso, hoy, gracias a la venta colectiva, los pro-

Pastos italianos

UN QUESO

# EN PELIGRO

## Bitto

ductores perciben 16 euros por kilo, a lo que hay que añadir los beneficios a fin de año, visto que el precio del bitto, además, está creciendo: de los 29 euros el kilo de 2004, ha llegado a los 52 euros en 2008. El bitto está tutelado por una D.O.P. a la que, hasta hace algún año, también se adherían los productores del Baluarte. El área de producción de la D.O.P. es más amplia que aquella reconocida históricamente (que, sin embargo, coincide con el área de producción del Baluarte), y esto, con el tiempo ha creado alguna fricción, que se ha convertido en problema grave cuando el consorcio de tutela del bitto D.O.P. modificó el reglamento de producción: el área ha sido ampliada y se ha permitido el empleo de piensos y de fermentos industriales en el proceso productivo. De esta forma se abre la entrada a productores de territorios no tradicionalmente pertenecientes al área del bitto: los piensos aumentan la producción de leche estival y los fermentos industriales disminuyen los riesgos (no se pierde ninguna forma a causa de las hinchazones que a veces se dan en los pastos), pero modifican la naturaleza del queso.

Como protesta los productores del Baluarte han rechazado la tutela de la D.O.P., han abandonado el consorcio y ahora no pue-

F. DOSWALD

den usar el nombre "bitto": justo aquellos productores que utilizan las prácticas tradicionales pierden el derecho a denominar sus quesos con el nombre histórico.
Slow Food apoya a los productores del Baluarte en la disputa legal emprendida contra el consorcio, porque ésta del bitto es un símbolo de las muchas batalla que hay que afrontar para no perder un fragilísimo patrimonio agroalimentario. A los productores del Valle del bitto hoy sólo les queda la tutela del Baluarte Slow Food, un hecho que, sin embargo, les permite alcanzar en el mercado un precio en verdad beneficioso, el doble de aquel otro producto tutelado por la D.O.P.

## TESTIMONIO

«La ampliación del área de producción y la posibilidad de uso de fermentos y piensos ha puesto en peligro la identidad del bitto. Este ha sido uno de los motivos para que algunos productores se hayan asociado, pero probablemente esto no habría sido suficiente sin la intervención determinante de Slow Food que, cuando percibió estos problemas, emprendió nuestra defensa»
Paolo Ciapparelli, *presidente y fundador de la Associazione produttori Valli del Bitto*

## PRÁCTICAS TRADICIONALES VINCULADAS A LA PRODUCCIÓN DEL BITTO DEL BALUARTE

- El uso de leche de cabra orobica (10-20%) junto a la de vaca
- La práctica del pasto "turnato" favorece el mantenimiento de los pastos y del prado herboso: cuando los rebaños de vacas se desplazan de pasto en pasto consumen la hierba disponible, con las pezuñas mueven el terreno, que absorbe mejor el agua de lluvia, y los excrementos actúan como abono. Así, al año siguiente las hierbas de los pastos serán más variadas y más ricas.
- La práctica del ordeñe manual permite un mayor control de la salud del animal al no estresarse sus mamas por el ordeñe mecánico
- El uso de leña para alimentar el fuego bajo el caldero en que se calienta la leche enriquece el aroma del queso.
- El uso de instrumental de madera, en lugar del acero o el plástico, contribuye a mantener y desarrollar la microflora espontánea de la leche y dota de características organolépticas particulares a cada forma.
- El salado en superficie (en lugar de la salmuera) favorece la formación de un corteza más delicada sobre el queso, obteniendo así una mejor maduración.
- El uso del *calècc* emplazado sobre los pastos permite trabajar la leche apenas ordeñada y por tanto a temperatura natural. Al ser ordeñadas mientras pastan las vacas no se estresan o se cansan.

EL BALUARTE
DE SLOW FOOD
Bitto

F. DOSWALD

Estados Unidos

LA SALVAGUARDIA DE LA RAZA NAVAJO-CHURRO Y DE SU SIGNIFICADO CULTURAL

# LA OVEJA DESEADA POR LOS DIOSES

**BIODIVERSIDAD**

La oveja navajo-churro fue durante siglos el sustento de los pueblos hispánicos, los indios pueblo y los diné del suroeste de Estados Unidos. Considerada sagrada por los diné y de la cual no se desperdicia parte alguna, la navajo-churro pasta libremente y se alimenta de hierbas estacionales que conceden a sus carnes magras un sabor peculiar, su vello multicolor es, además, ideal para los tejidos. Se trata de la raza ovina más antigua de la América septentrional y, no obstante grandes dificultades, ha sobrevivido más de 400 años. «La oveja es la vida», dice Jay Begay Jr., pastor en una reserva navajo, que cría a sus ovejas según las prácticas transmitidas por su abuela. Roy Kady, pastor y maestro tejedor de la comunidad T'iis Nazbas (Teec Nos Pos), ha aprendido sin embargo de su madre, Mary Clah, quien, para perpetuar la tradición familiar, no fue a la escuela. Jay y Roy son algunos de los pastores comprometidos en preservar la raza a través de los métodos transmitidos durante generaciones.

La legendaria resistencia de esta raza ovina es para los navajos fuente de gran inspiración: se piensa que los antepasados de los navajos se trasladaron hacia el suroeste en busca nuevos animales para la caza, entre ellos la *Big Horn,* la oveja de grandes cuernos. Según la mitología, esta raza fue enviada a la tierra por los dioses, quienes prometieron a los hombres que heredarían una forma domesticada de ella: así, cuando el explorador Juan de Oñate, durante la colonización española, introdujo en América a finales del siglo XVI la raza churra, aquella profecía parecía cumplirse: gracias a las atenciones de los navajos la oveja se adapto bien a las *mesas*, las llanuras semiáridas, y a los cañones rocosos del altiplano del Colorado.

## KIT CARSON Y LAS TEMPESTADES

Sin embargo, la raza ha estado dos veces en riesgo de extinción: en 1863 el pueblo navajo fue declarado enemigo de Estados Unidos y el gobierno envió a Kit Carson a doblegar la tribu, quemar sus cosechas y exterminar los rebaños de churras. Afortunadamente, algunos grupos de navajos consiguieron huir hasta esconderse en cañones remotos junto a los ejemplares supervivientes. En los años treinta, por otra parte, para contener la erosión originada por las Dust Bowl, las grandes tempestades de arena originadas por el uso de técnicas agrícolas incorrectas, se ordenó la reducción de cabezas. La iniciativa supuso la sustitución de la churro por razas de crecimiento más rápido, pero a su vez más vulnerables, de vello corto y unto nada apto para el tejido, hasta que la Usda (Departamento de agricultura de Estados

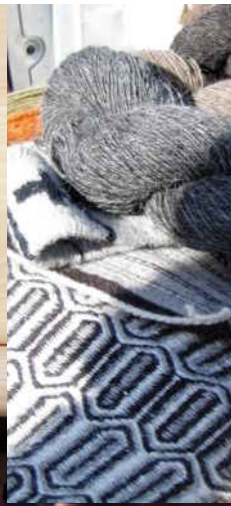
J.EVANS

## BALUARTE DE LA OVEJA NAVAJO-CHURRO

**ÁREA GEOGRÁFICA DE CRÍA**
Arizona, Colorado y Nuevo México

**CABEZAS VENDIDAS**
De 75 a 100 al año a particulares, restaurantes, mercados y grupos de Community Supported Agriculture

**RENDIMIENTO**
Lana
**2000** 11 céntimos de dólar por kg
**2009** 2,45 dólares por kg
(100 dólares por madeja)
Carne
**2009** 11 dólares por kg



J.EVANS

## La raza navajo-churro

Unidos) reconoció a la churro como la raza más adaptada a los ambientes áridos, aunque entonces ya se había perdido el significado cultural de su cría y la churro fue mantenida tan sólo para dar vida a nuevos cruces: las investigaciones de la Usda fueron suspendidas y la raza se dispersó. Pero en los años setenta el profesor Lyle McNeal comenzó a recoger ejemplares de animales de áreas remotas en California y en la reserva navajo, y hoy, con más de 5.000 cabezas registradas en Estados Unidos, el Navajo Sheep Project de McNeal sostiene la raza y las tradiciones hispánicas y pueblo a ellas asociadas. En 2006 la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus reconoció en la carne de la navajo-churro un profundo valor cultural, y la transformó en Baluarte con el objetivo de crear un mercado y educar al público sobre la importancia de esta raza. El Baluarte ha incluido desde sus comienzos a algunos pastores que habían ya conseguido vender la carne a cocineros locales. Mediante estrategias de venta directa, dirigidas en particular a cocineros y proveedores de servicios de restauración interesados en el animal entero, el Baluarte ha empezado a comercializar el cordero como recurso culinario, con un precio ventajoso para los productores. Por otra parte, también busca una financiación que le permita ampliar el mercado y mejorar los pastos. Los ganaderos que

forman parte del Baluarte siguen un reglamento específico que contempla métodos tradicionales de cría diné y pasto al aire libre, y prohíbe el uso de antibióticos y de alimentos a base de maíz.
En colaboración con Slow Food Northern Arizona, organiza además cenas, Laboratorios del Gusto, visitas a centros de agroturismo y eventos de presentación del cordero al público, y suministran a productores y cocineros un útil *feedback*.
En 2007, Gay Chanler coprodujo el cortometraje *A Gift from Talking God: The Story of the Navajo-Churro* (Un don del dios parlante: la historia de la oveja navajo churro), otra eficaz y apreciada estratagema para difundir la cultura de esta raza única y rara.

## TESTIMONIO

Si sólo se conservara la genética de la raza animal, no se salvaría más que una pieza de museo: en su lugar, las comunidades navajo e hispánicas han desarrollado sus propios mercados para las lanas especiales y para el carnero y el cordero alimentados en los pastos, gracias al apoyo técnico ofrecido por Slow Food y la American Livestock Breeds Conservancy. Una pieza de museo que regresa para revivir en las culturas y en las cocinas.
*Gary Paul Nabhan, científico y escritor*

Mientras tengamos la oveja no padeceremos hambre y jamás seremos pobres. He ahí porque nos la donaron los dioses
*Jay Begay Jr, ganadero de ovejas navajo-churro*

# EDUCACIÓN

La educación desarrolla conceptos de cadena alimentaria y territorialidad.

# LA MAYORÍA DE EDAD

## EDUCACIÓN

París, 9 de noviembre de 1989, nace oficialmente el movimiento internacional Slow Food «por la defensa y el derecho al Placer, contra la Fast Life y el Fast Food, para reclamar el tranquilo placer material, redescubrir la riqueza de las cocinas locales, desarrollar el gusto a través de intercambios». Es el tiempo de la reivindicación del placer para poder gozar mejor, lenta y conscientemente. La educación propone el Juego del Placer, las Convenciones, las Semanas y los Laboratorios del Gusto: cursos didácticos innovadores basados en el descubrimiento de la comida a través de los sentidos, la curiosidad y la degustación, en fuerte contraposición al modelo nutricionista basado en "lo que se debe" o "no se debe comer".

Hacia el final de los años noventa, los sentidos despiertos y receptivos nos guían hacia el compromiso ecológico: es la fase de la ecogastronomía, de la tutela de la biodiversidad, de los proyectos del Arca, de los Baluartes y del Premio para la biodiversidad. La educación amplía los programas desarrollando conceptos de cadena alimentaria y territorialidad. Nacen los primeros cursos de degustación dirigidos a los socios y el proyecto Master of Food, centrado en todas las categorías de productos enogastronómicos. 3.000 cursos desde 2001 hasta hoy, más de 40.000 participantes en Italia, con experiencias en Japón, Croacia, Suiza y Francia. Para el mundo de las escuelas ha llegado el momento del *Dire Fare e Gustare* (Decir, Hacer y Gustar): una cita y un manual sobre educación alimentaria para los maestros. Slow Food se convierte en un ente acreditado por el Ministerio de Instrucción, de Universidades y de Investigación. En aquellos años implicamos a más de 9.000 enseñantes y a 1.500 estudiantes de los institutos de hostelería.

De ecogastrónomos a neogastrónomos el paso es breve: de 2004 a 2009 nos comprometemos en dar la palabra y un justo reconocimiento a quien obtiene

M. MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE | SLOW FOOD ARCHIVE

*El gran reto para el futuro es cambiar los hábitos alimentarios cotidianos a partir de un enfoque más responsable, habituado a examinar la complejidad del sistema alimentario y a buscar un placer lento y duradero.*

los alimentos respetando el ambiente, la cultura de su territorio y las generaciones futuras. Es la fase asociativa más impetuosa, heterogénea e internacional, caracterizada por grandes proyectos como Terra Madre, la Fundación para la Biodiversidad y la Universidad de los Estudios de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo y Colorno.

La educación hace suyo el concepto de calidad gastronómica, lo expresa con "bueno, limpio y justo" y lo traduce en proyectos de afán internacional como los *school gardens* (hoy más de 400 en el mundo), los comedores sostenibles (en escuelas, hospitales y empresas), la red de comunidades de aprendizaje y la educación sensorial para grandes y pequeños (*In che senso*, *Alle origini del gusto*). Se afana en la difícil labor de promover el pasaje de consumidor a coproductor, y de introducir el concepto de sociabilidad y neogastronomía en la restauración colectiva. Introduce de forma sistemática el dialogo y el intercambio de saberes entre diferentes generaciones, entre personas de diferentes etnias y profesiones, promoviendo la formación de auténticas comunidades de aprendizaje.

¡Y la educación de mañana? El gran reto para el futuro es cambiar los hábitos alimentarios cotidianos a partir de un enfoque más responsable, habituado a examinar la complejidad del sistema alimentario y a buscar un placer lento y duradero. Una educación orientada a promover relaciones sobre el territorio para estimular la confrontación entre los actores de las políticas locales. Cursos didácticos que experimentan con lenguajes cada vez más variados –narración, cinema, degustación- para llegar a todos: de los más jóvenes a los más ancianos. Una educación, hoy ya mayor de edad, que redacta y comparte en Terra Madre 2010 su propio Manifiesto y crea el marco cultural necesario para la educación del gusto.

J. BAUMBES | SLOW FOOD ARCHIVE

Bielorrusia

ACTIVIDAD E INVESTIGACIÓN DE BERIOZA A BERKELEY

# QUERIDO DIARIO ALIMENTARIO...

## EDUCACIÓN

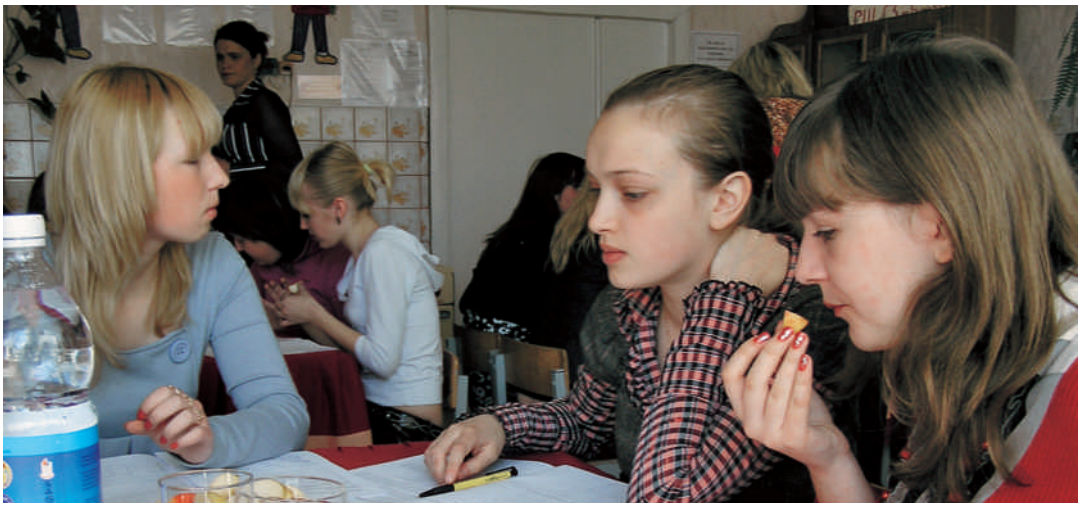
El proyecto de la escuela secundaria nº 3 de Berioza, Bielorrusia, aspira a mejorar las decisiones alimentarias que día a día realizan estudiantes y familias y a promover el consumo local mediante la educación sensorial y la experiencia práctica: lo que distingue a este plan de los más de 1.300 proyectos educativos que Slow Food desarrolla en todo el mundo, es una actividad de investigación sobre los resultados de tal iniciativa, que implica a más de 1.000 muchachos y a sus respectivas familias durante dos años.

Berioza es una ciudad de vocación agrícola, pero la percepción de la comida como *status symbol* ha hecho también aquí acto de presencia: hoy los niños prefieren gastar su pequeña paga en una bolsa de papas fritas en lugar de en un alimento caliente.

El proyecto se puso en marcha en enero de 2008 a partir de una iniciativa de la fiduciaria del convivium Slow Food de Berioza, Lidzya Vistunova, y la directora de la escuela, Marina Nikonuk: 120 son los estudiantes, de edades comprendidas entre los 9 y los 15 años, comprometidos durante el año escolar 2009-2010 en cursos donde aprenden cuál es el origen de los alimentos, exploran los métodos de producción locales y estudian los perfiles organolépticos y las características cualitativas de los productos además de las consecuencias sociales y económicas de las decisiones alimentarias.

La primera fase del proyecto se ha basado en convertir lecciones de economía doméstica en laboratorios comparativos: los estudiantes prepararon dos platos idénticos utilizando ingredientes de diversa procedencia; por ejemplo, pescado de cría y pescado salvaje. De enero a mayo de 2009 el proyecto ha completado un curso de 20 lecciones por cada grupo de estudiantes, para un total de 140 lecciones. Más tarde los muchachos descubrieron el papel de los sentidos a través de lecciones de "gimnasia sensorial" –tocar, oler, describir-, degustaron los productos locales, se reunieron con los agricultores, cocinaron comidas sanas a consumir en la escuela y visitaron a las comunidades de Terra Madre locales. En septiembre de 2009 la escuela ha proseguido la tercera fase del proyecto: 10 lecciones dirigidas a sensibilizar a los muchachos sobre las ventajas de la producción alimentaria y del consumo locales. Para integrar estas lecciones en la clase, cada estudiante compila cuestionarios y mantiene un diario alimentario donde anota aquello que come en la escuela a diario; además, tiene a su disposición un libro de ejercicios basado en el *kit* de educación sensorial de Slow Food: "A los

KRISTIN KIESEL I NIKOLAY SINKEVITCH I JULIA SMELKOVA



## PROYECTO SLOW FOOD EN BERIOZA

**BENEFICIARIOS**
Más de 1.000 estudiantes y sus respectivas familias

**ACTIVIDADES**
Lecciones en clase, redacción de un diario alimentario y visitas a los productores de Terra Madre

**SOCIOS**
Universidad de California (Berkeley)

**RESULTADOS**
Cuatro nuevas escuelas bielorrusas implicadas en septiembre de 2009. El proyecto se está poniendo en marcha asimismo en Azerbaiján, Turkmenistán y Ucrania.

KRISTIN KIESEL I NIKOLAY SINKEVITCH I LUIA SMELKOVA

LOS MUCHACHOS SE ENCUENTRAN CON LOS AGRICULTORES Y LAS COMUNIDADES DE TERRA MADRE

## TESTIMONIO

«En su diario Anya anotaba sólo goma de mascar y caramelos como alimentos consumidos en la comida. Estaba convencida de que el chicle podía ser considerado alimento por el sólo hecho de que se mastica con la boca. Creo que ahora ha cambiado de idea: desde hace un par de días ha empezado a ordenar platos calientes en el comedor de la escuela». *Tatiana, maestra en la escuela secundaria n°3 de Berioza*

orígenes del gusto" adaptado a la realidad bielorrusa.

La colaboración con fines de investigación con el Departamento de economía agrícola y de los recursos de la Universidad de California (Berkeley), nace para sostener las observaciones empíricas de padres y maestros con los resultados cuantitativos extraídos del estudio "Nutritional Education and Food Consumption: Evidence from a Field Experiment" (Educación nutricional y consumo alimentario: evidencias de un experimento de campo). Otras cuatro escuelas bielorrusas contactadas para ser incluidas en el esquema de investigación como grupo de control, adoptaron el currículo del proyecto en septiembre de 2009. Hoy la iniciativa se ha extendido a Azerbaiján, Turkmenistán y Ucrania.

Good Karma. Great Coffee.
LAVAZZA
¡TIERRA!
DA UN PROGETTO A SOSTEGNO DEI PICCOLI PRODUTTORI DI CAFFÈ ARABICA
RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED
100% SOSTENIBILE
Tierra is a life force that's 100% sustainable. For more information, please go to www.lavazza.com
Salone Internazionale del Gusto
Torino Lingotto Fiere 21-25 ottobre 2010
Lavazza main sponsor 2010.

Senegal

EL VÍNCULO CON LA TIERRA

# ESTUDIO Y COMO WOLOF

## EDUCACIÓN

En Senegal, la disminución del consumo de alimentos locales debilita fuertemente la economía del territorio, además de incrementar el nivel de pobreza de los campesinos, causar la pérdida de saberes tradicionales y comprometer la biodiversidad agrícola. El 95% del arroz que se consume es importado de Tailandia mientras que el que se produce en el norte del país no encuentra mercado. Ese arroz importado, por otra parte, ha sustituido cultivos tradicionales como el mijo fonio, con duras repercusiones sobre las tradiciones culinarias y los hábitos alimentarios de las nuevas generaciones.

El proyecto *Mangeons Local* (comamos local) nació en 2008 cuando el convivium Lék Magnef Senegal de Dakar comenzó una colaboración con los cocineros de la red de Terra Madre locales y, unidos, han puesto a punto un programa didáctico, propuesto a dos escuelas en el centro de Dakar, enfocado en la agricultura local y las tradiciones alimentarias y dirigido a niños entre los 10 y los 12 años. Lecciones teóricas y prácticas, narraciones y leyendas sobre los cereales locales, acertijos y juegos, han suministrado a los escolares herramientas y argumentos para convencer a sus propios padres de la necesidad de consumir comida local a diario.

Fatmata Diaraye, 12 años, no esperó mucho para poner en práctica las enseñanzas de las primeras lecciones: una vez en su casa propuso a la madre sustituir el desayuno a la francesa, a base de *baguette* y café, por una papilla de salvado de maíz local, y en la familia lo han apreciado todos, entre otras cosas por que los alimentos de importación (como son la leche en polvo y el arroz) cuestan cada vez más caros: «tras haberlo probado todos me animaron» dijo satisfecha la niña que, después de algunas semanas, organizó una caja común con su compañera Sira y cocinó fonio con jugo de carne.

En la Liberté V, una de las escuelas comprometidas en el proyecto, el entusiasmo de los escolares es idéntico: «El proyecto nos ha permitido distinguir un tubérculo de un cereal, conocer el principio de las cinco "m" de la higiene en la restauración: -le *milieu* (la cocina), le *manipulateur* (los cocineros y sus ayudantes), la *méthode* (el

© PAOLA VIESI 2009

## TESTIMONIO

«Hoy estos niños están en grado de preparar diversos platos tradicionales a base de productos locales, y han comprendido la importancia de consumir local».
*Bineta Diallo, cocinera que participa en el proyecto*

*Mamá, hoy cocino fonio*

© PAOLA VIESI 2009

Consumo local

## PROYECTO MANGEONS LOCAL

**BENEFICIARIOS**
100 estudiantes y 300 personas entre familiares y miembros de la comunidad

**SOCIOS**
2 escuelas primarias: HLM Grand Yoff II y Liberté V
2 cocineros de Terra Madre: Bineta Diallo y Mayé Ndour
Convivium Slow Food Lek Mégnef Sénégal de Dakar
Iara Lee and George Gund Foundation (USA)

**COORDINACIÓN**
Fundación Slow Food para la Biodiversidad
Madieng Seck, responsable del Convivium Slow Food Lek Mégnef Sénégal

método de preparación), le *matériel* (los instrumentos), la *matière* (los productos agrícolas)–, y los cinco sentidos que nos ayudan a reconocer el gusto o la naturaleza de un producto agrícola» dice desenvuelta la alumna Djénaba Barry.

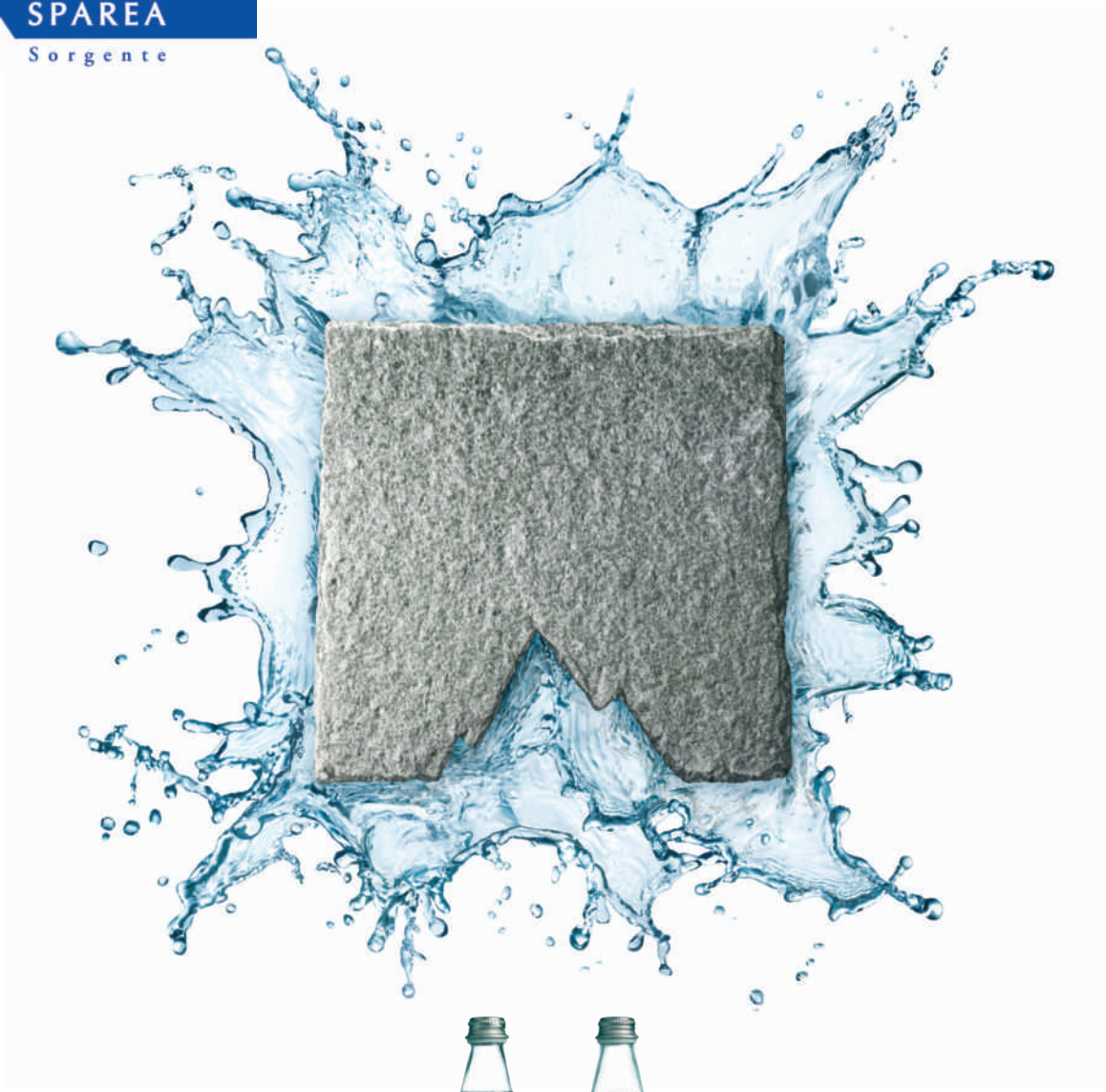
Comer slow es una costumbre profundamente enraizada en las tradiciones alimentarias de los campos africanos: las familias en las aldeas consumen sus comidas todas juntas en torno a la *calabash*, una calabaza que, cortada por la mitad y desecada, se usa como plato y bandeja, contenedor para la preparación de la comida, recipiente para el agua o sencilla escudilla. La comida es un momento de comunión, compartición, intercambio de saberes y de emociones, que refuerza vínculos de parentela y amistad: «Aquel que rechaza compartir nuestra comida no será jamás considerado uno de los nuestros», dice un adagio wolof.

El proyecto *Mangeon Local* desea preservar esta tradición también en la ciudad, donde es más fácil perder de vista el ligamen con la tierra.

www.acquasparea.it

SPAREA
Sorgente

ARMANDO TESTA



A spring which flows on the Luserna Stone, which is found only in a limited geographical area in the Piedmontese Alps. This direct contact with such a unique stone is what makes Sparea mineral water different from the others, with its elegance, purity, clearness,lightness and good taste. Sparea water can be found in the best Italian and International restaurants and in the most refined places.

## A WATER WHICH IS STRONGLY LINKED TO ITS LAND OF ORIGN, SPAREA SPRING,THE LUSERNA STONE.

California

EL PROYECTO ESCOLAR GROWING HEALTHY YOUTH

# UN HUERTO QUE AYUDA A CRECER

## EDUCACIÓN

El 65% de los estudiantes de la Diablo Community Day School (DCD) del condado de Contra Costa de California, está considerado desfavorecido desde un punto de vista socioeconómico. Todos ellos han obtenido una puntuación inferior a la media nacional en los exámenes de evaluación de lectura y matemáticas, y están por debajo de los niveles californianos de competencia en lengua inglesa, matemáticas y ciencias. Esta escuela acoge a muchachos de cursos medios y superiores, expulsados de otros institutos del distrito y han sido enviados aquí por la School Attendance Review Board, la comisión que supervisa la asistencia a las escuelas para estudiantes con dificultades personales. Marilyn Jamerson, presidente de la DCD, nos explica las razones que la impulsaron a proyectar en su escuela un huerto, después de haberse entrevistado con los coordinadores de los proyectos de huertos escolares, Lesley Stiles y Stephanie Jacob, y la fiduciaria del convivium Slow Food Delta Diablo, Gail Wadsworth: «Es muy triste ver cómo estos muchachos se llenan los bolsos con los alimentos precocinados que servimos en el almuerzo. Los llevan a diario a sus casas, para sus familias, porque no tienen lo suficiente para comer». Ante la tarea de preparar a estos muchachos para su reinserción en las escuelas convencionales, la DCD ha puesto en marcha pues el proyecto de huerto escolar, que representa bastante más que una simple fuente de alimentos sanos para los estudiantes: «Para la mayor parte de estos jóvenes se trata de la última oportunidad de concluir los estudios en el ámbito de una escuela pública» explica Gail. «Trabajamos con estudiantes que la mayoría de nosotros consideraría demasiado difíciles, en un distrito escolar en el que resulta agotador mantener las escuelas abiertas».

En el otoño de 2008 estas tres mujeres emprendieron el proyecto Growing Healthy Youth, para portar los alimentos del huerto a la mesa directamente, implicando a los estudiantes de la DCD en todos los aspectos de las labores en un huerto biológico: desde la preparación de lechos de semillas al transporte de tierra y compost o la instalación del sistema de irrigación automatizado.

### DESCUBRIMIENTOS QUE EDUCAN

Una vez concluida la siembra, Lesley y Stephanie se acercaban a la DCD cada martes para compartir sus ideas, sus conocimientos botánicos y su pasión por la comida. Utilizaron los productos del huerto para organizar demostraciones de cocina y sesiones de educación del gusto, y llevaron a los muchachos algunas variedades inusuales de frutas y cereales. Plantaron incluso árboles frutales, vides y matas de arándanos para albergar insectos útiles y embellecer el huerto. Una parte importante del proyecto Growing Healthy Youth es la participación de los enseñantes de la DCD y de los padres de los alumnos. Los docentes comenzaron

## TESTIMONIO

«Los estudiantes con los que hemos trascurrido ese año han cambiado desde muchos puntos de vista. Algunos ven el huerto como una criatura propia y desean cuidar de él aun en verano, consiguiendo de esta forma créditos por el servicio prestado a la comunidad. Otros han aprendido a saborear gustos nuevos, y otros más a apreciar el sabor de la fruta y la verdura. Casi todos han devenido más tolerantes frente a nosotros y nuestras extrañas ideas». Gail Wadsworth, fiduciaria del convivium Slow Food Delta Diablo.

«Me siento muy orgullosa, porque sé que algunos de los maravillosos productos del huerto que he sembrado siguen creciendo».
Raeshell, estudiante de la Diablo Community Day School.

## RECONOCIMIENTOS

El proyecto Growing Healthy Youth ha sido distinguido con el premio Juvenile Justice Award 2009, que adjudican la Juvenile Justice Commission y la Delinquency Prevention Commission. También ha recibido el apoyo financiero del ente de asistencia sanitaria "non-profit" Kaiser Permanente, y del convivium Slow Food Delta Diablo, además de una micro financiación de Slow Food USA para el programa Slow Food in Schools.

## Gustos nuevos y confianza en si mismos

a escuchar conversaciones entre los estudiantes, entusiasmados con los nuevos alimentos que descubrían y probaban. Una de las maestras, Angie DeLeon, cocinó para los muchachos una semana el arroz salteado para acompañar el *kimchi*, el plato tradicional coreano con verduras fermentadas y especias que se había preparado la semana anterior. Con motivo de un evento abierto a los padres y a la comunidad local, el convivium Slow Food Delta Diablo cocinó guisantes recién cosechados, brécol y cebollas, mientras los estudiantes mostraban a sus padres el huerto que habían contribuido a crear. Al final del año escolar todos los muchachos, los maestros y los coordinadores del proyecto, festejaron la cosecha con la Garden Harvest Feast, comiendo tacos de pollo, salsa preparada con los productos del huerto y ensaladas frescas. Gail ha observado importantes cambios en los estudiantes: muchos de ellos dicen sentirse en paz, serenos y lúcidos durante la labor en el huerto, dispuestos a acoger el nuevo sentido de la paciencia adquirido al aprender cómo crecen los productos de la tierra. Uno de ellos, Wesley Taufoou, escribe: «Un día tendré mi propio huerto en casa y mi familia podrá revivir lo hecho por mí aquí en la escuela».

M. MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE

Europa

UNA NUEVA RED ESCOLAR EUROPEA

# EL GUSTO DEL COMEDOR ESCOLAR

## EDUCACIÓN

El derecho al placer y a una alimentación equilibrada que, además, contribuya al bienestar del planeta, es una de las tres misiones fundamentales de Slow Food. Una misión basada en el estudio de las problemáticas relacionadas con el alimento cotidiano y que Slow Food Italia asumió como prioridad durante el Congreso nacional de 2006. Desde aquel momento la asociación italiana emprendió las primeras actividades concretas vinculadas con la alimentación cotidiana, y en particular la participación en los sistemas de restauración colectiva, como son los comedores escolares y hospitalarios. El punto de partida fue una investigación sobre la restauración escolar en todo el territorio nacional, que obtuvo una respuesta sorprendente: más de 50 municipios rellenaron el detallado cuestionario sobre el tipo de servicio ofrecido y los métodos adoptados. Los resultados fueron sintetizados en las líneas maestras para la restauración colectiva *Pensa che mensaE scolastica!* (presentada en Cheese 2009), la primera de una serie de publicaciones ideadas para ilustrar y divulgar el enfoque de la asociación respecto de la gestión de los sistemas de restauración colectiva. Un medio para acercar los comedores a la tradición gastronómica, implicar a los productores locales y promover la sociabilidad.

### FUERA Y DENTRO DEL AULA

Cheese 2009 fue también el marco para la presentación del proyecto internacional Slow Food in the Canteen. A European School Network (Slow Food en el comedor. Una red escolar europea). En los primeros meses del año escolar 2009-2010 el proyecto ha involucrado a escuelas de 11 países europeos (Bélgica, Bulgaria, Dinamarca, Francia, Irlanda, Italia, Letonia, Irlanda del Norte, Polonia, Rumanía y España), con el objetivo de llegar a una escuela de cada país europeo antes de la primavera de 2010. Slow Food in the Canteen convoca a su causa no sólo a la administración escolar, sino también a los maestros, operadores, productores locales, alumnos, padres, convivium y comunidades enteras. El proyecto pretende resolver los problemas originados por la escasa calidad de la comida que se sirve en los comedores o se consume en la escuela durante la jornada. Todas las escuelas participantes se comprometen a mejorar la calidad de los servicios de restauración, y reciben una copia del *kit* de educación sensorial A los orígenes del gusto realizado por Slow Food. El *kit* contiene materiales para elaborar actividades educativas que estimulen el conocimiento y la comprensión de los alimentos y del gusto, pero también de los orígenes de los alimentos y de los métodos productivos. Los comedores son la mayor oportunidad de orientación del mercado hacia comportamientos sanos y de promoción de la educación del gusto, y por ello Slow Food está dispuesto a proseguir la actividad en curso y poner en marcha otras nuevas, con la esperanza de que, paso a paso, todos tengamos acceso a una comida cotidiana, más buena, limpia y justa.

SLOW FOOD ARCHIVE | M. POSZDNY (TURDA) | M. MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE

## SLOW FOOD IN THE CANTEEN

BENEFICIARIOS

4.000 estudiantes en 11 países europeos

OBJETIVOS

Mejorar las comidas escolares para que sean más frescas, gustosas y equilibradas; comer productos locales y promover una cadena alimentaria más corta; promover la educación del gusto durante las comidas para distinguir y escoger mejor aquello que comemos; respetar el ambiente mediante la producción sostenible, la reducción de los residuos alimentarios y el reciclado; aprender a conocer el territorio geográfico y las tradiciones que hay detrás de cada plato; promover la sociabilidad en torno a la mesa.

## TESTIMONIO

«Hemos comenzado a trabajar con Slow Food in the Canteen para aprender a cultivar nuestros alimentos, distinguir la calidad, cocinar y reconocer las razas animales; a comprender la biodiversidad y muchas otras cosas. El primer año del proyecto supuso un gran éxito, y el próximo año esperamos ponerlo en marcha en algunas otras escuelas».

*Marta Pozsnoyi, Slow Food Turda, Rumanía*

Uganda

UNA RESPUESTA A LA CRISIS ALIMENTARIA

# LOS FRUTOS DE EDWARD

## EDUCACIÓN

En Uganda el trabajo en el campo ha sido impuesto históricamente como castigo a los escolares desobedientes. De esta forma, son muchos los jóvenes que desprecian la agricultura y piensan en el cultivo como una actividad de obligado desarrollo cuando uno se comporta mal. Esta connotación negativa, unida a las escasas retribuciones de la labor, ha determinado que un elevado número de jóvenes ugandeses se sienta orientado hacia otros tipos de ocupación, perdiendo el vínculo con sus propios orígenes rurales, el interés por la producción alimentaria local y los conocimientos relacionados con ésta.

Edward Mukiibi, fiduciario de veintitrés años del convivium de Mukuno, está tratando de invertir este proceso.

Edward dio vida hace siete años al proyecto Disc (Developing Innovations in School Cultivation) para mejorar el modo en que los muchachos en edad escolar se relacionan con la actividad agrícola. Ha colaborado con las escuelas locales para realizar actividades divertidas en los huertos escolares y en las aulas, con las cuales enseñar a los estudiantes cuan satisfactorio puede ser cultivar alimentos.

Después de su participación en Terra Madre 2008, donde Edward, como representante de los jóvenes, presentó el proyecto a otros responsables de programas educativos y de las comunidades de aprendizaje, en colaboración con Slow Food se redactó un plan para involucrar a 17 escuelas antes de 2009.

### VOLUNTARIOS CONTRA LA CARESTÍA

Más de 1,5 millones de ugandeses corren cada año el riesgo de morir de hambre a causa de los desastres generados por la sequía prolongada y las inundaciones. Cuando a principios de 2009 el gobierno ugandés declaró que la escasez de productos alimentarios había alcanzado un nivel de penuria y 52 distritos en todo el país afrontaban una hambruna, Edward, a lo largo de aquel año, anunció la creación de huertos escolares proyectados de forma sencilla y adaptados para hacer frente a dificultades climáticas como la sequía extrema y la erosión del suelo. Edward y su grupo trabajaron como voluntarios en las escuelas de todo el país para proyectar, construir y atender huertos escolares adaptados al territorio local. Los frutos de estos 17 huertos integraron la alimentación escolar, garantizando así a los estudiantes una comida sana y nutritiva todos los días. Los productos excedentes fueron vendidos a los mercados locales para financiar la iniciativa.

El proyecto Disc fue asimismo presentado en la Feria nacional de la agricultura y el comercio, en la que participan campesinos y expertos agrarios africanos. Los estudiantes comprometidos han vivido una experiencia tan positiva y rica en

SLOW FOOD ARCHIVE

satisfacciones, que ahora se muestran entusiasmados por crear nuevos huertos en las casas y en sus propios barrios para compartir todo lo aprendido. Como reconocimiento a su labor Edward ha representado al Youth Food Movement de Slow Food en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la FAO, y durante el International Civil Society Youth Forum de 2009. En 2010 estarán comprometidas 31 escuelas y más de 1.000 estudiantes.

## PROYECTO DISC

**BENEFICIARIOS**

17 escuelas y 620 estudiantes

**ACTIVIDAD DEL PROYECTO**

huertos escolares y de comunidad, programas para las comidas escolares, Laboratorios del Gusto con productos del huerto. Lecciones sobre: técnicas agrícolas, planificación del huerto, compostaje, nutrición, preparación de alimentos tradicionales.

## TESTIMONIO

Nosotros envejecemos y a los jóvenes no les interesa producir alimentos. ¿Pero entonces, quién los dará de comer a ellos y a sus nietos? Estoy agradecido al proyecto Disc y a Slow Food porque piensan en el futuro. Ahora sé que los hijos de nuestros hijos no tendrán hambre.

*Eliazari Magala, anciano ugandés*

Unisg

PROYECTOS QUE GERMINAN
EN LA UNIVERSIDAD SLOW FOOD

# LA INVENTIVA DE FUTUROS GASTRÓNOMOS

## EDUCACIÓN

Quizá haya sido fundamental el no tener expectativas: cuando me inscribí en la Universidad de Estudios de Ciencias Gastronómicas no sabía realmente qué esperar: optar por Pollenzo significaba, en cierta forma, un salto en el vacío; un auténtico salto mortal. Estudiar la comida como objeto cultural: ¡qué idea! De forma que me trasladé al Piamonte e inicié este curso compuesto de múltiples vías posibles e infinitas variaciones. Ahora hace poco que he comenzado el segundo curso de especialidad y esta universidad, desde que la conozco, no ha cesado de cambiar: cada año es diferente del anterior. Recién nacida, con los cartílagos aún tiernos, no ha perdido ocasión de modificarse, crecer, adaptarse a los estudiantes. A la par que nosotros nos hacíamos cada día más gastrónomos, la universidad devenía cada vez más institución: el ambiente de Pollenzo es un crisol increíble, mucho más allá de cualquier experiencia de instrucción normal, en absoluto convencional. Pasar de materias científicas a materias humanísticas, tocar con la mano realidades productivas, encontrarse con comunidades alimentarias, confrontarse con estudiantes de todo el mundo. Todo esto hace de la Unisg una experiencia atípica: acaso aun desconcertante, pero que, con toda seguridad, abre un horizonte bastante más amplio que cualquier otra universidad del sector presente en Italia. Subsiste el hecho de que, no obstante haber pasado algo de tiempo desde su fundación, el mercado italiano permanece bastante insensible -quizá aún no preparado- a la figura del gastrónomo.
Se hace por tanto necesaria una cierta iniciativa, y sobre todo creatividad, para aplicar una formación tan extravagante. "Coliflor de merienda" ha sido la solución: una asociación que promueve la cultura gastronómica creada junto a algunos compañeros. Un proyecto itinerante que toma cuerpo a través de una serie de actividades en las que consumidores y productores (todos ellos granjas agrícolas) se encuentran y discuten de comida, además de degustarla. Actividades al aire libre que concluyen con una cena consumida en los campos y en los viñedos, sentados en torno a grandes mesas. Siete jóvenes hemos construido y organizado todo el "tour" –que nos ha llevado a Toscana, Emilia, Lombardía y Apulia– suscitando la curiosidad de nuestros huéspedes no sólo por el proyecto en si, sino también por la naturaleza de la universidad, con frecuencia desconocida para los mismos socios de Slow Food.

E.KIDD

**Contactos**

Para saber más sobre el tema pueden escribir (también en inglés) a Daniela Pirani, la estudiante que ha escrito este artículo.

Estados Unidos

QUILLISASCUT FARM TRAE TERRA MADRE A CASA

# FORMACIÓN EN LA GRANJA

## EDUCACIÓN

Amy Grondin es una pescadora que vive en el sureste de Alaska. En octubre de 2008 participó en el encuentro internacional de Terra Madre en Turín y durante el evento conoció a otras dos productoras, dedicadas en el estado de Washington a la agricultura sostenible y a la biodiversidad: Kim Bast, chef y ganadera de cabras y Lora Lea Misterly, quesera y copropietaria de la ganadería de cabras de Quillisascut, en Rice.

La amistad entre Amy, Kim y Lora Lea surgió a partir del amor por los "placeres sencillos de la mesa" y por quien trabaja para producirlos. Josh Viertel, presidente de Slow Food USA, había solicitado de todos los participantes en el encuentro turinés el traer consigo a los hogares el mensaje de Terra Madre y apoyar los programas de Slow Food dirigidos a los jóvenes. Lora Lea se tomó a pecho la invitación y propuso a Amy y Kim organizar un curso de una semana en la granja agrícola de Quillisascut, donde desde hace 30 años trabaja con su marido, Rick, con la intención de compartir las lecciones aprendidas como socias de Slow Food y productoras.

Un seminario en agosto de 2009 ha permitido a doce estudiantes de 18-19 años introducirse por completo en la vida de la granja agrícola y en la labor cotidiana necesaria para llevar los alimentos de los campos a la mesa, ocupándose asimismo de las tareas vinculadas con el cuidado de las abejas y la producción de queso de cabra. Los muchachos han aprendido los muchos roles que existen en una comunidad del alimento y a tomar decisiones racionales en apoyo de los demás miembros de la comunidad. Han cocinado los productos recogidos a diario y participado en discusiones sobre las labores realizadas, sobre el significado de "bueno, limpio y justo", los OGM y la biodiversidad. Mediante debates los estudiantes han creado una comunidad propia, ligada a sus objetivos específicos; y gracias a esa labor compartida han desarrollado además ideas y afianzado el respeto y la confianza mutuas.

El seminario en la Quillisascut Farm ha sido financiado por la DeVlieg Family Foundation y por muchos convivium Slow Food del estado de Washington, que han ofrecido bolsas de estudio a los socios más jóvenes, como Danny Barksdale, instructor en la FareStart (un programa de formación e inserción profesional en el sector alimentario para personas desfavorecidas), y Ariana Rose Taylor-Stanley, estudiante de la University of Washington y aprendiza en una granja agrícola. En noviembre los dos muchachos presentaron la experiencia vivida en Quillisascut con motivo de una cena organizada en la sede de FareStart para recoger los fondos destinados a las bolsas de estudio de 2010.

HTTP://QUILLISASCUT.NING.COM

## PENSAMIENTOS MIENTRAS LAVO LOS PLATOS

Enjuaga, lava, enjuaga
Entre mis manos pasan los platos de la tarde
Acá a través de la ventana, un jardín
Hacia el este una extensión
De árboles, campos, y el granero de un vecino
Entre mis dedos
La fusión de labor y tierra
Calor, lluvia y amor
Recuerdos de suaves ubres
La sal del queso
El sabor cálido de los chiles madurados al sol
Mientras mis manos
Las manos de los otros
Con gracia enjuagan
Lavan y enjuagan
Para acoger otro banquete más

*Emily Fielding, participante en el programa y socia de Slow Food Portland*

## TESTIMONIO

«Rick y Lora Lea son una raza en vías de extinción en el mundo moderno, pájaros raros heridos pero no muertos. La salvación de su especie se puede conseguir gracias a esos agricultores que optan por la vía de lo biológico, a esos estudiantes que deciden poner en marcha grupos alimentarios, a esos políticos que votan a favor del alimento bueno, limpio y justo, y a todos nosotros cada vez que tomamos una decisión en los comercios, en el mercado o en el restaurante. Rick y Lora Lea son revolucionarios que combaten abrazados a la pala y la azada con la fuerza de las ideas. Vaya hacia ellos toda mi admiración».
Claire Nevels, socio de Slow Food Fourth Corner

Irlanda

INTERCAMBIO DE SEMILLAS Y AYUDA RECÍPROCA

# CULTIVOS DOMÉSTICOS

## EDUCACIÓN

Michelle Obama no es la única persona que ha comenzado a cultivar verduras en el huerto casero en 2009. Entre los convivium irlandeses ha crecido igualmente el interés por producir la propia comida. La Teagasc, autoridad irlandesa responsable de la agricultura y de la producción alimentaria, nos cuenta que se ha visto inundada por las solicitudes de información, que «no provenían de agricultores sino de un público genérico», hasta el punto de haber tomado la decisión de publicar *A Guide to Vegetable Growing* (Guía para el cultivo de hortalizas) en marzo de 2009. Para responder a esta creciente curiosidad, Michael Kelly, periodista, y Donal Lehane, fiduciario del convivium Slow Food South East, han decidido presentar el tema del cultivo doméstico a Slow Food Irlanda.

Michael y su esposa hace ya cinco años que cultivan sus propias hortalizas: al principio buscaron a un grupo de productores locales a quienes unirse para aprender a trabajar la tierra y conocer a otras personas con una sensibilidad cercana a la suya; al no encontrar a ninguno, organizaron un encuentro en la biblioteca local sobre el tema y, para su sorpresa, se presentaron más de 100 personas.

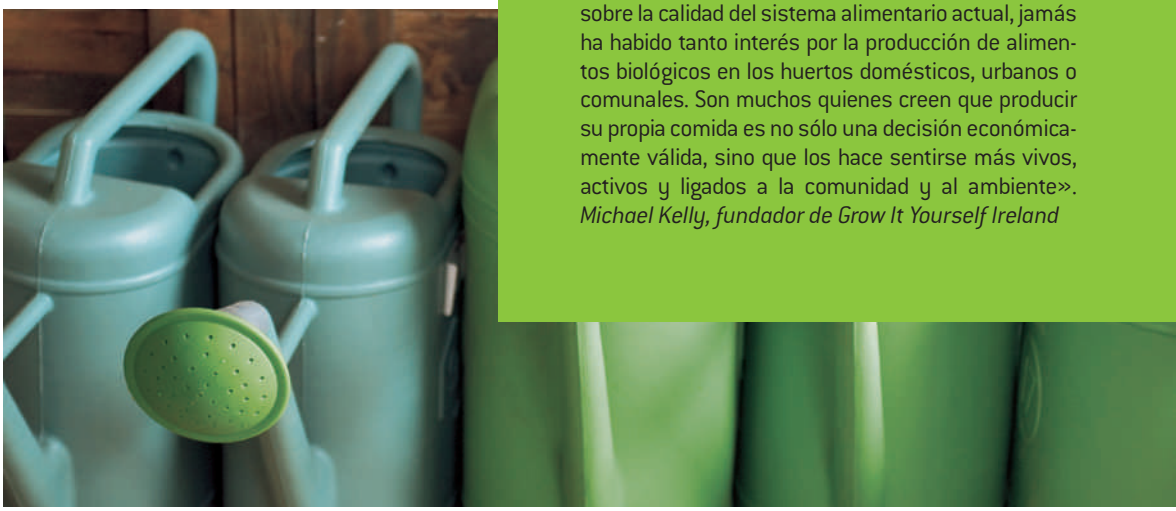
### EL HUERTO DE CASA ES CADA VEZ MÁS VERDE

El éxito de la iniciativa de Michael ha asumido una dimensión nacional con motivo del Waterford Harvest Festival (12 de septiembre de 2009), un año después de Terra Madre Irlanda 2008, y la puesta en marcha de la red irlandesa de cultivadores Grow It Yourself (Cultívalo tú mismo), que intenta animar a experimentar individualmente con el cultivo y suministrar los conocimientos necesarios para conseguirlo. El acontecimiento festejó lo que de mejor tiene el alimento "bueno, limpio y justo", reuniendo a un público que comprende las ventajas que proporciona cultivar, recoger y comer los frutos del propio huerto. Fue un evento denso de actividades e intervenciones de personalidades como la fundadora de la Ballymaloe Cookery School y consejera de Slow Food Internacional Darina Allen, Michael Kelly y Clodagh McKenna, chef de Terra Madre. En los seminarios se discutió de salud y alimentación, preparación de los productos de horno, permacultura, salvaguardia de semillas, huertos urbanos en concesión y huertos comunitarios, en presencia de más de 300 delegados. Con la propagación de este fenómeno

D.LEHANES PERSONAL COLLECTION

## TESTIMONIO

«Con la economía en crisis y los crecientes temores sobre la calidad del sistema alimentario actual, jamás ha habido tanto interés por la producción de alimentos biológicos en los huertos domésticos, urbanos o comunales. Son muchos quienes creen que producir su propia comida es no sólo una decisión económicamente válida, sino que los hace sentirse más vivos, activos y ligados a la comunidad y al ambiente». *Michael Kelly, fundador de Grow It Yourself Ireland*



M.MARENGO/SLOW FOOD

D.LEHANES PERSONAL COLLECTION

M.MARENGO/SLOW FOOD

## GROW IT YOURSELF

### OBJETIVOS

Los grupos GIY tratan de superar la dimensión individual del concepto de "autosuficiencia" reuniendo a cultivadores aficionados para que aprendan los unos de los otros y entren en contacto con personas que comparten su opinión.

### ACTIVIDADES

Cursos de formación; visitas a los huertos; intercambios de semillas; intercambio y trueque de productos; grupos de mentores. Forum de la página web: informaciones sobre huertos domésticos, por ejemplo preparación del suelo, rotación de cultivos, calendarios del cultivador, noticias y eventos, galería fotográfica, link y foro interactivo donde los miembros pueden plantear preguntas, compartir información y muchas otras cosas. He aquí los meitheal de los cultivadores. El término irlandés meitheal se refiere tradicionalmente a grupos de trabajo agrícola que se intercambiaban ayuda recíproca durante la preparación del heno o la cosecha de las mieses.

los cultivadores domésticos más entusiastas han comenzado a reunirse en grupos GIY locales y a intercambiarse conocimientos y experiencias; este apoyo recíproco está normalmente a disposición sólo de quienes cultivan los huertos urbanos en concesión. En la actualidad se calcula que existen 33 grupos GIY: se reúnen todos los meses y están abiertos a todo aquel que muestre interés por el cultivo de alimentos, sean unas pocas hierbas aromáticas en el balcón, sea la plena autosuficiencia.
GIY sigue creciendo a un ritmo de cerca de tres nuevos grupos a la semana. En ellos se han implicado ya 18 condados, pero el objetivo es crear un grupo al menos en cada uno de los condados irlandeses antes de la primavera de 2010.

# Bontempi and Laudi Award 2010

## WINNER OF ISSUE 2010:
## SAMPLES OF ETHICS AND SPORT

It was awarded on February 3 at the Regional Museum of Natural Sciences of Turin the **Rinaldo Bontempi and Maurizio Laudi Award**, an important **piece of the Ethics and Sport project** promoted by **Regione Piemonte**, in collaboration with **Turin Olympic Park** and edited by a **Scientific Committee**, made up of influential members of the sporting, social, political and economic world.

**Rinaldo Bontempi** was a respected politician of Piedmont, who died in the summer of 2007,and it was he who promote, as vice-president of TOROC, the Organizing Committee for the XX Olympic Winter Games of Turin 2006, a committee of the values and the "Charter of Intents", first example of a document within the Olympic social responsibility of sport.

**Maurizio Laudi**, died in September of 2009, was a young judge, deputy Prosecutor of Turin then appointed Republic's Prosecutor once transferred to Asti. In 1995 he was appointed by Lega Calcio and Federcalcio, Sport Judge for national competitions. Since 2008 he was the leader of the Scientific Committee of Ethics and Sports of the Piedmont Region, started by Rinaldo Bontempi, giving a strong contribution in the dissemination of a proper sports education and to the concept of sport as a cultural phenomenon.

### THE PRIZES IN THE FIVE CATEGORIES

**1) INSTITUTIONS CATEGORY**

CITY OF TURIN: for having committed to let the citizenship know the principles of good sports culture by the exposition of the Ethics Charter for Sport Piedmont.

**2) ASSOCIATIONS/SPORTS CLUBS CATEGORY**

ITALIAN FEDERATION HIT BALL: sport invented in Turin by a teacher to prevent discomfort in the school. Afterwards it has been organized into a federation.

**3) PROJECTS CATEGORY**

MATTI PER IL CALCIO: is the National Football League with 7 players for each team, which involves patients in mental health centers, psychiatrists and nurses (by Uisp).

**4) ATHLETES/TECHNICAL/MANAGEMENT CATEGORY**

ROBERTA FIANDINO: Biathlon athlete, awarded for her continuous commitment and significant achievements in a sport that unfortunately is often not considered.
BRUNA MATTA GUARINO: A.S.D. MARCHESA's President awarded for her daily work for the elderly and for a vision of sport based not on competition but on the wide participation.

**5) COMMUNICATIONS CATEGORY**

IL CORRIERE SPORTIVO: for giving voice to the sport in its local dimension, growing a culture of ethics in sport.

www.eticasport.it

REGIONE PIEMONTE

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO

TOP Torino 2006 Olympic Park

etica e sport

ARCHIVO SLOW FISH, ©A.PEROLI

La campaña Slow Fish

LA CAMPAÑA SLOW FISH PARA LA TUTELA DE LA BIODIVERSIDAD MARINA

# ATRAPADOS EN LA RED

## EDUCACIÓN

Los problemas que afligen a los océanos son muchos y complejos. Si además hablamos de pesca sostenible, no sabríamos en verdad a qué canto de sirena atender. Sin embargo, hay una cosa que está clara: la pesca sigue la misma lógica de la agricultura y de las ganaderías industriales. La producción se intensifica para resuministrar a un mercado de escala mundial donde la comida no es sino una mercancía como las demás, una *commodity* que no renunciamos a transportar durante miles de kilómetros hasta llegar al mejor postor. Subvenciones colosales sostienen una producción intensiva sin prestar atención alguna a los graves desequilibrios que se ocasionan. Quienes pagan un caro precio son el ambiente, la biodiversidad, las comunidades y nuestra salud. Asistimos a la degradación de los ecosistemas marinos, al declive peligroso de muchísimas especies con un papel vital en el interior de la cadena alimentaria, a la creciente desigualdad en el acceso a los recursos, a una presión enorme que gravita sobre las comunidades de pescadores artesanales que practican métodos responsables.

Slow Food cree firmemente que cada uno de nosotros, a partir de nuestra propia pequeñez, puede actuar para obstruir los engranajes de este mecanismo, aprendiendo a escoger una alimentación resultado de métodos de producción artesanales y no contaminantes. Lo hemos visto con la agricultura: el consumidor ha sabido "crear" un mercado bio, justo y solidario, local y de temporada, con una gran difusión de los mercados campesinos y de las Community Supported Agricolture (agricultura sostenida por la comunidad), donde los consumidores devienen "accionistas" de la granja agrícola por cuanto comparten los riesgos y los beneficios de la producción alimentaria. En el ámbito de la pesca, a excepción de algunas etiquetas incompletas y muy controvertidas –que sin embargo tienen el mérito de existir- y no obstante una situación cada vez más crítica, el impulso hacia un consumo responsable se hace aún esperar.

### RECETAS SOSTENIBLES

Slow Food considera que la estrategia correcta para cambiar esta situación, como en la agricultura, es regresar a los orígenes de la alimentación, someter la curiosidad y el placer al servicio de decisiones responsables, redescubrir las recetas, los sabores olvidados que el mercado global tiende a hacer desaparecer, ampliar el conocimiento de las prácticas tradicionales, de los recursos que guardan arroyos, ríos, lagos y mares. Por eso la campaña internacional Slow Fish multiplica las iniciativas que dan el protago-

LOS RECURSOS OCEÁNICOS SE ENCUENTRAN EN UN ESTADO DE DEGRADACIÓN PREOCUPANTE

nismo a los actores de la pesca artesanal y las especies ícticas olvidadas. La manifestación internacional Slow Fish, organizada cada dos años en Génova, es la expresión más conseguida de este compromiso. Un gran espacio que acoge actividades dedicadas a la educación de niños y muchachos, y conferencias para poner el punto sobre las amenazas que afectan a los océanos, pero también para hablar de las experiencias positivas. Sin olvidar, naturalmente, la posibilidad de degustar los deliciosos productos de la mar. La campaña incluye una página web disponible en cuatro idiomas, que contiene una síntesis de las informaciones existentes, para desvelar las problemáticas ocultas tras un plato de pescado. Un área de la página web se enriquece además con las contribuciones de la Slow Fish Challenge: recetas a base de pescados e informaciones

©A.PEROLI

PRODUCIR Y CONSUMIR PESCADO DE FORMA RESPONSABLE

## Para comprender los océanos

recabadas de una investigación sobre el pescado local y sostenible que se proponen a todos aquellos que pertenecen a la red de Slow Food y Terra Madre. Otra sección se hace eco de las acciones que día a día realizan miembros de la red para promover el pescado bueno, limpio y justo.
Hay una actividad dirigida específicamente a las escuelas mediante herramientas didácticas, para ilustrar los conceptos fundamentales de la sostenibilidad, una referencia para una investigación que cada clase debe desarrollar sobre las especies locales. Y la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus no permanece inmóvil: ha puesto ya en marcha 23 proyectos de Baluartes junto a las comunidades del mar de Terra Madre, y con vistas a Terra Madre 2010 está preparando nuevas actividades vinculadas a la pesca sostenible. Continuará...

Estados Unidos

UNA CAMPAÑA PARA RECLAMAR COMIDA GENUINA EN LAS ESCUELAS

# TIME FOR LUNCH: ENTUSIASMO CON BARRAS Y ESTRELLAS

## EDUCACIÓN

En marzo de 2009 la Casa Blanca anunciaba el nacimiento de un pequeño huerto doméstico para cubrir las necesidades de la cocina presidencial. La Primera Dama, Michelle Obama, invita a los niños de las escuelas elementales locales a poner en marcha las labores junto a ella y después regresar para sembrar, recolectar, jugar con el hula hoop.
Estas decisiones de la Primera Dama trasmiten un mensaje de ánimo sobre el valor de la comida genuina. Su voz viene a sumarse a la del movimiento ya floreciente de quien se compromete a llevar los alimentos de la tierra a la mesa: los partidarios de Slow Food hace ya tiempo que han verificado la eficacia educacional de estos huertos para modificar la relación entre los jóvenes y la comida. Visto este clima político favorable y la experiencia adquirida por el movimiento slow en la promoción de la educación del gusto entre los muchachos como una evolución natural, Slow Food USA ha decidido empeñarse en la generación de un cambio sistémico a través de las políticas públicas. Los convivium estadounidenses comenzaron en 2009 a organizar actividades a nivel local para reclamar un cambio en el National School Lunch Program: el plan de restauración escolar nacional. Son más de 31 millones los niños americanos que comen a diario en la escuela, y mejorar el programa nacional es una oportunidad extraordinaria para vincular las escuelas con las granjas agrícolas locales y garantizar una alimentación sana a los muchachos. El obstáculo principal para las escuelas es la carencia de financiación: en la actualidad el Congreso les concede tan sólo un dólar por comida destinado a la compra de alimentos; el resto va a pagar salarios y equipamientos y cubrir otro tipo de gastos. Tampoco sirve de ayuda que las compañías de distribuidores automáticos estén autorizadas a vender comida basura en las escuelas, o que éstas últimas no cuenten aún con los recursos y las instalaciones necesarios para adquirir y cocinar productos frescos de los agricultores locales.

### SIT AND EAT

Slow Food USA ha puesto en marcha la campaña Time for Lunch organizando una gran manifestación pública de apoyo a las escuelas que quieren servir comida auténtica. El 1º de septiembre, con motivo del Labor Day, convivium y voluntarios organizaron más de 300 "Eat-In" una mezcla entre comida compartida y "sit-in". Más de 20.000 personas en 50 Estados comieron a un tiempo en jardines de escuelas y de viviendas,

SLOW FOOD ARCHIVE

en granjas o frente a los ayuntamientos. Las noticias difundidas por los medios dan fe de que las familias estadounidenses desean que el Congreso reaccione. En uno de los seis "Eat-In" organizados en el área de Los Ángeles, Emily Ventura, de Slow Food Los Ángeles, colaboró con el Homegirl Café, una asociación sin ánimo de lucro que mantiene a muchachos alejados de la calle, ofreciendo cursos profesionales de cocina. Estos jóvenes cocineros comprometieron a los mercados campesinos y a los comerciantes locales a fin de que hablasen de esta campaña a los miembros de la comunidad, invitándolos además a participar en los "Eat-In". Trabajar con nuevos colaboradores contribuyó a dar a conocer la labor de Slow Food aun en el seno de comunidades nunca contactadas por el convivium, y así, en el evento participaron más de 400 personas.

Kristin Hayles se puso manos a la obra de inmediato al descubrir que en Houston, su ciudad, no había sido previsto "Eat-In" alguno: envió email a los amigos, creó un grupo organizativo y aireó la idea hasta que el reverendo Mark Downs aceptó albergar el acontecimiento en su iglesia. Un éxito igual al que se alcanzó en todo el país: el "Eat-In" de Slow Food Santa Cruz congregó a más de 100 personas, reforzó los vínculos del convivium con las organizaciones locales y contó incluso con una intervención del miembro del Congreso Sam Farr. El convivium Slow Food Huntington de Nueva York convenció al Board of Supervisors ciudadano, un organismo administrativo, para declarar el 7 de septiembre el Time for Lunch Day. Slow Food Atlanta reunió a más de 350 personas, que prepararon pancartas y marcharon alegremente a través del Piedmont Park.

Desde aquel día esta campaña continúa cosechando una gran atención y el compromiso de los socios es cada vez mayor: se enviaron millares de cartas a los miembros del Congreso a fin de incitarlos a mejorar los niveles nutricionales de los alimentos vendidos en las escuelas, incrementar los fondos para las comidas escolares y hacer obligatoria la financiación del programa Farm to School. Si bien es todavía algo pronto para conocer la reacción del Congreso (se prevé que la ley será actualizada antes de septiembre de 2010), la campaña consiguió ciertamente aplicar los principios de Slow Food –placer y compromiso para promover el acceso a comida genuina- para exaltar un movimiento que florece entre el pueblo estadounidense.

# RED

A.DIBIEE

El respeto por la diversidad es política, cómo se cuida de la naturaleza es política. Terra Madre es política.

# ¿POÉTICA O POLÍTICA?

**RED**

Ciertamente, contemplar a la humanidad de Terra Madre por primera vez provoca un extraño efecto. Ver ante ti un crisol tal de diversidad puede resultar un tanto enajenante. Muchos de los participantes, de hecho, optaron desde la primera edición por presentarse al encuentro orgullosamente ataviados con sus vestimentas tradicionales y el golpe de vista resulta notable, bien cuando están reunidos en asamblea plenaria, bien viéndolos pasear por las sedes del Oval o del Lingotto. En lugar de entender que estamos ante una representación real de quien habita y trabaja los campos de nuestra Tierra, podemos vernos inducidos a pensar, a "reducir" todo y creer hallarnos ante una espectacular parada, una bella exhibición tercermundista (los ropajes de los pueblos más pobres, por ejemplo, se hacen notar mucho más que aquellos otros "normales" de los campesinos estadounidenses o europeos), o un nostálgico reclamo a los nobles sentimientos, entre lo bucólico y lo compasivo. Pero no, Terra Madre no es esto. Existe, no cabe duda, un fuerte componente estético en la visión de toda esa diversidad reunida en una sala única, o paseando por los pabellones de exposición entre curiosa y alegre: es conmovedor, y estoy seguro de que cualquiera que haya estado presente, ha de haber recibido a cambio una carga, un impulso, un aliento no común. Mas si Terra Madre posee una poética propia, dictada por la profunda dignidad de sus diversidades, por la belleza de estas personas y la emoción de verlas reunidas o imaginarlas mientras trabajan en sus campos, también es cierto que a su vez posee una política.

Terra Madre encarna el sueño de sentirte importante, unido, al pueblo de quienes siempre han sido considerados los humildes, los marginales, la así llamada "última rueda del carro". La verdadera importancia de esta humanidad ha sido siempre infravalorada: considerados como un pedazo de mundo que ha quedado atrás, sin marchar al paso de los tiempos, directamente "subdesarrollados", los campesinos de pequeña escala y el resto de pro-

A.OBICE

Las comunidades del alimento de Terra Madre pueden decidir la suerte de nuestra alimentación y determinar una revolución productiva: tan sólo piden ser escuchados, poder continuar según sus tradiciones y sus actitudes, ser respetados.

ductores de alimentos sostenibles eran casi repudiados. Un error de juicio grave, con el riesgo además de ser fatal para el sistema económico y político que impera. La política ha excluido a los campesinos del proceso democrático: en el Occidente rico porque su número es casi irrelevante; en el hemisferio sur porque son considerados masas a manipular en el momento del voto, pero no merecedores de alcanzar un nivel de vida cuanto menos digno. Ellos sin embargo han conservado sus saberes, producen bien y en armonía con la Tierra, mantienen los valores y las prácticas que nosotros hemos inmolado demasiado pronto en el altar del consumismo. Las comunidades del alimento de Terra Madre han salvado aquello que nosotros hemos clausurado y que ahora, llenos de incertidumbre, desearíamos afanarnos en proponer de nuevo: sostenibilidad, sobriedad, una economía más humana, real. Ellos pueden decidir la suerte de nuestra alimentación y determinar una revolución productiva: tan sólo piden ser escuchados, poder continuar según sus tradiciones y sus actitudes, ser respetados.

La comida es política, el respeto por la diversidad es política, cómo se cuida de la naturaleza es política: Terra Madre es política. Y esta política no se deprecia si se colora con tintes que saben también componer poesía, si lo bello y lo noble se mezclan con lo serio y lo tangible: es ya tiempo de que ética y estética no prosigan separadas, de que la poética y la política de Terra Madre enseñen al mundo a no más embrutecerse, a no prolongar un proceso de homologación global que envilece a las gentes y les arrebata cualquier poder de decisión. Terra Madre está empapada de valores revolucionarios en grado de cambiar nuestras suertes, de hacernos cambiar uno a uno profundamente: el único modo de comenzar a remediar los males de esta Tierra.

Extraído de: Carlo Petrini, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo* (*Terra Madre. Cómo no dejarse comer por la comida*), Slow Food Editore/Giunti 2009.

M.MARENGO/SLOW FOOD ARCHIVE | L.RINALDINI | B.MUCKE

# Convivium y comunidades del alimento

SLOW FOOD Y TERRA MADRE: UNO NECESITA DE LA OTRA, UNA ALIMENTA AL OTRO

# VÍNCULOS

## RED

Terra Madre nace a partir de una gran intuición, de la necesidad de encuentro, de intercambio entre los verdaderos protagonistas del sector agroalimentario, entre los representantes de un modo distinto de entender la producción de alimentos. Una intuición que se ha transformado en la voluntad de construir una gran red mundial de las comunidades del alimento. En una comunidad del alimento están todos aquellos que producen, transforman y distribuyen alimentos de calidad, adoptan prácticas sostenibles y están fuertemente vinculados a un territorio. Las comunidades luchan contra la agricultura intensiva, lesiva para los recursos naturales, y contra la industria alimentaria masiva, que aspira a la estandarización de los gustos y pone en peligro la misma existencia de las pequeñas producciones.

### LOS PASOS RECORRIDOS

El primer encuentro importante de las comunidades del alimento de Terra Madre: Turín 2004, marca la primera y fundamental etapa para la fundación de una red internacional. En 2006, la segunda edición acoge también a un gran número de cocineros que, mediante el apoyo y el intercambio con los productores, refuerzan las comunidades y se comprometen contra el abandono de los cultivos tradicionales. Aquel segundo encuentro contó, además, con la participación de universidades y centros de investigación de todo el mundo: saberes tradicionales y ciencia oficial unidos en red. Entre los participantes de la tercera edición había grupos de jóvenes, auténticos embajadores de la *mission* de Terra Madre, el modo mejor de destacar la importancia de las nuevas generaciones para el futuro de la producción agroalimentaria de pequeña dimensión.

La red de Terra Madre cuenta hoy con casi 3.000 comunidades, muchas de las cuales se han convertido en punto de referencia para su territorio y para Slow Food, teniendo en cuenta que a partir de las comunidades del alimento han nacido buen número de convivium, un testimonio del imprescindible y necesario vínculo entre Slow Food y Terra Madre. Los líderes de las comunidades devienen embajadores de Slow Food, apoyan su filosofía, difunden temáticas y propósitos a nivel mundial a través de encuentros, eventos, manifestaciones.

### INTERCAMBIOS Y SOLIDARIDAD

En todo esto reside justamente la gran fuerza de Terra Madre, en el contacto, la difusión, en la energía de tantas actividades; algunas de ellas coordinadas por la sede central y otras promovidas de forma autónoma: la red de Terra Madre es hoy independiente, se autoalimenta; ni quiere ni puede ser gobernada. Baste con pen-

©A.PEROLI, 2007

EL UNO NECESITA

# DEL OTRO

Terra Madre
Slow Food

sar en los Terra Madre nacionales: en Brasil, Etiopía, Holanda, Irlanda, Bielorrusia, Suecia, España, Kenia, Argentina.
Terra Madre es también solidaridad: las comunidades se hallan siempre dispuestas para dar respuestas solidarias a campesinos o poblaciones en dificultades. Un ejemplo entre tantos: el apoyo en noviembre de 2007 a la región mexicana de Tabasco, destrozada a causa de una tremenda inundación. La red de Terra Madre se activó entonces, con su apoyo y ayuda a la población local para lograr un proyecto dedicado a una amplia comunidad de productores de cacao en la actualidad.
Terra Madre es cooperación: los proyectos que han conducido, por ejemplo, al nacimiento de tres Mercados de la Tierra en el Líbano y los Baluartes en el hemisferio sur, se han multiplicado en los dos últimos años, sobre todo en África y Suramérica.
Pero es también educación, dirigida en particular a los jóvenes y niños; una necesidad para un mundo en el que el vínculo entre jóvenes y tierra, entre jóvenes y comida, es cada día más débil. Las actividades gestionadas por las comunidades de Terra Madre directamente son centenares en más de 100 países; los huertos escolares en primer lugar: cerca de 700 en todo el mundo, más de 15.000 niños implicados tan sólo en Italia.
Y cómo olvidar la defensa de las poblaciones indígenas: en la tercera edición del encuentro turinés participó el grupo de músicos etíopes Zala Kamba, de la etnia Gamo, desde siempre marginados no obstante el rol de prestigio representado por los músicos habitualmente. A su regreso en Etiopía los Zala Kamba fueron acogidos con una ceremonia organizada por el gobierno local, y hoy se han convertido en símbolo y representantes de su comunidad.

## SUJETO POLÍTICO

A través de la labor cotidiana de millares de personas en todo el mundo, se refuerza la conciencia de que no estamos solos en la lucha contra la estandarización y la homologación de cada aspecto de nuestra vida, que esa labor que entre todos llevamos adelante es fundamental para la supervivencia de toda la humanidad: defendemos nuestros territorios, defendemos lo local, en nombre de un mundo biodiverso. Un mundo en el que la red de Terra Madre y Slow Food existe, hace sentir su presencia de forma importante y esencial; una red que todos juntos podremos hacer crecer aún más.

Scriba Studio

# ENTRA EN EL FUTURO DEL ALIMENTO!

Elige la Universidad de Ciencias Gastronómicas

**www.unisg.it** descubre la oportunidad de estudiar viajando!

> **Licenciatura trienal** en Ciencias Gastronómicas
> **Curso de grado magistral bienal** en Promoción y Gestión del Patrimonio Gastronómico y Turístico

**Masters anuales de posgrado:**
> Italian Gastronomy and Tourism
> Food Culture and Communications

**Universidad de Ciencias Gastronómicas**
Piazza Vittorio Emanuele 9, fraz. Pollenzo - 12042 Bra (Cn) Italia - Tel. +39 0172 458511 info@unisg.it

SLOW FOOD ARCHIVE

Tanzania

TERRA MADRE EN ÁFRICA

# EL LATIDO DE DAR ES SALAM

**RED**

El 29 de mayo, cuando Mwadhini Manza, líder del convivium de Asilia, Tanzania, toma la palabra se muestra visiblemente satisfecho y, no obstante su aspecto elegante y acompasado, aun bastante emocionado. La sala está repleta: más de 200 representantes de comunidades, de Baluartes, de proyectos de cooperación, cocineros, periodistas, operadores del mundo biológico y del Fairtrade (Fundación para el comercio justo), han confluido en Dar Es Salam desde todos los rincones de Tanzania, Zanzibar, Uganda, Kenia, Madagascar, Somalia. El comienzo oficial del acontecimiento, cuando Joannes Kamonga, presidente del Cefa Trustees, el embajador italiano en Dar, Francesco Catania, y el propio Mwadhini Manza acogen a los participantes, es saludado con un aplauso estrepitoso, larguísimo, conmovedor. Tan extraordinaria participación nace ciertamente de la fuerza movilizadora de la red de Terra Madre, que en algunas áreas de África es ya una realidad fuerte y sentida; pero también de la capacidad organizativa del Cefa, la ONG boloñesa socia de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad en un proyecto europeo que financia acciones de sensibilización norte-sur en todo el mundo, sobre temas de sostenibilidad y comercio justo y solidario. El Cefa se halla activo *in situ* desde hace muchos años, dispone de una bella sede en la parte sur de la ciudad y de un bien equipado albergue, y posee buenos contactos en todo el país; ha involucrado en la organización incluso al Cope, una pequeña y eficiente ONG catanesa que trabaja desde hace años en el sector agrícola en el sur de Tanzania. Y precisamente sobre los temas que aborda el proyecto europeo, se organiza un debate amplio y articulado que pone en evidencia las cuestiones relacionadas con la comercialización de los productos locales, fuertemente penalizados por la competencia subvencionada de Occidente, y con las dificultades logísticas típicas de toda el África subsahariana. Sin embargo, fueron muchas las voces más optimistas, propulsoras de iniciativas, que llegaron en gran parte de quienes habían participado ya en Terra Madre en Turín. Sentirse parte de una gran red solidaria, compartir una idea común de agricultura, de calidad (todos al final de las sesiones hablaban de "bueno, limpio y justo") y de relocalización de los consumos, ha ofrecido a los campesinos, a los pescadores, a los ganaderos africanos presentes en el evento, una esperanza, una posibilidad de rescate.

## AUTÉNTICA PARTICIPACIÓN

La labor unitaria de las organizaciones que proyectaron Terra Madre Tanzania ha garantizado, pues, un resultado que trasciende las más rosadas expectativas: un éxito, en suma, que impulsará en el área con toda certeza el desarrollo de las actividades de Slow Food.

SLOW FOOD ARCHIVE

# TERRA MADRE Tanzania

De Slow Food Tanzania, en particular, partió la idea de organizar al mediodía de la última jornada de sesiones un mercado campesino en el área de Slipway, la zona más elegante de la capital. Los productores montaron una treintena de puestos en la entrada con carteles realizados por Slow Food sobre las mesas: allí se vendía fruta y verdura fresca, desecada y transformada (salsas y conservas), huevos, hongos, quesos, arroz y tubérculos, hierbas medicinales y de cocina frescas y desecadas, tisanas, ungüentos y piel curtida con métodos naturales. Una suerte de Mercado de la Tierra que inundó de colores y aromas la bella placita a lo largo del mar, enriqueciendo el evento con un toque de auténtica vivacidad popular. Y ningún otro país como Tanzania podría mejor representar el marco ideal para el primer Terra Madre en África: una región mágica, una suerte de Edén donde todo se puede cultivar, donde todo florece lozano, donde aún viven los animales más fascinantes de la creación. Una Terra Madre en el sentido más auténtico de la palabra, donde Slow Food y sus temáticas hallarán ciertamente una muy grande amplificación.

www.regione.lombardia.it
Green is in our nature.
In the last 10 years Regione Lombardia has planted an additional 10 million trees. Enjoy them all.
RegioneLombardia

Brasil

TERRA MADRE EN AMÉRICA LATINA

# SINERGIAS A GOLPE DE BYTE

**RED**

La promoción de la comida local y la salvaguardia de la biodiversidad vegetal y cultural son cuestiones cruciales en Brasil, un país que se resiente en particular de los efectos negativos de la globalización alimentaria, de la estandarización de los alimentos, de la escasez de tierras para los campesinos, de la rápida desaparición de los ecosistemas a causa de la deforestación y de la propagación de los cultivos OGM.

Reforzar la agricultura de pequeña escala y valorizar las producciones agroalimentarias de calidad son los objetivos principales de la red de Terra Madre en Brasil, formada por los representantes de 50 comunidades del alimento y de 11 universidades, por los productores de ocho Baluartes, 20 cocineros, 15 estudiantes vinculados al Youth Food Movement y diez artistas populares. Nacida en 2004, la red brasileña, estimulada por el gran interés que suscitan los temas de Terra Madre, cobija cada día más aliados reunidos en una sola red de apoyo mutuo, de promoción y distribución de sus propios productos y de salvaguardia del riquísimo patrimonio gastronómico.

Estas alianzas alentaron en 2007 el primer Terra Madre nacional en Brasilia, celebrado de manera simultánea con la "IV Feira Nacional de Agricultura Familiar e Reforma Agrária", la más amplia muestra nacional dedicada a la agricultura de pequeña escala y a los productos del artesanado local; una feria que organiza el Ministerio para el desarrollo agrícola brasileño, con el cual Slow Food viene colaborando desde 2004. Puntos de encuentro de ambos eventos fueron los Espacios Gourmet, que acogieron Laboratorios del Gusto y encuentros sobre la ecogastronomía, organizados por los cocineros de la red, y un restaurante abierto al público que servía platos preparados con ingredientes suministrados por pequeños productores locales. La sinergia entre la Feira y Terra Madre permitió multiplicar los intercambios entre productores y acercarlos a los cocineros y a la ciencia de docentes e investigadores universitarios.

Este primer encuentro representó una etapa importante en el periplo de Terra Madre en Brasil, al haber reforzado, sobre todo, la comunicación y los participantes de la red, hasta el punto de que la experiencia ha dado lugar a una sección de la web de Slow Food en Brasil dedicada al contexto de Terra Madre. Un espacio virtual donde publicar artículos e imágenes, profundizar sobre temas vinculados con la producción y el consumo, promover actividades, contar experiencias y divulgar iniciativas. En 2006, por otra parte, nació un grupo de discusión online a disposición de los *intelectuais da terra*, un método espléndido para alimentar la com-

partición y la discusión entre realidades afines aun geográficamente distantes. En Turín, durante Terra Madre 2008 el encuentro dedicado a la red brasileña sirvió de ulterior momento para profundizar. Una oportunidad para constituir una Comisión Nacional de Terra Madre que coordinara la segunda edición del evento en Brasilia, caracterizado por un enfoque más específico a través del ejemplo de experiencias virtuosas, y la discusión sobre las posibles alternativas en torno a un tema principal: la función cultural de los alimentos como símbolo de identidad y diversidad.

M.RIEDER

## TESTIMONIO

*Os encontros do Terra Madre*
*são uma questão dinâmica*
*na defesa desta terra*
*e da agricultura orgânica*
*se alimentar com prazer*
*nada de coisa mecânica*
(Los encuentros de Terra Madre/ son una cuestión dinámica/ en la defensa de esta tierra/ y de la agricultura orgánica/ alimentarse con placer/ no es una cosa mecánica)
Claiton Freitas, *técnico de la comunidad de productores de harina de agua de Bragança*

Terra Madre Day

EL ALIENTO INTERNACIONAL DEL MOVIMIENTO

# NUESTROS SIETE FUNDAMENTOS

## RED

El Terra Madre Day se convertirá en la cita más importante para la red de Terra Madre y la asociación Slow Food. Lo demuestran los números de ésta su primera edición, que comenzó con sordina, con poquísimo dinero (algunos miles de euros para enviar a los organizadores un centenar de tarjetas, una bandera y un par de DVD), una página web y algún email con indicaciones y sugerencias. El 10 de diciembre de 2009 (XX aniversario de Slow Food) 1.028 actividades en

LOS SIGUIENTES SIETE PILARES DE LA SABIDURÍA ALIMENTARIA SON LOS PRINCIPIOS FUNDACIONALES DEL TERRA

### Acceso a un alimento bueno, limpio y justo

1 El enfoque de Slow Food sobre la agricultura, la producción alimentaria y la gastronomía se basa en una idea de la calidad de la comida definida por tres principios correlacionados entre si: bueno, limpio y justo. Bueno: una dieta cotidiana fresca y sabrosa que satisfaga los sentidos y forme parte de nuestra cultura local; limpio: producido sin dañar el ambiente o la salud del hombre; justo: que garantice a los productores condiciones y rentas justas y a los consumidores precios accesibles. Slow Food se afana en defender el derecho de todos a un alimento bueno, limpio y justo, y destaca que placer y responsabilidad deben caminar a un mismo paso.

### Producción alimentaria en pequeña escala

2 El sistema hiperproductivo impuesto por la agricultura industrial y la globalización ha fracasado. No ha servido para nutrir al millardo de personas que hoy sufren hambre, ha contaminado la tierra y el agua, ha destruido las identidades locales de poblaciones enteras y ha reducido drásticamente la biodiversidad. En la producción en pequeña escala, radicada en las comunidades locales, residen aquello saberes que indican el camino hacia un futuro alimentario más estable. La mejor forma de acercamiento respecto de la agricultura y la pesca, en particular en las regiones más pobres del mundo, es aquella que respeta las culturas locales y los saberes de las comunidades, en armonía con el ambiente que las rodea.

SLOW FOOD ARCHIVE

DEC 10 2009

terra madre day

el Terra Madre Day implicaron a al menos 200.000 personas en 118 países de todo el mundo.
Y lo demuestra asimismo el entusiasmo que ha animado a comunidades, convivium, escuelas, instituciones, productores o simples grupos de amigos; la calidad de las actividades organizadas; la seriedad y la precisión de los mensajes políticos y sociales implícitos en cada evento, aun el más sencillo de ellos. Para percibirlo, den un repaso a los informes

MADRE DAY, UN DÍA DE ACCIÓN INTERNACIONAL PARA CELEBRAR LOS BENEFICIOS DE LA "COMIDA LOCAL".

## Producción alimentaria en pequeña escala

3 El sistema hiperproductivo impuesto por la agricultura industrial y la globalización ha fracasado. No ha servido para nutrir al millardo de personas que hoy sufren hambre, ha contaminado la tierra y el agua, ha destruido las identidades locales de poblaciones enteras y ha reducido drásticamente la biodiversidad. La producción alimentaria en pequeña escala, basada en las comunidades locales, mantiene saberes capaces de mostrarnos la vía hacia un futuro mejor. La mejor forma de acercamiento respecto de la agricultura y la pesca, en particular en las regiones más pobres del mundo, es aquella que respeta las culturas locales y los saberes de las comunidades, en armonía con el ambiente que las rodea.

## Soberanía alimentaria

4 Todos los pueblos deben tener derecho a conservar sus saberes y decidir qué cultivar y qué comer. Educación y conciencia son los pasos necesarios hacia la soberanía alimentaria, así como es de fundamental importancia la salvaguardia de las tradiciones agrícolas y de los saberes vinculados a ellas significa la supervivencia de esas mismas comunidades y de su cultura. Los campesinos de pequeña escala pierden cada vez con mayor frecuencia sus terrenos, destinados después a la producción de biocarburantes o de productos para la exportación en perjuicio de la producción alimentaria local, y a su vez pierden el recurso más importante: las semillas. Las multinacionales patentan variedades más productivas, que requieren un uso abundante de fertilizantes y pesticidas y empujan a los campesinos a abandonar las simientes tradicionales en favor de monocultivos destinados a la exportación. La educación es crucial para promover la soberanía alimentaria.

TERRA MADRE DAY

# Kenia

SLOW FOOD ARCHIVE

LOS SIGUIENTES SIETE PILARES DE LA SABIDURÍA ALIMENTARIA SON LOS PRINCIPIOS FUNDACIONALES DEL TERRA

## Defensa de las lenguas, de las culturas y de los saberes tradicionales

**5** Todos los pueblos deben tener la posibilidad de salvaguardar la propia lengua, la cultura y los saberes tradicionales. La expresión "comunidad del alimento" ha sido acuñada para describir una nueva idea de economía local, basada en el alimento, en la agricultura, en la tradición y en la cultura. Al atribuir su justo valor a las comunidades y a su labor, restituimos dignidad cultural a los pequeños productores reconociendo la importancia de sus saberes. De este modo, ayudamos a las comunidades indígenas a promover su cultura y sus tradiciones y a transmitir estas a las nuevas generaciones. A través de la educación se preserva la diversidad cultural. La educación es esencial para garantizar la diversidad cultural.

## Producción alimentaria respetuosa con el ambiente

**6** Agricultura y ambiente están estrechamente correlacionados. La agricultura y la pesca no pueden sencillamente ser consideradas como sectores económicos sometidos a las leyes de la oferta y la demanda. Debemos actuar de forma que la producción alimentaria elimine el uso de sustancias químicas, proteja la fertilidad de la tierra, la calidad de las aguas y de los ecosistemas, reduzca la producción de residuos y promueva el uso de energías renovables.

# Turquía

MADRE DAY, UN DÍA DE ACCIÓN INTERNACIONAL PARA CELEBRAR LOS BENEFICIOS DE LA "COMIDA LOCAL".

## Comercio justo y sostenible

**7** Los objetivos de justicia social y de comercio justo pueden ser alcanzados mediante una justa compensación para los productores, precios justos para los consumidores, solidaridad y respeto por las diferencias culturales. Es necesario promover cadenas productivas cortas, elementos fundamentales para una agricultura sostenible. Las redes alimentarias locales reducen el impacto ambiental, limitando los transportes, valorizan las producciones locales y contribuyen a la defensa de las culturas tradicionales. Además, al reducir el número de intermediarios es posible obtener un resultado económico mejor para los productores y para los consumidores.

### TESTIMONIO

"Terra Madre Day será cada vez más grande e importante, porque este movimiento posee fuertes raíces y la fuerza apasionante de las ideas que pueden cambiar el mundo". *Carlo Petrini, presidente de Slow Food Internacional*

TERRA MADRE DAY Italia Gambia

y las historias publicadas en la web, a las fotos llegadas de todos los rincones del mundo a la sede internacional. Comprenderán así que estamos ante una movilización sorprendente: genuina, espontánea, festiva. Cada uno de los eventos ha sido construido en torno al tema de la comida local: para celebrarlo algunos plantaron simbólicamente árboles frutales, otros organizaron visitas al mercado o a pequeños productores, otros cocinaron juntos.

A partir del propio territorio –con pequeñas y grandes iniciativas- centenares de miles de personas dieron fe de su compromiso para construir una sociedad mejor, respetuosa con la diversidad, con las culturas locales, con el ambiente, con la tierra que nos alberga.

Terra Madre fue pensada y promovida por Slow Food como una red internacional a partir de aquel primer día de 2004, y el evento bienal de Turín ha satisfecho sus diferentes etapas: el nacimiento, el progresivo compromiso de nuevos entes (los productores se vieron acompañados por cocineros, universidades, músicos, jóvenes), la legitimación política (con la participación de figuras institucionales

SLOW FOOD ARCHIVE

México TERRA MADRE DAY

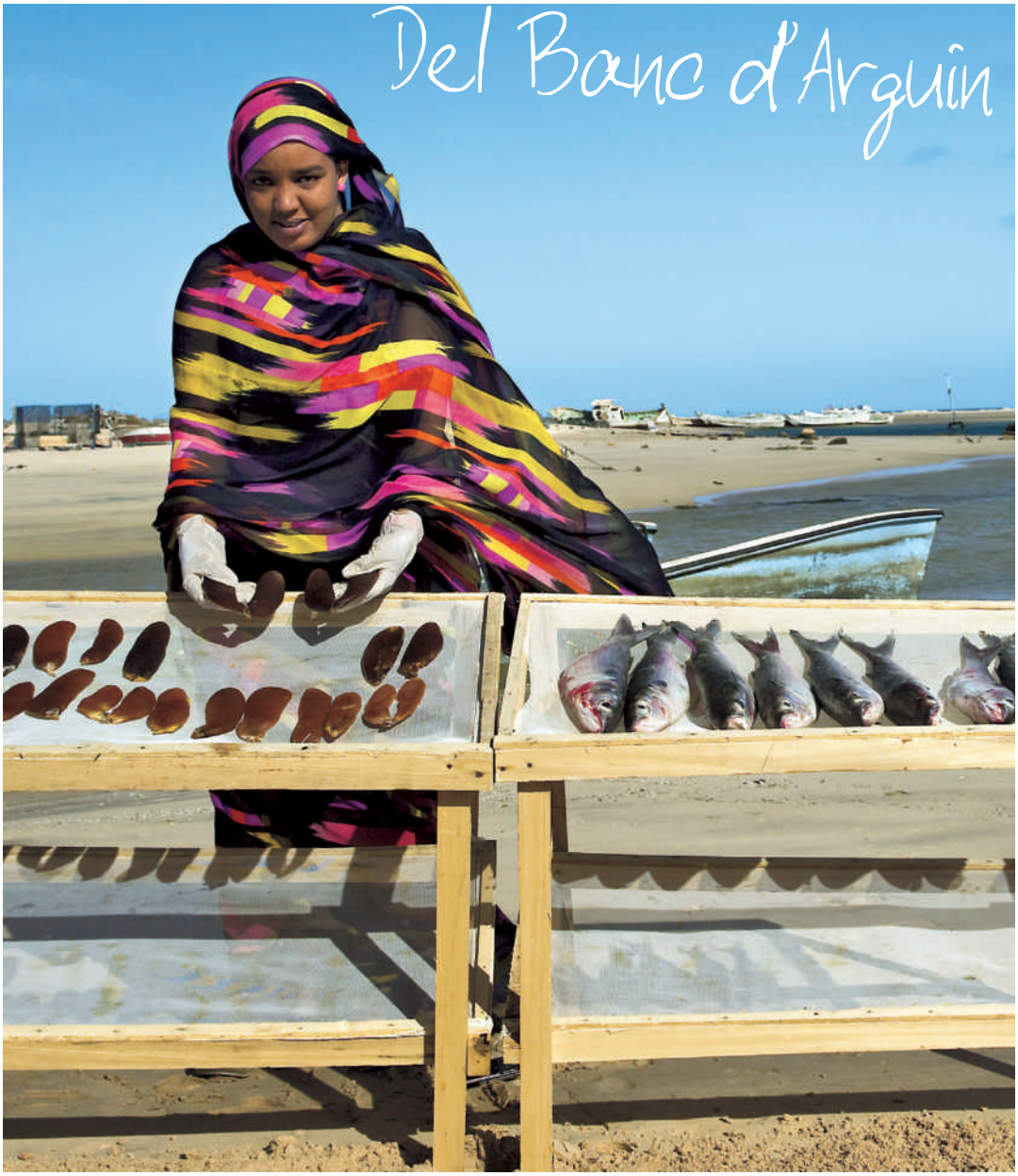
India

importantes: del presidente de la república italiana, Giorgio Napolitano, al príncipe Carlos de Inglaterra), pero han sido sobre todo las numerosas Terra Madre locales las que le han dado entidad. Las comunidades del alimento se han reencontrado regularmente durante estos años y han construido redes importantes: nacionales (de Terra Madre Brasil a Terra Madre Suecia, de Terra Madre Argentina a Terra Madre Irlanda) o regionales, como Terra Madre Toscana. El Terra Madre Day es un ulterior y decisivo paso adelante hacia la madurez de este movimiento.

## LOS NÚMEROS DEL TERRA MADRE DAY

Total de actividades registradas: 1.028
Europa: 606 (40 países)
América del Norte: 121 (11 países)
América del Sur: 107 (10 países)
África: 96 (33 países)
Asia y Oriente Medio: 67 (21 países)
Oceanía: 21(3 países)
Total de países implicados: 118
Personas implicadas en todo el mundo: 200.000

# Del Banc d'Arguin



© P.VIESI

Baluartes

LA PRODUCCIÓN DE BOTARGA

# INTERCAMBIO DE SABERES

## RED

A principios de 2006 se ponía en marcha un Baluarte en el Banc d'Arguin, sobre la costa septentrional de Mauritania. Aquí viven los Imraguen, una etnia nómada que pesca lisas doradas (conocida también como galupe N. del t.) y ombrinas. Con las huevas de estos peces las mujeres producen una botarga tradicional.
En el momento de nacer el Baluarte la producción se desarrollaba en condiciones higiénicas precarias, directamente sobre la tierra en su mayor parte, o sobre secaderos improvisados (planchas de hojalata, techos de las casas, tablas al aire libre); jamás se habían realizado análisis químicos y bacteriológicos del producto y la labor de las mujeres no estaba valorizada.
La Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus ha involucrado a los pescadores de la Cooperativa Orbetello Pesca Lagunare (histórico Baluarte Slow Food toscano) para ayudar a las Imraguen a mejorar la producción: mediante visitas al lugar, intercambios y formación práctica sobre normativas higiénico-sanitarias y elaboración del pescado, las mujeres han comenzado a elaborar la botarga de forma apropiada, sin dañar los huevos durante su extracción.
Por otra parte, se puso en marcha un obrador donde poder realizar la elabo-

a Orbetello

SLOW FOOD ARCHIVE

EN MAURITANIA, LA MAYOR PARTE DE LAS EMBARCACIONES Y DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN DEL PESCADO SON EUROPEOS

## TESTIMONIO

«En el panorama de las iniciativas de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus, este proyecto es importante porque hace virtud de aquello que denominamos hermanamiento: dos Baluartes de pesca, realidades asimilables por sus problemas y objetivos, trabajan juntos para reforzar una economía local. Para nosotros es una gran oportunidad: ayudar a las mujeres mauritanas a poner en marcha obradores para la producción de botarga y pescado desecado en Nouadhibou y en Nuakchot, puede devenir en un instrumento de promoción social y económica fundamental para el territorio. Para mi, socio de Slow Food comprometido con la divulgación de nuestra filosofía, es importante poder hacer algo para dignificar a mujeres y hombres de un país que es depredado por Occidente sistemáticamente: en Mauritania, en efecto, la mayor parte de las embarcaciones y de los establecimientos de transformación de pescado son europeos, y quien los trabaja se halla a merced de las multinacionales extranjeras.

Este proyecto podría ofrecer respuestas concretas a toda la comunidad, mejorando la calidad de productos pescados en las aguas mauritanas, de las más ricas del mundo. Además, gracias a la ONG Mauritanie2000, socio local de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus, esta experiencia piloto podría ser replicada integrando a muchas otras productoras».

*Massimo Bernacchini, referente del Baluarte Slow Food de la bottarga di Orbetello*

©ALBERTO PEROLI 2006

EL BALUARTE DE LA BOTARGA DE ORBETELLO AÚNA A MÁS DE 60 PESCADORES DE LA LAGUNA

SLOW FOOD ARCHIVE

# Oportunidad de crecimiento

ración provisionalmente, confeccionar la botarga y etiquetarla; se comprometió a un número mayor de mujeres y el producto fue presentado y vendido con éxito, por primera vez, en el Salone del Gusto de Turín de 2006.

Estas mujeres participaron más tarde en Slow Fish 2007 y 2009 y en el Salone del Gusto de 2008, recibiendo opiniones positivas por parte del público y vendiendo todo el producto; además, el vínculo con el Baluarte de Orbetello se ha ido estrechando poco a poco a base de encuentros, hospitalidad y confianza, para asentar así los fundamentos de una colaboración estable y de una relación que se ha consolidado sobre todo gracias a la actividad de intercambio: en el mes de octubre de 2006 las productoras mauritanas tuvieron la oportunidad de ser huéspedes de los pescadores toscanos durante 15 días; de frecuentar un breve curso sobre normativas higiénico-sanitarias (impartido por el tecnólogo alimentario Augusto Cattaneo) y de elaborar una partida de botarga en el laboratorio de la cooperativa. Y viceversa: los pescadores de Orbetello hicieron tres visitas a Mauritania con el objetivo de supervisar la situación y mejorar la cadena alimentaria.

El objetivo final es conceder a la cooperativa de mujeres una completa autonomía en la producción y comercialización de una botarga de calidad, que pueda obtener un precio conveniente en el mercado nacional y en el internacional.

Para conseguirlo será aún necesaria la compra de un terreno y la construcción de un pequeño obrador según normas de la CEE; la formación de un grupo de pescadores que garanticen la trazabilidad de toda la cadena y una mayor calidad del pescado, y la puesta en valor del producto a nivel local e internacional.

2009

EVENTOS, CAMPAÑAS, CITAS A RITMO SLOW

# HIGHLIGHTS

## EUROPA

### Alemania – Stuttgart

Slow Food Messe, 2-5 de abril

Evento ferial bajo el signo de lo bueno, limpio y justo declinado según la enogastronomía alemana. Esta de 2008 es su tercera edición y a ella han acudido cerca de 40.000 visitantes.

### Austria – Viena

Terra Madre Austria, 27-28 de octubre

Centenares de productores participaron en los seminarios organizados durante Terra Madre Austria, donde fueron 10.000 los visitantes. En la clausura del evento se dio lectura a una declaración de intenciones por una nueva política agrícola y alimentaria en el espíritu del movimiento de Terra Madre.

### Bélgica

Semana nacional Slow Food, 20-27 de septiembre

Participación de centenares de personas en las actividades propuestas por los diez convivium para el descubrimiento de la biodiversidad, de los productores y de los sabores locales. Ocho cocineros de la red de Terra Madre participaron en la organización de comidas a "km 0".

### Bosnia-Herzegovina – Ustikolina

Okusa Festival, 25-26 de septiembre

Slow Food Goražde y el Baluarte del Slatko de ciruela pozegaca organizan el primer festival del gusto reservado a las pequeñas producciones de calidad de Bosnia Herzegovina, con presencia de diversos baluartes Slow Food y de las comunidades del alimento de la región.

### Bulgaria

Coalición Clean Food Fair Livelihood

Slow Food en Bulgaria lanza una campaña nacional a favor de las producciones artesanales y de la venta directa, y crea la coalición "Clean Food Fair Livelihood". Se inicia la discusión con el Ministerio de Agricultura para la reglamentación y tutela de los productos típicos.

### España

Kilómetro cero

Veinte cocineros de la red Terra Madre en España se unen al proyecto "kilómetro cero". El objetivo es servir en los propios restaurantes productos locales, a ser posible de los Baluartes o del Arca del Gusto, para reducir el impacto ambiental del transporte de los alimentos desde el productor hasta la mesa.

### Francia – Tours

Terra Madre de los jóvenes europeos, 27-29 de noviembre

Centenares de jóvenes discuten proyectos e ideas para mejorar el sistema alimentario contemporáneo, interpelando aun a representantes del Parlamento europeo y de la FAO. El evento se organiza junto a Slow Food France.

### Irlanda – Stradbally

Música y comida para las masas, 4-6 de septiembre

Durante el Electric Picnic, importante evento musical irlandés, el Youth Food Movement (YFM) se ocupó de ofrecer comida a 35.000 entusiastas espectadores. El domingo se organizó también un "Eat-In" en el que se sirvieron productos locales.

### Italia – Abruzzo

Diez huertos en diez "tendopolis"

Slow Food ofrece su ayuda a las víctimas del terremoto que viven en los campamentos de tiendas, poniendo en marcha diez huertos colectivos. Niños y adultos –desde afectados hasta voluntarios de la protección civil;

desde cocineros hasta médicos- se involucraron en la actividad práctica a fin de crear actividades conviviales.

### Italia – Génova

Slow Fish, 17-20 de abril

Se celebra el cuarto salón internacional sobre el pescado y la pesca sostenible organizado por Slow Food. Protagonista, el Mediterráneo: peces, historias y problemáticas. Para los visitantes: cursos educativos, reuniones y degustaciones.

### Italia – Bolonia

Slow Food on Film, 6-10 de mayo

Segunda edición del Festival internacional de cine y comida promovido por Slow Food y la Cinemateca del Ayuntamiento de Bolonia. Cortometrajes, documentales y series de TV promueven una nueva conciencia crítica frente a la cultura alimentaria.

### Italia – Bra

Cheese, 18-21 de septiembre

Séptima edición de la principal muestra europea del queso de calidad, que Slow Food organiza en la ciudad donde tiene su sede. Los productos queseros, con los Baluartes en cabeza, y los productores, abarrotan calles y plazas. Además, ricas iniciativas didácticas para adultos y niños.

### Noruega – Flåm

Terra Madre Noruega, 23-25 de octubre

El municipio de Flåm, en el condado de Aurland, acoge la primera edición nacional de Terra Madre. Cientos fueron los participantes, entre socios y líderes de convivium, representantes de las 14 comunidades del alimento y productores de los cinco Baluartes noruegos.

### Países Bajos – Ámsterdam

Eat-In para el Youth Food Movement, 21 de septiembre

Más de 200 muchachos se reúnen para el primer "Eat-In" nacional. La recaudación de las comidas vendidas se destina a la financiación del movimiento juvenil en el país y a afiliar a todos los jóvenes presentes.

### Reino Unido – South Oxfordshire

The Taste Adventure, junio

Durante el Children's Food Festival, Slow Food UK pone en marcha The Taste Adventure: un evento interactivo que enseña a los niños a usar los cinco sentidos cuando comen.

### Turquía – Estambul

Campaña We Are What We Eat, noviembre

En respuesta a la legislación gubernamental pro OGM, el convivium Slow Food Fikir Sahibi Damaklar, promueve actividades de sensibilización e información sobre los OGM en la capital. Estrellas del pop y actores famosos se adhieren a la campaña.

## AMÉRICA LATINA

### Argentina – Buenos Aires

Terra Madre Argentina, agosto de 2009

En el encuentro participaron cerca de trescientos representantes de la red nacional entre campesinos, pescadores, ganaderos y transformadores, cocineros, profesores y estudiantes. También hizo acto de presencia una nutrida delegación de socios, chefs y productores uruguayos.

### Brasil y Chile

Colaboraciones entre los miembros de la red de Terra Madre

Dos técnicos de la red de Terra Madre organizan cursos de formación en los Baluartes: uso sostenible de los recursos naturales para los productores de Aratù; *marketing* y *packaging* sostenible para quien produce Merquèn y cría gallinas de los huevos azules.

### Colombia, Guatemala, Uruguay y Cuba

Educación del gusto y Convivium Slow Food

A través del juego y la creación de huertos escolares, cuatro convivium latinoamericanos enseñan a los niños y a los padres un enfoque más crítico y sano respecto de la comida.

### México – Estado de Tabasco

Baluarte del cacao de la Chontalpa

Gracias a los fondos donados por socios y convivium se han conseguido mejorías si-

¿Deseas saber más? Consulta mensualmente la publicación electrónica Slow Food &Terra Madre Newsletter destinada a todos los socios.

gnificativas para la producción en campo y en la fase de post cosecha del cacao del Baluarte, que fue puesto en marcha en 2008 para ayudar a los productores afectados por la inundación de 2007.

## NORTEAMÉRICA

### Canadá – Vancouver

Slow Food Vancouver Summer Cycle Tours, agosto

Este acontecimiento ciclista anual permite a los 1.500 participantes descubrir los orígenes de los alimentos locales al visitar granjas agrícolas de gestión familiar, encontrarse con los productores y saborear alimentos genuinos.

### Estados Unidos

Campaña Time for Lunch, septiembre

Slow Food USA lanza Time for Lunch, su primera campaña de *propugnación a nivel nacional de ayuda a las escuelas a servir alimentos más genuinos en el ámbito del plan de restauración escolar nacional. Más de 20.000 personas participan en los 300* Eat-In organizados en todo el país como acontecimiento de inauguración. A día de hoy, la red de Slow Food USA ha enviado más de 140.000 cartas y firmas de petición al Congreso. La ley está aún en discusión, pero el movimiento sigue creciendo.

## ASIA & OCEANÍA

### Australia

In Defense of Raw Milk Cheese, 28 de octubre

Slow Food Australia lanza la campaña pública *In Defense of Raw Milk Cheese*. El objetivo es reconocer a los queseros australianos el derecho a producir queso de leche cruda y a los consumidores comerlo. 300 fueron las firmas recogidas en los primeros días.

### Australia

Picking Slow Fruit, 2 de noviembre

La asociación australiana promueve la campaña *Picking slow fruit*. La idea es recoger información e imágenes de las plantas y de los árboles frutales en riesgo de extinción, para después incluirlos entre los productos del Arca del Gusto o transformarlos en Baluartes.

### India

El patrimonio del Gujarat, junio

Se ha puesto en marcha el proyecto de colaboración entre Slow Food y la Self Employed Women's Association (Sewa), con el objetivo de documentar las tradiciones alimentarias de la región india a través de filmes y artículos realizados por las jóvenes mujeres que viven allá.

### Malaisia – Klang Valley

Hari Organik

Tres son las ferias del biológico *Hari Organik* organizadas a lo largo del año por el convivium Klang Valley. Allí se exponen productos agrícolas locales frescos y transformados. El evento se acompaña con iniciativas educativas o sobre temas relacionados con la salud.

## ÁFRICA

### Marruecos – Tafraoute

Festival de las almendras, 28 de febrero

Slow Food participa en el anual Festival de las almendras, y organiza un encuentro con el Ministro de agricultura para iniciar un diálogo entre instituciones y actores locales sobre los temas del bueno, limpio y justo. Hicieron acto de presencia algunos Baluartes y comunidades del alimento marroquíes.

### Senegal – Dakar

Fiesta del proyecto Mangeons local, julio

Las dos escuelas de Dakar implicadas en el proyecto Mangeons local (comamos local), puesto en marcha en 2008 para promover el consumo de productos locales y la cultura alimentaría tradicional, organizan la fiesta de fin de curso. Promotor, el Convivium Lék Magnef Sénégal de Dakar.

### Tanzania – Dar es Saalam

Terra Madre Tanzania, 29-30 mayo

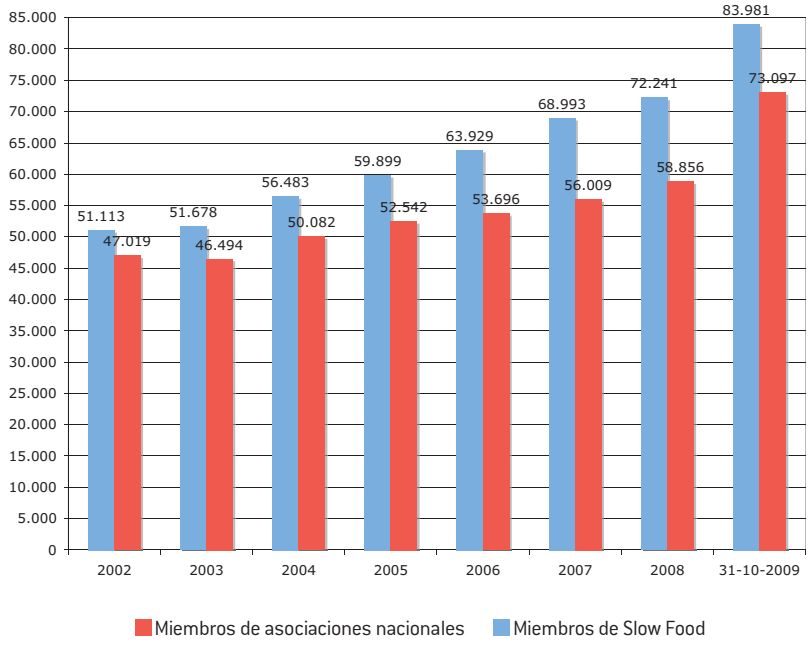
Talleres, conferencias y degustaciones en torno a temas de sostenibilidad, de tutela de la biodiversidad y de soberanía alimentaria. El evento, organizado por Cefa, Slow Food y Fairtrade, forma parte del proyecto cofinanciado por la Unión Europea, Sustainable agriculture, biodiversity protection and fairtrade, together against poverty.

2009

DATOS ECONÓMICOS Y ASOCIATIVOS

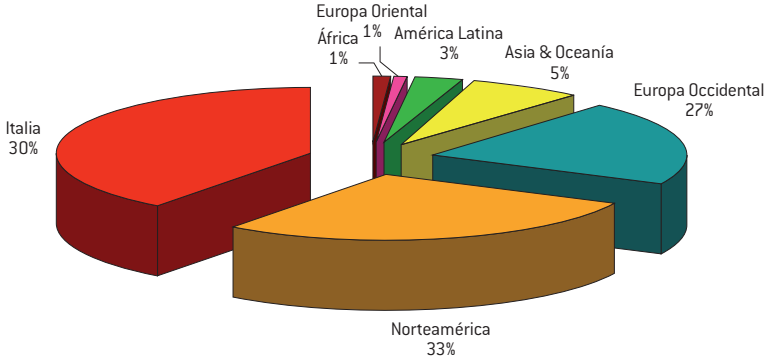
# AL INTERIOR DE LOS NÚMEROS

## Crecimiento de socios a nivel internacional



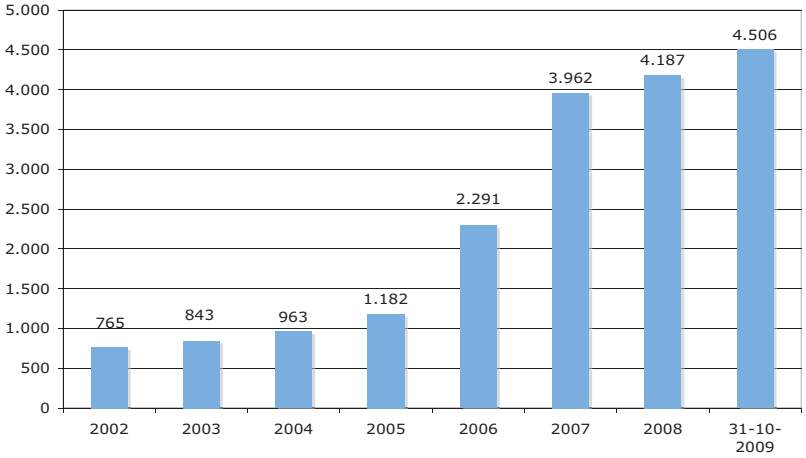

Hasta el 31 de octubre de 2009, los socios activos eran 83.981. La marcha del cuerpo asociativo ha registrado un crecimiento significativo a lo largo de los años. Es importante destacar que si en 2002 la actividad asociativa de las direcciones nacionales (Italia, Estados Unidos, Alemania, Suiza, Reino Unido, Japón, Francia, Holanda y Australia) significaba el 92% de los inscritos, en octubre de 2009 este porcentaje ha descendido hasta el 87% gracias a un aumento de los socios en el resto del mundo.

# Área de pertenencia de los socios



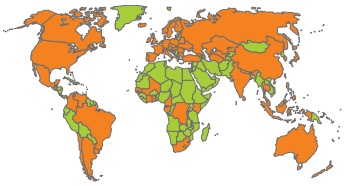

# Crecimiento de asociados en los países

En los países en vías de desarrollo el crecimiento más significativo de socios está vinculado a Terra Madre: en 2006, 608 delegados de las comunidades del alimento se hicieron socios de Slow Food. En 2008 716 delegados de las comunidades del alimento se hicieron socios de Slow Food. De 2002 al 2009, la representación de estos socios ha pasado del 1,5% a casi el 6% del cuerpo asociativo total.



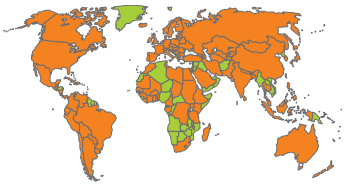
# Slow Food en el planisferio

## Convivium Slow Food



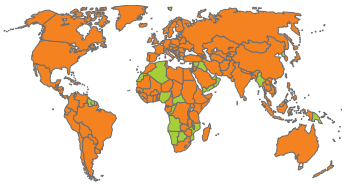
107 países
1.310 convivium

## Socios de Slow Food



132 países

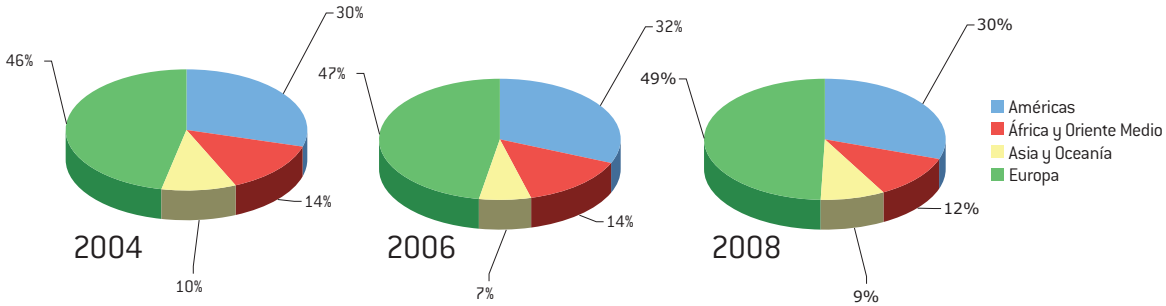
## Terra Madre y Slow Food



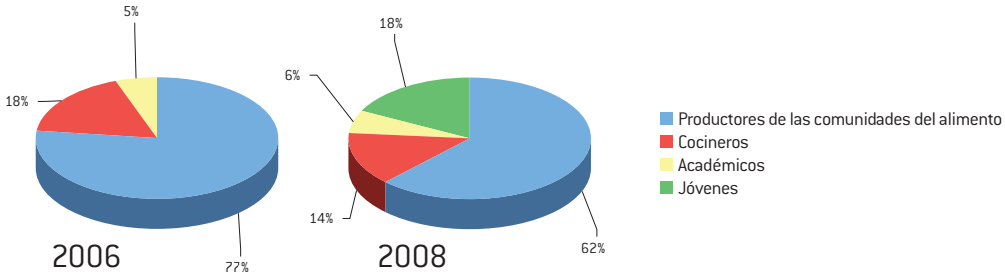
153 países

# Terra Madre

## Procedencia geográfica de los participantes




## Categorías de los participantes



# Mapa de los Baluartes en el mundo

## 147 proyectos en 52 países
## 177 Baluartes italianos

(datos actualizados el 30/06/2010)

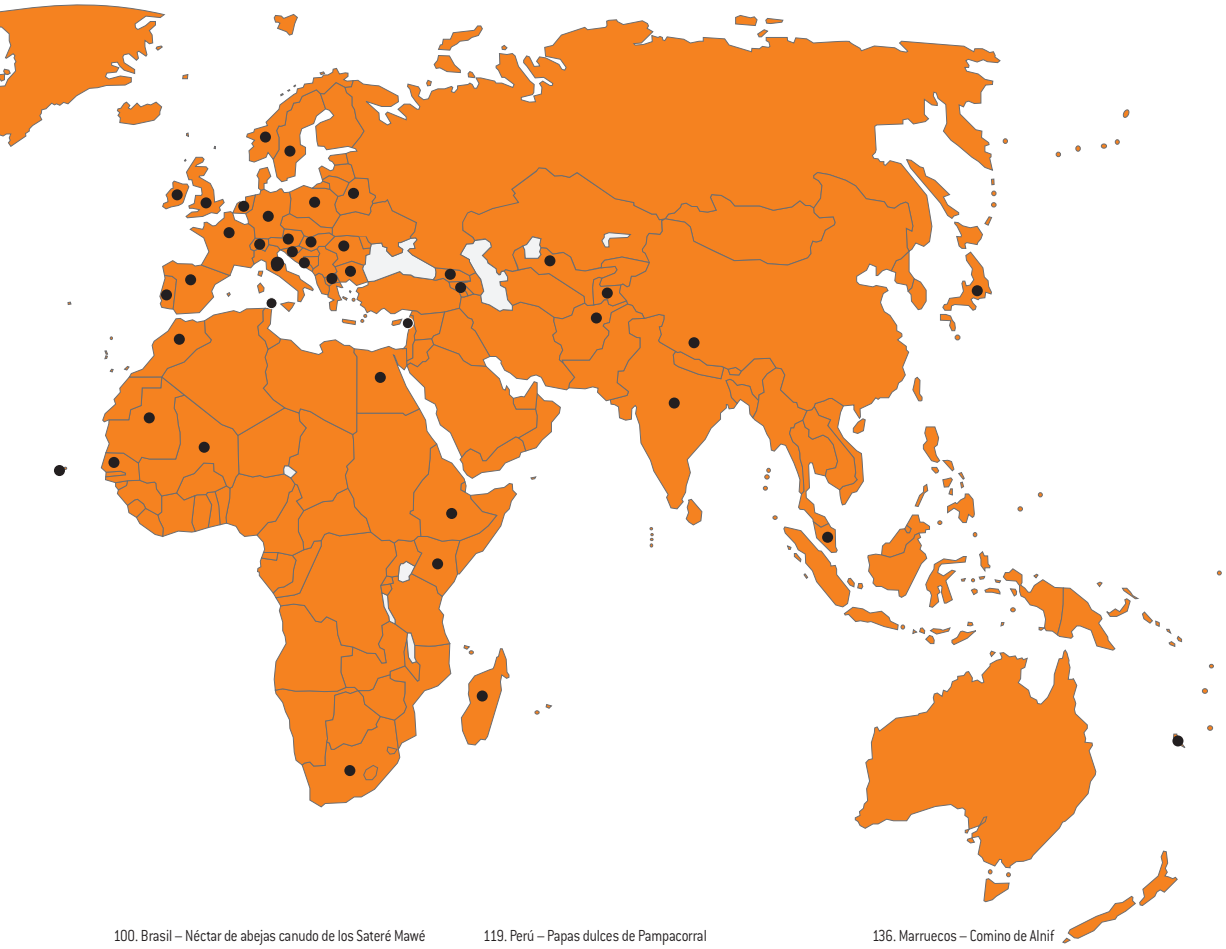
**Europa occidental**
1. Austria – Azafrán de Wachau
2. Austria – Centeno de invierno del Lungau
3. Austria – Col de fosa
4. Austria – Peral de monte del Wiesenwienerwald
5. Austria – Vinos Gemischter Satz de Viena
6. Chipre – Tsamarella (carne secada al sol)
7. Francia – Brousse de cabra del Rove
8. Francia – Buey gascón aréolé
9. Francia – Cerdo negro de Bigorre
10. Francia – Cordero de Barèges-Gavarnie
11. Francia – Lenteja rubia de la Planèze de Saint-Flour
12. Francia – Pélardon afinado
13. Francia – Pollo guascone
14. Francia – Quesos de choza del Béarn
15. Francia – Rábano negro de Pardailhan
16. Francia – Rancio sec del Roussillon
17. Francia – Raza bovina Bretona Pie Noir
18. Francia – Trigo escaña de la Alta Provenza
19. Alemania – Espumoso de peras Champagnerbratbirne
20. Alemania – Papa cuerno de Bamberg
21. Alemania – Raza bovina de Limburg
22. Gran Bretaña – Cheddar artesanal de Somerset
23. Gran Bretaña – Ostra del río Fal
24. Gran Bretaña – Perry de los tres condados
25. Gran Bretaña – Queso gloucester
26. Gran Bretaña – Vaca old gloucester
27. Irlanda – Quesos irlandeses de leche cruda
28. Noruega – Arenques saladas y ahumadas de Sunnmøre
29. Noruega – Bacalao de Møre og Romsdal
30. Noruega – Bacalao seco de la isla de Sørøya
31. Noruega – Oveja villsau
32. Noruega – Queso geitost artesanal del fiordo de Sogne
33. Noruega – Queso pultost de los condados de Hedmark y Oppland
34. Holanda – Bogavante de Oosterschelde
35. Holanda – Gouda artesanal extracurado
36. Holanda – Oveja del brezal de Drenthe
37. Holanda – Oveja del brezal de Kempen
38. Holanda – Pollo de Chaam
39. Holanda – Queso de oveja texel
40. Portugal – Salchicha mirandesa
41. España – Aceite virgen extra de olivos milenarios del Maestrat
42. España – Alcaparras de Ballobar
43. España – Alubias del ganxet
44. España – Azafrán del Jiloca
45. España – Cebolla violeta de Zalla
46. España – Cerdo euskal txerria
47. España – Malvasía de Sitges
48. España – Queso de oveja carranzana cara negra
49. España – Talo (torta de maíz) de Mungia
50. Suecia – Alubias marrones de la isla de Öland
51. Suecia – Suovas (salados y ahumados) de reno
52. Suecia – Queso de cabra de Jämtland curado en gruta
53. Suiza – Bizcochos del Valle Bedretto
54. Suiza – Brenzerkirsch (cereza negra) suiza
55. Suiza – Chantzet (embutidos) del Pays de Enhaut
56. Suiza – Cicitt (fiambre de cabra) de los valles del Locarnese
57. Suiza – Ciruelos del Jura Tabular
58. Suiza – Emmentaler curado al modo tradicional
59. Suiza – Harina bóna (de maíz)
60. Suiza – Mantequilla de leche cruda
61. Suiza – Pan de centeno del Val Monasterio
62. Suiza – Pan de centeno tradicional del Vallese
63. Suiza – Queso vacherin fribourgeois de leche cruda
64. Suiza – Queso zincarlin del valle de Muggio

**Europa central y oriental**
65. Bielorrusia – Infusiones y frutos espontáneos de Rosson
66. Bosnia-Herzegovina – Slatko (dulce) de ciruela pozegaca
67. Bosnia- Herzegovina – Queso ensacado
68. Bulgaria – Alubias de Smylian
69. Bulgaria – Oveja karakachan
70. Bulgaria – Queso verde de Tcherni Vit
71. Croacia – Ajo de Ljubitovica
72. Georgia – Vino en ánfora georgiano
73. Macedonia – Slatko (dulce) de higos silvestres selvatici
74. Polonia – Miel de beber
75. Polonia – Queso oscypek
76. Rumanía – Brânza (queso de oveja) de burduf
77. Rumanía – Confituras de las aldeas sajonas
78. Hungría – Salchicha de cerdo mangalica
79. Tajikistán – Moras del Pamir
80. Uzbekistán – Antiguas variedades de almendras de Bostanlyk

**Oriente Medio**
81. Afganistán – Uvas pasas abjosh de Herat
82. Líbano – Farid (cereal) de Jabal 'Amel
83. Líbano – Kechek el fouqara (queso del hombre pobre)

**América septentrional**
84. Canadá – Trigo red fife
85. Estados Unidos – Manzana gravenstein de Sebastopol
86. Estados Unidos – Manoomin (arroz salvaje) de los Anishinaabeg
87. Estados Unidos – Ostra Cape May
88. Estados Unidos – Oveja navajo-churro
89. Estados Unidos – Papa ozette de los Makah
90. Estados Unidos – Quesos estadounidenses de leche cruda

**América Latina**
91. Argentina – Maíz andino
92. Argentina – Papas andinas de la Quebrada de Humahuaca
93. Argentina – Yacón
94. Bolivia – Nuez amazónica del Pando
95. Brasil – Alubia canapù
96. Brasil – Aratù (pequeño cangrejo)
97. Brasil – Arroz rojo del Valle del Piancò
98. Brasil – Corazón de palma juçara
99. Brasil – Guaraná nativo de los Sateré Mawé



100. Brasil – Néctar de abejas canudo de los Sateré Mawé
101. Brasil – Nuez de barù
102. Brasil – Piñón de araucaria de la Serra Catarinense
103. Brasil – Umbù
104. Chile – Fresa blanca de Purén
105. Chile – Gallina de los huevos azules
106. Chile – Mariscos de la isla de Robinsón Crusoe
107. Chile – Merquèn (aliño a partir de ají)
108. Chile – Ostra del borde negro de Calbuco
109. Ecuador – Cacao nacional
110. Guatemala – Café de las tierras altas de Huehuetenango
111. Guatemala – Cardamomo de Ixcàn
112. México – Amaranto de Tehuacán
113. México – Cacao de la Chontalpa
114. México – Mezquite tostado de los Seri
115. México – Vainilla de la Chinantla
116. Perú – Chuño blanco tradicional
117. Perú – Fruta andina de San Marcos
118. Perú – Kañihua de los Andes
119. Perú – Papas dulces de Pampacorral
120. República Dominicana – Café de la Sierra Cafetalera

**África**

121. Cabo Verde – Queso de cabra curado del altiplano de Bolona
122. Egipto – Dátiles del oasis de Siwa
123. Etiopía – Café silvestre de la foresta de Harenna
124. Etiopía – Miel blanca de Wukro
125. Etiopía – Miel del volcán Wenchi
126. Kenia – Calabaza de Lare
127. Kenia – Ortigas desecadas de Molo
128. Kenia – Pollo mushunu de Molo
129. Kenia – Sal de caña del río Nzoia
130. Kenia – Yogurt con cenizas
131. Madagascar – Arroz rojo de Andasibe
132. Madagascar – Vainilla de Mananara
133. Malí – Somè de los Dogon
134. Marruecos – Aceite de argán
135. Marruecos – Azafrán de Taliouine
136. Marruecos – Comino de Alnif
137. Marruecos – Sal de Zerradoun
138. Mauritania – Botarga de mújol de las mujeres Imraguen
139. Senegal – Jugos de fruta silvestre de las islas Saloum
140. Sudáfrica – Ovejas de los zulúes

**Asia**

141. Armenia – Motal (queso de cabra)
142. China – Queso de yak del altiplano tibetano
143. Japón – Ensalada takana de Unzen
144. India – Arroz basmati de Dehradun
145. Malaisia – Arroz bario
146. Malaisia – Pimienta negra de Rimbàs
147. Nueva Caledonia – Taro y ñame de la isla de Lifou

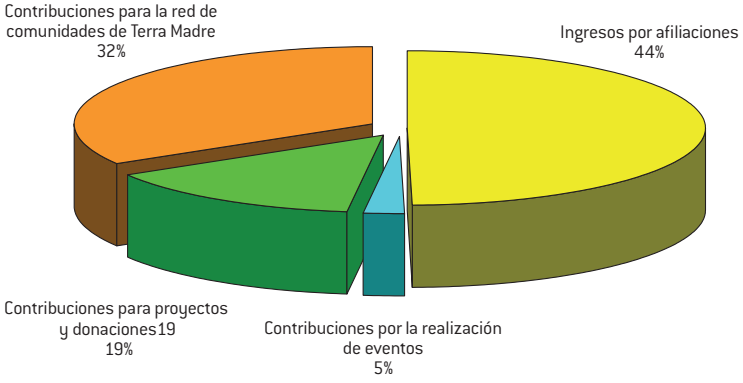
Para una mayor información:
http://www.slowfoodfoundation.com/welcome_eng.lasso

# Balance Slow Food 2009

En 2009 Slow Food ha desarrollado actividades propias disponiendo de un presupuesto cercano a los 2.193.000 euros. Respecto del año 2008 se ha verificado un aumento de unos 112.000 euros en el uso de recursos, que se justifican con la realización de diferentes proyectos de educación en 2009.

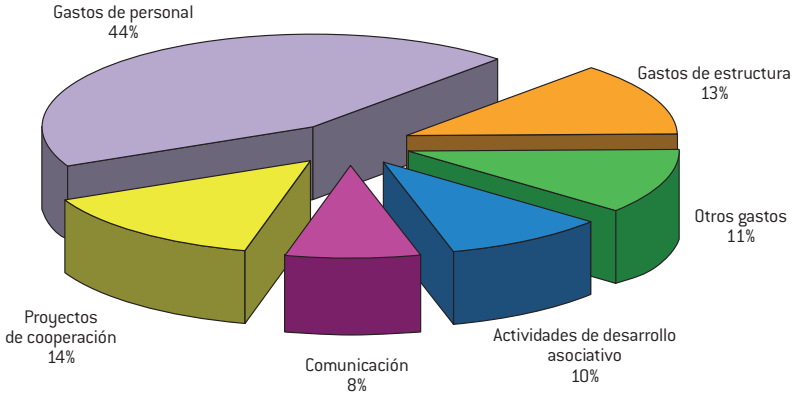
| | | |
|---|---|---|
| Ingresos por afiliaciones | € | 964.835 |
| Contribuciones por la realización de eventos | € | 100.800 |
| Contribuciones para proyectos y donaciones | € | 417.610 |
| Contribuciones para la red de comunidades de Terra Madre | € | 700.000 |
| Ingresos financieros | € | 10.084 |
| Total de ingresos Slow Food | € | 2.193.330 |
| Actividades de desarrollo asociativo | € | 211.177 |
| Comunicación | € | 173.802 |
| Proyectos de cooperación | € | 304.254 |
| Gastos de personal | € | 944.569 |
| Gastos de estructura | € | 272.925 |
| Otros gastos | € | 243.907 |
| Total de gastos Slow Food | € | 2.150.634 |
| Resultado de gestión | € | 42.696 |

# Fuentes de ingresos de Slow Food (año 2009)



Los ingresos por afiliaciones han representado la fuente principal de financiación de Slow Food (44%). La asociación ha obtenido el 5% de sus ingresos de eventos internacionales; donaciones y contribuciones para proyectos por parte de fundaciones, asociaciones o aportaciones individuales, han representado el 19%. Las contribuciones para la red de Terra Madre (32%) fueron destinadas a cubrir los gastos devengados por coordinar e impulsar el crecimiento de la red de las comunidades del alimento.

# Reparto de gastos de Slow Food (año 2009)




En 2009 las actividades de desarrollo asociativo (10% de los recursos) incluyen los gastos devengados por servicios a los socios y aquellos otros por viajes, traslados y alojamiento. La comunicación ha empleado el 8% de los recursos, utilizando para los socios como instrumento las newsletter y otros materiales de divulgación de las temáticas del movimiento. No se ha incurrido, sin embargo, en gastos por el Informe Anual, que sustituye el Almanaque desde 2009. Los proyectos de cooperación han representado el 14% de las inversiones realizadas en 2009. Estas inversiones se produjeron a beneficio de productores agrícolas de Baluartes en países en vías de desarrollo y de algunas comunidades del alimento de Terra Madre, donde se han realizado también actividades educativas y eventos. Los recursos humanos representan el capítulo de gastos más consistente (44%). Los costes de estructura (13%) hacen referencia a arrendamientos y servicios, sistemas informativos y telefonía y gastos administrativos.
El capítulo "Otros gastos" comprende gastos financieros y tasas (2%); compras relacionadas con la organización del Congreso Internacional (1%); deuda incobrable; provisión para cuentas de cobro dudoso; cuenta de gastos futuros y el fondo patrimonial, que en conjunto han incidido con un porcentaje del 8%.

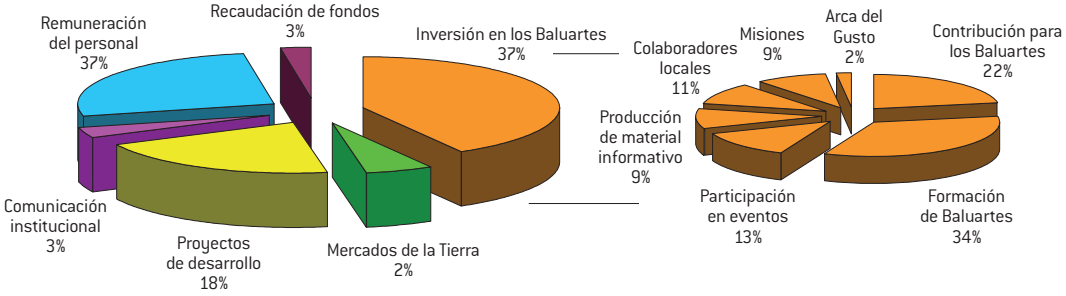
# Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus

La Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus está comprometida con el apoyo a las comunidades de productores de los Baluartes y de los Mercados de la Tierra. El presupuesto para 2009 era cercano a 1.027.000 euros, de los cuales el 40% fueron redistribuidos entre los diversos entes de interés de la Fundación (el Valor añadido neto), es decir, los productores (Arca del Gusto, Baluartes, Mercados de la Tierra y otros proyectos); las comunidades locales, implicadas y sensibilizadas respecto de los temas vinculados a la salvaguardia de la biodiversidad a partir de la comunicación; el personal de la Fundación.

## Balance 2009

| | | |
|---|---|---|
| Ingresos procedentes de patrocinadores | € | 492.137 |
| Contribuciones del mundo Slow Food | € | 64.807 |
| Actividades | € | 25.920 |
| Ingresos por proyectos | € | 321.463 |
| 5xmille | € | 70.923 |
| Otros ingresos | € | 67.518 |
| Uso del Fondo de contribuciones para actividades institucionales | € | -15.539 |
| Total de ingresos de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad | € | 1.027.229 |
| Proyectos de Baluartes | € | 315.223 |
| Mercados de la Tierra | € | 14.019 |
| Proyectos de cooperación | € | 154.246 |
| Comunicación y sensibilización de las comunidades | € | 30.197 |
| Gastos de personal | € | 345.958 |
| Gastos de estructura | € | 157.081 |
| Tasas | € | 10.505 |
| Total de gastos de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad | € | 1.027.229 |
| Resultado de gestión | | – |

## Reparto del valor añadido distribuido por la Fundación para la Biodiversidad Onlus (año 2009)



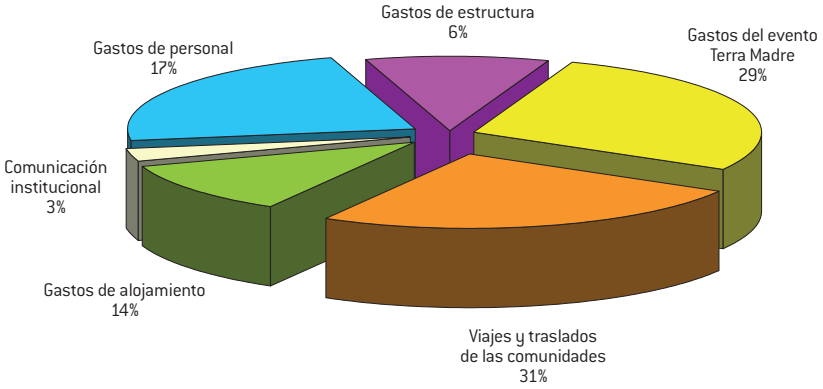
# La Fundación Terra Madre

La red de comunidades del alimento está gestionada por la Fundación Terra Madre, de la que son socios fundadores Slow Food; el Ministerio de Asuntos Exteriores Italiano -Cooperación para el desarrollo; el Ministerio italiano de Políticas Agrícolas Alimentarias y Forestales; la Región Piamonte y la Ciudad de Turín. Todos estos entes, además de otros donantes, han recaudado cerca de 6.364.000 euros durante el bienio 2008/2009. El encuentro mundial Terra Madre 2008 ha representado el principal capítulo de gastos, incluyendo aquellos de organización y realización del acontecimiento turinés, y los de viaje y alojamiento de los delegados de las diferentes comunidades del alimento. En 2009, año después del encuentro, se han costeado los gastos, prevalentemente de personal, necesarios para el mantenimiento y desarrollo de la red. Este balance no tiene en cuenta las actividades realizadas por la misma red localmente en diferentes países.

## Balance Terra Madre bienio 2008/2009

| | | |
|---|---|---|
| Contribuciones recogidas para apoyo de las comunidades | € | 6.364.395 |
| Total de ingresos de la Fundación Terra Madre | € | 6.364.395 |
| Gastos del evento Terra Madre | € | 1.436.344 |
| Viajes y traslados de las comunidades | € | 1.524.686 |
| Gastos de alojamiento | € | 695.393 |
| Comunicación institucional | € | 159.649 |
| Gastos de personal | € | 1.482.826 |
| Gastos de estructura | € | 526.547 |
| Otros gastos | € | 53.503 |
| Total de gastos de la Fundación Terra Madre | € | 5.878.949 |
| Resultado de gestión | € | 485.446 |

## Reparto de gastos para el bienio 2008/2009



# La organización

El movimiento internacional Slow Food está coordinado por un Consejo Internacional y dirigido por un Comité de Presidencia Internacional. Los cargos tienen una vigencia de cuatro años. La sede internacional de Slow Food Internacional está en Italia (Bra, Piamonte). En algunos países –Italia, Estados Unidos, Alemania, Suiza, Francia, Japón, Reino Unido, Australia, Países Bajos- la actividad asociativa se organiza autónomamente mediante una Dirección Nacional que responde de su labor ante el Comité de Presidencia Internacional.

## Comité de Presidencia Internacional

**Presidente**
Carlo Petrini (Italia)

**Vicepresidentes**
John Kariuki Mwangi (Kenia)
Vandana Shiva (India)
Alice Waters (EE.UU.)

**Secretario**
Paolo Di Croce (Italia)

**Miembros**
Roberto Burdese (Italia)
Gerry Danby (Reino Unido)
Ursula Hudson (Alemania)
Jean Lheritier (Francia)
Nick Padol (Australia)
Rafael Perez (Suiza)
Geert Veenendaal (Países Bajos)
Josh Viertel (Estados Unidos)
Hirotoshi Wako (Japón)

**CONSEJO INTERNACIONAL***

*Italia*
Silvio Barbero
Massimo Bernacchini
Marco Brogiotti
Roberto Burdese
Daniele Buttignol
Valeria Cometti
Antonello Del Vecchio
Andrea Pezzana

*Estados Unidos*
Erika Lesser
Jeff Roberts
Joel Smith
Josh Viertel

*Alemania*
Rupert Ebner
Ursula Hudson
Lars Jäger
Walter Kress

*Reino Unido*
Gerry Danby

*Suiza*
Markus Gehri
Rafael Pérez
Giorgio Romano

*Japón*
Yutaka Kayaba
Hirotoshi Wako

*Francia*
Luicien Biolatto
Jean Lhéritier

*Países Bajos*
Friederike Kleijn
Geert Veenendaal

*Australia*
Ann Shaw Rungie

*Canadá*
Sinclair Philip

*España*
Mariano Gomez

*Austria*
Manfred Flieser

*Suecia*
Ola Buckard

*Irlanda*
Darina Allen

*Kenia*
Samuel Karanja Muhunyu

*México*
Raúl Garciadiego

*Brasil*
Roberta Marins de Sá

*India*
Vandana Shiva

*Bulgaria*
Dessislava Dimitrova

*Representante de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad ONLUS*
Serena Milano (Italia)

*Representante de la Universidad de Ciencias Gastronómicas*
Cinzia Scaffidi (Italia)

* Todos los miembros del Comité Ejecutivo de Dirección son asimismo miembros del Consejo Internacional. Los miembros del Consejo Internacional fueron elegidos en 2007 durante el V Congreso Internacional de Slow Food y permanecerán en el cargo hasta el próximo Congreso en 2011.

Slow Food Editore

ISBN 978-88-8499-234-5