



Slow Food e Terra Madre

Viaggio alle radici del cibo



Giugno 2009

Editoriale

Terra Madre Day

Il 13 e il 14 luglio scorsi, quaranta consiglieri di Slow Food Internazionale, provenienti da venti Stati diversi, si sono incontrati in Toscana, presso l'azienda agricola dell'Alberese (nel Parco della Maremma) per discutere le strategie future dell'associazione, occupandosi in particolare del tema dei giovani (e di un loro maggiore coinvolgimento) e del rapporto fra Slow Food e Terra Madre.

Terra Madre ci ha permesso di andare oltre la dimensione organolettica e culinaria e di concepire il cibo nella sua dimensione politica, culturale; di socialità, di senso della vita; per certi aspetti anche di risposta alle inquietudini e angosce della vita quotidiana.

Per questo il Consiglio Internazionale ha deciso di organizzare in tutto il mondo un Terra Madre Day. La prima edizione sarà il 10 dicembre 2009 – ventesimo anniversario della nascita di Slow Food Internazionale – e sarà un modo efficace per celebrare la connessione di Slow Food con la terra. Non sarà rilevante la forma in cui sarà fatto: si potrà organizzare qualcosa a casa, si potranno promuovere eventi nelle scuole, nelle piazze, nei campi.

Il dato più importante sarà la centralità del “mangiare locale” e l'affermazione di alcuni punti chiave:

- il cibo è un diritto di tutti
- ogni popolo deve poter decidere cosa coltivare e cosa mangiare (sovranità alimentare)
- l'agricoltura di piccola scala, delle comunità locali, è il futuro
- la biodiversità agricola, alimentare e culturale deve essere preservata
- tra agricoltura e ambiente deve esserci una forte correlazione (l'agricoltura non può più essere considerata un comparto economico, produttore di materie prime, sottoposto alla legge della domanda e dell'offerta)
- il commercio deve essere equo, solidale e sostenibile, cioè di prossimità

Nel discorso pronunciato durante la cerimonia di chiusura di Terra Madre 2008, Sam Levin, un giovane nordamericano, ha detto: «La nostra generazione sarà quella che si

riconcilierà con la natura». Un'idea di portata globale espressa da un giovane di appena quindici anni, che si è avvicinato a questi temi non attraverso studi di sociologia, ma grazie a un'attività semplicissima: coltivare un orto con i compagni di scuola.

Queste sono le sfide di oggi! Questo è ciò che la giornata di Terra Madre porterà sulla tavola e nella vita di ciascuno!

Carlo Petrini

Presidente di Slow Food Internazionale

Slow Food in due parole

Buono, Pulito, Giusto

L'approccio Slow Food alla produzione agroalimentare e alla gastronomia è fondato sul concetto di qualità alimentare. Secondo Slow Food, la qualità alimentare si può definire sulla base di tre elementi fondamentali e legati tra loro, sintetizzati nello slogan buono, pulito e giusto:

il buono ha a che fare con il gusto: è buono ciò che dà piacere ai sensi;

il cibo pulito è prodotto e consumato in maniera rispettosa dell'ecosistema, degli esseri animali, della biodiversità e del paesaggio: un cibo sostenibile, che ha effetti positivi sulla nostra salute;

il giusto è un concetto legato all'organizzazione del lavoro e del mercato, che devono garantire prezzi accessibili ai consumatori e condizioni di vita dignitose ai produttori, rispettandone cultura e territorio.

Dalla terra alla tavola...

Terra Madre Tanzania

Il primo incontro della rete nazionale

Tanzania - Più di 150 fra produttori, cuochi, accademici, ricercatori e tanti altri che si occupano di agricoltura biologica e commercio equo, provenienti da tutta la Tanzania, dal Kenya, dall'Uganda, dal Madagascar e dalla Somalia, si sono riuniti a Dar el Salaam il 29 e 30 maggio per Terra Madre Tanzania. I delegati hanno partecipato a seminari e conferenze, condividendo le loro esperienze e discutendo soluzioni a livello locale per la sostenibilità, la protezione della biodiversità e la sovranità alimentare di ogni regione. Il secondo giorno si è tenuto un mercato dei produttori a Slipway (quartiere della capitale affacciato sul mare), dove i delegati hanno avuto modo di mostrare e vendere i loro prodotti: frutta, funghi, formaggio, erbe e spezie biologici. Terra Madre Tanzania ha consentito di conoscere un Paese ricco di biodiversità, dalle ricche tradizioni gastronomiche ed estremamente attivo sul fronte della sostenibilità, con molte idee per il futuro. Uno dei risultati più significativi è stato l'impegno preso di incrementare l'attività della rete di Terra Madre a livello locale, moltiplicando le

occasioni per condividere informazioni e lavorare insieme. Durante l'incontro si sono iscritti a Slow Food 56 nuovi soci e nei prossimi mesi nasceranno numerosi nuovi convivium in tutto il paese.

Il primo incontro regionale delle rete di Terra Madre Tanzania è stato organizzato dall'Ong italiana Cefa, dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità e da Fairtrade Italia, come parte del progetto "Sustainable agriculture, biodiversity protection and fairtrade, together against poverty (ONG ED/2006/120-817)", finanziato dall'Unione Europea.

Il futuro dei semi

Il trattato Internazionale FAO Risorse genetiche vegetali per l'Alimentazione e l'Agricoltura in dibattito

Tunisia - Slow Food è stato invitato ad aprire, dal 1° al 5 giugno, a Tunisi, la 3a sessione dell'Organo Direttivo del Trattato Internazionale Fao Risorse genetiche vegetali per l'Alimentazione e l'Agricoltura, la riunione dei Paesi che hanno ratificato il trattato (121 nazioni), alla quale hanno partecipato anche rappresentanti della società civile.

La sessione si è aperta con tre interventi di rappresentanti di governi e tre di organizzazioni selezionate tra cui Slow Food, ed è proseguita con giornate di contrattazioni difficili. Il punto cruciale del trattato, oggi, è il suo finanziamento. La situazione di stallo su questo aspetto è stata scossa da una presa di posizione europea che ha forzato la posizione iniziale di Francia, Germania e Svizzera, e dalle organizzazioni contadine e della società civile, che hanno centrato l'attenzione sul ruolo e sui diritti degli agricoltori. Alla fine è stato fissato l'obiettivo finanziario di 116 milioni di dollari da luglio 2009 a dicembre 2014 e su questa cifra si è arrivati al consenso di tutti i Paesi. Occorrerà, d'ora in avanti, stare attenti a che ogni nazione mantenga l'accordo sottoscritto. Ogni Paese firmatario è infatti tenuto a varare una legge sulle sementi e sui diritti degli agricoltori, ma quelli che l'hanno già fatto sono pochissimi. Inoltre, i governi devono finanziare attività di tutela della biodiversità in situ, e quindi dovremo sollecitarli affinché l'appoggio ai progetti non stia solo sulla carta.

Per leggere il testo dell'intervento di Slow Food, cliccate qui:

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0f5bd1B7F5pLj2F4C6B6&ln=it>

Il retaggio del Gujarat

Tramandare tradizioni gastronomiche di questa regione dell'India nord-occidentale attraverso film, trasmissioni e pubblicazioni

India - Le giovani donne della regione di Gujarat stanno per avviare un progetto che documenterà la cultura del cibo della loro regione attraverso film, trasmissioni e pubblicazioni, raccogliendo informazioni dagli anziani – madri, nonne, suocere, zie, prozie – per garantire che passino alle nuove generazioni ed alle future madri. Il progetto racconta i cibi e l'agricoltura locale attraverso tre momenti chiave delle comunità: le feste dei raccolti, come l'Uttarayan (festa degli acquiloni) che si tiene in

occasione della raccolta di riso, frumento e lenticchie; le altre feste con le relative tradizioni gastronomiche, come il Diwali, la "Festa delle luci" della durata di cinque giorni che si tiene in ottobre; i periodi pre e post natali (gravidanza, allattamento, etc.).

Il progetto, frutto di una collaborazione fra Slow Food e SEWA (Self Employed Women's Association), mira non solo a preservare la biodiversità e la cultura locale attraverso la documentazione di ricette e cibi, ma anche a valorizzare il ruolo delle donne. SEWA Video ha realizzato un programma di formazione perché appunto le donne imparassero a usare strumenti come film e video, trasmettendo così competenze, idee e prospettive di lavoro per il futuro.

Per ulteriori informazioni contattate:

Elena Aniere

e.aniere@slowfood.com

Festa della frutta e del succo

Un progetto di educazione per bambini in Uganda

Uganda– Nell'aprile 2009, 164 bambini e 17 insegnanti provenienti da 10 fra asili e scuole elementari e da 5 scuole medie del distretto di Mukono, in Uganda, hanno partecipato ad una "Festa della frutta e del succo", organizzata da Slow Food Mukono e dal progetto DISC. Nel corso della giornata i bambini hanno potuto conoscere i numerosi frutti selvatici della regione attraverso una serie di assaggi e la preparazione di succhi freschi; si sono inoltre tenuti seminari sulla nutrizione e su progetti di agricoltura sostenibile. Hanno partecipato anche rappresentanti del National Agricultural Advisory Services, dell'Uganda Action for Nutrition e delle amministrazioni locali. Per alcuni studenti questa è stata l'occasione per assaggiare per la prima volta in vita loro i frutti selvatici che un tempo raccoglievano i loro nonni.

Il progetto DISC – Developing Innovations in School Cultivation – è stato avviato nel 2006 da Mukiibi Edward, leader di Slow Food Mukono, con lo scopo di creare nelle scuole orti per produrre cibo buono, pulito e giusto per i bambini ugandesi, nel quadro di una visione più ampia che punta a migliorare la nutrizione e a cambiare l'atteggiamento degli studenti verso l'agricoltura. "Il loro coinvolgimento nella produzione del cibo non ne influenza solo la sensibilità gustativa e le abitudini alimentari, ma può anche portare a cambiamenti sociali. Costruendo un atteggiamento positivo verso l'agricoltura, si può ottenere dai bambini un aiuto per rovesciare l'attuale situazione di carenza alimentare", ha dichiarato Mukiibi.

Edward Mukiibi

Coordinatore del progetto e leader del convivium Slow Food di Mukono

ediemukiibi@gmail.com

Un birrifico speciale

Come da detenuti si diventa mastri birrai

Italia- Quando le porte di un carcere si chiudono dietro le spalle il tempo cambia

dimensione, diventa una condanna. A volte però c'è una possibilità di riscatto, progetti che si traducono in realtà e sembrano colorare di speranza il grigio cupo delle mura di cemento armato. Nel carcere di Saluzzo, in Piemonte, è stato inaugurato un birrificio artigianale. Un piccolo laboratorio molto speciale, dove l'obiettivo è l'alta qualità. A realizzarlo, con la collaborazione indispensabile della direzione carceraria, la cooperativa Pausa Cafè, forte dell'esperienza di successo della torrefazione di caffè e cacao già funzionante da qualche anno nel carcere delle Vallette, a Torino. Imparare un mestiere particolare come il mastro birraio può dare grande soddisfazione in carcere, e aprire orizzonti di lavoro meno precari una volta fuori. A lavorare nel microbirrificio sono quattro detenuti, con pena non inferiore ai due anni. Pausa Cafè va ancora oltre, coinvolge tutta la filiera. Perché le materie prime – tapioca, amaranto, quinoa, riso basmati – provengono da progetti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità nel Sud del mondo, chi li coltiva riceve un giusto prezzo perché pratica la ricerca della migliore qualità unita all'attenzione per la sostenibilità ambientale. Così l'impatto benefico del progetto raddoppia, e poi arriva a coinvolgere anche chi quella birra assaggia, ricavandone piacere.

Paola Nano

Capoufficio Stampa di Slow Food

Un corso sulla sostenibilità

A settembre l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo inaugura la Scuola di Alti Studi su Politiche Alimentari e Sostenibilità

Italia- Da venerdì 11 a domenica 13 settembre 2009, tre giornate di studio su "Politiche Alimentari e Sostenibilità" presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo apriranno la prima annualità della Scuola di Alti Studi su Politiche Alimentari e Sostenibilità, una scuola estiva che vedrà la collaborazione di tutti gli atenei del Piemonte e dell'Assessorato alla Università e Ricerca della Regione Piemonte.

Il corso sarà guidato da alcuni tra i massimi esperti del settore, come Eric Holt-Gimenez, Luca Mercalli, Loretta Napoleoni, Clara Nicholls, Raj Patel, Ezio Pelizzetti, Carlo Petrini, Vandana Shiva, Nancy Turner, Richard Wilk, e sarà articolato in otto aree disciplinari: economia, diritto, ambiente, sistemi sociali, sistemi di produzione, conoscenze tradizionali, evoluzione e coevoluzione, pratiche politiche. Diretto dal prof. Andrea Pieroni, etnobotanico, il corso è improntato all'esigenza di superare le limitazioni imposte delle politiche agricole per trovare risposte concrete alla complessità delle politiche alimentari. L'approccio interdisciplinare è rivolto a quanti operano sia nel privato che nel pubblico.

Il programma dettagliato dell'incontro di settembre, insieme alle indicazioni e modalità di iscrizione, sono disponibile sul sito dell'UNISG http://www.unisg.it/ita/politiche_alimentari_e_sostenibilita.php

Per maggiori informazioni, scrivete a:

convegni@unisg.it

Per una filiera corta

La rete brasiliana moltiplica le iniziative

Brasile - A fine maggio il Convivium Piracicaba, nello stato di San Paolo in Brasile, ha organizzato la settimana Slow Food per festeggiare i suoi due anni di vita. Il programma prevedeva una serie di appuntamenti per promuovere la filiera corta e valorizzare i prodotti del territorio. I cuochi della rete hanno allestito uno spazio presso il mercato della città per presentare le loro ricette utilizzando, in forma innovativa, prodotti biologici locali. Parallelamente sono state realizzate altre interessanti attività tra cui un ciclo di conferenze sulla filiera corta, Laboratori del Gusto alla scoperta dei prodotti locali e dei frutti della Mata Atlantica e la proiezione del film "Il mondo secondo Monsanto" di Marie-Monique Robin. Danze, mostre fotografiche e letture di testi di artisti locali e francesi, in occasione all'anno culturale della Francia in Brasile, hanno chiuso il programma dell'evento.

Il week end successivo ad Antonio Prado, Rio Grande do Sul, si è svolto il primo seminario sui Mercati della Terra, il progetto di rete internazionale dei mercati di produttori e di contadini buoni, puliti e giusti realizzato dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Hanno partecipato a questo incontro tutti i fiduciari brasiliani e i consulenti del Ministero dello Sviluppo Agricolo.

Voci di Terra Madre

Io e Slow Food

Madieng Seck, giornalista, direttore della rivista di agricoltura Du Mensuel Agri e fiduciario Slow Food in Senegal ci racconta la sua storia...

Senegal- *Quando, sette anni fa, ho scoperto Slow Food ero già molto impegnato nel lavoro di informazione sull'agricoltura e la cultura rurale in Senegal. Delle mie origini contadine avevo mantenuto la passione per i sentieri nei campi e lungo questi sentieri amavo accompagnarmi ai contadini per scrivere poi il racconto delle loro attività. Alcuni dei miei colleghi mi chiamavano «il giornalista della savana» per via di un articolo scritto nel 1997 sulla nobiltà del mestiere di contadino, mestiere ormai negletto da molti fratelli africani occupati a fare codazzo ai ministri o ai capi di stato e a disquisire di sviluppo dell'Africa tra gli stucchi dorati dei grandi palazzi. Lavorando senza sosta con i piccoli produttori ho scoperto un mondo diverso: quello del sapere pratico contadino, pertinente e perspicace. Un sapere che ho sempre inteso valorizzare, divulgare, o anche semplificare se era il caso, per proporlo a altri piccoli contadini che, a loro volta, custodivano la conoscenza di tecniche produttive straordinarie: come sbarazzarsi*

di tale o talaltro predatore, come rendere più ricca la terra madre, come curare gli animali o guarire sé stessi. In poche parole, come vivere e sopravvivere nel bel mezzo di un universo sempre più vincolato alle biotecnologie, alle industrie agro-alimentari e a un produttivismo distruttivo...

Madieng Seck
syfia@orange.sn

Per leggere il resto della storia di Madieng Seck clicca qui:
<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=3E6E345B0f5bd1B0F0QMk2F20A06&ln=it>

Tradizioni alimentari

Un vigneto, più vitigni

Nel cuore di Vienna, l'antica tradizione del Gemischter Satz...

ustria– Filari che scendono ripidi e, in fondo, la città di Vienna e il suo fiume, il Danubio. In mezzo ai vigneti, osterie con i tavoli di legno dove si mangia maiale, crauti, knödel, si beve vino bianco ghiacciato e si osserva la città dall'alto. Un luogo unico al mondo. Settecento ettari di vigneti che circondano la città e trecento vignaioli: tutti nel Comune di Vienna. E in questo luogo, una tradizione altrettanto unica: il Gemischter Satz, la vigna mista. Una tecnica antica che ancora caratterizza almeno 50, 70 ettari: in pratica, diversi vitigni (fino a venti) nello stesso vigneto. Niente a che vedere con il metodo cuvée o con gli uvaggi: qui la miscela è in vigna. Tutte le uve sono a bacca bianca, ma hanno ruoli diversi: ci sono uve di base (come il Pinot bianco e il Grüner Veltiner), uve che danno acidità (come il Riesling renano) e uve che danno aromaticità (come il Muskateller e il Traminer). Fino agli anni '90 il vino che se ne ricavava era considerato di scarso valore, un vinello leggero da bere giovane. Oggi un gruppo di 20 produttori ha dimostrato che i Gemischter Satz possono essere vini di grande personalità. Ad aprire la strada è stato Fritz Wieninger, che gestisce le sue vigne "miste" con la maestria di un direttore di orchestra. Wieninger ci spiega che è importante mescolare vitigni tardivi e precoci, capire qual è il momento giusto di raccolta, dosare aromi esotici con freschezza e acidità. Un equilibrio complesso, un gioco di prestigio che richiede l'esperienza di un grande vignaiolo.

Per tutelare e far conoscere questa tradizione, nel 2007 è nato un Presidio: a dicembre, sarà uno dei protagonisti della manifestazione fiorentina, Vignerons.

Libri e film

Gente di Terra Madre

Uno sguardo sui quattro giorni di Terra Madre 2008

Realizzato da Stefano Scarafia e Paolo Casalis per Slow Food, il video Gente di Terra Madre ci regala uno sguardo sui quattro giorni di passione e colori di Terra Madre 2008, durante i quali migliaia di agricoltori, produttori, cuochi, ricercatori, giovani e musicisti si sono riuniti a Torino per promuovere l'agricoltura e la produzione alimentare sostenibili. Il video dà voce a un ricercatore indiano, a pescatori olandesi, a un allevatore scozzese, a un cuoco brasiliano, a un agricoltore malese, a uno scrittore americano e a molti altri, che parlano con passione del loro lavoro, della rete di Terra Madre e del futuro del nostro cibo.

Per vedere la prima parte, cliccate qui.

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

Per vedere la seconda parte, cliccate qui.

<http://multimedia.slowfood.com/index.php?method=multimedia&action=zoom&id=28122>

Ritorno alla terra

Nel suo ultimo libro *Soil Not Oil - Environmental Justice in an Age of Climate Crisis*, la vicepresidente di Slow Food Vandana Shiva mette in relazione fra loro i tre problemi più urgenti per l'umanità – la fame nel mondo, l'esaurimento del petrolio e l'emergenza climatica – e spiega come qualsiasi tentativo di risolverne uno senza considerare tutti gli altri sia destinato al fallimento. Shiva condanna i biocarburanti e l'agricoltura industriale, ricette sicure per un disastro ambientale ed economico, e vi contrappone i piccoli produttori indipendenti di cui sostiene la causa. Libro forte e visionario, *Soil Not Oil* invoca un ritorno ai sani principi dell'agricoltura contadina, ed auspica un mondo basato sull'auto-gestione, sulle comunità e sulla giustizia ambientale.

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

Il mondo secondo Monsanto

Vi segnaliamo anche una **bella intervista pubblicata nella sezione Slowweek** del nostro sito di Monique Robin, giornalista francese autrice del libro e film *Il mondo secondo Monsanto*.

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

Lo sapevate che?

Il cibo ogm pone seri rischi per la salute

La American Academy of Environmental Medicine si pronuncia per prima volta

L'American Academy of Environmental Medicine (AAEM) ha pubblicato un documento in cui si afferma che «gli ogm pongono seri rischi per la salute» e si consiglia di evitare il loro consumo.

Gli organismi geneticamente modificati sono entrati in commercio solo 13 anni fa e non ci sono studi accurati sui loro effetti a lungo termine per quanto riguarda gli esseri umani. Gli esperimenti sugli animali hanno mostrato risultati preoccupanti come allergie, disfunzioni immunitarie, problemi di fertilità, mortalità infantile, problemi di insulina e alterazioni comportamentali.

Su queste basi l'AAEM chiede una moratoria sul cibo prodotto con ogm e invita i medici a sconsigliare ai loro pazienti l'utilizzo di alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati.

L'accademia, inoltre, vuole promuovere una campagna per una chiara etichettatura. Gli ogm maggiormente coltivati sono soia, mais, colza, cotone e canna da zucchero, ma si stanno affacciando sul mercato molti altri vegetali geneticamente modificati, come papaia, pomodori, patate, zucchine...

Per leggere il documento dell'AAEM cliccate qui:

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

Zero in condotta per il Fast Food

Uno studio mostra per la prima volta un nesso fra consumo di cibo spazzatura e rendimento scolastico

Una nuova ricerca sul consumo di cibo spazzatura e rendimento scolastico, svolta su 5.500 studenti fra i 10 e gli 11 anni, ha rivelato che un elevato consumo di cibo da fast food può avere un impatto significativo sugli studenti. Lo studio, svolto dalla Vanderbilt University del Tennessee, è il primo di questo tipo che dimostri in maniera inequivocabile un nesso fra cibi ad alto contenuto di grassi e zuccheri e scarso rendimento scolastico.

I punteggi di chi mangiava quantità elevate di questo cibo sono risultati significativamente inferiori a quelli dei compagni in una serie di test scolastici. Il due per cento degli studenti presi in esame (cioè più di 110 di loro) ha dichiarato di consumare questo cibo quattro o più volte al giorno.

Per saperne di più cliccate qui:

<http://sloweb.slowfood.it/sloweb/ita/dettaglio.lasso?cod=3E6E345B0cd811D541VGp3A94823>

Campagne

Slow Fish

Pescado sin Precio

I cuochi di Terra Madre del nord della Spagna presentano al mercato le loro ricette per il pesce sostenibile

Spagna - Slow Food Garraf e i cuochi di Terra Madre della Catalogna, nel nord della Spagna, quest'anno hanno dato vita a due "Slow Cook Jam Session" sul tema dell'uso del pescado sin precio (il pesce sottovalutato). Sul vivace sfondo offerto dal mercato Boqueria di Barcelona, gli chef hanno presentato le loro ricette a base di specie ittiche poco conosciute, sostenibili, alternative a quelle che stanno scomparendo a causa della pesca eccessiva quali tonno, pesce spada e merluzzo. Le ricette saranno pubblicate online nell'ambito di Slow Fish Challenge, una campagna internazionale di Slow Food a favore della pesca sostenibile. Appariranno anche su un libro su questo tema a cura del cuoco Pep Noguè, in uscita nel 2010.

Il pesce giusto

Il convivium di Madrid aderisce allo Slow Fish Challenge

Spagna - Il convivium Carpe Diem di Madrid, che vanta il secondo mercato del pesce del mondo (dopo quello di Tokio), ha recentemente organizzato una cena sui prodotti ittici freschi. Protagonisti sono stati i pescatori del mar di Lira, artefici di una riserva di pesca sulla Costa da Morte galiziana. Sarago, polpo, cozze, granchio ragno (prodotto dell'Arca del Gusto), rana pescatrice, triglie, besugo, nasello, cernia, sogliole e rombo: è questo il pescato del giovedì, arrivato in città il giorno successivo per esser poi cucinato il sabato grazie all'improvvisazione del cuoco Miguel López Castanier e solo dopo una selezione dei prodotti più "sostenibili" e a buon mercato. Il menù, ricco e variegato, comprendeva patate, uova di sarago, cozze, fegato di rana pescatrice e pesce secco di Formentera, altro prodotto dell'Arca del Gusto. Il menù si è concluso con la tradizionale "caldeirada", piatto a base di patate stufate direttamente a bordo con il pesce del giorno, che può assumere vari nomi a seconda della zona e che si consuma su quasi tutte le barche dei pescatori spagnoli.

Non dimenticate di informarci sui vostri eventi e di mandarci le vostre ricette per Slow Fish Challenge, scrivendo a:

communication@slowfood.it

Per saperne di più su Slow Fish Challenge cliccate qui:

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

Cosa sono, per me Slow Food e Terra Madre

"Ho avuto il privilegio di partecipare all'edizione di quest'anno di Terra Madre e ho avuto la sensazione che Terra Madre abbia avviato l'idea della salvaguardia/protezione della terra, dello sviluppo sostenibile da parte del genere umano, a cui la stragrande maggioranza dei piccoli produttori è strettamente legata; tutto ciò ha estrema importanza. Il mio paese è una delle grandi potenze che promuovono la coltivazione "verde", la produzione di cereali, la coltivazione di frutta, l'allevamento di bovini, cavalli, pecore e altri animali. Compirò tutti gli sforzi necessari perché questi concetti diventino patrimonio comune di tutti i miei colleghi e anche dei miei superiori. Per far sì che più produttori come me si impegnino per le idee di Terra Madre. Grazie!"

Yin Jian
Cina

“

尊敬的大地母亲：

我有幸参加了今年的会议，深深的感到，大地母亲所倡导的理念、宗旨和精神，对地球的保护，对人类的可持续发展，对广大的普通生产者，密切相关，有非常重要的意义。我的国家是一个提倡绿色种植业和养殖业发展的大国，粮食生产，水果的种植，牛、马、羊等动物的养殖都在初级发展过程中，我认为，这种理念、精神对他们同样非常重要。

我作为一个普通的养殖者，将会尽我的一切努力，把这种理念、精神和宗旨讲给我的同事，说给我的上级。让更多的生产者和我一样，遵循大地母亲的理念，从事我们的或相关的行业。

谢谢！

来自于中国的：尹健

”

CALENDARIO

Eat-In – Studenti UNISG 4 Luglio 2009 Torino, Italia

Terra Madre Argentina 13 - 16 agosto 2009 Buenos Aires, Argentina

Cheese 18 - 21 settembre 2009 Bra, Italia

Slow Food Nippon 23 - 25 ottobre 2009 Yokohama, Giappone

Terra Madre Austria 28 - 29 ottobre 2009 Vienna, Austria

Slow Fisch 6 - 8 novembre 2009 Brema, Germania

EURO GUSTO & Terra Madre dei Giovani Europei 27 - 30 novembre 2009
Tours, Francia

Vignerons d'Europe 5 - 8 dicembre 2009 Firenze, Italia



ALGUSTO – Saber y Sabor 11 - 14 dicembre 2009 Bilbao, Spagna

12 gesti proposti da Slow Food Francia per mangiare slow

1. Fatevi (un) piacere!

Prendetevi il tempo per gustare e ascoltate le vostre sensazioni: questo è il miglior modo per mangiar bene!

2. Portate in tavola le stagioni!

Ad ogni stagione ritrovate il piacere dei sapori che non assaporate da un anno.

3. Pensate globale, mangiate locale!

Scegliete i prodotti degli agricoltori e degli allevatori vicini a casa vostra: così renderete più forte l'economia locale e contribuirete a rafforzare i legami tra gli abitanti del vostro territorio.

4. Mangiate qualcosa coltivato da voi... ...e coltivate qualcosa che voi mangiate.

Questo è il miglior modo per mettervi in contatto con la natura.

5. Incontrate di persona agricoltori, allevatori, artigiani e commercianti specializzati.

Comprate prodotti a filiera corta (mercati dei contadini, gruppi d'acquisto) o presso artigiani (panettieri, salumieri, formaggiai) o presso commercianti specializzati e competenti.

6. Siate curiosi!

Al negozio, al ristorante, al bar, al supermercato, fate domande sulla qualità dei prodotti!

7. Scegliete con particolare cura gli alimenti di origine animale.

Quando mangiate la carne, scegliete sempre quella che proviene da allevamenti al pascolo (vitello, agnello) o da allevamenti semi-estensivi (suino, pollame).

8. Variate la vostra alimentazione per difendere la biodiversità agricola.

Provate varietà rare ed insolite di patate, cereali, frutta e verdura.

9. Mangiate prodotti integrali e al naturale, scegliete prodotti non trasformati.

I prodotti già trasformati, pronti da mangiare, contengono molti alimenti modificati e grassi di bassa qualità nutritiva.

10. Cucinate!

È il miglior modo per risparmiare e per sapere esattamente cosa mangiate, è un piacere quotidiano che fate a voi stessi e a coloro che amate.

11. Spendete meglio, spendete meno!

Mangiare meglio non vuol dire per forza spendere di più, non risparmiate sulla qualità!

12. Diventate esploratori del gusto!

Educate i bambini e i vostri amici e conoscenti al vero piacere di mangiare.

Slow Food e Terra Madre in numeri

Soci: 100.000

Convivium: 1.000

Paesi: 150

Presidi: 306

Prodotti dell'Arca del Gusto: 813

Mercati della Terra: 9

Orti Scolastici: 300