



Junio 2009

Editorial

Queridos amigos,

Los días 13 y 14 de julio pasados cuarenta consejeros de Slow Food Internacional procedentes de veinte países se reunían en la finca agrícola del Alberese (Parque de la Maremma), región de Toscana, para discutir en torno a las estrategias futuras de la asociación y en particular sobre el tema de los jóvenes (y de una mayor implicación por su parte) y el de la relación entre Slow Food y Terra Madre.

Terra Madre nos ha permitido sobrepasar la dimensión organoléptica y culinaria para concebir el alimento en su dimensión política, cultural, de sociabilidad, de sentido de la vida, en ciertos aspectos aun de respuesta a las inquietudes y angustias de la vida cotidiana.

Por eso el Consejo Internacional ha decidido organizar en todo el mundo un Terra Madre Day. La primera edición será el 10 de diciembre de 2009 –vigésimo aniversario del nacimiento de Slow Food Internacional–: un modo eficaz para celebrar la conexión de Slow Food con la tierra. No tiene importancia en que forma se realice: organizar algo en casa, promover actividades en las escuelas, en las plazas, en los campos. El dato más importante será la centralidad de la “comida local” y la afirmación de algunos puntos clave:

- la comida es un derecho de todos
- cada pueblo debe poder decidir qué cultivar y qué comer (soberanía alimentaria)
- la agricultura de pequeña escala, de las comunidades locales, es el futuro
- la biodiversidad agrícola, alimentaria y cultural debe ser preservada
- entre agricultura y ambiente debe existir una fuerte correlación (la agricultura no será considerada como un sector económico, productor de materias primas, sometido a la ley de la oferta y la demanda)
- el comercio debe ser justo, solidario y sostenible, es decir, de proximidad

En el discurso pronunciado durante la ceremonia de clausura de Terra Madre 2008, Sam Levin, un joven norteamericano, decía: “Nuestra generación será la que se reconcilie con la naturaleza”. Una idea de alcance global expresada por un joven de apenas quince años que se ha acercado a estos temas no a través de los estudios de sociología, sino gracias a una actividad sencillísima: construir un huerto con sus compañeros de escuela.

¡Estos son los desafíos de hoy! ¡Esto es lo que la jornada de Terra Madre aportará a la mesa y a la vida de cada uno de nosotros!

Carlo Petrini
Presidente de Slow Food Internacional

Slow Food en dos palabras

Bueno, Limpio, Justo

El enfoque de Slow Food sobre la producción agroalimentaria y la gastronomía parte del concepto de calidad alimentaria. Según Slow Food la calidad alimentaria se puede definir sobre la base de tres elementos fundamentales interrelacionados, sintetizados en nuestro eslogan *bueno, limpio y justo*:

lo bueno tiene que ver con el gusto: es bueno aquello que proporciona placer a los sentidos;

el alimento *limpio* es producido y consumido de forma respetuosa con el ecosistema, con los animales, con la biodiversidad y con el paisaje; un alimento sostenible, que tiene efectos positivos sobre nuestra salud; *lo justo* es un concepto vinculado a la organización del trabajo y del mercado, que deben garantizar precios accesibles a los consumidores y condiciones de vida dignas a los productores, respetando cultura y territorio.

De la mesa a la tierra...

Terra Madre Tanzania

Primer encuentro de la red nacional

Tanzania – Más de 150 personas entre productores, cocineros, académicos, investigadores y tantos otros que se ocupan en la agricultura biológica y el comercio justo, provenientes de toda Tanzania, de Kenia, de Uganda, de Madagascar y de Somalia, se reunieron en Dar el Salaam el 29 y 30 de mayo pasados para celebrar Terra Madre Tanzania. Los delegados participaron en seminarios y conferencias, compartiendo sus experiencias y discutiendo soluciones a nivel local para la sostenibilidad, la protección de la biodiversidad y la soberanía alimentaria de cada región. La segunda jornada se organizó un mercado de productores en Slipway (barrio de la capital situado frente al mar), donde los delegados tuvieron la oportunidad de mostrar y vender sus productos: frutas, hongos, queso, hierbas y especias biológicas. Terra Madre Tanzania ha permitido conocer a un país abundante en biodiversidad, de ricas tradiciones gastronómicas y sumamente activo en el frente de la sostenibilidad, con muchas ideas para el futuro. Uno de los resultados más significativos fue el compromiso de incrementar la actividad de la red de Terra Madre a nivel local, multiplicando las ocasiones de compartir información y trabajar juntos. Durante el encuentro se inscribieron a Slow Food 56 nuevos socios, y en los próximos meses nacerán muchos otros convivium en todo el país.

El primer encuentro regional de la red de Terra Madre Tanzania fue organizado por la ONG italiana CEFA, la Fundación Slow Food para la Biodiversidad y Fairtrade Italia, como parte del proyecto "Sustainable agriculture, biodiversity protection and fairtrade, together against poverty (ONG ED/2006/120-817)", financiado por la Unión Europea.

Para una mayor información sobre el evento del sitio de Terra Madre, hagan clic aquí.

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

Para observar una galería de imágenes, hagan clic aquí.

<http://multimedia.slowfood.com/index.php?lng=2&method=gallery&action=zoom&id=4101>

El futuro de las semillas

El tratado Internacional FAO Recursos genéticos vegetales para la Alimentación y la Agricultura a debate

Túnez - Slow Food fue invitada a abrir en Túnez, la 3ª sesión, del 1 al 5 de junio, del Órgano Directivo del Tratado Internacional FAO Recursos genéticos vegetales para la Alimentación y la Agricultura; la reunión de los países que han ratificado el tratado (121 naciones), en la cual participaron asimismo representantes de la sociedad civil. La reunión se inauguró con la intervención de representantes de gobiernos y de tres organizaciones seleccionadas, entre ellas Slow Food, y prosiguió con jornadas de negociaciones difíciles. El punto crucial del tratado es, en la actualidad, su financiación. El contexto de bloqueo en este sentido fue quebrado por una toma de posición europea que forzó la posición inicial de Francia, Alemania y Suiza, y por las organizaciones campesinas y de la sociedad civil, que centraron la atención sobre el papel y los derechos de los agricultores. Finalmente, se fijó un objetivo financiero de 116 millones de dólares desde julio de 2009 hasta diciembre de 2014, y a partir de esta cifra se logró el consenso de todos los países. A partir de ahora habrá que estar vigilantes para que cada país mantenga el acuerdo suscrito. De hecho, cada uno de estos países está obligado a poner en marcha una ley respecto de las semillas y los derechos de los agricultores, pero aún son muy pocos los que lo han realizado. Los gobiernos, por otra parte, han de financiar actividades de defensa de la biodiversidad in situ, y por tanto habremos de solicitar que ese apoyo a los proyectos se refleje también en la práctica.

Para leer el texto de la intervención de Slow Food, hagan clic aquí.

Para una mayor información visiten el sitio: www.iisd.ca/biodiv/itpgrqb3/

El legado de Gujarat

Legar las tradiciones gastronómicas de esta región de la India noroccidental a través de filmes, transmisiones y publicaciones

India – Las mujeres jóvenes de la región de Gujarat están poniendo en marcha un proyecto para informar de la cultura gastronómica de su región a través de filmes, transmisiones y publicaciones, recogiendo informaciones de los ancianos –madres,

abuelas, suegras, tías- y garantizar que pasen a las nuevas generaciones y a las madres futuras. El proyecto ilustra sobre los alimentos y la agricultura locales a través de tres momentos clave de la comunidad: **las fiestas de la cosecha**, como es el *Uttarayan* (fiesta de las cometas), que se celebra con ocasión de la cosecha de arroz, trigo y lentejas; **otras fiestas** con sus correspondientes tradiciones gastronómicas, como el *Diwali*, la "Fiesta de la luces", que dura cinco días y se celebra en octubre; los **períodos pre y post natales** (embarazo, lactancia etcétera).

El proyecto, fruto de una colaboración entre Slow Food y SEWA (Self Employed Women's Association), trata no sólo de preservar la biodiversidad y la cultura locales a través del registro de recetas y alimentos, sino también de valorizar el papel de las mujeres. SEWA Video ha realizado un programa de formación justo para que las mujeres aprendieran a usar instrumentos como filmes y vídeos, y poder transmitir así competencias, ideas y perspectivas de trabajo para el futuro.

Para una mayor información contacten con:

Elena Aniere

e.aniere@slowfood.com

10 huertos para 10 campamentos

Slow Food se organiza en Abruzzo para ayudar a las víctimas del terremoto

Italia - El terremoto que devastó la ciudad de L'Aquila en la noche del 5 al 6 de abril fue aliviado desde un primer momento por el compromiso de Slow Food y de su red de asociados en la recogida de fondos destinados a las áreas afectadas. La Secretaría Nacional de Slow Food acogió la propuesta de invertir los fondos recogidos en la construcción de un mercado cubierto en L'Aquila, visto el derrumbe del preexistente, y en la formación de una alianza para la gestión del mercado, a partir del modelo de Mercados de la Tierra y mediante la implicación directa de los productores.

Se ha puesto en marcha, además, el proyecto de ejecución de 10 huertos en tantos otros campamentos de damnificados. La finalidad de esta iniciativa es comprometer a los ancianos, los muchachos y los niños de los campamentos en una actividad útil y gratificante, defender la biodiversidad agrícola local, educar para la sostenibilidad en agricultura y, no menos importante, disponer de productos locales frescos y sanos. Los huertos –para los que ya han sido activadas las operaciones de preparación del terreno y siembra- son un símbolo de renacimiento y un instrumento para consolidar los vínculos entre personas. Los integrantes de la red Slow Food de Huertos en el Convivium, y los técnicos del Parque Gran Sasso y Monti della Laga, acompañarán en las labores a quienes han mostrado disponibilidad para cuidar del huerto en el interior de los campamentos.

Para contribuir al proyecto, haz clic aquí

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

Fiesta de la fruta y del jugo

Un proyecto de educación para niños en Uganda

Uganda – En abril de 2009, 164 niños y 17 maestros procedentes de 10 guarderías y escuelas elementales y de 5 escuelas medias del distrito de Mukono, en Uganda, participaron en la "Fiesta de la fruta y del jugo" organizada por Slow Food Mukono y el

proyecto DISC. A lo largo de esta jornada los niños tuvieron la oportunidad de conocer los numerosos frutos silvestres de la región a través de una serie de degustaciones y la preparación de jugos frescos y también se impartieron seminarios sobre nutrición y sobre proyectos de agricultura sostenible. Participaron asimismo representantes del National Agricultural Advisory Services, del Uganda Action for Nutrition y de las administraciones locales. Para algunos estudiantes ésta fue la primera ocasión de degustar los frutos silvestres que en un tiempo recogían sus abuelos.

El proyecto DISC –Developing Innovations in School Cultivation– fue puesto en marcha en 2006 por Mukiibi Edward, líder de Slow Food Mukono, a fin de crear en las escuelas huertos que produjeran alimentos buenos, limpios y justos para los niños ugandeses, en el contexto de una visión más amplia, que aspira a mejorar la nutrición y a cambiar la actitud de los estudiantes hacia la agricultura. “Su compromiso en la producción de alimentos no sólo influencia la sensibilidad gustativa y los hábitos alimentarios, sino que puede también inducir cambios sociales. Al estimular una actitud positiva hacia la agricultura se puede obtener de estos niños una ayuda para acabar con la actual situación de carencia alimentaria”, ha declarado Mukiibi.

Edward Mukiibi

Coordinador del proyecto y líder del convivium Slow Food de Mukano

Email: ediemukiibi@gmail.com

Para una mayor información sobre el proyecto visiten:

www.projectdiscnews.blogspot.com

Para observar una galería de imágenes visiten.

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

Una cervecera especial

Cómo de presidiario se convierte uno en maestro cervecero

Italia – Cuando las puertas de una cárcel se cierran tras las espaldas de una persona el tiempo cambia de dimensión y se convierte en una condena. A veces, sin embargo, existe una posibilidad de rescate: proyectos que se transforman en realidad y parecen colorear de esperanza el gris oscuro de los muros de hormigón armado. En la cárcel de Saluzzo, en el Piemonte, ha sido inaugurada ahora una cervecera artesanal: un pequeño laboratorio muy especial donde el objetivo es la alta calidad. Y, con la colaboración indispensable de la dirección carcelaria, esto lo realiza la cooperativa Pausa Cafè animada por la experiencia exitosa de tostadura de café y cacao que desde hace algunos años funciona en la cárcel de Vallette, en Turín.

Aprender un oficio tan particular como es el de maestro cervecero puede dar gran satisfacción en la cárcel y abrir unos horizontes de trabajo menos precarios una vez se esté fuera. En la microcervecera trabajan cuatro presos con penas no inferiores a los dos años. Pausa Cafè va más allá e incorpora a toda una cadena: las materias primas –tapioca, amaranto, quinoa, arroz basmati– proceden de proyectos de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad en el Sur del mundo, y quienes lo cultivan reciben un precio justo al poner en práctica la búsqueda de la más alta calidad unida a la atención por la sostenibilidad ambiental. De esta forma, el impacto benéfico del proyecto se duplica y aun consigue implicar a quien cata tal cerveza y obtiene placer de ella.

Paola Nano

Departamento central de prensa de Slow Food

p.nano@slowfood.it

Un curso sobre sostenibilidad

La Universidad de Estudios de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo inaugura en septiembre la Escuela de Altos Estudios sobre Políticas Alimentarias y Sostenibilidad

Desde el viernes 11 hasta el domingo 13 de septiembre de 2009, tres jornadas de estudio sobre "Políticas Alimentarias y Sostenibilidad" en la Universidad de Estudios de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo constituirán el primer curso de la Escuela de Altos Estudios sobre Políticas Alimentarias y Sostenibilidad: una escuela de verano que contará con la colaboración de todos los centros del Piemonte y del Asesorado de la Universidad e Investigación de la Regione Piemonte.

El curso lo impartirán algunos de los máximos expertos del sector, como son Eric Holt-Gimenez, Luca Mercalli, Loretta Napoleoni, Clara Nicholls, Raj Patel, Ezio Pelizzetti, Carlo Petrini, Vandana Shiva, Nancy Turner, Richard Wilk, y estará articulado en ocho áreas temáticas: economía, derecho, ambiente, sistemas sociales, sistemas de producción, conocimientos tradicionales, evolución y coevolución, prácticas políticas. Dirigido por el profesor Andrea Pieroni, etnobotánico, se caracterizará por la exigencia de superar las limitaciones que imponen las políticas agrícolas y hallar respuestas concretas a la complejidad de las políticas alimentarias. Este enfoque multifacético está pensado para todos cuantos trabajan en el sector, tanto en el privado como en el público.

El programa detallado del encuentro de septiembre y las indicaciones y modalidades de inscripción están ya disponibles en

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

Para una mayor información escriban a:

convengi@unisg.it

Por una cadena corta

La red brasileña multiplica las iniciativas

A finales de mayo el Convivium Piracicaba, en el estado de São Paulo de Brasil, organizaba una semana Slow Food para festejar sus dos años de vida. El programa incluía una serie de citas para promover la cadena corta y valorizar los productos del territorio. Los cocineros de la red prepararon en el mercado de la ciudad un espacio para presentar sus recetas utilizando, de forma innovadora, productos biológicos locales, y paralelamente se realizaban otras interesantes actividades, entre ellas un ciclo de conferencias sobre la cadena corta, Laboratorios del Gusto para descubrir productos locales y frutos de la Mata Atlántica, y la proyección del film "El mundo según Monsanto", de Marie-Monique Robin. Danzas, exposiciones fotográficas y lecturas de textos de artistas locales y franceses, con motivo del año cultural de Francia en Brasil, clausuraron el programa del evento.

El fin de semana siguiente, en Antonio Prado, Rio Grande do Sul, se desarrolló el primer seminario sobre los Mercados de la Tierra, el proyecto de red internacional de los mercados de productores y de campesinos buenos, limpios y justos realizado por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad. En este encuentro participaron todos los fiduciarios brasileños y asesores del Ministerio de Desarrollo Agrícola.

Voces de Terra Madre

Yo y Slow Food

Madieng Seck, periodista, director de la revista de agricultura Du Mensuel Agri y fiduciario Slow Food en Senegal nos cuenta su historia...

Senegal – Cuando, hace siete años, descubrí Slow Food yo me encontraba ya muy comprometido con la labor de información sobre la agricultura y la cultura rural en Senegal. De mis orígenes campesinos había mantenido la pasión por los senderos en los campos y gustaba de acompañar a los campesinos a lo largo de esos senderos para transcribir más tarde la narración de sus actividades. Algunos de mis colegas me llamaban entonces “el periodista de la sabana” a raíz de un artículo escrito en 1997 sobre la nobleza del oficio de campesino, labor hoy relegada por muchos hermanos africanos para formar parte del séquito de ministros o jefes de estado y disertar del desarrollo de África entre los estucos dorados de los grandes palacios. Trabajando sin parar con los pequeños productores descubrí un mundo diferente: el del saber práctico campesino, pertinente y perspicaz. Un saber que siempre he pretendido valorizar, divulgar, o simplificar también si éste era el caso, para proponerlo a otros pequeños campesinos que, a su vez, custodiaban los conocimientos de técnicas productivas extraordinarias: cómo desembarazarse de tal o cual predador, cómo hacer más rica la tierra madre, cómo curar a los animales o a sí mismos. En pocas palabras: cómo vivir y sobrevivir en el buen medio de un universo cada vez más vinculado a las biotecnologías, a las industrias agroalimentarias y a un productivismo destructivo.

El descubrimiento de Slow Food en 2002 me abrió los ojos a la necesidad de construir en mi país un vínculo fuerte entre las diferentes comunidades del alimento – productores, transformadores, cocineros y consumidores-, para salvaguardar y valorizar el patrimonio vegetal y constituir una sólida economía local de territorio. Pero además, tras el concepto de “comunidad del alimento” aparecían ideas aún más sutiles: Slow Food hablaba de convivium, de Baluartes, de Arca del Gusto, palabras nuevas con capacidad de alentar al pequeño productor, de insuflar vigor a conceptos como la biodiversidad y la tierra madre. Era entonces 2003, el año precedente a la primera edición de Terra Madre.

Terra Madre, un fresco idílico

La participación en un evento de estas características fue para mi una experiencia en verdad inolvidable. En Terra Madre 2004 vi desfilar en Turín, por primera vez en sus trajes tradicionales, a millares y millares de campesinos del mundo entero; discutían de forma sincera, fraternal y sociable de agricultura sostenible, de alimento sano, limpio y justo. Algunos, muy comprometidos con la Asociación Slow Food, practicaban con alegría el intercambio de productos agrícolas y los apretones de manos, mientras otros, como una mujer surafricana empeñada en el campo de la restauración, apenas podían contener las lágrimas al hablar de la labor titánica realizada por Carlo Petrini, presidente de Slow Food, para reunir a tantas comunidades del alimento. La observación de aquel gran cuadro idílico durante aquel otoño de 2004 en Turín, me aportó muchas cosas: en primer lugar que Slow Food se había hecho grande, muy grande: grande por el gran número de campesinos de todo el mundo llegados para compartir saberes, haberes y poderes locales. Aun personajes como el Príncipe de Gales, del Reino Unido, se hallaban mezclados entre nosotros, entre los convivium

diría yo, para compartir los alimentos locales, sanos, limpios y justos del territorio bajo un signo de equidad.

Fue más tarde, en Terra Madre 2006, y más precisamente en el Salone del Gusto, cuando los chefs europeos descubrieron los cereales africanos: las cocineras Bineta Djallo y Maye Ndour dieron allí, en el Salone, a degustar por vez primera el fonio (*digitalis exilis*), pequeñísimo y sabroso cereal africano.

Si Terra Madre 2008, una vez más en Turín, me pareció un evento más retórico, el encuentro celebrado a principios de noviembre en Toscana fue decididamente fructífero en contenidos técnicos y concretos gracias, entre otras cosas, a la puesta a punto de un cúmulo de proyectos pensados para los campesinos y los convivium de África y de América Latina.

Entre todos aquellos proyectos he de citar nuestro "*Mangeons local*", que comenzó en 2008 gracias al convivium senegalés "*Lek Mégnef Senegal*", por mí creado y dirigido. Este humilde proyecto tiene como fin sensibilizar e interesar a los escolares de Dakar y concienciarlos sobre la necesidad de optar por un consumo de productos agrícolas senegaleses. Financiado por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad con la modesta suma de 10.000 euros, la idea está abriendo su propio camino con éxito, sin necesidad de los millardos de la Banca Mundial, como ha destacado justamente Piero Sardo, Presidente de la Fundación, con motivo de su visita a Dakar hace ahora dos años.

Un tanto por doquier en África, en Burkina Faso, en Mauritania, en Malí, en Costa de Marfil, en Kenia, en Etiopía, en Chad y en otros lugares, se difunden ahora por los campos otros pequeños proyectos de educación del gusto, de huertos escolares, de defensa o valorización de las especies vegetales en vía de extinción, de Mercados de la Tierra. Y todos ellos están dirigidos por africanos para los africanos, maduran lentamente pero sobre bases sólidas, gracias a Slow Food.

El día de mañana en África germinarán otros pequeños proyectos y otros Terra Madre locales.

En Senegal, el convivium "*Lek Mégnef Senegal*" se halla listo y en forma para garantizar larga vida a Slow Food.

Madieng Seck
syfia@orange.sn

Tradiciones alimentarias

Un viñedo, múltiples variedades

La antigua tradición del Gemischter Satz en el corazón de Viena,

Austria – Las hileras de cepas descienden casi verticales y, al fondo, la ciudad de Viena y su río, el Danubio. Entre los viñedos, hosterías con mesas de madera donde se come cerdo, *kraut*, *knödel*, se bebe vino blanco helado y se observa la ciudad desde lo alto: un lugar único en el mundo. Setecientas hectáreas de viñedos que rodean la ciudad y trescientos viticultores: todo ello en la Comunidad de Viena. Y en aquel lugar se celebra una tradición igualmente única: el Gemischter Satz, el viñedo mixto. Una técnica antigua que aún hoy caracteriza al menos 50, 70 hectáreas: en la práctica, diferentes variedades de uva (hasta veinte) en un mismo viñedo; nada que ver con el método cuvée o con los ensamblajes: aquí la mezcla se efectúa en la viña. Las uvas son todas de grano blanco, pero cumplen papeles diversos: están allí las

uvas base (como el Pinot blanco y el Grüner Veltiner), uvas que aportan acidez (como el Riesling renano) y uvas que regalan aromaticidad (como el Muskateller y el Traminer). El vino que de aquí se extraía estuvo considerado de escaso valor hasta los años noventa: un vinillo ligero para ser bebido joven. Hoy un grupo de 20 productores ha demostrado que los Gemischter Satz pueden ser vinos de gran personalidad; un camino que abrió Fritz Wieninger, que dirige sus viñedos "mixtos" con la maestría de un director de orquesta. Wieninger nos explica que es importante mezclar variedades tardías y precoces, comprender el momento justo de la vendimia, dosificar aromas exóticos con frescura y acidez. Un equilibrio complejo, un juego de prestigio que requiere la experiencia de un gran viticultor.

En 2007 nació un Baluarte para defender y dar a conocer esta tradición: en diciembre será uno de los protagonistas de la manifestación florentina, "Vignerons".

Libros y filmes

Gente de Terra Madre

Una mirada a las cuatro jornadas de Terra Madre 2008

Realizado por Stefano Scarafia y Paolo Casalis para Slow Food, el vídeo Gente de Terra Madre nos regala una mirada sobre las cuatro jornadas de pasión y colorido de Terra Madre 2008, durante las cuales millares de agricultores, productores, cocineros, investigadores, jóvenes y músicos se reunieron en Turín para promover la agricultura y la producción alimentaria sostenibles. En el vídeo se da la palabra a un investigador indio, a pescadores holandeses, a un ganadero escocés, a un cocinero brasileño, a un agricultor maliense, a un escritor estadounidense y a muchos otros que hablan con pasión de su trabajo, de la red de Terra Madre y del futuro de nuestros alimentos.

Para ver la primera parte, hagan clic aquí:

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

Regreso a la tierra

En su último libro *Soil Not Oil - Environmental Justice in an Age of Climate Crisis*, la vicepresidenta de Slow Food Vandana Shiva interrelaciona los tres problemas más urgentes para la humanidad –el hambre en el mundo, el agotamiento del petróleo y la emergencia climática-, y explica cómo se halla destinado al fracaso cualquier intento de resolver uno de ellos sin tener en consideración al resto. Shiva condena los biocarburantes y la agricultura industrial, recetas seguras para un desastre ambiental y económico, y a ello contrapone a los pequeños productores independientes, a quienes sostiene su causa. Texto enérgico y visionario, *Soil Not Oil* invoca un regreso a los sanos principios de la agricultura campesina y auspicia un mundo basado en la autogestión, las comunidades y la justicia ambiental.

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

El mundo según Monsanto

Les recomendamos asimismo una bella entrevista de Monique Robin, periodista francesa autora del libro y del film *El mundo según Monsanto*, publicada en la sección Slowweek de nuestro sitio.

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

Nuevas investigaciones

Los alimentos OGM entrañan serios riesgos para la salud

La American Academy of Environmental Medicine se pronuncia por primera vez

La American Academy of Environmental Medicine (AAEM) ha publicado un documento donde afirma que "los OGM entrañan serios riesgos para la salud" y se aconseja evitar su consumo.

Los organismos genéticamente modificados comenzaron a comercializarse hace tan sólo 13 años, y no existen estudios minuciosos sobre sus efectos a largo plazo por lo que respecta a los seres humanos. Los experimentos con animales han mostrado resultados preocupantes como alergias, disfunciones inmunitarias, problemas de fertilidad, mortalidad infantil, problemas de insulina y alteraciones del comportamiento. A partir de estas premisas la AAEM solicita una moratoria sobre los alimentos producidos con OGM e invita a los médicos a desaconsejar a sus pacientes el uso de alimentos derivados de organismos genéticamente modificados. La academia, por otra parte, quiere promover una campaña por un etiquetado claro. Los OGM más cultivados son soja, maíz, colza, algodón y caña de azúcar, pero están llegando ya a los mercados muchos otros vegetales genéticamente modificados como papaya, tomates, papas, calabacines...

Para leer el documento de la AAEM hagan clic aquí:

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

Fast Food, Low Grades

Un estudio muestra por primera vez un nexo entre el consumo de comida basura y el rendimiento escolar

Una nueva investigación sobre el consumo de comida basura y rendimiento escolar, realizada entre 5.500 estudiantes de entre 10 y 11 años, ha revelado que un elevado consumo de comida de fast food puede tener un impacto significativo sobre los estudiantes. El estudio, desarrollado por la Vanderbilt University de Tennessee, es el primero de este tipo que demuestra de manera inequívoca un nexo entre los alimentos de alto contenido en grasas y azúcares y el escaso rendimiento en la escuela. En una serie de controles las puntuaciones de quienes consumían cantidades elevadas de este tipo de comida resultaron significativamente inferiores a las de sus compañeros. El dos por ciento de los estudiantes sometidos a examen (o sea, más de 110 de todos ellos) declaró consumir estos alimentos cuatro o más veces al día.

iCheese!

Séptima edición del evento que reúne a los artesanos queseros y a los amantes del queso de todo el mundo

El evento bienal Cheese, organizado por Slow Food y la Ciudad de Bra, regresa este año en su séptima edición, que se celebrará del 18 al 21 de septiembre de 2009 en Bra, Piamonte. La muestra, punto de referencia internacional para los artesanos del sector y para los apasionados de los quesos de todo el mundo, presenta y explora una extraordinaria variedad de quesos a través de seminarios, debates, degustaciones, actividades didácticas y mercados.

En doce años de historia Cheese ha cambiado la percepción del mundo del queso por parte de los consumidores, evidenciando la gran variedad de la producción artesanal y su fragilidad frente a la producción industrial. Desde su primera edición (en 1997) Cheese ha revitalizado la reputación de la leche cruda y destacado la importancia de la relación entre un producto, sus cualidades organolépticas y su terruño de origen. Cheese se concentrará este año en particular sobre la cuestión de los **fermentos añadidos durante la elaboración de los quesos**. A partir del momento en que hoy la leche está sometida a rígidas normas de seguridad alimentaria, se presenta con frecuencia pobre en flora bacteriana autóctona y, de esta forma, recibe encimas estandarizadas producidas en laboratorios. Este procedimiento constituye una de las más difundidas y menos conocidas causas de homogeneización de los gustos y provoca un progresivo aplanamiento de las características organolépticas.

El program de Cheese 2009 está ya disponible *on line* en inglés, italiano, alemán y francés.

<http://cheese.slowfood.it>

Campañas

Slow Fish

Pescado sin Precio

Los cocineros de Terra Madre del noreste de España presentan en el mercado sus recetas para el pescado sostenible

España - Slow Food Garraf y los cocineros de Terra Madre de Cataluña, en el noreste de España, han dado vida este año a dos "Slow Cook Jam Session" sobre el tema del uso del *pescado sin precio* (el pescado infravalorado). En el vivaz escenario que ofrece el Mercado de la Boquería de Barcelona, los chefs presentaron sus recetas a base de especies ícticas poco conocidas, sostenibles, alternativas a aquellas que hoy desaparecen a causa de la pesca excesiva, como son el atún, el pez espada y el bacalao. Las recetas serán publicadas *on line* en el ámbito de Slow Fish Challenge, una campaña internacional de Slow Food a favor de la pesca sostenible. Aparecerán asimismo en un libro sobre el tema, edición del cocinero Pep Noguè, que se publicará en 2010.

"Baburada" de sardinas (o cualquier otro pescado pobre),
Receta de Alfons Bach, restaurante Mam i Teca

Para seis personas: seis dientes de ajo frito, cuatro rebanadas de pan frito, 24 almendras tostadas, 24 avellanas tostadas, una cucharadita de sal, una de pimienta y una de pimentón dulce; dos cucharaditas de miel y otras dos de vinagre. Triturar todo ello bien con el mixer. Aparte preparar un litro de caldo de pescado, añadir los ingredientes triturados y dejar hervir durante cinco minutos. Enharinar y freír en la sartén el pescado para después añadirlo al caldo colado. Dejarlo hervir durante tres minutos antes de servir.

No olviden informarnos sobre sus actividades y de enviarnos las recetas para la Slow Fish Challenge, escribiendo a: communication@slowfood.it

Para saber más sobre la Slow Fish Challenge hagan clic aquí:
http://newsletter.slowfood.com/slow_fish/index.html

Qué son para mí, Slow Food y Terra Madre...

"He tenido el privilegio de participar en la edición de Terra Madre de este año y he sentido que Terra Madre ha puesto en marcha la idea de la salvaguardia/protección de la tierra, del desarrollo sostenible por parte del género humano al cual está estrechamente vinculada la gran mayoría de los pequeños productores: Todo ello es de una extrema importancia: mi país es una de las grandes potencias que promueven el cultivo "verde", la producción de cereales, el cultivo de fruta, la ganadería de bovinos, caballos, ovejas y otros animales.

Realizaré todos los esfuerzos necesarios para que estos conceptos se conviertan en patrimonio común de todos mis colegas y también de mis superiores, para conseguir que, al igual que yo mismo, más productores se comprometan con las ideas de Terra Madre. ¡Gracias!"

Yin Jian, China



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS