



# Março 2009

## Editorial

### **Slow Food e Terra Madre**

Assim que uma ideia se começa a estruturar começa a morrer» escreveu o sociólogo polaco Zygmunt Bauman. No entanto, sem uma organização, as ideias - até as mais fortes, as mais fascinantes - dispersam-se, não passando de sugestões abstractas, distantes da vida quotidiana, da realidade concreta do mundo.

Para o Slow Food, o horizonte ideal é o Terra Madre e a nossa associação não tem nenhuma intenção de refreá-la. Queremos que cresça e se multiplique como uma rede anárquica, feita de milhares de sujeitos (produtores, chefes, estudantes, músicos...), de milhares de propostas, culturas, línguas diferentes... Por outro lado queremos evitar que as suas milhares de realidades se dispersem, debilitando a eficácia da sua mensagem.

A Slow Food quer ser a linha que coze a rede do Terra Madre.

A nossa associação atingirá idealmente o Terra Madre, dará visibilidade a actividades, soluções concretas, saberá estimular novos projectos, campanhas de opinião e mobilização.

Tentaremos fazê-lo sem a sufocar nem acinzentá-la, porque estamos convencidos de ser portadores de uma boa intuição: a possibilidade de conciliar o prazer com o empenho social, a mesa com a terra.

Esta newsletter renovada e enriquecida, todos os meses, unirá e levará as vozes do Slow Food e do Terra Madre às casas, às associações, aos convívios e às instituições. Falará oito línguas e contará a vida quotidiana e os projectos realizados de quem, todos os dias, nos permite dar um pequeno passo em frente em direcção a um mundo mais limpo, sustentável, agradável, rico em diversidade e culturas locais. Um mundo slow.

**Carlo Petrini**

# Slow Food

## em duas palavras

### Co-produtor

O Slow Food promove uma nova abordagem ao consumo alimentar, baseada no conhecimento dos produtos, das técnicas de produção, dos produtores.

Para salientar que o consumidor pode estimular alterações determinantes no sector agro-alimentar, o Slow Food criou o termo de co-produtor. Esta palavra significa um consumidor que mantém um relacionamento estreito com os agricultores, os pescadores, e criadores, os produtores de vinho ou queijo de quem não compra apenas, mas a quem pede informações e conselhos para poder reconhecer diferenças qualitativas e alimentar-se de forma mais saudável, saborosa e responsável. Graças a consumidores atentos e informados, a co-produtores, o agricultor está mais motivado a trabalhar com técnicas tradicionais que garantem a biodiversidade dos produtos e a sua qualidade.

## Da mesa à terra...

### Chefes na sala de aula, na ilha de San Juan

*Um projecto piloto de uma escola de alimentação sustentável na ilha de San Juan, nos Estados Unidos norte-ocidentais*

O convívium Slow Food Land and Sea (terra e mar) nasceu com o sonho de introduzir um programa de alimentação sustentável nas escolas da ilha de San Juan (perto da ilha de Vancouver, Canada), cuja comunidade está fortemente ligada aos produtos locais. A ideia tomou forma há mais de um ano, depois do encontro com o chefe Tom French - do grupo sem fins lucrativos *Experience Food* - e actualmente tornou-se num projecto piloto útil para outras escolas do país para além de ser um exemplo a estudar para detectar eventuais mudanças comportamentais dos alunos, do seu estado de saúde dos seus hábitos alimentares. O convívium continua a dar apoio através do envolvimento da comunidade e de explorações e o programa inclui uma grande variedade de conteúdos didácticos, como explica o chefe Tom:

"O ano passado introduzimos em 13 turmas programas integrativos em colaboração com os professores, organizando visitas a explorações, hortas escolares, formação para os pais, demonstrações gastronómicas, degustações, etc. O nosso projecto, denominado "Chef in the classroom" (chefe na sala de aula), centra-se na importância e no valor histórico e cultural alimentar, assim como no prazer e no significado de partilhar refeições. Inclui ainda eventos culturais e o envolvimento da comunidade de formas diferentes: por exemplo, celebrámos o dia da cultura hispânica com música, dança e os pratos autênticos da cozinha hispânica.

Os produtos são locais, bons e bem apresentados: simplesmente comendo, os alunos tornam-se activistas alimentares no nível mais fundamental, o das famílias!".

**Para mais informações:**

**Chef Tom French**

**[cheftom@whidbey.com](mailto:cheftom@whidbey.com)**

**Linda Degnan Cobos, *Slow Food Land and Sea***

**[westboy@rockisland.com](mailto:westboy@rockisland.com)**

## **Slow Fish**

*O futuro constrói-se educando o gosto*

Um dos principais temas do Slow Fish 2009 (Génova, 17-20 Abril) é "Educar o gosto". Saber escolher o peixe é importante: para o prazer gastronómico, mas também para a nossa saúde, as nossas finanças e o ambiente. Para isso, no Slow Fish, encontrarão, entre outras propostas:

- os **Laboratórios da água**, para aprofundar conhecimentos relacionados com o mar e a pesca;
- actividades de **compras guiadas no mercado**, com a ajuda de um "personal shopper" para descobrir a imensa variedade de peixes que povoam o mar e aprender a reconhecer um peixe de qualidade no momento da compra;
- o **leilão de peixe**;
- quem quiser levar a experiência mais além, poderá participar no percurso de pescaturismo, embarcando numa traineira profissional;
- o **espaço das boas práticas** permitirá conhecer propostas inovadoras e replicáveis de ecologia aplicada.

O visitante poderá também perder-se na **Livraria do mar** ou em **Slow em música**, porque também o testemunho musical, como ficou provado no Terra Madre, é útil para explicar um território e a sua cultura...

**Mais informações e o programa completo no site: [www.slowfish.com](http://www.slowfish.com)**

## **Alimentação via ar**

*No Benim, o convívium de Cotonou decidiu usar a imprensa para educar os habitantes da cidade*

Prosper há muito tempo que se interessa pelas questões alimentares.

Agrónomo de formação é actualmente agente do governo no departamento de segurança alimentar de Cotonou, capital do Benim.

Todas as ideias que não consegue realizar no âmbito profissional, desenvolve-as na sua vida privada graças à estrutura do convívium de Nourriture Saine Bénin. O convívium, do qual é fundador, conta actualmente com 17 associados, activos e entusiastas, entre os quais a sua mulher e os filhos, e muitos pequenos produtores. Nourriture Saine Bénin tem um projecto ambicioso: sensibilizar a opinião pública para

os benefícios de uma alimentação saudável e local. Com este propósito organiza encontros de 2-3 horas para os quais são convidados chefes, consumidores e membros da imprensa; os participantes têm contacto directo com os produtos e os seus produtores e são informados sobre as propriedades nutricionais dos alimentos (a banana doce, o fruto do baobab, o arroz). Estes encontros muitas vezes originam contratos de compra directa com os produtores. Para além disso, o convívio produz material informativo, peças radiofónicas e cd's rom sobre alguns produtos e culturas do território, que são enviados às rádios locais e nacionais, às televisões e aos diversos órgãos de informação.

Este empenho permitiu, por exemplo, a realização de quatro transmissões sobre o cultivo de arroz e os benefícios e a importância do consumo de arroz local.

Actualmente Nourriture Saine Bénin colabora com três jornais, duas televisões, e uma vintena de estações de rádio. Algumas transmissões vão para o ar nas línguas locais e a escolha dos temas e a forma de trata-los visa aumentar o efeito pedagógico das informações, que sublinham o excelente trabalho dos produtores, e a dignidade e o orgulho cultural encerrados num gesto tão simples como a alimentação.

**Para mais informações:**

**Prosper Monde**

**[mondeprospere@gmail.com](mailto:mondeprospere@gmail.com)**

## **As Fortalezas no menu**

*Projecto de aliança entre chefes e Fortalezas Slow Food*

O Slow Food Italia lançará, nos primeiros meses de 2009, um novo projecto: a construção de uma aliança entre as 177 Fortalezas Slow Food italianas e os chefes interessados em dar espaço aos seus produtos - em especial aqueles da sua região - nos menus. O objectivo é contar a um público, o mais abrangente possível, os projectos do Slow Food, estimulando curiosidade e interesse nas iniciativas de tutela da biodiversidade.

Os convívios italianos, orquestrados pelos coordenadores regionais, empenharam-se em envolver os chefes do seu território que partilham a filosofia Slow. Os chefes marcaram os produtos das Fortalezas nos seus menus indicando o nome do produtor. A Slow Food desenvolverá uma comunicação importante através dos seus canais para dar a conhecer os locais onde será possível provar as Fortalezas. O projecto culmina com os jantares da aliança, que serão organizados, um por cada restaurante aderente, no início do Verão de 2009. Uma parte dos fundos angariados serão destinados aos projectos das Fortalezas Slow Food.

**Para mais informações sobre o projecto contactar: Tiziana Gazzera, tel. +39 0172 419643 [t.gazzera@slowfood.it](mailto:t.gazzera@slowfood.it)**

# ...da terra à mesa

## Ajudem-nos a fazer ouvir a nossa voz

*Um apelo das comunidades de Madagáscar*

Em Madagáscar aparecem nos jornais as manifestações na capital, a pobreza, a luta política entre o presidente da câmara e o chefe do governo. No entanto, poucos títulos, esclareceram aquilo que está a acontecer no campo e que, por isso, envolve a maioria da população.

A multinacional sul coreana Daewoo Logistic obteve em regime de comodato - de 99 anos: duas gerações! - 1 Milhão e 300 mil hectares, ou seja metade da terra cultivável de Madagáscar. O seu objectivo é produzir milho e óleo de palma. Os coreanos declararam que, se o contracto se concretizar, construirão estradas, escolas e hospitais... mas o reverso da medalha será o empobrecimento e a destabilização social, com milhares de agricultores transformados em empregados de monoculturas intensivas e o agravamento da insuficiência alimentar, visto que as colheitas serão destinadas à exportação.

"O governo afirma que o projecto está em fase de avaliação. Mas o presidente e director geral da Daewoo confirmou a fecho do acordo, os chefes regionais assinaram o contracto e estão a delimitar os lotes – escreve Rindra Andriambola, responsável da comunidade do alimento do arroz vermelho, que acrescenta ainda – É terrível!!! Os pequenos agricultores não podem fazer nada perante aquele gigante. Podemos apenas chorar a perda das terras dos nossos antepassados, que tentámos preservar da melhor forma. Nem sequer se sabe se esta sociedade vai usar sementes OGM e produtos químicos. Tínhamos a esperança de sair da pobreza entrando no mercado biológico, mas agora não sabemos o que fazer. Estamos a procurar organizar um protesto em massa e vocês podem-nos ajudar a fazer ouvir a nossa voz", assinando a **nossa petição**: <http://terresmalgaches.info/spip.php?article1> ou escrevendo para:

- Sr. Panja RAMANOELINA, *Ministre de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche* (Ministro da Agricultura, da Criação e da Pesca). BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR

- Sr. RATOHIARIJAONA Rakotoarisolo Suzelin, *Director do Apoio à Organização dos Produtores junto do Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche* (Ministério da Agricultura, da Criação e das Pescas). BP 301, Anosy Antananarivo MADAGASCAR

email : [daop@maep.gov.mg](mailto:daop@maep.gov.mg)

**Rindra Andriambola**  
[andriambolar@yahoo.fr](mailto:andriambolar@yahoo.fr)

## O projecto RSA

*Para apoiar a agricultura local com os restaurantes*

O chefe do Terra Madre David Swanson, da escola "Milwaukee's Braise Culinary School", começou no Verão passado um RSA, ou seja um projecto de apoio da agricultura com os restaurantes (Restaurant Supported Agriculture). O projecto segue os princípios da CSA (Community Supported Agriculture), o plano para o apoio comunitário da agricultura com base no qual os residentes pagam antecipadamente a uma exploração em troca do abastecimento de produtos frescos durante uma estação. Da mesma forma os restaurantes estipulam um acordo com os produtores locais pagando antecipadamente uma parte dos custos. Como explica David, o projecto tem vantagens para ambas as partes: "o chefe conta com um abastecimento constante de produtos a um custo competitivo poupando tempo; o produtor tem recursos adiantados que lhe permitem gerir de forma mais eficiente a sua empresa. Eu sempre me abasteci localmente. Os chefes franceses ensinaram-me o valor dos produtos da época e de qualidade. Trabalhei em várias partes do país, experimentando métodos diferentes de abastecimento local, até que me mudei para Milwaukee. Aqui, comecei a trabalhar para encontrar um sistema mais simples e nasceu a ideia do RSA".

### **Clique aqui**

[http://community.icontact.com/p/slow\\_food\\_usa/newsletters/slow\\_food\\_usa/posts/february-news-from-slow-food-usa](http://community.icontact.com/p/slow_food_usa/newsletters/slow_food_usa/posts/february-news-from-slow-food-usa) para ler o resto da entrevista com David no site do SF USA.

## Otilia a chefe encontra Nadia a produtora slow

*Da Argentina Otilia Kusmin, chefe da rede Terra Madre, relata-nos uma experiência vivida depois do Terra Madre 2008*

"No Terra Madre, uma das recomendações da rede de chefes foi a de "adoptar" um produtor artesanal para dar início a uma relação que melhore tanto a sustentabilidade dos nossos menus como a sua produção.

Durante a minha estadia em Itália conheci a Nadia, representante da comunidade agrícola da Província de Río Negro. O seu entusiasmo e o projecto slow que pretende levar a cabo cativaram-me imediatamente, assim como imediata foi a vontade de uma colaboração.

Nadia tem 21 anos e estuda agricultura biológica na universidade, mas trabalha também numa escola da sua região, onde ensina crianças e as suas famílias a cultivar com técnicas biológicas e preparar compotas. Para além disso, ela e a sua família gerem na Patagónia um campo de 140 hectares orientado para a produção sustentável de pequena escala. Aqui criam de forma natural ovinos, frangos, vacas, e produzem fruta e verdura biológica. Também o mel, o pão, os doces, a cerveja artesanal, os queijos e o iogurte são produzidos integralmente in loco.

Juntas, começámos um trabalho sobre as receitas populares. O resultado é um volume de 100 receitas que utilizam os produtos locais, como os dos campos de Nadia ou da horta da escola local. O receituário é utilizado na cantina da escola e as crianças levaram-no para casa.

Outro projecto no qual temos trabalhado foi na promoção de actividades de ecoturismo: na exploração de Nadia há um pequeno bungalow construído de forma eco-compatível que pode acolher alguns hóspedes, relançando assim o turismo nesta zona e criando mais uma fonte de rendimento.

Esta experiência permitiu-me alargar os meus horizontes pessoais e profissionais, e também viajar no meu passado e reencontrar aqueles pratos simples e ao mesmo tempo surpreendentes que a minha avó preparava com os produtos da horta.

Não queria perder a ocasião de vos contar o quão gratificante pode ser a colaboração entre um chefe e um produtor: todos os chefes do Terra Madre deveriam fazê-lo!

### **Otilia Kusmin**

*Terra Madre chefe, Argentina*

[otilia@fibertel.com.ar](mailto:otilia@fibertel.com.ar)

## **Vozes do Terra Madre**

### **Pastores holandeses na charneca**

*"Todas as manhãs levamos as nossas 600 ovelhas de raça Drenthe Heath, a mais antiga da Europa, a pastar ao balloërveld (charneca) tal como fizeram inúmeros pastores desde a época medieval neste canto no nordeste da Holanda. Numa época em que a criação industrial, os hipermercados e as cadeias de restaurantes constituem cada vez mais a norma, continuamos com calma uma tradição agradável para nós e para quem nos visita e importante para a ecologia local. Além do mais preservamos uma raça rara, disponibilizando ao mercado local uma carne óptima e biológica..."*

### **Marianne Duinkerken**

Mail: [gakeck@aol.com](mailto:gakeck@aol.com)

### **Clique aqui**

<http://www.terramadre.info/pagine/voci/leggi.lasso?id=3E6E345B0572524BA8sp1A45834&n=pr> para ler o resto da história de Marianne Duinkerken no site do Terra Madre...

A ovelha Drenthe Heath e a ovelha Kempen Heath são as mais recentes Fortalezas, das 300 Fortalezas Slow Food no mundo. Um especial agradecimento a todos aqueles que nos fizeram chegar informação sobre estas raças autóctones e que trabalharam arduamente para atingir o estatuto de Fortaleza. Ambas as comunidades do alimento conseguiram reunir com sucesso criadores locais de ovelhas com os convivia Slow Food, chefes, açougueiros, e grupos ambientalistas locais para trabalhar para a preservação destas duas importantes e maravilhosas raças autóctones de ovelha. Elas

incorporam o espírito colaborativo necessário para os nossos objectivos.

**Pode encontrar mais informações sobre a Fortaleza [aqui](#).**

**<http://fondazione Slow Food.it/eng/leggi.lasso?cod=3E6E345B052111928FJqv31EED94&In=en>**

# Tradições alimentares

## A tradição do suovas

*O novo convívium Slow Food Sápmi promove a produção deste lombinho de rena antigo*

Os associados do recém inaugurado convívium Slow Food Sápmi fazem parte da rede Terra Madre e há alguns anos instituíram uma Fortaleza para promover a produção de suovas, um lombinho de rena fumado e salgado, uma das tradições gastronómicas mais antigas da região. Os Sámi são os habitantes indígenas do norte da Europa e povoam uma zona denominada Sápmi, uma faixa de terra que se estende pela Suécia, Finlândia, Noruega e Rússia. O seu sustento depende tradicionalmente de diferentes actividades, entre as quais a pesca costeira, a caça, a criação de ovelhas, todavia o seu abastecimento de comida depende quase inteiramente das grandes manadas de renas. A maior parte da alimentação dos Sámi tem como função uma preservação longa (com origem na época em que este povo era nómada) e o suovas é um dos preparados de carne de rena mais típicos. A receita original prevê salgar a carne e defumar os lombos obtidos da parte superior da coxa durante oito horas em fogo vivo numa tradicional cabana de tecto em bico. Depois, os lombos são cortados em fatias finas e grelhados ou consumidos crus, frequentemente acompanhados de cogumelos em salmoira ou de pequenas bagas vermelhas (lingon). O suovas (termo que na língua local significa fumado) era tradicionalmente cozinhado pelos Sámi com pão não levedado para ser consumido durante as longas viagens. Actualmente pode-se saborear servido no pão chato nórdico em algumas feiras e festivais.

### Contactos:

Convívium leader Lars-Ove Jonsson

**[lars-ove@sapmi.com](mailto:lars-ove@sapmi.com)**

# Para alimentar a sua biblioteca

## Na passadeira vermelha

*Terra Madre de Ermanno Olmi em estreia mundial no Berlinale*

O festival de Berlinale, um dos eventos centrais da secção dedicada ao cinema culinário, foi a estreia mundial do filme documentário Terra Madre do director italiano Ermanno Olmi, que teve lugar a 6 de Fevereiro. Esta obra, inspirada na rede das

comunidades do alimento do Terra Madre, passou uma mensagem potente sobre a situação crítica do sector alimentar e as suas repercussões ambientais, económicas e sociais. Terra Madre foi idealizado em 2006 pelo mestre do cinema mundial Ermanno Olmi e pelo presidente internacional do Slow Food Carlo Petrini, unidos pela paixão pelo trabalho e pelos valores dos agricultores e dos pequenos produtores.

# Alimento para a mente

## **Pode a agricultura sustentável alimentar o mundo?**

*Entrevista a Michael Pollan de Georges Desrues*

A resposta sincera é que não sabemos, não tendo experimentado. Todavia, como devemos imaginar uma forma de organizar uma civilização industrial com menos combustíveis fósseis, como tal devemos imaginar uma forma de produzir alimentos com menos combustíveis fósseis. Há vários indicadores de que é possível fazê-lo. Há registo de pequenas explorações mais produtivas do que grandes empresas e que as policulturas, que requerem menos combustíveis, podem produzir mais alimentos verdadeiros. Devemos ter presente que a agricultura comercial altamente produtiva não fornece apenas alimentos verdadeiros: 50% do que cultivamos é destinado aos animais e outros 10% são combustível para o nosso carro. Etanol e biocombustíveis são matérias-primas industriais e não produtos alimentares. Se cultivássemos apenas alimentos para comer, teríamos terra em abundância. A tese de quem defende que a agricultura industrial é necessária para alimentar o mundo. Não alimentamos o mundo, mas animais e automóveis e, com este sistema, as pessoas morrem à fome. A ideia da Slow Food de cultivar alimentos verdadeiros, próximo dos locais onde as pessoas os consomem, tem um potencial enorme, mas será necessário muito tempo e trabalho. Devemos canalizar para a agricultura policultural a investigação e o desenvolvimento que dedicamos actualmente aos alimentos industriais.

**Extraído do numero 38 da revista italiana *Slowfood*.**

**Para ler a entrevista completa [clique aqui](#).**

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B07791272C1vkK295FB3A&n=en>

## **O que é a Slow Food e Terra Madre para mim?**

*Sou um jovem de 24 anos que "acordou" recentemente de uma letargia mental que durou anos demais. Apanhado na armadilha tecnológica, obcecado por mim próprio e receoso de dizer o que pensava, tinha-me cortado as asas e deixado enjaular por uma sociedade e costumes nos quais nunca acreditei realmente. Dizer que mudei seria pouco modesto, mas penso estar no caminho certo. Depois deste pequeno parêntesis, regresso ao tema: para mim a Slow Food é uma forma de ser, um estado*

*mental. Num mundo onde conta mais a embalagem do que o conteúdo eu decidi dizer que não a muitas coisas. Em primeiro lugar à violação total da Natureza. Fartei-me de ver ecossistemas destruídos, animais tratados como bens de consumo desprovidos de qualquer valor, amontoados em jaulas e mortos sem o mínimo escrúpulo, plantas e dádivas da Terra desperdiçadas e completamente totalmente subestimadas. Dói-me na alma, e se posso fazer alguma coisa, na minha pequenez, tenho intenção de contribuir. Quero alimentos genuínos, ar fresco, um mundo equilibrado e gente feliz. Isto é para mim Slow Food.*

**Matthew Coss**  
**Treviso**  
**Italia**