



Abril 2009

Editorial

Os grandes problemas mundiais suscitam grandes emoções e medos, mas a maioria das vezes não estimulam comportamentos virtuosos. A enormidade do risco ambiental faz com que as boas práticas individuais pareçam inadequadas: “Evitar os desperdícios de água na torneira da minha casa como pode influenciar o aumento das secas? Comprar um vegetal local como pode modificar o mercado global? Beber água potável em vez da engarrafada em plástico como pode influenciar o consumo mundial de petróleo?”

Entre os problemas ambientais que nos afligem a degradação do habitat marinho e a redução das reservas de peixe é um dos mais graves e ameaçadores. Perante esta situação crítica evidente ficamos um pouco tristes para tranquilizar os nossos sentimentos de culpa, e depois continua-se a consumir atum vermelho do Mediterrâneo, peixe-espada, peixes imaturo e todas as outras espécies em vias de extinção.

A sensação que o peixe continua a afluir abundante nas bancas dos mercados e das peixarias supera os sinais de alarme dos especialistas e de organizações científicas. As instituições, expostas a enormes pressões socioeconómicas, hesitam em deliberar de forma eficaz para contrariar a degradação. Logo não há leis adequadas e, quando há, não são aplicadas.

Portanto só nos resta confiar na opinião pública, nas boas práticas difundidas, na nova sensibilidade de novos consumidores: e o Slow Food tem de estar na primeira linha. Slow Fish será um potente megafone amplificador, cujo eco continuará no tempo graças a uma campanha que envolverá toda a nossa associação.

Por isso associados e amigos do Slow Food, renunciamos hoje a uma pequena quota de prazer para garantir o mesmo prazer a quem vier depois de nós.

Piero Sardo

Presidente da Fundação Slow Food para a Biodiversidade

Slow Food

em duas palavras

Arca do Gosto

A Arca do Gosto é um projeto que surgiu em 1996 por iniciativa do Slow Food. Um ideal embarcação-refúgio que viaja pelo mundo socorrendo pequenas produções de excelência gastronômica ameaçadas pela agricultura industrial, pela degradação ambiental e pela homologiação. A Arca procura, cataloga e destaca sabores que estão em risco de extinção mas que ainda estão vivos e apresentam uma concreta potencialidade. A Comissão Científica da Arca, graças à atuação dos Convivia Slow Food no mundo, avalia embutidos, queijos, cereais, hortaliças e raças locais através precisos critérios de seleção: qualidades gastronômicas especiais, ligação com o território, produção artesanal e com ênfase na sustentabilidade e risco de extinção. Actualmente a Arca do Gosto acolhe mais de 700 produtos de 50 países.

Na Áustria o projecto da Arca descolou recentemente com grande entusiasmo. Em 2007 foi decidido pesquisar produtos potenciais para os projectos da Fundação Slow Food, e após um ano de pesquisa foram apresentadas duas Fortalezas novas no Terra Madre 2008. Depois de ter encontrado muitos produtos interessantes e únicos, o objectivo seguinte foi a inserção de alguns deles na Arca do Gosto. Quatro meses depois foram candidatados e aceites sete artigos, apresentados à imprensa e às autoridades em Fevereiro deste ano. A Arca austríaca inclui uma variedade antiga de rabanete gigante, dois queijos de leite cru, açafrão cultivado na Áustria e uma variedade de pêsego cultivada nas vinhas. O próximo objectivo será a apresentação de dois novos projectos de Fortalezas no Terra Madre Áustria em Outubro deste ano, no qual participarão todos os produtores da Arca e das Fortalezas.

Para mais informações:

www.slowfoodfoundation.com.

Da mesa à terra...

Slow Fish

Durante a 4ª edição do Slow Fish, feira internacional da pesca sustentável (Génova 17-20 Abril 2009) decorrerão 23 Laboratórios da água, que permitirão perceber melhor a situação dos nossos mares: porque chegamos a este ponto e como podemos tentar remediar. Irá falar-se, entre outras coisas, de como pescamos, compramos, vendemos e comemos peixe e das políticas relacionadas com o mar. Por ocasião do Slow Fish – evento organizado pelo Slow Food e pela Região Liguria – será apresentado um pequeno guia do consumo de peixe, que será o início da campanha italiana e internacional para um consumo sustentável de peixe.

Convidamos todos os apreciadores de peixe a participar neste percurso. A campanha

internacional começará com um Slow Fish Challenge, dirigido a todos os associados Slow Food, às comunidades do alimento, às Fortalezas, aos chefes, aos académicos e aos jovens da rede Terra Madre. Trata-se de realizar, cada qual de acordo com as suas possibilidades e preferências, uma actividade dedicada ao peixe, que confluirá num trabalho colectivo: um livro de receitas do peixe bom, limpo e justo de todo o mundo.

Aqui ficam as instruções, ilustradas de forma detalhada no site slowfood.com:

1. Encontrem o peixe:

- Evitar: Atum-rabilho, Salmão do Atlântico de viveiro, camarões tropicais, peixe-espada.
- Deve ser um peixe local, isto é pescado nos mares ou rios próximos.
- Não deve ser um peixe em risco de extinção
- Deve ter um tamanho mínimo que lhe permita reproduzir-se (há peixes, como o Orange Roughy, que atingem a idade da reprodução aos 20 anos!)
- Deve ser pescado na época certa: fora do seu período de reprodução.

2. Encontrem uma receita:

- Uma receita tradicional
- Uma receita inventada por vocês, que talvez se transformará na tradição de amanhã.

3. Cozinhem este peixe nas vossas casas ou no vosso restaurante ou na cantina, partilhem-no o mais possível, com amigos, clientes, jornalistas. Expliquem aos vossos convidados porque escolheram esse peixe e porque excluíram outras tipologias. A vossa receita será um motivo de festa, de convívio e também, um pequeno grande gesto de responsabilidade. Um verdadeiro acto político: para salvar o nosso mar.

4. Enviem-nos as informações que tiverem recolhido sobre esse peixe (as suas características, como, onde e quando é pescado...) e a vossa receita, e sempre que possível, uma fotografia, ou outros materiais: desenhos de crianças, desenho do peixe, relatos dos pescadores, etc. O desafio decorrerá durante três meses - Maio, Junho, Julho – Têm até 15 de Agosto para enviar as vossas receitas para communication@slowfood.com
Bom apetite!

Para mais informações sobre Slow Fish www.slowfish.it

Cozinha depois das aulas

Slow Food Waitakere e a chefe do Terra Madre trabalham em conjunto na educação do gosto das crianças de Ranui

Nova Zelândia- "No regresso do Terra Madre 2008, sentia-me particularmente motivada e inspirada no que toca a educação do gosto e portanto organizei um curso de cozinha para crianças com o meu convivium Slow Food Waitakere. Os cursos depois das aulas que decorrem em Ranui, uma área de "baixo decil" na zona ocidental de Auckland, têm lugar uma vez por semana para crianças dos seis aos doze anos e

são financiados em parte pelo nosso conselho local, o que os torna acessíveis a todos. Utilizamos produtos frescos da horta pública onde o nosso convivium tem uma parcela. Ainda que os cursos não sejam baseados na educação sensorial, esta é parte integrante do projecto: cheirar o manjeriço fresco, ouvir o crepitar da comida na frigideira, sentir a consistência das verduras enquanto as cortamos ou a textura viscosa do papel de arroz demolido usado para fazer os crepes orientais. Os jovens são fantásticos, excitados perante a comida e ansiosos por aprender, sensíveis e responsáveis. Visto a Nova Zelândia receber vários grupos de emigrantes, procuramos também juntar as várias culturas alimentares, uma forma eficaz de nos conhecermos. No mesmo sentido, acabamos de dar início a cursos para adultos – dirigidos por grandes cozinheiros domésticos de várias proveniências culturais, que partilham o seu saber e relatam a sua cultura e tradições alimentares.

O meu trabalho de catering oferece-me inúmeras oportunidades de ensinar, quer se trate de dar a conhecer a proveniência dos maravilhosos figos locais e as receitas ou de explicar como é simples fazer pão. Recentemente terminei uma sessão culinária interna com um grupo de sexagenários, alguns dos quais nunca tinham visto crescer uma batata e não sabiam de onde vêm as ostras. Em dez dias vi-os tomar consciência do mundo natural que os circunda e relaxar-se”.

Claire Inwood

Delegada e chefe do Terra Madre 2008

seeq@paradise.net.nz

Estudantes em Estugarda

O Youth Food Movement participa na terceira edição da Feira do Slow Food em Estugarda

Alemanha - A terceira edição da Feira do Slow Food, teve lugar de 2-5 Abril no Markt Des Guten Geschmacks de Estugarda, enriqueceu-se com jantares e Slow Tours na região para além de um laboratório e seminários centrados nos importantes temas da “regionalidade” e da “denominação europeia de origem”. A feira celebrou ainda o anúncio de duas novas fortalezas alemãs, a batata Bamberger Höhla e o boi de Limpburg.

Este ano o Youth Food Movement participou ainda no evento com um stand próprio no qual decorreu um programa paralelo de debates, laboratórios, projecções de filmes e espectáculos musicais sob o mote “Escolhe local”. Entretanto na região uma mini Pangea – Arca do programa de partilha de saber, viu os jovens interessados passar alguns dias com os produtores locais para aprender algumas das suas técnicas e conhecimentos.

Por causa do evento foi organizado a 31 de Março um Eat-in na praça central da cidade com a presença de estudantes, agricultores, artesãos alimentares e políticos locais para discutir sobre a forma de dar mais força ao mercado alimentar local.

Eat-in – substantivo

1. Um grupo de pessoas que se encontram em público para partilhar uma refeição cozinhada em casa
2. Um esforço deliberado de juntar pessoas novas com o objectivo de reforçar a

comunidade e alargar o movimento pela alimentação

www.eat-ins.org

Para mais informações sobre o evento:

www.slowfood-messe.de

Youth Food Movement:

www.youthfoodmovement.org

O prazer do produto

A feira de produtores de Tel Aviv junta-se à rede de Mercados do Terra

Israel- Os chefes de Tel Aviv descem à nova zona portuária da cidade cada vez mais cedo à sexta-feira de manhã para comprar produtos de qualidade superior directamente aos produtores no Mercado da Terra semanal, a única feira de produtores urbana. Cerca de cinquenta produtores artesanais de todos o país, que oferecem fruta e legumes frescos e da época, azeite, queijo, cerveja e produtos tradicionais como o Tahini, estão a descobrir não só que as suas mercadorias são muito populares entre os cerca de 4000 clientes habituais, mas também que esta experiência nova é um agradável evento social. Graças à ampla gama de tradições alimentares representadas pelos produtores de vários grupos étnicos e religiosos e à grande diversidade de clientela, o mercado assiste sempre a um pitoresco acervo de trocas.

A feira de produtores, que há pouco menos de um ano, foi instituída por duas jovens mulheres entusiastas, escritoras e chefes Shir Halpern e Michal Ansky. "Para ser sincera, como jovens mulheres que trabalham na indústria alimentar estávamos fartas! Fartas dos legumes desmaiados dos supermercados. Fartas de ter de aceitar produtos medíocres quando Israel exporta alimentos de alta qualidade para a Europa. Fartas de voltar verdes de inveja depois de termos visitado as feiras de produtores em França, Itália e Estados Unidos. Depois de tomarmos consciência da enorme diversidade de sabores, é quase impossível regressar aos velhos hábitos de consumo".

Michal, que começou à pouco tempo o Master na Universidade de Ciências Gastronómicas, e Shir trabalharam com o convivium local do Slow Food para instituir a feira, que em Fevereiro deste ano foi reconhecido oficialmente como Mercado da Terra, fazendo parte da rede internacional de feiras de produtores que seguem os critérios específicos do Slow Food. Enquanto primeira feira moderna de produtores em Israel, este mercado cria um precedente importante e é um grande exemplo para o futuro: estão já em fase de projecto mais três Mercados da Terra.

Para mais informações sobre o Mercado da Terra de Tel Aviv visite:

www.farmersmarket.co

Para mais informações sobre os Mercados da Terra:

Gigi Frassanito

pierluigi.frassanito@tiscali.it

www.mercatidellaterra.it (only in Italian)

www.slowfoodfoundation.org

Apoio às vítimas do terremoto

Italia - A tragédia que atingiu Abruzzo nas primeiras horas de segunda-feira 6 de abril deixou de joelhos esta região italiana, 250 mortos, pelo menos 1500 feridos e 250 mil ficaram sem abrigo. "Os nossos amigos de Áquila estão todos bem, ainda se assustados" afirmou Rafaele Cavallo, Presidente de Slow Food Abruzzo-Molise. "A rede regional de Slow Food está mobiliando-se para oferecer hospedagem aos habitantes de Abruzzo que foram mais atingidos pela fúria do terremoto. No futuro, seguramente, manteremos ativas iniciativas para apoiar quem foi mais atingido." Slow Food Itália já se mobilizou, começou uma campanha de captação de recursos e trabalhará diretamente com Slow Food Abruzzo, para poder avaliar a qual iniciativa destinar os recursos que a nossa associação conseguirá recolher.

Quem quiser contribuir, pode realiza-lo aqui, na página "**donate**" do site de Terra Madre, escrevendo "Terremoto Abruzzo" no campo do sobrenome, em seguida o próprio sobrenome.

Para maiores informações, contate Simona Piasentin:
s.piasantin@slowfood.it

Vozes do Terra Madre

O Alimento local nas Universidades

"Cheguei a Boston em 2003 para trabalhar como chefe. Comecei como cozinheiro itinerante para uma empresa que presta serviços alimentares a nível internacional. Geralmente geria pequenos restaurantes ou era responsável pela restauração para eventos de várias dimensões. Vi uma grande quantidade de comida e de estruturas e dei de comer a uma data de gente. Nem se imagina a dimensão do mundo da restauração ou à velocidade alucinante a que se move..."

Riva Stevens

chef2riva@yahoo.com

Clique aqui

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

para ler o resto da história de Riva Stevens no site do Terra Madre...

Tradições alimentares

Dum Maalu

Descobrir o peixe fumado em Gal Oya

Sri Lanka - “Durante uma viagem a Gal Oya no ano passado percorria as estradas que circundam as duas grandes bacias internas desta região oriental quando me apercebi de um pequeno cartaz em frente a uma casa onde se lia “Dum Maalu” (peixe fumado). Era uma descoberta inesperada: enquanto que o peixe salgado é comum, parte integrante da dieta do Sri Lanka a par de um vigoroso condimento com especiarias para acompanhar o curry, chamado sambol, que abre o apetite), para mim era uma novidade o facto que o peixe fumado de produção local fizesse ainda parte, com todo o direito, da dieta nas aldeias.

Em tempos a comida fumada fazia parte integrante da cozinha tradicional do Sri Lanka e um forno sob um eixo com uma grelha em cima era um objecto comum nas casas. Muitos produtos abundantes numa estação eram fumados: cajus descascados, carne, peixe, etc. Com a alteração do estilo de vida e dos métodos culinários o forno a lenha tradicional hoje está associado à pobreza e à vida rural, pelo que perdemos uma paleta de sabores e pratos que há pouco mais de uma década faziam parte da cozinha nacional quotidiana. O peixe fumado de Gal Oya provinha das bacias de água doce da região e era fumado no jardim; a qualidade e o aroma do produto final não perdiam na comparação com produtos análogos da Europa setentrional. O momento mais memorável foi quando a generosa produtora nos convidou a partilhar consigo o curry vermelho que tinha preparado com o peixe fumado para a sua família”.

Ramya Chamalie Jirasinghe

Delegada do Terra Madre 2008

chamali31@yahoo.com

Para alimentar a sua biblioteca

Food Inc

O que nos espera em Slow Food on Film 2009

Na próxima edição de Slow Food on Film, de 6 a 10 de Maio, será projectado na secção de documentários o filme Food Inc.

Lembram-se de The Corporation, o grande documentário-pamphlet que desmascara a hediondez da indústria global do novo milénio? Aqui fica, Food Inc., de Robert Kenner, produzido pela mesma Participant a quem se deve The Unconvenient Truth de Al Gore, é uma espécie de The Corporation todo dedicado à grande indústria alimentar. Realizado, ao longo de seis longos anos de trabalho, com a consultoria de Michael Pollan (Omnivore’s Dilemma) e Eric Schlosser (Fast Food Nation), o filme, potente e desconcertante, desmascara as deformações e as aberrações por trás da produção

massiva alimentar nos Estados Unidos, percorrendo a cadeia produtiva até à origem. Mostrando aos espectadores/consumidores exactamente o que a industria não quer que vejamos. A origem do que comemos.

Slow Food on Film é um festival internacional de cinema e alimentação promovido pelo movimento Slow Food e pela Cineteca de Bolonha.

Para mais informações sobre a programação do festival, visite o site www.slowfoodonfilm.it

Pequeno é belo...

Interdependência Entre os Saberes

Extraído de uma entrevista a Satish Kumar de Simone Bobbio

Há mais de 20 anos Kumar dirigiu os seus esforços intelectuais para o campo da educação. Primeiro, nos anos oitenta com o nascimento da Small school, uma pequena escola secundária fundada na sua aldeia depois do governo inglês ter encerrado os institutos públicos, centralizando a instrução em grandes escolas onde se juntavam os alunos provenientes das zonas rurais. E num segundo momento foi um dos animadores do Schumacher College, centro de formação pós-universitária sobre os temas da sustentabilidade ambiental aplicada ao mundo do trabalho e intitulado Ernst Friedrich Schumacher, economista de origem alemã que, no pós-guerra, soube combinar as teorias económicas clássicas de grande escala com as locais e de auto-subsistência. São estas as duas experiências principais que lhe possibilitaram transmitir as suas ideias.

«De novo, estas duas experiências nasceram para tentar conciliar os meus dois fortes estímulos intelectuais. No caso da Small school, a ideia veio do facto dos nossos filhos serem obrigados a fazer uma hora de autocarro para chegar a um colégio grande com mais de 1600 alunos. Queria manter o cariz familiar da escola da aldeia promovendo uma relação de amizade e não de medo entre alunos e professores, baseada na colaboração também nas pequenas tarefas quotidianas, como fazer a comida e as limpezas. O Schumacher College, por sua vez, tem por base a filosofia holística que prevê uma abordagem a todas as questões na sua globalidade: a aplicação das teorias de GAIA no Ocidente. Após a afirmação de Descartes «penso logo existo», o pensamento filosófico europeu tornou-se antropocêntrico e egocêntrico. Eu, no entanto, acredito no «tu és logo eu sou», uma declaração de dependência do homem ao homem e da natureza. Isto pressupõe um estudo destinado a entender a interdependência entre os saberes, mais do que o seu aprofundamento que esquece a transversalidade. Só nas gerações mais jovens poderá germinar um novo corpo de valores, nós adultos devemos ajudá-los a exprimir este imenso potencial».

Ernst F. Schumacher, *Pequeno é belo: Um estudo de economia como se as pessoas contassem alguma coisa.*, editado pela primeira vez em 1973, Blond & Briggs Ltd.

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

"Sou reformada e gosto muito de pesquisar e contactar pessoas e grupos que, como vocês, acrescentam valor a esta sociedade "centrifugada" pela globalização. Estamos todos conscientes que devemos mudar de rumo! Pessoalmente, acredito que os tempos estão finalmente maduros para começar a mudar as coisas "pela base". Sinto que chegou o momento de pôr em acção a "consciência individual" relativamente a todas as nossas escolhas e as nossas acções, e não esperar que as soluções cheguem do nosso exterior!."

Daniela Mapelli

daniela.mapelli@email.it

Itália