



Mayo 2009

Editorial

Después de haber elaborado un manifiesto sobre el futuro de la comida, otro sobre las semillas y un tercero sobre el cambio climático, la **comisión internacional** sobre el futuro de la alimentación y de la agricultura puesta en marcha en 2003 por el Presidente de la Región Toscana Claudio Martini y por Vandana Shiva –de la cual me siento honrado de formar parte-, ha preparado un nuevo manifiesto en el mes de abril acerca de otro tema muy importante: el futuro de los conocimientos tradicionales. Sabemos muy bien cómo los conocimientos tradicionales y ancestrales de las comunidades del alimento se hallan en grave peligro de extinción, junto a la biodiversidad, a los ecosistemas y a las culturas identitarias con las que se han imbricado a lo largo de los siglos.

Su importancia es fundamental porque han sido demasiado pronto relegadas en un ámbito no científico y secundario, cuando en su lugar nos dicen de una relación armoniosa con la naturaleza, de producción de alimento sostenible, de explotación de los recursos consciente de los límites, además de prácticas como el uso de energías renovables o el reciclado que hoy, en tiempos de crisis, son sin embargo de gran actualidad. Por eso sigo convencido de que las comunidades del alimento serán protagonistas de una tercera revolución industrial, la de la producción limpia, y que tienen aún tanto por enseñarnos.

Hay que actuar de forma que entre ellos y la ciencia científica se pueda instaurar un diálogo paritario y respetuoso, que obtengan toda la dignidad que merecen y que sea garantizada su supervivencia. Tener memoria significa tener miramiento, esto es lo que nos enseñan las comunidades del alimento: el manifiesto sobre el futuro del conocimiento se plantea introducir el nuevo concepto de soberanía del conocimiento, análogo al de soberanía alimentaria, para que las comunidades tengan el derecho inalienable de practicar, transmitir y transformar sus conocimientos tradicionales y sean respetadas su identidad y su cultura sin que nadie pueda interferir: otra conquista cultural fundamental más que las comunidades del alimento de Terra Madre y la red de Slow Food podrán mostrar al mundo orgullosamente.

Carlo Petrini
Presidente de Slow Food Internacional

Slow Food en 2 palabras

Terra Madre

Terra Madre es una red formada por todos aquellos que quieren preservar y promover métodos de producción alimentaria sostenibles, en armonía con la naturaleza, el paisaje, la tradición. El punto central de este compromiso es la dedicación particular por los territorios, por las variedades vegetales y las especies animales que a través de los siglos se han adaptado a los diferentes ambientes naturales. Día tras día la familia de Terra Madre se expande, se enriquece y se organiza para defender mejor productos y culturas gastronómicas locales. Las comunidades del alimento de Terra Madre concretan esa idea de Slow Food basada en tres conceptos: bueno, limpio y justo.

Terra Madre es un proyecto de Slow Food fruto de su devenir y su crecimiento, concebido para proteger, apoyar y proveer de voz a los pequeños productores, pero también para cambiar el sistema que los daña, uniendo las fuerzas de todos aquellos que –con sus opciones cotidianas– pueden influenciar políticas futuras: consumidores, chefs y cocineros, escuelas, entes de investigación, organizaciones no gubernamentales, asociaciones, jóvenes... Porque sólo multiplicando acciones locales con una visión global se podrá conseguir un impacto significativo.

Para más informaciones:

www.terramadre.org.

De la tierra a la mesa...

El día de la abuela

Slow Food Irlanda da el ejemplo

Irlanda – Todos celebran la Fiesta de la Madre: ¿y las abuelas? ¿y los abuelos? A ellos jamás se les ha dedicado un día, hasta ahora... De forma que, por una sugerencia mía y de Alice Waters en el último encuentro de Terra Madre en Turín, el 25 de abril se celebró el primer Día de la Abuela de Slow Food y los niños se juntaron con sus abuelas para pasar un día en la cocina.

Fueron dieciséis los convivios irlandeses que se sumaron a la iniciativa. Slow Food de East Cork, por ejemplo, en unión con el The Irish Examiner (un diario nacional que se sumó y apoyó con entusiasmo la iniciativa), organizó un concurso en el que los niños presentaron la receta preferida para cocinar junto a los abuelos, y los vencedores confluieron en la Ballymaloe Cookery School, donde los abuelos enseñaron a los nietos cómo preparar los platos. Se organizó además un concurso artístico entre seis escuelas locales en el que los muchachos debían dibujar o pintar un cuadro sobre el

tema "Cocinar con la abuela". La iniciativa obtuvo un gran éxito y los dibujos expusieron a la luz los vínculos especiales e importantes entre abuelos y nietos.

En Waterford un nutrido grupo de abuelas y nietos participaron en el encuentro organizado por el Four Rivers Convivium: las abuelas evocaron su infancia y explicaron sus recetas y la cosa resultó muy divertida.

También la televisión nacional nos dio la oportunidad de invitar a abuelos de todo el país a reunirse con sus nietos para transmitirlos el saber heredado, preparar una torta, pescar un pez, plantar una semilla, hacer punto y ganchillo, cantar una canción, sonar un silbato, pero ante todo cocinar.

También yo soy abuela de seis niños encantadores: juntos recogimos las primeras papas nuevas, alguna pequeña zanahoria y remolachas minúsculas como una pelota de ping pong. Limpiamos y cocinamos las verduras, preparamos un pato asado y pelamos alguna manzana para preparar una salsa de manzanas. Más tarde nos sentamos todos en torno a la mesa de la cocina y consumimos una cena deliciosa de la que los niños comieron hasta la última brizna, para después realizar un dibujo de la cosecha de las papas con la abuela; finalmente pasamos a escribir las recetas de aquella cena sencilla pensando en repetir la experiencia todos los meses.

Hemos puesto en marcha esta iniciativa en Irlanda: estamos seguros de que la idea continuará haciendo prosélitos y que el año próximo el Día de la Abuela será más grande, mejor y verdaderamente internacional.

Darina Allen

Slow Food Ireland

Info@slowfoodireland.com

De la Universidad de Ciencias Gastronómicas a Cuba

Una comunidad de Terra Madre Cuba acoge a 15 estudiantes

Cuba - La comunidad cubana **Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos** y la facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de La Habana (que también forma parte de la red de Terra Madre) han organizado en el pasado mes de marzo la visita a Cuba de quince estudiantes de la Universidad de Ciencias Gastronómicas (Pollenzo, Italia).

El *Proyecto Comunitario* nació en 1996 en un barrio occidental de La Habana. Su meta es introducir y divulgar técnicas sostenibles, naturales, adaptadas al contexto local y respetuosas con el ambiente. Técnicas que favorezcan un estilo de vida salubre y la participación democrática de las comunidades locales.

Los voluntarios que trabajan en este proyecto se ocupan en particular de la producción, transformación, conservación y consumo de los alimentos mediante el cultivo de huertos familiares y comunitarios de dimensiones pequeñas y medias, el uso de desecadores solares y la producción de conservas. En estos huertos

(biológicos) se cultivan más de 120 especies de plantas: hortalizas, tubérculos, pequeños frutos, hierbas medicinales. Además, el Proyecto trata de mejorar el nivel de la cultura alimentaria local.

La labor que realiza esta comunidad de Terra Madre se ha convertido en un punto de referencia para todo el movimiento de agricultura urbana de Cuba.

Los estudiantes de la Universidad de Ciencias Gastronómicas –provenientes de Alemania, Kenia, Suiza e Italia- han podido intercambiar experiencias con productores, profesores y representantes de la gastronomía local en cinco provincias del país: de Pinar del Río hasta Santiago de Cuba. El conocimiento práctico de la gastronomía de la isla se produjo acompañado por el de los lugares de interés histórico, social y cultural.

Para una mayor información visite el sitio de la comunidad “Proyecto comunitario”: <http://www.alimentacioncomunitaria.org/>

Mercados de la Tierra

Firmado en Beirut un acuerdo entre Líbano y Toscana

Libano - Ad Hamra, en el corazón de Beirut, entre palacios de cemento y de vidrio, centros comerciales, sedes de compañías internacionales (desde Nike hasta Radio Shack) y un tráfico agobiante; pero allá existe un isla: una calle de algunos centenares de metros, no más, de longitud adonde, cada jueves en la mañana llegan los campesinos de los alrededores y disponen sus productos: el pan árabe, el *kechek* (trigo especiado condimentado con hierbas y conservado en aceite de oliva), el *sumac* (especia de color rojo oscuro con sabor a limón), el *mwaraka* (hojaldre sutilísimo relleno de nueces, almendras y miel), la miel de cedro, las hierbas aromáticas...

Es el Mercado de la Tierra de Hamra, el orgullo de Slow Food Beirut. Martes 28 de abril, Hamra ha acogido a los productores de tres Mercados de la Tierra toscanos llegados a Líbano para presentar sus productos (aceite virgen extra, vinos, queso pecorino, botarga de Orbetello...), pero sobre todo para formalizar un acuerdo internacional.

El acuerdo (entre los Mercados de la Tierra toscanos y libaneses y entre Slow Food Toscana y Slow Food Beirut), fue firmado oficialmente el 29 de abril en Horeka (la más importante manifestación de Medio Oriente dedicada a la gastronomía). Es de destacar por su importancia la presencia del Embajador italiano en Beirut, del director del Instituto de Comercio Exterior italiano, del Director del Ministerio de Agricultura libanés, de representantes de la Región Toscana y del Ayuntamiento de Montevarchi (sede del primer Mercado de la Tierra), de la ONG Ucodep, de la Cooperazione Italiana y de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad.

El objetivo del acuerdo es la constante colaboración y mutua asistencia entre los Mercados de la Tierra libaneses y toscanos a través de intercambios de experiencias e iniciativas de promoción común. He aquí una demostración de cómo los proyectos de

Slow Food se asientan siempre sobre unas fuertes raíces locales con un horizonte y una visión global.

Para una mayor información visite el sitio: www.mercatidellaterra.it

El camino de la pastelería árabe

El convivium de Zaragoza explora las raíces de los dulces tradicionales de su región

Spagna - Durante el mes de mayo 30 personas han participado en ocho cursos promovidos por el convivium de Zaragoza dedicados a los orígenes de la pastelería tradicional de la región, es decir, la pastelería árabe. En el medievo –cuando Zaragoza se llamaba Medina Albaida- la miel, la harina y los frutos secos eran ingredientes fundamentales de su pastelería. Hoy la ciudad acoge uno de los tres más importantes ejemplos de arquitectura hispanomusulmana que quedan en el país: el Palacio de La Aljafería. No debe sorprender, por tanto, que la pastelería del Magreb sea la más similar a la histórica de Zaragoza. Por esta razón el convivium solicitó de Fátima Zerargui, propietaria de la pastelería árabe “Las tres estrellas” (situada en la avenida Conde de Aranda, la más multicultural de la ciudad) ilustrar los fundamentos de la pastelería tradicional de Zaragoza a través de algunas recetas árabes clásicas, como la pasta de almendras y nueces, los cuernos de gacela (pequeñas empanadillas rellenas de pasta de almendras), los brik orientales (especie de panes finos rellenos). Los cursos también han contado con un ciclo de música árabe.

Para una mayor información diríjense a Jorge Hernández, líder del convivium de Zaragoza: jhernandez@aragon.es

Una comida campesina de los años treinta del siglo XIX

El convivium maltés desvela a sus socios los sabores del pasado

Malta – Carmel Cassar es uno de los académicos que participaron en el encuentro de Terra Madre en Turín. Decidido a transmitir el saber tradicional a las nuevas generaciones trajo consigo a tres estudiantes de Malta y, también, a un profesor del ITS (Institute for Tourism Studies). A su regreso a la isla Carmel decidió llevar sus ideales a la práctica, y de esta forma, junto a un pequeño grupo de personas igualmente entusiastas, fundó el nuevo Convivium Slow Food de Malta. Y hoy se sienten orgullosos de poder anunciar su primera iniciativa: “Una comida campesina de los años treinta del siglo XIX – la experiencia”. Con el menú escogido para esta ocasión se trata de dar una idea y ofrecer los sabores de las prácticas culinarias de los campesinos malteses en la primera mitad del siglo XIX. Uno de los alimentos preparados ex profeso para el acontecimiento es el pan maslin, un tipo de pan rústico elaborado con una mezcla de cereales diversos que los campesinos malteses consumían regularmente. La iniciativa se propone realzar los alimentos producidos por los campesinos en gran parte a nivel local. La comida está organizada en unión con el Centre of Cultural and Heritage Studies (Institute of Tourism Studies). Las

investigaciones sobre los ingredientes originales y el modo de prepararlos han sido conducidas por el mismo Carmel Cassar y Noel Buttigieg, junto a otros socios de Slow Food Malta y profesores del Institute of Tourism Studies, mientras que la elaboración corrió a cargo de los cocineros aspirantes del Institute bajo la supervisión de sus profesores, algunos de los cuales son socios de Slow Food.

Carmel Cassar

Responsable del Convivium de Slow Food Malta

carmel.cassar@um.edu.mt

Vozes de Terra Madre

Apuntes de viaje

Giuseppe Gajarin, responsable de dos Baluartes italianos, nos cuenta su encuentro con el Baluarte del Cabo Verde

"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..."

Capo Verde - *En la edición de Cheese del 2006 conocí a Giuseppe Quaranta, profesor de la Universidad de Turín que cuida del Baluarte del queso caprino del Planalto de Bolona (Cabo Verde). Me solicitó él si yo podría poner a disposición mis conocimientos técnicos, en particular en lo que afecta al uso de la leche y el suero injerto. Cabo Verde me estimulaba la fantasía y me provocaba una picazón, un "fermento". Hojeé folletos, miré fotos, escuché relatos de los amigos. Pero nada de todo ello pudo describir en verdad lo que más tarde vería. Del 3 al 10 de marzo de 2008 goce de la posibilidad de "tocar con la mano" este Baluarte; este archipiélago; las persona...*

Giuseppe Gajarin

gaiarin.giampaolo@trentingrana.it

Haz clic aquí

<http://www.terramadre.org/pagine/voci/leggi.lasso?id=3E6E345B0c8d12D5DDykP224B435&ln=en> para leer el resto de la historia el sitio de Terra Madre.

Tradiciones alimentarias

Sal de caña del río Nzoia

Kenya – En algunas áreas de Kenia occidental –históricamente excluidas de las principales rutas de la sal- las comunidades locales han desarrollado un método particular de extracción de ésta a partir de una planta acuática.

Se trata de una caña delgada que crece en el agua de septiembre a marzo y es cortada con una pequeña hoz por su base cuando está bien madura. Una vez recogida se deja desecar durante tres o cuatro días sobre peñascos a lo largo del curso del río. Después se acumula y quema a fuego lentísimo siempre sobre las mismas rocas. La ceniza que de ello se obtiene es mezclada con agua caliente y sucesivamente filtrada para eliminar arena u otras impurezas. El líquido se vierte más tarde en una sartén ancha y se deja hervir a fuego vivo. Cuando se ha evaporado por completo, sobre el fondo se deposita una suerte de puré grisáceo y salado que se recoge y envuelve en hojas de banano. En estos paquetillos de hojas esta "sal" se deja desecar colocándola bajo las cenizas calientes durante una noche entera.

Después de la llegada de los ingleses y la construcción de las carreteras que unieron la zona al lago Victoria, se introdujo la sal marina, y ésta tradicional –el proceso de producción es largo y complejo- fue poco a poco abandonada. Se usa aún en alguna aldea, sobre todo por parte de personas diabéticas o con problemas de presión sanguínea.

Clic aquí

<http://www.terramadre.org/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0ca612CDC5mJT14C3621&ln=en> para leer el resto de la historia el sitio de Terra Madre.

Libros y vídeos

Slow Food on Film

Food, INC. gana la "chiocciola d'oro" como mejor documental

Un film-shock sobre la industria alimentaria estadounidense triunfa en Slow Food on Film: **Food, Inc.** obra del director Robert Kenner, se adjudica la chiocciola d'oro

(caracol de oro) y el premio de 5.000 euros como mejor largometraje documental de la segunda edición de Slow Food on Film. Según el jurado: "El film aporta una clara contribución al discurso sobre la desastrosa situación alimentaria del planeta. Nos cuenta la historia de un sistema internacional de producción alimentaria muy complejo, de forma comprensible, informativa y al mismo tiempo espectacular".

El premio al mejor cortometraje documental (2.000 €) recayó en el húngaro Sándor Mohi y su **Imádság** (La plegaria), que narra cinco años de vida de una pareja de ancianos campesinos. Y he aquí la motivación del jurado: "Por la profundidad humana que el director ha sabido recoger en los pocos gestos sencillos y dolorosos de sus protagonistas, haciéndonos partícipes de su vida y, sobre todo, de una relación con la tierra que nos parece más que nunca necesaria".

El concurso para el mejor cortometraje de ficción (5.000 €) fue ganado por **Thé Noir** del francés Serge Elissalde. "Por la elegancia estilística, la originalidad del tema y la capacidad de elaborar una historia fascinante y de fuerte valor simbólico, no exenta de una cierta ironía y muy representativa de una realidad dramáticamente cotidiana": nos dice la argumentación expresada por el jurado.

La Food & Film Academy –es decir, el jurado internacional nombrado para elegir el mejor largometraje de ficción- premió asimismo a **Pranzo di Ferragosto** de Gianni Di Gregorio, mientras que el premio para la mejor serie televisiva había sido asignado el sábado a **Report** de Milena Gabanelli, y recogido por la periodista Sabrina Giannini.

Para nutrir el pensamiento

Salmones como pollos

Mangiare le tigri del mare e allevare i lupi dell'oceano

Imaginen que entran en su comercio alimentario habitual en busca de algún ingrediente para la cena. No tienen in mente un menú preciso y lo prepararían con lo que les pareciera más fresco y apetitoso. Y habiendo decidido comenzar con las proteínas se dirigen en primer lugar hacia el mostrador del carnicero, siempre bien provisto de cortes interesantes: también hay un lomo de león del Serengeti pero las piezas de lobo de los bosques boreales canadienses tiene un aspecto en verdad especial; quizá vendría bien un ave rapaz nocturna asada, pero ya sólo quedan búhos grandes y es demasiado para dos. Al final optan por la comodidad y se van con un par de hamburguesas de oso polar.

¿Les parece todo esto surrealista y exagerado? Es posible, pero imaginen que en lugar de dirigirse al mostrador del carnicero lo hicieran al del pescadero...

Extracto de un artículo de John Volpe aparecido el número 39 de la revista italiana Slowfood. Visite la página:

<http://sloweb.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=3E6E345B0c4e9255DARgn1F84E>
C8 si desea leer la entrevista completa (en inglés)

Campañas

Slow Fish

¡Recuerden el Slow Fish Challenge y envíennos las recetas que usan pescados locales sostenibles!

Para una mayor información sobre Slow Fish Challenge, hagan [clic aquí](#).

La respuesta del convivium de Madrid

Para el 25 abril, el convivium de Madrid había programado un Taller en torno a las salazones, pero lo cambiamos de inmediato al recibir la información de la Slow Fish Challenge. Con las salazones pretendíamos reivindicar una variante de pesca sostenible, pero nos pasamos con mucho gusto al pescado fresco para poder participar en una actividad colectiva e internacional.

Madrid cuenta con el segundo más grande mercado de pescado (tras Tokio) del mundo, si bien la costa más cercana nos queda a 350 kilómetros (un inconveniente desde el punto de vista de la sostenibilidad). Sin embargo, nosotros recurrimos a los pescados de la Cofradía de pescadores de Lira, artesanos de la pesca bien conocidos en los eventos de Slow Food y artífices de una reserva para la pesca artesanal en la Costa da Morte gallega. Todo resultó tan sencillo como esperar a conocer el pescado que había entrado el jueves en la mañana y solicitarlo para recibirlo el viernes y consumirlo el sábado.

El jueves entraban en la lonja sargo, pulpo, rape, mejillones, centollo (Arca del Gusto), juliana (rape blanco), salmonetes, merluza, mero, besugo, lenguado y rodaballo (todo pescado sostenible); y nosotros nos decidimos por los pescados más baratos: sargo., pulpo, rape, mejillones (extra grandes) y una "botarga" que el cocinero Miguel López Castanier improvisó a partir de patata, huevas de sargo, hígado de rape y "peix seco de Formentera" (Arca del Gusto) para realizar un fantástico menú.

Lee la noticia entera, el menú y la receta de la Caldeirada de mejillones [aquí](#).

The End of the Line

Documental internacional vencedor del Sundance Festival

La alarma es global. Los científicos prevén que si se continúa pescando al ritmo actual el planeta se quedará sin peces en 2048 con consecuencias catastróficas. The End of the Line, basado en el libro de Charles Clover, analiza los efectos devastadores que produce la pesca excesiva sobre los bancos de peces y sobre la salud de nuestros océanos. A partir de Clover, el veterano del Sundance Festival Ruper Murray

(Unknown White Male) atraviesa el globo sometiendo a examen las causas del dilema y qué se puede hacer para resolverlo. La pesca industrial comenzó en los años cincuenta, y hoy pesqueros supertecnologizados surcan los océanos pescando con redes tan grandes como un campo de fútbol. Las especies marinas no pueden sobrevivir al ritmo con que hoy son retiradas del mar, y si a ello añadimos decenios de ciencia nociva, la avidez de las grandes empresas, la miopía de los gobiernos y la demanda creciente de los consumidores, nos encontramos con una crisis de dimensiones épicas. El 90 por ciento de los grandes peces de los océanos ha desaparecido. Murray mezcla secuencias espléndidas, rodadas bajo y sobre la superficie del mar, con testimonios científicos impresionantes para componer un cuadro duro y alarmante del estado del mar. En sustancia, la fuerza de End of the Line reside en el hecho de ir más allá de la retórica catastrofista y proponer soluciones concretas. Este film, terriblemente actual, nos transmite un mensaje: el tiempo corre inexorable y es necesario intervenir de inmediato.

Sitio del film: endoftheline.com

El futuro de las semillas en Europa

Carta abierta por la biodiversidad agrícola y por los derechos colectivos de los agricultores

El organismo directivo del tratado de la FAO TIRFAA (Tratado Internacional sobre los Recursos Filogenéticos para la Alimentación y la Agricultura) se reunirá en Túnez del 1 al 5 de junio. En esta ocasión se discutirá sobre el uso sostenible de la biodiversidad agrícola y los derechos de los agricultores: los derechos a conservar, usar, intercambiar y vender las semillas de los campesinos, a preservar los conocimientos tradicionales, a participar en las decisiones nacionales e internacionales que afectan a la biodiversidad, etcétera. Derechos que no son respetados en la mayoría de los países europeos.

Hacemos un llamamiento a las organizaciones de agricultores y de consumidores, a las asociaciones ambientalistas y por los derechos civiles y políticos, para que firmen la carta abierta que se enviará, antes del 20 de mayo, a los gobiernos europeos, a la comisión europea y a la secretaría del Tratado.

Esta iniciativa está promovida por diversas organizaciones de defensores de la semillas campesinas europeas (Heritage Seed Library - Inglaterra, Interessengemeinschaft für gentechnikfreie Saatgutarbeit - Alemania y Austria, Protect the Future - Hungría ; Red de Semillas - España, Réseau Semences Paysannes - Francia, Rete Semi Rurali - Italia).

Para leer y firmar la carta abierta, haz clic aquí :

<http://www.semonslabiodiversite.org/spip.php?article17>

Para una mayor información sobre el Tratado FAO:

http://www.planttreaty.org/meetings/gb3_en.htm

Llamamiento para defender el vino rosado

Hasta ahora el reglamento europeo relativo a las prácticas enológicas (OCM) prohibía el ensamblaje de vinos blancos y tintos. Ahora, con la revisión de estos textos la disposición ha sido eliminada y se permite mezclar vinos blancos y tintos para obtener un vino de color rosado. Recordamos que el vino "rosé" se obtiene mediante una presión particular, hábil y veloz. El hollejo de la uva es lo que concede el color al vino: cuanto menos tiempo se mantenga en el mosto más claro será el "rosé" al final de la vinificación. A cada uno corresponde después expresar su "savoir-faire" y su "terroir" para elaborar un vino rosado de calidad. La autorización de "fabricar", a partir de vinos blancos excedentarios, vinos que se asemejen a los rosados pero a un coste inferior y en cualquier periodo del año, es lo más parecido a una jugada oportunista: la mezcla de estos dos vinos, tinto y blanco, que en general no gozan actualmente de una buena situación económica, permite atacar el mercado de los vinos rosados que, en su lugar, está creciendo. La venta de estos vinos de ensamblaje, que pueden ser confundidos fácilmente con los rosados, podría desestabilizar la economía de las regiones tradicionalmente productoras de vino rosado.

Hoy la movilización es capital, y las regiones productoras de rosados se organizan para crear un frente común a través de este llamamiento, que también pueden firmar ustedes para defender el rosado:

<http://www.coupertuelerose.com/petitionI.php>

CALENDARIO

Terra Madre Tanzania Del 29 al 30 de Mayo de 2009 Dar Es Salam, Tanzania

Savoirs et Saveurs de Montagne 13 - 14 de Junio de 2009 Gap, Francia

Terra Madre Argentina 13 - 16 de Agosto de 2009 Buenos Aires, Argentina

Cheese Del 18 al 21 de Septiembre de 2009 Bra, Italia

Slow Food Nippon 23-25 de Octubre de 2009 Yokohama, Japón

Terra Madre Austria Del 28 al 29 de Octubre de 2009 Viena, Austria

Slow Fisch Del 6 - 8 de Noviembre de 2009 Brema, Alemania

EURO GUSTO & Terra Madre for Young Europeans Del 27 al 30 de Noviembre de 2009 Tours, Francia

Vignerons d'Europe 5 - 8 de Diciembre de 2009 Firenze, Italia

ALGUSTO – Saber y Sabor Del 11 al 14 de Diciembre de 2009 Bilbao, España



Slow Food y Terra Madre en números:

SOCIOS: 100.000

CONVIVIA: 1.000

PAÍSES: 150

BALUARTES: 306

PRODUCTOS DEL ARCA DEL GUSTO: 813

MERCADOS DE LA TIERRA: 9

HUERTOS ESCOLARES: 300



12/12
Terra
madre



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS