



## Abril 2009

### Editorial

Los grandes problemas planetarios suscitan grandes emociones y temores, pero en la mayoría de las ocasiones no estimulan comportamientos virtuosos. La enormidad del riesgo ambiental consigue que cualquier tipo de buena práctica individual pueda parecer inadecuada. "¿En qué forma puede influir sobre una sequía en aumento evitar un alto consumo de agua en mi hogar? ¿Cómo puede modificar el mercado global el hecho de comprar una verdura local? ¿Cómo puede influir sobre el consumo mundial de petróleo el beber agua potable en lugar de la embotellada en plástico?".

Entre los problemas ambientales que nos afligen, la degradación del habitat marino y el desplome de las reservas de pescado es uno de los más graves y amenazantes. Frente a un estado crítico evidente, en principio nos acongojamos un tanto para tranquilizar nuestros sentimientos de culpa para después continuar consumiendo atún rojo del Mediterráneo, pez espada, neonatos y otras especies en riesgo de extinción. La sensación de que el pescado seguirá afluyendo abundante a los mercados y las pesquerías, prevalece respecto de las señales de alarma que llegan de expertos y de organizaciones científicas.

Las instituciones, sometidas a enormes presiones socioeconómicas, dudan a la hora de deliberar y decidir de forma eficaz para contrastar la degradación, y de esta forma no existen leyes adecuadas o, cuando sí las hay, estas no son aplicadas.

Por lo tanto, no queda sino confiar en la opinión pública, en las buenas prácticas difundidas, en una sensibilidad nueva de nuevos consumidores, y Slow Food deberá estar en la primera línea.

Slow Fish será un potente megáfono amplificador cuyo eco continuará en el tiempo gracias a una campaña que implicará a toda nuestra asociación. Por tanto, socios y amigos de Slow Food, renunciemos hoy a una pequeña cuota de placer para garantizar ese mismo placer a quien vendrá después de nosotros.

**Piero Sardo**

***Presidente de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus***

# Slow Food en 2 palabras

## Arca del Gusto

El Arca del Gusto es un proyecto nacido en 1996 por voluntad de la asociación Slow Food. Una embarcación-refugio ideal que viaja por el mundo en auxilio de las pequeñas producciones de excelencia gastronómica amenazadas por la agricultura industrial, la degradación ambiental y la estandarización. El Arca busca, cataloga y señala sabores en situaciones de riesgo pero que aún viven y poseen un potencial concreto. La Comisión Científica del Arca, con el apoyo real de los Convivia Slow Food del mundo, enjuicia embutidos, quesos, cereales, hortalizas o razas locales mediante precisos criterios de selección: excelencia gastronómica, vínculo con el territorio, artesanidad, dimensión sostenible de las empresas y riesgo de extinción. Hoy el Arca del Gusto acoge a más de 700 productos de 50 países.

El proyecto del Arca ha despegado recientemente en Austria con gran entusiasmo. En 2007 se asumió el compromiso de buscar productos potenciales para los diferentes proyectos de la Fundación Slow Food, y tras un año de búsqueda en Terra Madre 2008 pudimos presentar dos nuevas producciones para los Baluartes. En la búsqueda hallamos asimismo muchos otros productos interesantes y singulares, y el objetivo siguiente fue la inclusión en el Arca del Gusto de algunos de ellos. De esta forma, cuatro meses después habían sido postulados y aceptados siete productos, presentados a la prensa y a las autoridades en febrero de este año: el Arca austriaca incluye una antigua variedad de rábano gigante, dos quesos a partir de leche cruda, azafrán cultivado en Austria y una variedad de melocotón cultivado en los viñedos. El próximo objetivo será la presentación de dos nuevos proyectos de Baluarte en octubre de este año en Terra Madre Austria, manifestación en la que participarán todos los productores del Arca y de los Baluartes.

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

# De la mesa a la tierra...

## Show Fish

*Campaña internacional*

El Durante la 4ª edición de Slow Fish, feria internacional de la pesca sostenible (Génova 17-20 de abril de 2009) se realizarán 23 Laboratorios del agua que permitirán comprender mejor la situación de nuestros mares: por qué hemos llegado a la actual situación y cómo podremos intentar remediarlo. Se hablará, entre otras cosas, de cómo pescamos, compramos, vendemos, comemos el pescado, y de las políticas vinculadas al mar. Con motivo de Slow Fish -actividad organizada por Slow Food y la Región de Liguria-, se presentará una pequeña guía de consumo íctico que inaugurará la campaña italiana e internacional por un consumo sostenible de pescado.

Todos los amantes del pescado están invitados a participar en esta acción, cuya

dimensión internacional comenzará con un **Slow Fish Challenge** dirigido a todos los socios de Slow Food, a las comunidades del alimento, a los Baluartes, a los cocineros, a los académicos y a los jóvenes de la red de Terra Madre. Se trata de realizar, cada uno según sus posibilidades y preferencias, una actividad dedicada al pescado que confluirá en un trabajo colectivo: un recetario del pescado bueno, limpio y justo de todo el mundo.

Estas son las directrices :

### **1. Busquen el pescado:**

- A evitar: atún rojo, salmón del Atlántico o de criadero, gambas tropicales, pez espada.
- Debe ser un pescado local, es decir, pescado en los mares o ríos cercanos a su localidad.
- No debe tratarse de un pescado en peligro de extinción
- Debe tener la talla mínima que le permita reproducirse (hay peces, como el Orange Roughy, que alcanzan la edad de reproducción a los 20 años!)
- Debe haber sido pescado en la estación justa: fuera de su periodo de reproducción.

### **2. Encuentren una receta:**

- Una receta tradicional
- Una receta inventada por ustedes, que quizá devenga en tradición mañana.

**3. Cocinen este pescado** en sus hogares, en su restaurante o en el comedor colectivo, compártanlo lo máximo posible, con amigos, clientes, periodistas. Expliquen a los comensales por qué han elegido este pescado y por qué han descartado otras tipologías. El plato será motivo de fiesta, de convivencia y, en conjunto, un pequeño gran gesto de responsabilidad. Un auténtico ejercicio político para salvar nuestro mar.

**4. Envíen la información** recogida sobre ese pescado (características, cómo, dónde y cuando se pesca... ), su receta y, cuando sea posible, una foto u otros materiales: dibujos de niños, dibujo del pez, narraciones de pescadores etcétera.

La Slow Fish Challenge se desarrollará a lo largo de tres meses –mayo, junio, julio-, y tienen hasta el 15 de agosto para enviar sus recetas a:

[comunication@slowfood.com](mailto:comunication@slowfood.com)

**Para una mayor información sobre Slow Fish** [www.slowfish.it](http://www.slowfish.it)

**Para una mayor información sobre Slow Fish Challenge**

[http://newsletter.slowfood.com/slow\\_fish/index.html](http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/index.html)

## **Cocina después de la escuela**

*Slow Food Waitakere y una cocinera de Terra Madre trabajan unidos para la educación del gusto de los niños de Ranui*

**Nueva Zelanda** - Al regreso de Terra Madre 2008, me sentía particularmente motivada e inspirada sobre el tema de la educación del gusto y puse en marcha con mi convivium de Slow Food Waitakere un curso de cocina para niños. Los cursos después de las clases en Ranui, un área de "bajo decil" en la zona occidental de Auckland, se imparten para niños de seis a doce años una vez a la semana y están

financiados en parte por nuestro consejo local, algo que los hace accesibles a todos. Utilizamos productos frescos del huerto público, en el que nuestro convivium tiene una parcela, y si bien los cursos no se basan en la educación sensorial, esta sí es parte integrante del proyecto: olfatear la albahaca fresca, oír el chisporroteo de la comida vertida en una sartén, sentir la consistencia de las verduras mientras son cortadas o la textura viscosa del papel de arroz mojado que se usa para los rollitos orientales. Los muchachos son fantásticos, excitados frente a la comida y ansiosos por aprender, sensibles y responsables, y visto que Nueva Zelanda acoge a diferentes grupos de inmigrantes, tratamos asimismo de unir las diversas culturas alimentarias, un modo eficaz para conocerse. En este mismo sentido, igualmente hemos puesto en marcha cursos para adultos, impartidos por buenos cocineros caseros de diferente procedencia cultural que comparten su saber y hablan de su cultura y sus tradiciones alimentarias.

Mi ocupación con catering me ofrece continuas oportunidades de enseñar, bien se trate de dar a conocer la procedencia de los maravillosos higos locales y las recetas, bien de explicar cuan sencillo es hacer pan. He terminado recientemente una sesión culinaria interna con un grupo de mayores de sesenta años, algunos de los cuales jamás habían visto crecer una papa o no sabían de dónde proceden las ostras: en diez días los he visto tomar conciencia del mundo natural que les rodea, y relajarse

### **Claire Inwood**

Delegada cocinera a Terra Madre 2008

[seeq@paradise.net.nz](mailto:seeq@paradise.net.nz)

## **Estudiantes en Stuttgart**

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

**Alemania** - La tercera edición de la Feria de Slow Food, celebrada del 2 al 5 de abril en el "Markt Des Guten Geschmacks" (Mercado del buen gusto) de Stuttgart, se ha visto enriquecida con cenas y Slow Tours en la región, además de un laboratorio y seminarios centrados sobre los importantes temas de la "regionalidad" y la "denominación europea de origen". La feria ha celebrado asimismo el anuncio de dos nuevos Baluartes alemanes, la papa Bamberger Höhla y el buey de Limpburg.

Este año, además, el Youth Food Movement ha participado en el acontecimiento con un stand propio que ha albergado un programa paralelo de debates, laboratorios, proyecciones de filmes y espectáculos musicales con el lema "Escoge local". Entretanto, en la región una mini Pangea - Arca del programa de intercambio del saber, ha conseguido que jóvenes interesados permanecieran algunos días en el hogar de productores locales para aprender algunas de sus técnicas y conocimientos. Al calor de toda esta manifestación el 31 de marzo se organizó un Eat-in en la plaza central de la ciudad con la presencia de estudiantes, agricultores, artesanos del alimento y políticos locales, para discutir sobre el modo de acrecentar la fuerza del mercado alimentario local.

### **Eat-in**

**1.** Un grupo de personas que se reúnen en público para compartir una comida cocinada en casa.

2. Un esfuerzo deliberado de unir a personas a fin de reforzar la comunidad y ampliar el movimiento por la alimentación.

**Para una mayor información:**

**[www.slowfood-messe.dem](http://www.slowfood-messe.dem)**

**[www.youthfoodmovement.org](http://www.youthfoodmovement.org)**

## El placer del producto

*El farmers' market de Tel Aviv se une a la red de Mercados de la TierraFood*

**Israel** - Los cocineros de Tel Aviv bajan los viernes cada vez más temprano a la nueva zona portuaria de la ciudad a comprar alimentos de calidad superior directamente a los productores del semanal Mercado de la Tierra, el único "farmers' market" ciudadano. Una cincuentena de productores artesanales de alimentos de todo el país, que ofrecen fruta y verdura fresca y de estación, aceite de oliva, queso, cerveza y alimentos tradicionales como el Tahini, están descubriendo no sólo que sus mercancías son muy populares entre los cerca de 4.000 clientes habituales, sino también que esta experiencia nueva es un agradable acontecimiento social. Gracias a la amplia gama de tradiciones que representan los productores de variados grupos étnicos y religiosos y a la gran diversidad de la clientela, el mercado asiste siempre a una pintoresca multitud de intercambios.

El "farmers' market", que cuenta con poco menos de un año, fue constituido por dos mujeres jóvenes y entusiastas: las autoras y cocineras Shir Halpern y Michal Ansky. "¡Para ser honradas, estábamos en verdad cansadas como mujeres trabajadoras de la industria alimentaria! Cansadas de las incoloras verduras de los supermercados; cansadas de tener que aceptar productos mediocres, al tiempo que Israel exporta alimentos de alta calidad a Europa; cansadas de regresar muertas de envidia después de haber visitado los mercados campesinos de Francia, Italia y Estados Unidos. Resulta casi imposible regresar a los viejos hábitos de consumo una vez te has cerciorado de la enorme diferencia de sabor".

Michal, que recientemente obtuvo el Master en la Universidad de Ciencias Gastronómicas, y Shir han trabajado con el convivium local de Slow Food para poner en marcha este mercado, que en febrero de este año ha sido reconocido como Mercado de la Tierra oficialmente, y pasa así a formar parte de la red internacional de "farmers' markets" que siguen los criterios específicos de Slow Food. En cuanto primera lonja moderna de productores en Israel, crea un precedente importante y supone un gran ejemplo para el futuro: ya están en proyecto otros tres Mercados de la Tierra.

**Para una mayor información sobre el Mercado de la Tierra de Tel Aviv**

**visita: [www.farmersmarket.com](http://www.farmersmarket.com)**

**Para una mayor información sobre los Mercados de la Tierra:**

Gigi Frassanito

[Pierluigi.frassanito@tiscali.it](mailto:Pierluigi.frassanito@tiscali.it)  
[www.mercatidellaterra.it](http://www.mercatidellaterra.it) (sólo en italiano)

## El Suscripción para las víctimas del terremoto

**Italia** - La tragedia que ha golpeado la Región Abruzzo en las primeras horas del lunes 6 de abril ha puesto en crisis el área, causando 250 muertos, 1.500 heridos y 25 mil desalojados. «Nuestros amigos de L'Aquila están todos bien, a pesar del evento espantoso» ha afirmado Raffaele Cavallo, Presidente de Slow Food Abruzzo-Molise. «La red regional de Slow Food está trabajando para ofrecer hospitalidad a los afectados por el terremoto. En futuro, seguramente planearemos iniciativas para sostener los que han sido afectados por esta tragedia ».

Slow Food Italia se ha movilizado, lanzando una campaña de recaudación de fondos y está trabajando con Slow Food Abruzzo-Molise, para evaluar como utilizar los recursos que nuestra asociación logrará recoger.

Para contribuir, se puede acceder a la pagina "donate" de la web de Terra Madre, colocando "Terremoto Abruzzo" en el campo del apellido, después del apellido mismo.  
[www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)

**Para más informaciones, por favor contactar a Simona Piasentin**  
[s.piasentin@slowfood.it](mailto:s.piasentin@slowfood.it)

# Vozes de Terra Madre

## Alimentos locales en la restauración universitaria

*"Llegué a Boston en 2003 para trabajar como cocinera y comencé a ejercer de forma itinerante para una empresa que suministra servicios alimentarios a nivel internacional. En general gestionaba pequeños restaurantes o me ocupaba de la restauración en actos de diferente magnitud. Ante mis ojos han pasado una gran cantidad de alimentos y de estructuras y he dado de comer a un montón de gente. Ni siquiera podemos imaginar las dimensiones que tiene el mundo de la restauración o la precipitación con la que se procede..."*

**Riva Stevens**  
Delegada joven en Terra Madre 2008  
[chef2riva@yahoo.com](mailto:chef2riva@yahoo.com)

**Para leer el resto de la historia de Riva el sitio de Terra Madre:**

<http://www.terramadre.org/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0a2252AAF1yoJ2CF959A&ln=es>

# Tradiciones alimentarias

## La Dum Maalu

*Descubrir el pescado ahumado en Gal Oya*

**Sri Lanka** - Durante un viaje a Gal Oya el pasado año, recorría yo las carreteras que rodean las dos grandes cuencas internas de esta región oriental cuando ante un local descubrí un pequeño cartel que decía: "Dum Maalu" (pescado ahumado). Aquello era un descubrimiento inesperado: mientras que el pescado en salazón es algo común, parte integrante de la dieta de Sri Lanka a la par que un vigoroso condimento especiado para acompañar al curry llamado sambol, que estimula el apetito, para mí era una novedad que el pescado ahumado de producción local aún formara parte plena de la dieta de las aldeas.

Los ahumados fueron en un tiempo parte integrante de la cocina tradicional de Sri Lanka, y la estufa emplazada sobre un tabla y equipada en lo alto con una parrilla, era un objeto común en los hogares. Allí se ahumaban muchos de los alimentos abundantes en una estación: anacardos sin cáscara, carne, pescado etcétera. Con el cambio de estilo de vida y de métodos culinarios, la estufa de leña tradicional hoy se asocia a la pobreza y a la vida rural, de forma que hemos perdido una gama de sabores y platos que tan sólo hace algún decenio era parte cotidiana de la cocina nacional. El pescado ahumado de Gal Oya provenía de los lagos de agua dulce de la región y era ahumado en el jardín; la calidad y el aroma del producto final resistían cualquier comparación con productos análogos de la Europa septentrional. El momento más memorable fue cuando la generosa productora me invitó a compartir el curry rojo que había preparado con el pescado ahumado por su familia.

**Ramya Chamalie Jirasinghe**

Delegada a Terra Madre 2008

[Chamali31@yahoo.com](mailto:Chamali31@yahoo.com)

# Libros y vídeos

## Food Inc

*Qué nos espera en Slow Food on Film 2009*

En esta próxima edición de Slow Food on Film, del 6 al 10 de mayo, en la sección documental será proyectado el film Food Inc.

¿Recuerdan The Corporation, el gran documental-panfleto que desenmascaraba las iniquidades de las industrias globales del nuevo milenio? Eso es, Food Inc., de Robert Kenner, producido por la misma "Participant" a la que se debe Una verdad incómoda (The Unconvenient Truth) de Al Gore, es una suerte de The Corporation todo él dedicado a la gran industria del alimento. Realizado a lo largo de seis años de trabajo con el asesoramiento de Michael Pollan (Omnivore's Dilemma) y Eric Schlosser (Fast Food Nation), el film, potente y conmovedor, desenmascara las deformaciones y las aberraciones ocultas tras la producción masiva de alimentos en Estados Unidos, recorriendo la cadena productiva hasta su origen. Y pone ante nuestros ojos de espectadores/consumidores justo aquello que la industria no quiere que veamos: el origen de los alimentos que comemos.

Slow Food on Film es un festival internacional de cine y comida promovido por el movimiento Slow Food y la Cinemateca del Ayuntamiento de Bolonia.

**Para una mayor información sobre el programa del festival, visita el sitio [www.slowfoodonfilm.it](http://www.slowfoodonfilm.it)**

## Pequeño es bello...

### Interdependencia entre los saberes

*Extracto de una entrevista a Satish Kumar de Simone Bobbio*

**India** - Kumar dirige sus esfuerzos intelectuales en el campo de la educación desde hace más de 20 años. Primero, en los años ochenta, con el nacimiento de la "Small school", una pequeña escuela secundaria fundada en su pueblo después de que el gobierno inglés cerrara los institutos públicos, centralizando la instrucción en grandes escuelas donde se concentraban los estudiantes provenientes de las zonas rurales. En una segunda época fue uno de los animadores del Schumacher College, centro de formación postuniversitaria sobre temas de sostenibilidad ambiental aplicada al mundo del trabajo y dedicado a Ernst Friedrich Schumacher, economista de origen alemán que, en la posguerra, supo combinar las teorías económicas clásicas de amplia escala con aquellas locales y de autosubsistencia. Estas son las dos principales experiencias en que ha podido dar una gran difusión a sus ideas.

«Las dos experiencias han nacido una vez más para tratar de conciliar mis dos fuertes estímulos intelectuales. En el caso de la Small school la idea surgió del hecho de que nuestros hijos se veían obligados a viajar una hora en autobús para llegar a un gran colegio con más de 1.600 estudiantes. Yo quería mantener el carácter familiar de la escuela de pueblo instituyendo entre los estudiantes y profesores una relación de amistad y no de temor, basada en la colaboración aun en las pequeñas labores prácticas cotidianas, como preparar la comida y hacer la limpieza. El Schumacher College, en su lugar, se basa en la filosofía olística, que prevé un enfoque para cada cuestión en su globalidad: la aplicación de las teorías en torno a Gaia en Occidente. Después de la afirmación de Descartes «pienso luego existo», una declaración de dependencia del hombre por el hombre y la naturaleza. Esto presupone un estudio

dirigido a comprender la interdependencia entre saberes, más que una investigación en profundidad que descuida la transversalidad. Sólo en las generaciones más jóvenes podrá germinar un nuevo cuerpo de valores, y nosotros los adultos debemos ayudarlos a expresar este inmenso potencial».

Ernst F. Schumacher, ***Lo Pequeño es bello: Un estudio de economía como si la gente contase algo***, editado por primera vez en 1973, Blond & Briggs Ltd..

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

*Soy pensionista y me gusta mucho buscar y contactar con personas y grupos que como ustedes crean valores en esta sociedad "centrifugada" de la globalización. ¿Hoy casi todos somos conscientes ya de que hemos de cambiar el rumbo! Personalmente, creo que los tiempos están maduros finalmente para comenzar a cambiar las cosas "desde abajo". Siento que ha llegado el momento de poner en acción la "consciencia individual" respecto de nuestras opciones y nuestras acciones, y ino esperar que las soluciones lleguen desde fuera de nosotros!*

**Daniela Mapelli**  
**daniela.mapelli@email.it**  
**Italia**