



Junho 2009

Editorial

Terra Madre Day

Caros amigos,

Nos dias 13 e 14 de junho passado, quarenta conselheiros do Slow Food Internacional, provenientes de vinte estados diferentes, se encontraram na Toscana, na empresa agrícola Alberese (no Parque da Maremma) para discutir as futuras estratégias da associação, principalmente no que se refere aos jovens (e seu maior envolvimento) e à relação entre Slow Food e Terra Madre.

Terra Madre permitiu-nos ir além da dimensão organoléptica e culinária e conceber o alimento na sua dimensão política, cultural; de socialização, de sentido da vida; em certos aspectos até mesmo de resposta às inquietudes e angústias da vida cotidiana. Assim, o Conselho Internacional decidiu organizar o Terra Madre Day no mundo todo. A primeira edição será no dia 10 de dezembro de 2009 – vigésimo aniversário do nascimento do Slow Food Internacional – e será uma forma eficaz de comemorar a conexão do Slow Food com a terra. A forma como será realizado não é relevante: poderá ser organizada alguma coisa em casa, poderão ser promovidos eventos nas escolas, nas praças, no campo.

O dado mais importante será a centralidade do “comer local” e a afirmação de alguns pontos-chave:

- o alimento é direito de todos
- cada povo deve poder decidir o que cultivar e o que comer (soberania alimentar)
- a agricultura de pequena escala, das comunidades locais, é o futuro
- a biodiversidade agrícola, alimentar e cultural deve ser preservada
- deve existir uma forte correlação entre agricultura e ambiente (a agricultura não ser mais considerada um compartimento econômico, produtor de matéria prima, submetido à lei da oferta e da procura)
- o comércio deve ser justo, solidário e sustentável, ou seja, de proximidade

No discurso da cerimônia de abertura do Terra Madre 2008, Sam Levin, um jovem norte-americano, afirmou: “A nossa geração será aquela que se reconciliará com a natureza”.

Uma idéia de cunho global expressa por um jovem de apenas quinze anos, que se aproximou destes temas não através de estudos de sociologia, mas graças a uma atividade muito simples: o cultivo de uma horta com os colegas de escola.

Estes são desafios de hoje! É isto que o Terra Madre Day trará para a mesa e a vida de cada um!

Carlo Petrini

Presidente do Slow Food Internacional

Slow Food em duas palavras

Bom, Limpo, Justo

O enfoque Slow Food de produção agroalimentar e gastronomia é baseado no conceito de qualidade alimentar. Segundo o Slow Food, a qualidade alimentar pode ser definida com base em três elementos fundamentais e ligados entre si, sintetizados no lema **bom, limpo e justo**:

o **bom** tem a ver com o gosto: é bom aquilo que dá prazer aos sentidos;

o alimento **limpo** é produzido e consumido respeitando o ecossistema, os animais, a biodiversidade e a paisagem; um alimento sustentável, que tem efeitos positivos sobre a nossa saúde;

o **justo** é um conceito ligado à organização do trabalho e do mercado, que devem garantir preços acessíveis ao consumidor e condições de vida dignas para os produtores, respeitando cultura e território.

Da mesa à terra...

Terra Madre Tanzânia

O primeiro encontro da rede nacional

Tanzânia – Mais de 150 pessoas, entre produtores, cozinheiros, acadêmicos, pesquisadores e muitas outras envolvidas com agricultura orgânica e comércio justo, provenientes da Tanzânia, Quênia, Uganda, Madagascar e Somália, se reuniram em Dar el Salaam, nos dias 29 e 30 de maio durante o Terra Madre Tanzânia. Os delegados participaram de seminários e conferências, compartilhando suas experiências e discutindo soluções a nível local para a sustentabilidade, a proteção da biodiversidade e da soberania alimentar de cada região. No segundo dia, foi realizada uma feira de produtores em Slipway (bairro da capital situado na beira do mar) onde os delegados puderam mostrar e vender seus produtos: frutas, cogumelos, queijos, ervas e temperos orgânicos.

O Terra Madre Tanzânia mostrou um país rico em biodiversidade, de ricas tradições

gastronômicas e extremamente ativo na questão da sustentabilidade, com muitas idéias para o futuro. Um dos resultados mais significativos foi o empenho de incrementar a atividade da rede do Terra Madre a nível local, multiplicando as ocasiões para compartilhar informações e trabalhar em conjunto. Durante o encontro, 56 novos sócios se inscreveram no Slow Food e nos meses seguintes surgiram numerosos novos convivia em todo o país.

O primeiro encontro regional das redes do Terra Madre Tanzânia foi organizado pela ONG italiana CEFA, pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade e como parte do projeto "Sustainable agriculture, biodiversity protection and fairtrade, together against poverty (ONG ED/2006/120-817)", financiado pela União Européia.

Para maiores informações sobre o evento, clique aqui, no site do Terra Madre:

<http://www.terramadre2008.org/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0eded2531DVhg2FF86AA&n=en&tp=3>

O Futuro das Sementes

O Tratado Internacional sobre Recursos Genéticos Vegetais para Alimentação e Agricultura da FAO em debate.

Tunísia – O Slow Food foi convidado a abrir, de 1º a 5 de junho, na Tunísia, a Terceira Sessão do Órgão Gestor do Tratado Internacional sobre Recursos Genéticos Vegetais para Alimentação e Agricultura da FAO, a reunião de países que ratificaram o tratado (121 países), da qual participaram também representantes da sociedade civil.

A sessão foi aberta com três intervenções de representantes de governos e de três de organizações selecionadas, entre as quais, o Slow Food, seguida de dias de difíceis negociações. O ponto crucial do tratado, hoje, é o seu financiamento. A situação de impasse sobre este aspecto, foi superada por uma tomada de posição européia que forçou a posição inicial da França, Alemanha e Suíça e das organizações de agricultores e da sociedade civil, que concentraram a atenção no papel e nos direitos dos agricultores. No final, foi fixado o objetivo de 116 milhões de dólares de julho de 2009 a dezembro de 2014, que foi aceito por todos os países. A partir de agora é preciso cuidar que todos os países mantenham o acordo assinado. Na realidade, cada país signatário deve aprovar uma legislação sobre sementes e sobre os direitos dos agricultores, mas pouquíssimos o fizeram até agora. Além disso, os governos devem financiar atividades de tutela da biodiversidade in situ e, portanto, devemos cobrar que o apoio aos projetos não fique apenas no papel.

Para maiores informações, visite o site: www.iisd.ca/biodiv/itpgrqb3/

O legado do Gujarat

Transmitir tradições gastronômicas desta região norte-ocidental da Índia através de filmes, transmissões e publicações

Índia – Jovens mulheres da região do Gujarat estão iniciando um projeto que documentará a cultura do alimento de sua região através de filmes, transmissões e publicações, recolhendo informações das mulheres mais velhas – mães, avós, sogras, tias, tias-avós – para garantir que passem às novas gerações e às futuras mães. O

projeto fala dos alimentos e da agricultura local através de três momentos-chave das comunidades: **os festas da colheita**, como o *Uttarayan* (festival das pipas) que acontece durante a colheita do arroz, trigo e lentilha; **as outras festas** com suas respectivas tradições gastronômicas, como o *Diwali*, o "Festival das Luzes", com duração de cinco dias no mês de outubro; e **os períodos pré e pós-natal** (gravidez, aleitamento, etc.).

O projeto, fruto de uma colaboração entre o Slow Food e a SEWA (Self Employed Women's Association) visa não apenas preservar a biodiversidade e a cultura local através do registro de receitas e alimentos, mas também valorizar o papel das mulheres. A SEWA Vídeo realizou um programa de formação para que as mulheres aprendessem a usar ferramentas como filme e vídeo, transmitindo, assim, competência, idéias e perspectivas de trabalho para o futuro.

Para maiores informações, entre em contato com:

Elena Aniere

e.aniere@slowfood.com

10 hortas para 10 acampamentos de desabrigados

O Slow Food se organiza na região do Abruzzo para ajudar as vítimas do terremoto

Itália – O terremoto que devastou L'Aquila na noite entre o dia cinco e seis de abril, viu desde os primeiros momentos, o empenho do Slow Food e de sua rede de associados no recolhimento de fundos destinados às áreas atingidas. A Secretaria Nacional do Slow Food aceitou a proposta de investir os fundos angariados na construção de um mercado coberto em L'Aquila, devido a destruição do mercado existente, e na criação de uma aliança para a gestão do mercado segundo o modelo dos Mercados da Terra com o envolvimento direto dos produtores.

Além disso, foi iniciado um projeto de criação de 10 hortas em igual número de acampamentos. A finalidade desta iniciativa é envolver idosos, jovens e crianças dos acampamentos em uma atividade útil e gratificante, tutelar a biodiversidade agrícola local, educar para a sustentabilidade na agricultura e, não menos importante, poder dispor de produtos frescos e saudáveis "quilômetro zero". As hortas - já foi iniciada a preparação do solo e a sementeira - são um símbolo de renascimento e um instrumento para fortalecer as ligações entre as pessoas. Os organizadores da rede Slow Food de Hortas do Convivium e os técnicos do Parco Gran Sasso e Monti della Laga recrutarão para o trabalho aqueles que estiverem dispostos a cuidar da horta dentro dos acampamentos.

Para contribuir com o projeto, clique aqui

http://associazione.slowfood.it/associazione_ita/ita/leggieventi.lasso?cod=3E6E345B0cde51D7F7wORw41CB7B

Festival da fruta e do suco

Um projeto de educação voltado para crianças em Uganda

Uganda – Em abril de 2009, 164 crianças e 17 professores provenientes de 10 jardins de infância e escolas primárias e de 5 escolas de ensino médio do distrito de Mukono, em Uganda, participaram de um "Festival da fruta e do suco", organizada

pelo Slow Food Mukono e pelo projeto DISC. Ao longo do dia, as crianças puderam conhecer os numerosos frutos silvestres da região através de uma série de provas e da preparação de sucos frescos; também foram realizados seminários sobre nutrição e sobre projetos de agricultura sustentável. Participaram também representantes do National Agricultural Advisory Services, da Uganda Action for Nutrition e das prefeituras locais. Para alguns estudantes, esta foi a oportunidade de provar pela primeira vez na vida as frutas silvestres que os seus avós costumavam colher.

O projeto DISC – Developing Innovations in School Cultivation – foi iniciado em 2006 por Mukiiibi Edward, líder do Slow Food Mukono, com o objetivo de criar hortas nas escolas para produzir alimento bom, limpo e justo para as crianças de Uganda, com o objetivo mais amplo de melhorar a nutrição e mudar a atitude dos estudantes em relação à agricultura. “O envolvimento deles na produção do alimento não influencia somente a sensibilidade gustativa e os hábitos alimentares, mas pode também levar a mudanças sociais. Construindo uma atitude positiva em relação à agricultura, podemos obter das crianças uma ajuda para reverter a atual situação de carência alimentar”, declarou Mukiiibi.

Edward Mukiiibi

Coordenador do projeto e líder do convivium Slow Food de Mukano
Email: ediemukiibi@gmail.com

Para maiores informações sobre o projeto clique aqui:

www.projectdiscnews.blogspot.com

Para ver uma galeria de imagens, clique aqui.

<http://multimedia.slowfood.com/index.php?lng=2&method=gallery&action=zoom&id=4097>

Uma cervejaria especial

Como passar de detento a mestre cervejeiro

Itália - Quando as portas da prisão se fecham, o tempo muda de dimensão, se torna uma condenação. Às vezes, porém, há uma possibilidade de redenção, projetos que se traduzem em realidade e parecem colorir de esperança a escuridão cinzenta dos muros de concreto armado. No presídio de Saluzzo, no Piemonte, foi inaugurada uma cervejaria artesanal. Um pequeno laboratório muito especial, onde o objetivo é a alta qualidade. Para realizá-lo, com a colaboração indispensável da direção carcerária, a cooperativa Pausa Cafè, graças à competência adquirida pela experiência de sucesso da torrefação de café e cacau que há alguns anos funciona no presídio de Vallette, em Turim.

Aprender uma profissão especial como mestre cervejeiro, pode dar grande satisfação na prisão e abrir horizontes de trabalho menos precários quando em liberdade. Na micro-cervejaria trabalham quatro detentos com pena inferior a dois anos. Pausa Cafè vai ainda além, envolve toda a cadeia produtiva. Porque as matérias primas – tapioca, amaranto, quinoa, arroz basmati – vêm de projetos da Fundação Slow Food para a Biodiversidade no Sul do Mundo; cujos produtores recebem um preço justo porque realizam a pesquisa de mais qualidade unida à atenção à sustentabilidade ambiental. Assim, o impacto benéfico do projeto é redobrado e envolve até quem prova a cerveja, tirando prazer.

Paola Nano

Responsável Imprensa do Slow Food
p.nano@slowfood.it

Um curso sobre sustentabilidade

Em setembro, a Università degli Studi di Scienze Gastronomiche de Pollenzo inaugura a Scuola di Alti Studi su Politiche Alimentari e Sostenibilità

De sexta-feira, dia 11, a domingo, 13 de setembro de 2009, três dias de estudo sobre "Políticas Alimentares e Sustentabilidade" na Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo abrirão o primeiro ano da *Scuola di Alti Studi su Politiche Alimentari e Sostenibilità*, uma escola de verão que terá a colaboração de todos as universidades do Piemonte e da Secretaria da Universidade e da Pesquisa da Região Piemonte.

O curso será ministrado por alguns entre os maiores especialistas da área, como Eric Holt-Gimenez, Luca Mercalli, Loretta Napoleoni, Clara Nicholls, Raj Patel, Ezio Pelizzetti, Carlo Petrini, Vandana Shiva, Nancy Turner, Richard Wilk, e será articulado em oito áreas disciplinares: economia, direito, meio ambiente, sistemas sociais, sistemas de produção, conhecimentos tradicionais, evolução e co-evolução e práticas políticas. Dirigido pelo professor Andrea Pieroni, etnobotânico, o curso é baseado na exigência de superar as limitações impostas pelas políticas agrícolas para encontrar respostas concretas à complexidade das políticas alimentares. A abordagem interdisciplinar é dirigida a quem trabalha tanto no setor privado quanto no público.

O programa detalhado do encontro de setembro, assim como as indicações e modalidades de inscrição, estão disponíveis em

http://www.unisg.it/ita/politiche_alimentari_e_sostenibilita.php

Para maiores informações, escreva para
convegna@unisg.it

Por uma cadeia curta

A rede brasileira multiplica as iniciativas

No final de maio, o Convivium Piracicaba, no estado de São Paulo, organizou a semana Slow Food para comemorar os seus dois anos de vida. O programa previa uma série de eventos para promover a cadeia curta e a valorização dos produtos regionais. Os cozinheiros da rede prepararam um espaço no mercado da cidade para executar suas receitas utilizando, de forma inovadora, produtos orgânicos locais. Paralelamente, foram realizadas outras atividades interessantes entre as quais, um ciclo de conferências sobre cadeias curtas, Oficinas de Educação do Gosto para a descoberta de produtos locais e frutas da Mata Atlântica e a exibição do filme "O mundo segundo a Monsanto" de Marie-Monique Robin. Espetáculos de dança, mostras fotográficas e leitura de textos de artistas locais e franceses, por ocasião do ano cultural da França no Brasil, fecharam o programa do evento.

No fim de semana seguinte, em Antônio Prado, no Rio Grande do Sul, foi realizado o primeiro seminário sobre Mercados da Terra, o projeto de rede internacional de mercados de produtores e de agricultores bons, limpos e justos, organizado pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade. Participaram deste encontro todos os Convivium leidi brasileiros e os consultores do Ministério do desenvolvimento Agrícola.

Para saber mais sobre o envolvimento do Ministério do Desenvolvimento Agrícola [Link](#)

Vozes do Terra Madre

Eu e o Slow Food

Madieng Seck, jornalista, diretor da revista de agricultura Du Mensuel Agri e Convivium liede Slow Food no Senegal nos conta sua história...

Senegal - Quando, há sete anos, descobri o Slow Food, eu já estava muito envolvido no trabalho de informação sobre agricultura e cultura rural no Senegal. Da minha origem camponesa, eu mantive a paixão pelos caminhos nos campos e ao longo destes caminhos adorava acompanhar os agricultores para escrever depois o que contavam de sua atividade. Alguns de meus colegas me chamavam de "o jornalista da savana" devido a um artigo escrito em 1997 sobre a nobreza do trabalho do agricultor, trabalho hoje negligenciado por muitos irmãos africanos ocupados em bajular ministros e chefes de estado e a discursar sobre o desenvolvimento da África entre os ornamentos dourados dos grandes palácios.

Trabalhando sem trégua com os pequenos produtores, descobri um mundo diferente: aquele do saber prático do agricultor, pertinente e perspicaz. Um saber que eu sempre quis valorizar, divulgar, ou mesmo simplificar se fosse o caso, para apresentá-lo a outros agricultores que, por sua vez, conservam o conhecimento de técnicas produtivas extraordinárias: como livrar-se deste ou daquele predador, como deixar a terra mais rica, como curar os animais ou a si mesmo. Em poucas palavras, como viver e sobreviver dentro de um universo cada vez mais vinculado às biotecnologias, à indústria agroalimentar e a um produtivismo destrutivo.

A descoberta do Slow Food, em 2002, me abriu os olhos para a necessidade de construir na minha região uma ligação forte entre as diversas comunidades do alimento – produtores, transformadores, cozinheiros e consumidores – para salvaguardar e valorizar o patrimônio vegetal e construir uma sólida economia local voltada para o território. Entretanto, por trás do conceito de "comunidades do alimento" havia outras idéias ainda mais sutis. Slow Food falava de convivência, da Arca do Gosto, palavras novas capazes de reassegurar o pequeno produtor, de dar vigor a conceitos como biodiversidade e terra mãe. Era 2003, o ano que precedia a primeira edição de Terra Madre.

Terra Madre, um afresco idílico

Participar de um evento como este foi uma experiência realmente inesquecível para mim. Durante o Terra Madre 2004, vi desfilar em Turim, pela primeira vez nos seus trajes tradicionais, milhares e milhares de agricultores do mundo inteiro. Discutiu-se de forma sincera, fraterna e cordial, a agricultura sustentável, o alimento saudável, limpo e justo. Alguns dos muito envolvidos na Associação Slow Food, faziam com alegria a troca de produtos agrícolas e apertavam as mãos, enquanto outros, como uma mulher sul-africana do setor de restaurantes, tentavam conter as lágrimas ao relatar a Carlo Petrini, presidente do Slow Food, o trabalho titânico para reunir as comunidades do alimento.

E naquele outono de 2004 em Turim, observar aquele grande quadro idílico me ensinou muita coisa. Antes de tudo, que o Slow Food tinha se tornado grande, muito

grande. Grande quanto ao número de agricultores do mundo que vieram compartilhar seus conhecimentos, o seus produtos e o seu poder local. Até mesmo personalidades como o Príncipe do Reino Unido se misturavam entre nós, nos convivia ficaria tentado a dizer, para compartilhar igualmente os alimentos locais, saudáveis, limpos e justos da região.

Foi assim, durante o Terra Madre 2006, e mais precisamente durante o Salão do Gosto, que os chefs europeus descobriram os cereais africanos. Durante o Salão, as chefs Bineta Djallo e Maye Ndour ofereceram para degustação pela primeira vez, o fônio (*digitalis exilis*), pequeníssimo e saboroso cereal africano. Ainda que o Terra Madre 2008, em Turim, tenha me parecido um evento mais retórico, o encontro realizado na Toscana no início de novembro foi decisivamente rico em conteúdos técnicos e concretos, graças também aos muitos projetos iniciados, elaborados pelos agricultores e pelos convivia de África e América Latina. Entre tantos projetos, devo citar também o nosso «*Mangeons local*», que teve início em 2008 graças ao convivium senegalês «*Lek Mègnef Sénégal*», criado e gerido por mim.

Este pequeno projeto tem como objetivo sensibilizar e interessar os estudantes de Dakar, conscientizando-os sobre a necessidade de escolher de forma definitiva o consumo de produtos agrícolas senegaleses. Financiada pela Fundação para a Biodiversidade com a modesta soma de 10.000 euros, este projeto está seguindo seu próprio caminho com sucesso, renunciando aos bilhões do Banco Mundial, como ressaltou precisamente Piero Sardo, Presidente da Fundação, durante sua visita a Dakar, há dois anos.

Em vários lugares da África, em Burkina Faso, na Mauritania, no Mali, na Costa do Marfim, no Quênia, na Etiópia, no Chad e em outros lugares, outros pequenos projetos de educação do gosto, de hortas escolares, de defesa ou valorização das espécies vegetais em vias de extinção, de Mercados da Terra são difundidos nas campanhas. E todos estes pequenos projetos, geridos por africanos, amadurecem lentamente, mas sobre bases sólidas graças ao Slow Food.

Amanhã outros pequenos projetos e outros Terra Madre locais germinarão na África. No Senegal, o convivium «*Lek Mègnef Sénégal*» está pronto e ativo para garantir vida longa ao Slow Food.

Madieng Seck

Email: syfia@orange.sn

Tradições alimentares

Um vinhedo, mais variedades

No coração de Viena, a antiga tradição do Gemischter Satz

Áustria – Cultivos íngremes e, ao fundo, a cidade de Viena e seu rio, o Danúbio. No meio dos vinhedos, pequenos restaurantes com mesas de madeira onde se come carne de porco, chucrute, knödel, se bebe vinho branco gelado e se observa a cidade do alto. Um lugar único no mundo. Setecentos hectares de vinhedos que circundam a cidade e trezentas vinícolas: tudo isto no Município de Viena. E neste lugar, uma tradição também única: o Gemischter Satz, a vinha mista. Uma técnica antiga que ainda caracteriza pelo menos 50, 70 hectares: na prática, diversas variedades (até

vinte) num mesmo vinhedo. Nada tem em comum com o método cuvée ou com a uvagem: aqui a mistura é no próprio vinhedo. Todas as uvas são brancas, mas tem funções diversas: há uvas de base (como Pinot branco e Grüner Veltiner), uvas que dão acidez (como o Riesling renano) e uvas que dão aromaticidade (como Muskateller e Traminer).

Até os anos 90, o vinho produzido era considerado de pouco valor, um vinho leve para ser servido jovem. Cada grupo de 20 produtores demonstrou que os Gemischter Satz podem ser vinhos de grande personalidade. Quem abriu o caminho foi Fritz Wieninger que administra seus vinhedos "mistos" com a maestria de um diretor de orquestra. Wieninger nos explica que é importante misturar variedades tardias e precoces, entender qual é o momento certo de colheita, dosar aromas exóticos com frescor e acidez. Um equilíbrio complexo, um jogo de mágica que requer a experiência de um grande vinicultor.

Para proteger e tornar conhecida esta tradição, em 2007 nasceu uma Fortaleza: em dezembro, será um dos protagonistas da manifestação florentina, Vignerons.

Livros e Filmes

Gente do Terra Madre

Um olhar sobre os quatro dias do Terra Madre 2008

Realizado por Stefano Scarafia e Paolo Casalis para o Slow Food, o vídeo Gente do Terra Madre nos oferece um olhar sobre quatro dias de paixão e cores do Terra Madre 2008, durante os quais milhares de agricultores, produtores, chefs, pesquisadores, jovens e músicos se reuniram em Turim para promover a agricultura e a produção alimentar sustentável. O vídeo dá voz a um pesquisador indiano, a pescadores holandeses, a um pecuarista escocês, a um chef brasileiro, a uma agricultor maltês, a um escritor americano e a muitos outros, que falam com paixão de seu trabalho, da rede do Terra Madre e do futuro dos nossos alimentos.

Para ver a primeira parte, clique aqui:

<http://multimedia.slowfood.com/index.php?lng=2&method=multimedia&action=zoom&id=28123>

Volta à terra

No seu último livro *Soil Not Oil - Environmental Justice in an Age of Climate Crisis*, a vice-presidente do Slow Food Vandana Shiva faz a relação entre os três problemas mais urgentes para a humanidade – a fome no mundo, o esgotamento do petróleo e a emergência climática – e explica como qualquer tentativa de resolver um sem considerar os outros está fadado ao fracasso. Shiva condena os biocombustíveis e a agricultura industrial, receita segura para um desastre ambiental e econômico, contrapondo a eles os pequenos produtores independentes cuja causa apoia. Livro forte e visionário, *Soil Not Oil* invoca uma volta aos princípios saudáveis da agricultura rural, e almeja um mundo baseado na auto-gestão, nas comunidades e na justiça ambiental.

Vandana Shiva, ***Soil Not Oil - Environmental Justice in an Age of Climate Crisis***, South End Press, Cambridge, Mass. 2008. (www.southendpress.org)

Clique aqui para ler um trecho do livro em inglês:

http://www.ecoliteracy.org/publications/print/vandana_shiva_print.htm

O mundo segundo a Monsanto

Recomendamos também uma bela entrevista publicada na seção Slowweek do nosso site, de Monique Robin, jornalista francesa autora do livro e filme *O mundo segundo a Monsanto*:

<http://sloweb.slowfood.it/sloweb/ita/dettaglio.lasso?cod=3E6E345B0ce4928709NxO1498347>

Novas pesquisas

O alimento ogm representa graves riscos para a saúde

A American Academy of Environmental Medicine se pronuncia pela primeira vez

A American Academy of Environmental Medicine (AAEM) publicou um documento no qual afirma que «os alimentos ogm representam sérios riscos para a saúde» e é aconselhável evitar o seu consumo. Os organismos geneticamente modificados entraram no mercado há apenas treze anos e há estudos acurados sobre seus efeitos nos seres humanos a longo prazo. Os experimentos com animais mostraram resultados preocupantes como alergias, disfunções imunológicas, problemas de fertilidade, mortalidade infantil, problemas de insulina e alterações comportamentais. Com base nestas informações, a AAEM pede uma moratória sobre o alimento produzido com ogm e convida os médicos a desaconselhar seus pacientes a utilizarem alimentos derivados de organismos geneticamente modificados.

Além disso, a academia quer promover uma campanha para uma rotulagem clara. Os ogm mais cultivados são soja, milho, colza, algodão e cana-de-açúcar, mas muitos outros vegetais geneticamente modificados começam a aparecer no mercado, como papaia, tomate, batata, abobrinha...

Para ler o documento da AAEM clique aqui:

<http://www.aemonline.org/gmopost.html>

Fast Food, Notas Baixas

Um estudo mostra pela primeira vez uma ligação entre consumo de fast food e rendimento escolar

Uma nova pesquisa sobre o consumo de *fast food* e rendimento escolar, envolvendo 5.500 estudantes entre 10 e 11 anos, revelou que um elevado consumo de *fast food* pode ter um impacto significativo nos estudantes. O estudo, desenvolvido pela

Vanderbilt University do Tennessee, é o primeiro deste tipo que demonstra de maneira inequívoca uma ligação entre alimento com alto teor de gordura e açúcar e baixo rendimento escolar. As notas dos que ingeriam quantidades elevadas deste tipo de comida resultaram significativamente inferiores às dos colegas em uma série de testes escolares. Dois por cento dos estudantes analisados (isto é, mais de 110 deles) declarou consumir este tipo de comida quatro ou mais vezes ao dia.

Para saber mais, clique aqui:

<http://sloweb.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=3E6E345B0cde525A03pjXu6246B4>

Cheese!

A sétima edição do evento que reúne produtores artesanais e amantes do queijo do mundo todo

O evento bienal Cheese, organizado pela Slow Food e pela cidade de Bra volta este ano com sua sétima edição, que se realizará de 18 a 21 de setembro na cidade de Bra, no Piemonte. O evento, ponto de referência internacional para os artesãos do setor e para os fãs do queijo do mundo inteiro, apresenta e explora uma extraordinária variedade de queijos através de seminários, debates, degustações, atividades didáticas e mercados.

Em doze anos de história, Cheese mudou a percepção dos consumidores do mundo do queijo, botando em evidência a grande variedade da produção artesanal e a sua fragilidade diante da produção industrial. Desde a primeira edição (em 1997) Cheese promoveu o leite cru, enfatizando a sua importância na relação entre um produto, sua qualidade organolética e a região.

Este ano, Cheese se concentrará em particular na questão dos fermentos adicionados durante o preparo dos queijos. Como hoje o leite é submetido a rígidas normas de segurança alimentar, é com frequência pobre em flora bacteriana autóctone e, portanto, são adicionadas enzimas padrão produzidas em laboratório. Este procedimento constitui uma das mais difundidas e menos conhecidas causas da padronização dos gostos e provoca um progressivo achatamento das características organolépticas.

O programa da Cheese 2009 está disponível online em inglês, italiano, alemão e francês:

<http://cheese.slowfood.it>

Campanhas - Slow Fish

Pescado sin Precio

Os chefs da Terra Madre do norte da Espanha apresentam ao mercado as suas receitas para o peixe sustentável

Espanha – Slow Food Garraf e os chefs do Terra Madre da Catalúnia, norte da Espanha, este ano deram vida a dois “Slow Cook Jam Session” sobre o tema do uso

do *pescado sin precio* (o peixe subestimado). No animado cenário do mercado *Boqueria de Barcelona*, os chefs apresentaram suas receitas a base de espécies ictiológicas pouco conhecidas, sustentáveis, alternativas àquelas estão desaparecendo devido à pesca excessiva, como atum, peixe espada e merluza. As receitas serão publicadas online no âmbito da Slow Fish Challenge, uma campanha internacional a favor da pesca sustentável. Farão também parte de um livro sobre este assunto, de autoria do chef Pep Noguè, com publicação para 2010.

Baburada de sardinhas (ou qualquer outro peixe pobre),
Receita de Afons Bach, restaurante Mam i Teca

Para seis pessoas: seis dentes de alho fritos; quatro fatias de pão fritas; 24 amêndoas tostadas, 24 avelãs tostadas; uma colherinha de sal, uma de pimenta e uma de páprica doce; duas colheres de mel e duas de vinagre.

Triturar bem com um processador. A parte, preparar um litro de caldo de peixe, adicionar os ingredientes triturados e ferver por cinco minutos. Enfarinhar e fritar o peixe numa frigideira e depois adicioná-lo no caldo. Deixar ferver por 3 minutos antes de servir.

O peixe justo

O convivium de Madri adere ao Slow Fish Challenge

Espanha - O convivium Carpe Diem de Madrid, que ostenta o segundo mercado de peixe do mundo (depois do de Tóquio), recentemente organizou um jantar com produtos de pesca frescos. Os protagonistas eram pescadores do mar de Lira, que pescam artesanalmente em uma reserva de pesca na Costa da Morte, na Galícia. Sargo, polvo, mexilhões, caranguejo aranha (produto da Arca do Gosto), tamboril, trilha, besugo, pescada, garoupa, linguado e pregado: é esta a pesca de quinta-feira, que chega na cidade no dia seguinte para ser preparado no sábado, graças à improvisação do chef Miguel López Castanier, e somente depois de uma seleção de produtos mais "sustentáveis" e de bom preço. O cardápio, rico e variado, incluía batatas, ovas de sargo, mariscos, fígado de tamboril, e peixe seco de Formentera, outro produto da Arca do Gosto. O cardápio foi concluído com a tradicional "caldeirada", prato a base de batatas cozidas a bordo com o peixe do dia, que pode ter vários nomes, dependendo da região, sendo consumida em quase todos os barcos dos pescadores espanhóis.

Não se esqueça mandar informações de seus eventos e suas receitas para o Slow Fish Challenge, escrevendo para: communication@slowfood.it

Para saber mais sobre Slow Fish Challenge, clique aqui.

http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/index.html

O que são, para mim, Slow Food e Terra Madre...

Tive o privilégio de participar da edição deste ano do Terra Madre e tive a sensação de que o Terra Madre iniciou a idéia da defesa da terra, do desenvolvimento sustentável do gênero humano, à qual a grande maioria dos pequenos produtores está estreitamente ligada; tudo isto é de extrema importância. O meu país é uma das grandes potências que promovem o cultivo "verde", a produção de cereais, o cultivo

de frutas, a criação de gado bovino, de cavalos, porcos e outros animais.
Farei todo o esforço necessário para que estes conceitos se tornem patrimônio comum de todos os meus colegas e também de meus superiores. Para que mais produtores como eu se empenhem na idéia da Terra Madre.
Obrigada!

Yin Jian (China) 08.11.2008