



Marzo 2009

Editorial

Slow Food y Terra Madre

"Una idea, apenas comienza a estructurarse comienza asimismo a morir" ha escrito el sociólogo polaco Zygmunt Bauman. Y sin embargo, sin una organización, las ideas, aun las más fuertes, las más fascinantes, se dispersan, permanecen cual sugerencias abstractas, lejos de la vida cotidiana, de la realidad concreta de las personas.

Para Slow Food, el horizonte ideal es Terra Madre, y nuestra asociación no tiene intención alguna de refrenarla. Queremos que crezca y se multiplique como una red anárquica, trenzada por mil entes (productores, cocineros, estudiantes, músicos...), mil propuestas, culturas, lenguas diversas... Además, deseamos evitar que esas sus mil realidades se dispersen, debilitando la eficacia de su mensaje.

Slow Food quiere ser el hilo que urde la red de Terra Madre.

Nuestra asociación conseguirá el objetivo que se ha propuesto Terra Madre, concederá visibilidad a sus actividades, soluciones concretas, sabrá estimular nuevos proyectos, campañas de opinión y movilizaciones.

Y trataremos de lograrlo sin forzarla ni enturbiarla, porque estamos convencidos de ser abanderados de una buena intuición: la posibilidad de conciliar el placer con el compromiso social, la mesa con la tierra. Esta newsletter renovada y enriquecida, mes a mes llevará la voz unitaria de Slow Food y de Terra Madre a los hogares, a las asociaciones, a los convivios, a las instituciones. Hablará en ocho lenguas y contará la vida cotidiana y los proyectos realizados por quienes, día a día, nos permiten dar un pequeño paso adelante hacia un mundo más limpio, sostenible, agradable, rico en diversidad y culturas locales. Un mundo slow.

Carlo Petrini

Presidente de Slow Food Internacional

Slow Food en 2 palabras

Co-productor

Slow Food promueve una orientación nueva al consumo alimentario, basada en el conocimiento de los alimentos, de las técnicas de producción, de los productores. Para destacar que el consumidor puede estimular cambios determinantes en el sector agroalimentario, Slow Food ha acuñado el término de coproductor. Con esta palabra se entiende un consum-actor que a través de sus elecciones conscientes o cuando se puede una relación estrecha con los campesinos, los pescadores, los ganaderos, los productores de vino o queso, juega un rol activo en el proceso de producción. El coproductor no sólo compra, sino que solicita información y consejo para reconocer diferencias cualitativas y nutrirse de manera más sana, gustosa y responsable. Gracias a consumidores avisados, a coproductores de hecho, el agricultor se halla más motivado para trabajar con técnicas tradicionales que garantizan la biodiversidad de los productos y su calidad.

De la mesa a la tierra...

Cocineros en la clase, en la isla de San Juan

Se ha puesto en marcha un proyecto piloto sobre la alimentación escolar sostenible en la isla de San Juan, en el noroccidente de Estados Unidos

El convivium Slow Food Land and Sea (tierra y mar) nació con la voluntad de introducir un programa de alimentación sostenible en las escuelas de la isla de San Juan (cercana a la isla de Vancouver, Canadá), cuya comunidad está estrechamente vinculada a los productores locales. La idea adquirió forma hace más de un año, después del encuentro con el chef Tom French –del grupo sin ánimo de lucro Experience Food- y hoy se ha convertido en un proyecto piloto útil para otras escuelas del país, además de en un ejemplo a tener en cuenta para la observación de eventuales cambios de comportamiento de los estudiantes, de su estado de salud y de sus hábitos alimentarios. El convivium, por su parte, continúa suministrando su apoyo a través de la participación de la comunidad y de las granjas, y el programa surte una amplia variedad de contenidos didácticos, tal y como nos lo explica Tom: "El año pasado introdujimos programas integrales en 13 clases en colaboración con los maestros, organizando visitas a granjas, huertos escolares, formación para los padres, demostraciones gastronómicas, degustaciones, etcétera. Nuestro proyecto, denominado "Chef in the classroom" (el cocinero en la clase), se centra sobre la importancia y el valor histórico y culturales de la comida, así como sobre el placer y el significado de lo convivial. Incluye además acciones culturales y la participación de la comunidad mediante formas diversas: hemos celebrado, por ejemplo, la cultura hispánica con música, danza y platos de la auténtica cocina española. La comida es local, buena y bien presentada: los estudiantes al comer devienen, sencillamente, activistas alimentarios al nivel más fundamental, ¡el de las familias!"

Para una mayor información:

Chef Tom French

cheftom@whidbey.com

Linda Degnan Cobos, *Slow Food Land and Sea*

westboy@rockisland.com

Slow Fish

El futuro del mar se construye educando el gusto

Uno de los asuntos principales en Slow Fish 2009 (Génova, 17-20 abril) será "Educar el gusto". Es importante saber escoger el pescado: por el placer gastronómico, pero también por nuestra salud, nuestras finanzas y el ambiente. Por eso, en Slow Fish entre las muchas propuestas encontrarán:

- los **Laboratorios del agua**, para profundizar en el conocimiento de los temas ligados al mar y a la pesca;
- las actividades de **compra guiada en el mercado**, con la ayuda de un personal "shopper" para descubrir la inmensa variedad de peces que pueblan el mar y aprender a reconocer un pescado de calidad en el momento de su adquisición. ;
- la **subasta del pescado**;
- y quien desee ir más allá, podrá participar en un recorrido de **turismo pesquero** embarcándose en pesqueros profesionales.

El visitante podrá perderse asimismo en la **Librería del mar** o en **Slow in música**, porque los testimonios musicales, como vimos en Terra Madre, también son útiles para hablar de un territorio y de su cultura. **Encontrarán más información y el programa completo en el sitio: www.slowfish.com**

Alimentación vía éter

En Benín, el convivium de Cotonou ha decidido utilizar la prensa para educar a los habitantes del país

Prosper está interesado en las cuestiones alimentarias desde hace mucho tiempo. Agrónomo de formación, hoy es agente del gobierno en la oficina de seguridad alimentaria de Cotonou, capital de Benín.

Todas aquellas ideas que no consigue realizar en el ámbito profesional, las desarrolla en su vida privada gracias a la estructura del convivium de Nourriture Saine Bénin. El convivium, del que es fundador, cuenta hoy con 17 socios activos y entusiastas, entre ellos su esposa y sus dos hijos y numerosos pequeños productores. Nourriture Saine Bénin tiene un proyecto ambicioso: sensibilizar a la opinión pública sobre los beneficios de una alimentación sana y local. Con este fin organiza encuentros de 2-3 horas a los cuales invita a cocineros, consumidores y representantes de la prensa; de esta forma los participantes contactan directamente con los productos y sus elaboradores y reciben información sobre las propiedades nutricionales de los alimentos (la banana dulce, el fruto del baobab, el arroz). Con frecuencia los encuentros facilitan a los productores contratos de compra directa. El convivium, además, elabora material informativo, paquetes radiofónicos y CD ROM sobre algunos

productos y cultivos del territorio, que después se envían a las emisoras de radio locales y nacionales, a las televisiones y a los diferentes organismos de información. Este empeño ha permitido, por ejemplo, la realización de cuatro emisiones sobre el cultivo y la temporada del arroz y los beneficios y la importancia de consumir arroz local. Nourriture Saine Bénin colabora actualmente con tres diarios, dos televisiones y una veintena de emisoras de radio. Algunas de estas emisiones se realizan en las lenguas locales, con argumentos y tratamientos pensados para acrecentar el efecto pedagógico de la información y destacar la excelente labor de los productores y la dignidad y orgullo culturales que se cela tras un hábito tan sencillo como el de la alimentación.

Para una mayor información:

Prosper Monde

mondeprospere@gmail.com

Baluartes en el menú

Proyecto de alianza entre cocineros y Baluartes de Slow Food

Slow Food Italia pone en marcha un nuevo proyecto en los primeros meses de 2009: la construcción de una alianza entre los 177 Baluartes Slow Food italianos y los cocineros interesados en ofrecer un espacio para esos productos –los de la propia región en particular- en sus menús. El objetivo es dar a conocer los proyectos de Slow Food a un público lo más amplio posible, estimulando curiosidad e interés en torno a las iniciativas de tutela de la biodiversidad.

Los convivias italianos, orquestados por las coordinadoras regionales, se empeñarán para involucrar en este proyecto a aquellos cocineros de su territorio que comparten la filosofía Slow Food. Los cocineros indicarán los productos de los Baluartes en sus menús con una nueva contraseña, incluyendo el nombre de la empresa productora. Slow Food desarrollará una importante campaña de comunicación a través de sus propios canales para dar a conocer aquellos locales donde sea posible degustar Baluartes. El proyecto culminará con cenas de alianza que se organizarán, una por restaurante adherente, a principios del verano de 2009. Una parte de la recaudación será remitida al proyecto de los Baluartes Slow Food.

Para una mayor información sobre el proyecto pueden contactar con:

Tiziana Gazzera, tel. +39 0172 419643 t.gazzera@slowfood.it

El Fòrum Gastronòmic de Girona

El Fòrum Gastronòmic de Girona alcanzó su décima edición en esta ciudad catalana durante los pasados 21 a 25 de febrero. Este año han sido numerosos los convivias españoles que han participado en una manifestación que desde siempre, mediante conferencias y debates, ha venido afrontando los temas más cercanos a nuestro movimiento. El eje en torno al cual se desarrollaron los diferentes encuentros ha sido la relación entre productores y cocineros, y se ha podido contar con la participación de grandes nombres de la gastronomía española (Quique Dacosta,

Ferran Adrià, Josean Aluja), y asimismo con miembros de Slow Food y productores de la red de Terra Madre. La Malvasía de Sitges, Baluarte de Cataluña, fue honrada en un laboratorio flanqueada por los mejores chocolates artesanales de la región. Otra serie de actividades se realizaron a propuesta de algunos convivios españoles, demostrando que es posible ocuparse de cocina y de alimentación preservando la biodiversidad y garantizando un desarrollo sostenible. En eso se basó, por ejemplo, el Eco-Fòrum-Slow Food: un mercado de productores que presentó los dos Baluartes de la región (Malvasía de Sitges y judías del Ganxet) y muchos otros productos del Arca (el gallo del Penedès entre otros) y de las comunidades de Terra Madre. El 25 de febrero se celebró asimismo el primer encuentro de la red de cocineros españoles de Terra Madre: son numerosos los cocineros de este país dispuestos a asumir su responsabilidad frente a los productores, colaborando y dialogando con ellos para conservar los sabores y los saberes tradicionales. En esta ocasión se presentó la iniciativa: km 0 en el restaurante, y se organizó una cena para recoger fondos con destino a Terra Madre.

El Fòrum Gastronòmic, además, albergó la presentación de 'Dina'm', un proyecto nacido en Girona y pionero en Cataluña y en toda España, que tiene como objetivo facilitar y fomentar la creación de plataformas para la incorporación de alimentos ecológico en los menús de los comedores escolares de las comarcas gerundenses.

Para seguir el debate de la red española de los cocineros de Terra Madre: <http://cocinerosdeterramadre.blogspot.com>

...de la tierra a la mesa

Ayúdenos a hacer oír nuestra voz

Un llamamiento de las comunidades de Madagascar

Madagascar ha aparecido en los periódicos por las manifestaciones en la capital, la pobreza, la lucha política entre alcalde y jefe de gobierno. Pero han sido pocas los medios que hayan aclarado lo que sucede en los campos y que afecta a la mayoría de la población. La multinacional coreana Daewoo Logistic ha obtenido para su utilización –durante 99 años: dos generaciones!- 1.300.000 hectáreas, es decir, la mitad de la tierra arable de todo Madagascar. Su objetivo es producir maíz y palma de aceite. Los coreanos han declarado que, si el contrato llega a buen fin, construirán carreteras, escuelas, hospitales... pero el reverso de la medalla será el empobrecimiento y la desestabilización social, con millares de campesinos transformados en asalariados de monocultivos intensivos y el agravamiento de la insuficiencia alimentaria, visto que las cosechas serán destinadas a la exportación. "El gobierno afirma que el proyecto está en fase de valoración, pero el presidente y director general de Daewoo ha confirmado la conclusión del acuerdo, los dirigentes regionales han firmado el contrato y están delimitando los lotes –escribe Rindra Andriambola, responsable de la comunidad del alimento del arroz rosa, que añade: ¡¡¡Es terrible!!!-. Los pequeños campesinos no pueden hacer nada frente a ese gigante. Podemos tan sólo llorar la pérdida de las tierras de nuestros antepasados, que hemos tratado de conservar lo mejor posible. Ni

siquiera se sabe si esta sociedad utilizará semillas transgénicas y productos químicos. Alimentábamos la esperanza de salir de la pobreza entrando en el mercado biológico, pero ahora ya no sabemos qué hacer. Estamos tratando de organizar una protesta masiva y ustedes pueden ayudarnos a que se oiga nuestra voz, **firmando también nuestra petición <http://terresmalgaches.info/spip.php?article1>** o escribiendo a:

- *Monsieur Panja RAMANOELINA, Ministre de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche. BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR*

- *Monsieur RATOHIARIJAONA Rakotoarisolo Suzelin, Directeur de l'Appui à l'Organisation des Producteurs auprès du Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche. BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR*
email : **daop@maep.gov.mg**

Rindra Andriambola
andriambolar@yahoo.fr

El proyecto RSA

Para sostener la agricultura local a través de los restaurantes

El cocinero de Terra Madre David Swanson, de la escuela gastronómica "Milwaukee's Braise Culinary School", puso en marcha el pasado verano un RSA, o sea, un proyecto de sostén de la agricultura a través de los restaurantes (Restaurant Supported Agriculture). El proyecto se basa en los principios del CSA (Community Supported Agriculture), el plan para el apoyo comunitario de la agricultura según el cual los ciudadanos pagan a una granja por anticipado a cambio de un suministro constante de productos frescos. De igual forma, los restaurantes estipulan un acuerdo con los productores locales y adelantan una parte de los costes. El proyecto, tal y como nos explica David, favorece a ambas partes: "el cocinero cuenta con un suministro de productos constante a un coste competitivo y ahorra tiempo; el productor recibe recursos por anticipado y puede gestionar su empresa de forma más eficiente. Yo siempre me surto localmente: fueron los chefs franceses quienes me enseñaron el valor de los productos de estación y de calidad. He trabajado en diferentes partes del país y experimentado métodos diferentes de aprovisionamiento local hasta que me trasladé a Milwaukee. Aquí comencé a trabajar para plasmar un sistema más sencillo y de esta forma nació la idea del RSA".

Haz clic aquí

http://community.icontact.com/p/slow_food_usa/newsletters/slow_food_usa/posts/february-news-from-slow-food-usa para leer el resto de la entrevista con David en el sitio de SF USA.

Otilia, la cocinera, se encuentra con Nadia, la productora slow

Otilia Kusmin, cocinera de la red de Terra Madre, nos cuenta desde Argentina una experiencia vivida después de Terra Madre 2008

"Una de las recomendaciones de la red de cocineros en Terra Madre, fue "adoptar" a un productor artesanal para comenzar una relación que condujera a mejorar tanto la sostenibilidad de nuestros menús como la de su producción. Durante aquellos días yo entablé amistad con Nadia, representante de la comunidad agrícola de la provincia de Río Negro. Su entusiasmo y un proyecto slow que pretendía impulsar me gustaron de inmediato, y por mi parte fue igualmente súbita la voluntad de colaborar en todo ello.

Nadia tiene 21 años y estudia agricultura biológica en la universidad, pero también trabaja en una escuela de su región, donde enseña a los niños y a sus familias a cultivar con técnicas biológicas y a preparar conservas. Ella y su familia, además, dirigen en la Patagonia un terreno de 140 hectáreas orientado hacia la producción sostenible en pequeña escala. Allí crían de forma natural ovinos, pollos, vacas, y producen fruta y verdura biológica; pero también la miel, el pan, los dulces, la cerveza artesanal, los quesos y el yogurt son producidos enteramente en el lugar. Juntas hemos comenzado una labor con las recetas campesinas, y el resultado es un volumen con 100 recetas que utilizan productos locales como son los de los campos de Nadia o los del huerto de la escuela local. El recetario se pone en práctica en el comedor escolar y los niños lo han llevado asimismo a sus casas.

Otro proyecto en el que hemos colaborado ha sido la promoción de actividades de ecoturismo: de hecho, en la granja de Nadia existe un pequeño bungalow realizado de forma eco-compatible que puede albergar a algunos visitantes, para de esta forma relanzar el turismo en la zona y crear una ulterior fuente de ingresos.

Esta experiencia me ha permitido enriquecer mis horizontes personales y profesionales, pero también viajar a mi pasado y reencontrar aquellos platos sencillos y a su vez sorprendentes que mi abuela preparaba con los productos de la huerta. No quería perder la ocasión de contarles cuán gratificante puede ser el intercambio entre un cocinero y un productor: deberían hacerlo todos los cocineros de Terra Madre!"

Otilia Kusmin

otilia@fibertel.com.ar

Vozes de Terra Madre

Dos pastores holandeses en el brezal

"Cada mañana conducimos a nuestras 600 ovejas de la raza Drenthe Heath, la más antigua de Europa, a pastar en el balloërveld (brezal), tal y como innumerables pastores han venido haciendo en este rincón nororiental de Holanda desde el medievo. En una época en la que la ganadería industrial, los hipermercados y las cadenas de restaurantes constituyen cada día más la norma, perpetramos con calma una tradición agradable para nosotros y

para nuestros visitantes e importante para la ecología local. Además, preservamos una raza rara al llevar al mercado local una carne óptima y biológica...”

Marianne Duinkerken

Mail: gakeck@aol.com

Visita esta página

<http://www.terramadre.info/pagine/voci/leggi.lasso?id=3E6E345B0572524BA8spx1A45834&n=en> para leer el resto de la historia de Marianne Duinkerken en el sitio de Terra Madre.

Para más información sobre el baluarte:

<http://fondazioniSlowFood.it/eng/leggi.lasso?cod=3E6E345B052111928FJqv31EED94&In=en>

Tradiciones alimentarias

La tradición del suovas

El nuevo convivium Slow Food Sápmi promueve la producción de este antiguo filete de reno

Los socios del neonato convivium Slow Food Sápmi forman parte de la red de Terra Madre desde hace tiempo, y constituyeron años atrás un Baluarte para promover la producción del souvas, un filete de reno ahumado y conservado en sal, una de las tradiciones gastronómicas más antiguas de la región. Los sámi son los habitantes indígenas del norte de Europa y pueblan una zona denominada Sápmi, un arco de tierra que se extiende por Suecia, Finlandia, Noruega y Rusia. Tradicionalmente su sostén depende de variadas actividades, entre ellas la pesca costera, la caza o la ganadería ovina, sin embargo, su suministro alimentario depende casi por entero de las grandes manadas de renos. La mayor parte de los alimentos consumidos por los sámi ha de poder soportar una larga conservación (remontándose a los tiempos en que este pueblo era nómada), y el suovas es uno de los preparados de carne de reno más típicos. Según la receta auténtica hay primero que salar la carne y ahumar los filetes obtenidos de la parte superior del muslo durante ocho horas sobre fuego vivo en una tradicional cabaña con el tejado en punta. Más tarde, se lonchean finamente y se asan sobre una parrilla o se consumen crudos, con frecuencia acompañados de setas en salmuera o pequeñas bayas rojas (lingon). El suovas (término que en la lengua local significa ahumado) se preparaba tradicionalmente con pan ácimo para ser consumido durante los largos viajes. Hoy se puede degustar durante algunas ferias y festivales servido sobre el pan plano nórdico.

Contacto:

Responsable del Convivium Lars-Ove Jonsson

lars-ove@sapmi.com

Libros y vídeos

Sobre la alfombra roja

Terra Madre, de Ermanno Olmi, premier mundial en la Berlinale

En el festival cinematográfico de Berlín: la Berlinale, uno de los acontecimientos centrales de la sección dedicada al cinema culinario fue la premier mundial el día 6 de febrero del film documental *Terra Madre*, del director italiano Ermanno Olmi. La obra, inspirada en la red de la comunidades del alimento de Terra Madre, trasmite un mensaje potente sobre la situación crítica del sector alimentario y las repercusiones ambientales, económicas y sociales. El film *Terra Madre* fue ideado en 2006 por el maestro del cinema mundial Ermanno Olmi y el presidente internacional de Slow Food Carlo Petrini, ambos unidos por la pasión por el trabajo y por los valores de los campesinos y de los pequeños productores.

El programa de Slow Food on Film

El festival internacional del cine y del alimento organizado por Slow Food y la cinemateca de Bologna tendrá lugar del 6 al 10 de Mayo a Bologna. Pueden descargar el programa en el sitio www.slowfoodonfilm.com

Para nutrir el pensamiento

¿Puede la agricultura sostenible nutrir el mundo?

Entrevista a Michael Pollan de Georges Desrues

La respuesta sincera es que no lo sabemos, al no haberlo probado. Sin embargo, al igual que debemos imaginar una forma de seguir adelante con una civilización industrial con menos combustibles fósiles, así deberíamos imaginar un modo de producir alimentos con menos combustibles fósiles. Existen numerosas indicios de que esto es posible: hemos visto pequeñas granjas más productivas que las grandes haciendas, y que los multicultivos, que requieren menos combustible, pueden producir más comida verdadera. Hemos de tener presente que la agricultura comercial altamente productiva no suministra sólo comida genuina: el 50% de aquello que cultivan está destinado a los animales y otro 10% es carburante para nuestros automóviles. Etanol y biocarburantes son materias primas industriales y no alimentos que comer. Si cultivásemos tan sólo alimentos para nuestra comida diaria, tendríamos tierra en abundancia. Este es el quid del asunto para quien sostiene que se necesita la agricultura industrial para nutrir al mundo, porque no nutrimos al mundo, sino a animales y automóviles, y con este sistema la gente muere de hambre. La idea de Slow Food de cultivar comida genuina y cerca de los lugares donde la gente la consume, posee un potencial enorme, pero hará falta mucho tiempo y trabajo. Deberemos transmitir a la agricultura de multicultivos las investigaciones y los

esfuerzos que hoy dedicamos a la comida industrial.

Extraído del número 38 de la revista italiana *Slowfood*. Visite la página: <http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B07791272C1vkK295FB3A&n=en> i desean leer la entrevista completa (en inglés)

Qué es para mí Slow Food y Terra Madre...

Soy un muchacho de 24 años recientemente "despertado" de un letargo mental que ha durado demasiados años. Fascinado por la tecnología, obsesionado conmigo mismo y temeroso de dar mi opinión, me había cortado las alas y dejado enjaular por una sociedad y unos hábitos en los que, en realidad, jamás he creído. Asegurar que he cambiado sería poco modesto por mi parte, pero creo que me hallo en el camino justo. Y cierro este pequeño paréntesis para regresar a la cuestión: Slow Food para mí es un modo de ser, un estado mental. En un mundo en el que cuenta más el envoltorio que el contenido, he decidido decir que no a muchas cosas.

En primer lugar al estupro total de la naturaleza: me he cansado de ver ecosistemas destruidos, animales tratados como bienes de consumo privados de cualquier valor, amontonados en jaulas y asesinados sin el más mínimo escrúpulo o recato, plantas y dones de la Tierra derrochados e infravalorados totalmente.

Me duele el alma, y si puedo hacer algo en mi entorno tengo toda la intención de contribuir a ello. Deseo alimentos genuinos, aire fresco, un mundo equilibrado y gente feliz. Esto es para mí Slow Food.

**Matthew Coss
Treviso
Italia**