



Julho & Agosto de 2009

Editorial

Terra Madre Day

Slow Food está a empenhar-se em lançar em todo o mundo o Terra Madre Day, que terá lugar a 10 de Dezembro deste ano. Cada convivium, cada comunidade, cada grupo de pessoas que se reúnem e operam à volta das ideias do Terra Madre e Slow Food, será chamado a organizar um evento, ainda que pequeno, até simbólico, no seu território. Se todos soubermos aproveitar esta ocasião com paixão e boa vontade conseguiremos organizar um dos maiores eventos colectivos em celebração da diversidade alimentar jamais organizados no mundo. Arriscamo-nos a entrar na história por isso, e o mais maravilhoso é que bastará uma simples iniciativa no seio da própria comunidade para concretizar este feito grandioso. A revolução global passa da dimensão local, da qual as comunidades são os intérpretes mais virtuosos e criativos. Para as comunidades cada acto quotidiano é já um acto revolucionário face aos desvios da agro-indústria global. Quero desafiar-vos desde já a usar esse recurso incrível, a vossa criatividade, para tornar o dia 10 de Dezembro de 2009 num dia memorável. Será como todas as vezes que nos juntámos em Turim: nos dará energia e orgulho renovados pelo que fazemos, mas desta vez será em nossa casa.

Carlo Petrini
Presidente do Slow Food

Os nossos filhos merecem comida a sério

Os associados Slow Food trabalham para que, nas suas comunidades, os produtos e a agricultura sejam bons, limpos e justos. Historicamente, este trabalho tem sido feito a nível local, apesar de acontecer em todo o mundo. Mas por vezes trabalhar localmente não é suficiente. Às vezes precisamos fazer política a nível nacional e às vezes precisamos fazer política a nível global. O que significa falar com uma só voz. Nos Estados Unidos, a Slow Food decidiu falar pela primeira vez com uma só voz, e falar de algo que é importante para todos nós: como alimentamos os nossos filhos.

Em Junho a Slow Food USA lançou a campanha ***Time for Lunch***

http://www.slowfoodusa.org/index.php/campaign/time_for_lunch/ para comunicar aos nossos políticos que está na hora de actualizar o programa nacional de cantinas escolares. O objectivo é levar para as escolas comida a sério, em vez de comida plástica hiper-refinada, e os associados estão apoiando assinando a petição *Time for Lunch*, contactando as administrações locais e organizando Eat-In (ou potluck) para o nosso National Day of Action, que terá lugar no Dia do Trabalhador, a 7 de Setembro 2009.

Estamos entusiasmados que os nossos associados nos estejam a apoiar de uma forma tão positiva. Após apenas um mês de campanha, já se organizaram 160 Eat-In em 43 estados. Participarão nestas iniciativas mais de 85% dos nossos convivium.

O nosso National Day of Action lançará a mensagem que queremos comida verdadeira para os nossos filhos, e confirmará que a rede da Slow Food USA constitui uma força de mudança no âmbito do movimento na defesa de uma alimentação sustentável.

Josh Viertel
Presidente do Slow Food USA

Slow Food em duas palavras

Os **convivia** são as sedes locais do Slow Food. São grupos de associados que trabalham para difundir a filosofia Slow Food e para traduzi-la para a realidade. De acordo com as próprias inclinações e a sua imaginação, cada convivium organiza uma série de eventos que vão dos simples jantares e degustações, onde os nossos associados se reúnem para partilhar a alegria quotidiana da comida, às visitas a produtores e a explorações locais, a conferências e debates, aos festivais cinematográficos, aos cursos de educação do gosto para crianças e adultos, à promoção dos Mercados da Terra e das CSA (Community Supported Agriculture), e a muitos outros eventos e projectos destinados a dar a conhecer os produtos e produtores locais. Os convivium criam redes entre todos aqueles que estão interessados numa gastronomia baseada na ideia que comer é um acto agrícola tanto quanto produzir é um acto gastronómico.

Constituem a espinha dorsal da Slow Food e existem apenas graças ao incassável trabalho dos nossos associados, que lhe dedicam voluntariamente o seu tempo e energia.

Actualmente contamos com mais de **100.000 associados**, em mais de **1.000 convivia** distribuídos por **150 países**.

Projeto do mês

Mangeons Local

Apoia um projecto para reconstruir a cultura alimentar local no Senegal

Senegal – O projecto Mangeons Local nasceu em 2008 graças a uma colaboração entre o convívium Lék Magnef Sénégal e os chefes da rede Terra Madre. Juntos redigiram um programa centrado na agricultura local e nas tradições alimentares e começaram por distribuí-lo em duas escolas. No Senegal, a redução do consumo de produtos locais levou ao enfraquecimento da economia local, assim como a um aumento do nível de pobreza e de problemas de saúde, e a uma perda de saberes e de biodiversidade. Tudo isto deve-se em grande parte ao rápido aumento das importações alimentares e à crescente presença de fast food em cidades como Dakar.

O programa dirige-se a alunos entre os 10 e os 12 anos, e tem o objectivo de dar a conhecer as variedades botânicas locais, as tradições culinárias senegalesas e as comunidades do alimento da região. As aulas em sala alternam-se com os exercícios práticos na cozinha, nas próprias escolas ou num restaurante de Dakar especializado em gastronomia tradicional senegalesa.

O objectivo para 2010 é ampliar o raio de acção do projecto introduzindo-o numa terceira escola, num dos subúrbios mais pobres de Dakar. Para além disso, para dar oportunidade aos alunos de ter uma experiência directa dos métodos tradicionais de cultivo e transformação dos produtos, serão introduzidas no programa hortas escolares e visitas a produtores locais. Nas escolas organizar-se-ão também festas abertas à comunidade, para dar a conhecer as vantagens do consumo de produtos locais também às famílias e a um público mais alargado.

Visite a seção “Adote um Projeto” do site do Slow Food para saber mais sobre “Mangeons Local” e outros projetos Slow Food:

www.slowfood.com/donate

Da terra à mesa...

Terra Madre Argentina

A rede argentina encontra-se para definir uma estratégia nacional comum

Argentina – De 13 a 16 de Agosto, Buenos Aires será o cenário da primeira edição do Terra Madre Argentina. O evento, organizado em colaboração com o evento Caminos y Sabores do Grupo Clarín, será o espaço de encontro para cerca de 100 delegados da rede nacional Terra Madre: agricultores, pescadores, produtores de produtos bons, limpos e justos, cozinheiros, estudantes, professores universitários e, naturalmente, co-produtores.

Os delegados chegarão a Buenos Aires dos vários pontos do país (de Tilcara a Ushuaia, de Misiones a Mendoza) e do Uruguai, representando o seu território, e

participarão em vários seminários para discutir temáticas de interesse comum e encontrar soluções para os problemas quotidianos inerentes à produção e ao consumo alimentar. Terra Madre Argentina permitirá aos membros da Slow Food na Argentina adoptar uma estratégia de acção comum e de começar um projecto concreto para uma produção alimentar sustentável.

Universidade de Verão em França

A Slow Food França junta os associados para uma reflexão sobre a restauração colectiva

França – A quarta *Université d'été* da Slow Food França decorreu nos passados dia 4 e 5 de Julho em Tours. Aberta a todos os associados e aos simpatizantes da associação, foi inteiramente dedicada ao tema da elevada qualidade alimentar na restauração colectiva.

Um modelo de cantina sustentável, que proponha comida saudável e saborosa, numa atmosfera convivial, é possível? Como agir concretamente, lado a lado com os profissionais, para que os pratos inspirados nas tradições culinárias locais sejam propostos aos vários utentes da restauração colectiva? É possível propor, a um preço acessível para todos, produtos de grande qualidade, ou seja alimentos saudáveis, locais e da época?

O objectivo dos dois dias foi dar respostas concretas a estas perguntas (particularmente sentidas pelos actores da cadeia que vai do aprovisionamento dos produtos ao serviço das refeições).

Entre os especialistas intervieram Philippe Corbeau (sociólogo de alimentação da Universidade de Tours) e Fabio Sarmiento Da Silva (rede AlimenTerra). A preparação das refeições esteve a cargo do chef André Parra e Dominique Valadier, que se encarregaram de fornecer refeições apetitosas, equilibradas e económicas, ao perfeito estilo "cantina".

Para que o direito e a liberdade de aceder a uma alimentação boa, limpa e justa sejam reconhecidos e efectivos para todos: crianças, adultos, idosos, deficientes, doentes e reclusos.

Para mais informações:

<http://www.slowfood.fr/france>

.

Viagens às origens do gosto

O Slow Food Internacional lança o kit para a educação do gosto

O novo kit para a educação sensorial da Slow Food, *Às origens do gosto* (apresentado como projecto piloto no Terra Madre 2008), está finalmente disponível. No vídeo de apresentação os participantes familiarizam-se com os conceitos fundamentais do gosto. Depois, o kit oferece uma série de jogos interactivos articulados em seis secções: gosto, vista, cheiro, tacto, ouvido e multisensorial. Finalmente, propõe uma aula gravada que guia os participantes através de uma degustação de mel e chocolate, para que possam exercitar as suas capacidades multisensoriais.

Do Uganda a Toronto, o kit pode ser usado pelos convivium e pelas comunidades do alimento de todo o mundo nos eventos públicos, na escola e pelos próprios produtores para afinar a sua sensibilidade. Em Abril cerca de 200 crianças canadianas aventuraram-se neste mundo sensorial, na apresentação do kit organizada pela Slow Food Toronto e pela Slow Food Prince Edward County, integrado no festival de xarope de ácer. Na Áustria, o convivium de Linz apresentou o kit no âmbito do festival cidadão mais importante, que tem lugar a 30 de Maio e 1 de Junho: mais de 200 entre adultos e crianças completaram o percurso didáctico. Em Junho a Slow Food UK e o convivium de Oxon, no âmbito do Children's Food Festival, organizaram um programa didáctico com cinco "ilhas do gosto" e relatos de agricultores e produtores locais. No Uganda, Slow Food Mukono começou a usar o programa com as crianças envolvidas em 15 projectos de hortas escolares geridas pelo convivium, e a primeira experiência, com grupos de criança dos três aos seis anos, correu muito bem: as crianças exploraram as suas capacidades sensoriais com legumes e fruta que tinham cultivado e colhido.

O percurso sensorial será em breve experimentado no âmbito de projectos de educação do gosto na Bielo-Rússia, Azerbaijão, Turquemenistão e Ucrânia, e na América Latina.

O kit foi elaborado em sete línguas: o inglês, italiano e russo estão já disponíveis; o alemão, francês, espanhol e português estarão prontos em breve.

Inclui um dvd contendo o vídeo; um guia dos exercícios incluindo receitas e gráficos; e o manual de educação sensorial, *Em que sentido*.

Para mais informações ou para solicitar o kit por favor contactar Slow Food Education: education@slowfood.com

http://www.slowfood.com/educazione/welcome_eng.lasso

Para ver o vídeo "Às origens do gosto" clique aqui.

<http://multimedia.slowfood.com/index.php?method=multimedia&action=zoom&id=28112>

Kai sã, comunidades saudáveis

A conferência sobre a sustentabilidade cultural e ambiental dos produtos biológicos Maori na Nova Zelândia

Nova Zelândia – Uma *hui* (reunião) de três dias decorreu no passado mês de Junho em Ahipara, no norte da Nova Zelândia, para que produtores, chefes, educadores e estudantes debatessem o tema da produção biológica nas comunidades Maori. O evento, no qual participaram representantes da rede Terra Madre, apresentava um programa variado: discussões sobre o sistema Maori de cultivo *Hua Parakore*; festejos para os jovens agricultores que participaram no Manawhenua Challenge; oportunidade para apreciar a autêntica e tradicional *kai* (comida), e para aprender receitas novas com as associadas Slow Food de longa data, Alessandra Zecchini e Mariapia de Razza.

O que levou pessoas provenientes de todos os cantos do país, de todas as idades e condições a participar foi a "paixão pela *kai* (comida) saudável", como declarou Percy Tipene, delegado do Terra Madre 2006, para além de presidente da autoridade Maori para o biológico Te Waka Kai Ora. "Os sistemas alimentares indígenas são agora reconhecidos a nível internacional pela sua sustentabilidade. O padrão Maori *Hua Parakore* para o biológico é a nossa resposta à crescente procura de alimentos e

remédios cultural e ecologicamente responsáveis”.

O delegado do Terra Madre 2008 Rueben Taipari-Porter referiu que a conferência reuniu pessoas estimulantes e foi uma ocasião para criar redes, partilhar conhecimentos e aprender técnicas novas. “Espero que os muitos chefes e operadores do sector presentes transmitam à nossa gente, e especialmente às nossas crianças, aquilo que aprenderam sobre alimentação saudável”.

Para mais informações:

Rueben Taipari-Porter

rporter@xtra.co.nz

www.huamaori.com

Get Up, Stand Up for Your Food

Nas Caribe nascem novos convivium Slow Food..

Da Jamaica a Cuba, o mês passado as comunidades caribenhas festejaram o nascimento de vários convivium Slow Food. Slow Food desembarcou na Jamaica com um festival de manga na praia, para defender a biodiversidade, graças ao trabalho das comunidades do alimento do Terra Madre I-tal [?]. Os membros do **Slow Food Jamaica** estão programando uma série de eventos focados no tema da educação alimentar e dos produtos tradicionais, com o objectivo de difundir a consciência do património de pratos e produtos típicos e inculcar nos jovens a paixão pela cultura alimentar da sua terra.

O primeiro convivium de Cuba, nasceu este mês na província de Havana, e decidi trabalhar especialmente com as gerações mais velhas, para conduzir toda a comunidade para uma mudança. **Slow Food La Habana Germinal** reunirá as receitas tradicionais para transmitir o património culinário, e está a dar início a uma troca de dois sentidos na arte da conservação.

Em Porto Rico o segundo convivium do país, **Slow Food Boricua**, foi inaugurado com um seminário sobre apicultura sustentável nos trópicos e sobre o problema do desaparecimento das colónias de abelhas autóctones. Os objectivos do convivium são promover a cultura biológica na ilha, unir o interesse pela energia sustentável com o da agricultura sustentável, criar cooperação entre as várias associações de eco-agricultores, e explorar a cultura alimentar e as oportunidades de melhorar a comunicação entre os países da América Latina.

Voices of Terra Madre

Two ladies and a market

Israel - Shir Halperin e Michal Ansky – chef e jornalista de gastronomia – são as jovens mulheres por detrás do Mercado da Terra de Tel Aviv. Uniu-as a paixão pela história culinária e começaram a trabalhar juntas para criar o

primeiro mercado de produtores de Israel, em 2007. Esta é a sua história...

"Começámos a seguir o nosso sonho percorrendo as zonas rurais nos arredores da cidade em busca de pequenos agricultores e produtores que continuassem a produzir produtos tradicionais e de qualidade. Começámos também a perguntar-nos como poderíamos chegar a um público vasto, e decidimos unir esforços com a Slow Food Tel Aviv. Em Maio de 2008 estávamos prontas para lançar o mercado de produtores de Tel Aviv, que coincidiu com a festa do havout, uma festividade antiga ligada à colheita. Foi para nós uma honra dar o passo seguinte natural: juntar-nos, em Janeiro de 2009, à rede de Mercados da Terra.

Para ser sincera, enquanto mulheres que trabalham na indústria alimentar tínhamos motivos muito pessoais para nos dedicarmos a este projecto. Já não suportávamos os legumes desmaiados e sem gosto. Estávamos fartas de aceitar uma produção medíocre, sabendo que os produtos israelitas de melhor qualidade eram exportados para a Europa. Queríamos deixar de sonhar com os mercados de produtores que tínhamos visto em França, Itália e nos Estados Unidos, e criar uma alternativa para a nossa cidade.

Quando nos apercebemos como é bom um ovo de galinha caseira, ou um tomate biológico fresco e bem maduro, relativamente aos seus equivalentes industriais, é quase impossível voltar aos velhos hábitos de consumo. Queríamos criar no centro de Tel Aviv um mercado que permitisse a um crescente número de consumidores terem esta consciência.

Actualmente, o Mercado da Terra de Tel Aviv faz parte integrante da vida da cidade, e é muito querido pelos seus habitantes. Situado às portas da cidade, na zona do porto novo, tornou-se um recurso fundamental para muitos dos melhores chefes da cidade, e recebe semanalmente milhares de pessoas.

As bancas do mercado estão dispostas em círculos concêntricos em volta de um espaço central que acolhe o "produtor da semana". Uma atmosfera a anos luz de distância daquela fria e solitária dos supermercados, aqui as pessoas encontram os amigos ao ar livre, conversam e, o mais importante de tudo, compram directamente aos produtores dos arredores da cidade, descobrindo os melhores produtos frescos a um preço justo.

O nosso objectivo não era só mudar os hábitos alimentares mas também considerar aspectos importantes como os culturais, ambientais e sociais. Nesse sentido, o mercado propõe-se apresentar produtos locais, da época, ligados ao território e ao seu ecossistema, e criar um ponto de encontro cultural que permita um verdadeiro diálogo entre produtores e consumidores, jovens e velhos, ricos e pobres, israelitas e palestinianos, judeus e árabes. No mercado também se organizam visitas para crianças, para aproximá-las ao conceito de frescura, sazonalidade e biodiversidade, e seminários especiais sobre temas como o adubo feito em casa.

O Mercado da Terra de Tel Aviv tornou-se uma verdadeira festa dos sentidos. Não podíamos estar mais felizes: é um sonho realizado.”

O Mercado da Terra de Tel Aviv tem lugar todas as sexta feiras, das 7 da manhã até ao início do Shabbat (ao entardecer) e todas as terças, das 5 da tarde às 11, no porto de Tel Aviv.

No novo site Earthmarkets.net encontram todas as informações, em inglês, que dizem respeito aos Mercados da Terra: a história, os princípios sobre os quais assenta, onde se encontram, etc.

www.earthmarket.net

Tradições alimentares

Métodos antigos de conservar fruta

Na Sicília, melões pele de sapo e ameixas embrulhadas

Itália – Quando a fruta não atravessava os oceanos de avião todos os dias e eram as estações a ditar a dieta quotidiana, os agricultores concebiam formas engenhosas de a conservar nos meses mais frios. Algumas destas tradições sobreviveram. No sul da Itália, por exemplo, existem dois métodos de conservação muito antigos para os melões e para as ameixas.

Na zona de Trapani cultiva-se o melão purceddu de Alcamo, que pertence à família dos ditos “melões pele de sapo”. Tem uma forma oval, casca verde e rugosa e polpa branca e sumarenta que se torna melhor e mais doce com o passar do tempo, graças à concentração de açúcares. A técnica tradicional previa apoiar os melões no chão de um local fresco e ventilado, uns sobre os outros, e virá-los regularmente. Os agricultores da Fortaleza melhoraram a técnica: envolvem os melões em redes e penduram-nos em estruturas de madeira, come se fossem enchidos.

Se formos até Monreale, na serra à volta de Palermo encontramos outra tradição fascinante: as ameixas "embrulhadas", que em tempos, no Outono, enchem as bancas dos mercados de Ballarò e de Vucciria. Actualmente, duas famílias recomeçaram a produzir os frutos (as doces ameixas brancas de Monreale) em embrulhos compridos de papel de seda, um a um. Penduradas numa zona fresca, as ameixas desidratam e mirram, conservando o sabor e o aroma.

Fortaleza das ameixas brancas de Monreale

Marilù Monte

monte@susinebianche.com

Fortaleza do melão purceddu d'Alcamo

Nunzio Bastone

Nunzio.Bastone@donrizzo.bcc.it

Livros

Cozinhar com as palavras

Livros e autores Slow Food premiados no Gourmand World Cookbook Awards

O Chocolate: Diário de uma longa viagem, de Sara Marconi e Francesco Mele, editado pela Editora Slow Food, este ano foi premiado como melhor livro de cozinha para crianças e famílias no Gourmand World Cookbook Awards em Paris. No livro Marta, uma menina de nove anos, aprende tudo sobre chocolate com o seu tio, que lhe mostra todo o processo produtivo, da árvore à barra de chocolate. O livro foi definido como "muito importante e inovador" e o prémio foi atribuído também em reconhecimento do "empenho da Slow Food na transmissão do saber culinário a pessoas de todas as idades". Clique aqui para saber mais sobre a Slow Food Editore.

http://editore.slowfood.it/editore/welcome_eng.lasso

Man'oushé: Inside the Street Corner Lebanese Bakery, de Barbara Abdeni Masaad – sócia fundadora do Slow Food Beirute e apoiante activa dos projectos da Fundação Slow Food no Líbano – ganhou o prémio especial do júri, em tributo à carreira da autora e ao seu importante contributo para a cultura gastronómica do Líbano. O livro relata a viagem de Barbara pelo país à descoberta dos snacks libaneses mais populares, o man'oushé, anotando a grande variedade de receitas usadas para preparar este produto de todos os dias e descrevendo as pessoas que foi encontrando através de palavras e imagens. Clique aqui para visitar o site da Barbara, www.barbaramassaad.com.

O **Blue Ribbon Cookbook** da associada do Slow Food Austrália Liz Harfull ganhou o segundo prémio na categoria "melhor livro de receitas fáceis". No seu trabalho, Liz concentrou-se particularmente nas comunidades rurais e regionais, decidindo realizar um livro de receitas sobre as centenas de cozinheiros amadores de talento que todos os anos dedicam horas a fio à preparação de pratos para as feiras rurais em todo a Sul da Austrália. No livro constam histórias de cozinheiros dos 3 aos 93 anos, e as suas receitas. Podem também encontrar-se aqueles conselhos que raramente se lêem nos livros mas que são transmitidos oralmente de geração em geração.

O **Gourmand World Cookbook Award** foi instituído para premiar quem “cozinha com as palavras”, para ajudar os leitores a escolher os melhores de entre os 26.000 livros de cozinha e vinho publicados anualmente, e para ajudar editores e livreiros a descobrir estas publicações.

Gourmand World Cookbook Award

www.cookbookfair.com

Palavras férteis

A cozinha de Ada

Quando o encontro de culturas gera novas tradições gastronómicas: as vicissitudes tortuosas da convivência entre holandeses e Sri Lanka

“A história do encontro entre as práticas culinárias holandesas e as do Sri Lanka é longa e atormentada. O primeiro contacto aconteceu em 1602, quando a primeira frota levantou ferro sob a insígnia da Companhia holandesa das Índias Orientais chegou ao Ceilão, assim denominado na época, depois da habitual viagem de meses. O vice-almirante Sebald de Weert e a sua tripulação tinham superado os perigos do mar com uma dieta à base de carne de novilho salgada e tudo o que tinham conseguido angariar nas paragens em Table Bay, no Cabo da Boa Esperança, e mais uma ou duas ilhas no Oceano Índico ocidental. Tinham sido recebidos por favor por Dom João, o rei de Sinhala convertido à pouco ao cristianismo. Dom João tinha cortado com os portugueses, que se haviam por isso entrincheirado no seu forte na costa do Ceilão, e não via a hora de se unir aos holandeses para caçar os inimigos. Em troca da ajuda de De Weert, prometeu-lhe o forte português e direitos comerciais exclusivos sobre as especiarias altamente procuradas em que Ceilão era rica, mas o vice-almirante holandês e a sua tripulação tinham posto os olhos também no gado que pastava nos campos à volta de Ceilão e que podia abastecê-los de carne fresca depois de meses de comida conservada...”

Clique aqui para ler o artigo completo em inglês no site Slow Food.

<http://sloweb.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=3E6E345B112a51E39AWRU22A55EA>

Campanhas

Slow Fish

A festa do mar

Na Islândia celebra-se a pesca tradicional e a cultura gastronómica

Islândia – Na Islândia, na primeira semana de Junho celebra-se tradicionalmente o Dia do Marinheiro: as tripulações de frotas inteiras desembarcam em terra e são homenageados pelo importante papel desenvolvido pela marinha para a economia islandesa no curso da história. Este ano o convivium Slow Food de Reiquiavique foi convidado a participar na festa do mar da sua cidade e decidiu colocar no centro das atenções o tema da sustentabilidade da pesca e dos processos de transformação do

peixe. Durante a festa, foi oferecida ao público uma sopa de peixe à base de peixe-gato e perca do oceano pescados à linha por pequenos barcos de pesca. Entretanto, dentro do Museu marítimo, apresentaram-se alguns produtos tradicionais como solha seca típica do sudeste da ilha, o marisco do norte, e o creme de truta de um pequeno produtor. Um restaurante local propôs ao público o bacalhau fumado, um prato tradicional quase desaparecido até há pouco tempo, que agora voltou a ter popularidade graças à recuperação de pequenas empresas de defumação. Tiveram lugar também breves seminários sobre a nova cozinha nórdica, sobre o projecto do novo mercado de peixe no centro e sobre a educação sensorial, para além de provas várias.

A participação da Slow Food deu um grande contributo ao festival e as suas iniciativas foram muito bem acolhidas pelo público. Participaremos também em 2010!

Dominique Plédel Jónsson

Responsável do convivium Slow Food de Reiquiavique

Está na hora do almoço!

Todos os dias de escola temos a oportunidade de construir as bases sólidas para a saúde dos nossos filhos, servindo-lhes comida verdadeira na cantina escolar. Nos Estados Unidos esta necessidade nunca foi tão urgente. Uma criança em cada quatro é obesa ou sofre de excesso de peso, e uma em cada três está condenado a ter diabetes no curso da sua vida. Perante esta realidade, as nossas escolas continuam a dar às crianças aquelas comidas hiper-transformadas de fast food que minam seriamente a saúde.

É por isso que a Slow Food USA pede às pessoas de todas as comunidades de todo o país, para se sentarem a partilhar uma refeição com seus vizinhos e os seus filhos no dia 7 de Setembro de 2009. Este National Day of Action enviará uma mensagem clara ao Congresso dos Estados Unidos: está na hora de dar às crianças americanas comida a sério na escola. No próximo Outono o Child Nutrition Act, que regulamenta o programa nacional das cantinas escolares, deve ser actualizado. Pedimos a todos para levantar a voz e dizer aos nossos governantes que a mudança não pode esperar. Estão já agendados quase 200 Eat-In para esse dia, em 43 estados. O nosso objectivo é chegar aos 50. Visite o site www.slowfoodusa.org/timeforlunch para assinar a petição e saber mais sobre a campanha.

Mais adiante sempre no Outono, Slow Food USA junta-se a 350.org (www.350.org) para apoiar o dia de acção ambiental global previsto para 24 de Outubro, ajudando a organização a evidenciar a relação entre o aquecimento global e agricultura industrial. Em Dezembro, os líderes mundiais reunir-se-ão em Copenhaga para ratificar um novo tratado sobre alterações climáticas. A NASA declarou recentemente que uma quantidade de carbono na atmosfera superior a 350 partes por milhão não é compatível com "o planeta no qual se desenvolveu a vida e a nossa civilização." Este "350 day" partirá deste número para o imprimir na mente e no coração dos homens, reavaliando os critérios de decisão tendo em conta as negociações previstas. Estão agendadas milhares de iniciativas em quase todos os países do mundo. Haverá alpinistas nos Himalaias, e 350 mergulhadores na Grande barreira de coral.

Queremos assegurar-nos que também os agricultores sejam envolvidos. Os convivium Slow Food em Espanha vão preparar e servir 350 paelhas cozinhadas em fornos solares. Qualquer iniciativa interessante e inteligente será útil, especialmente se tirarem uma fotografia e a colocarem no site no próprio dia, juntando-a aos milhares de outras provenientes de todo o mundo. Ajudará a recordar às pessoas o papel crucial que uma mudança na agricultura poderia ter ao enfrentar este problema grave. Pedimos que vão a www.350.org e inscrevam uma acção para esse dia.

O que significa para mim a Slow Food e o Terra Madre...

'Faço parte deste movimento há cinco anos porque acredito na importância da filosofia do bom, limpo e justo nas nossas comunidades: basta ver o que está a acontecer ao ambiente e ao sistema alimentar para nos apercebermos como muitas vezes óptimos produtos artesanais estejam a desaparecer porque as gerações mais jovens não os conhecem e não querem consumi-los. É triste ver como os pequenos produtores sejam frequentemente explorados por consumidores que não se apercebem das dificuldades que a produção agrícola engloba. Por isso, como líder de convivium e responsável pela Fortaleza do café das terras altas de Huehuetenango, organizo iniciativas para promover os produtos e os produtores das nossas comunidades, para estabelecer relações sólidas entre eles e os consumidores, e para que as gerações mais jovens não se esqueçam das suas tradições alimentares'.

Manrique López Castillo, líder do convivium de Huehuetenango e responsável pela Fortaleza do café das terras altas de Huehuetenango (Guatemala)

Calendário

Cheese!

No Cheese, poderão percorrer uma verdadeira estrada de leite, atravessando fronteiras e parando em vales desconhecidos para provar os seus melhores sabores. Aqui ficam algumas etapas de paragem obrigatória:

(já in inglês, francês, tedesco)

Laboratórios do gosto "Os queijos australianos artesanais"

Conduzidos por Will Studd, o maior especialista de produção artesanal da Austrália e

defensor do leite cru, irão descobrir as pérolas que se escondem neste vasto continente: dos queijos de cabra aromatizados do estado de Victoria aos de vaca da Tasmânia, verdadeiro paraíso para a produção queijeira do país. Terão oportunidade de provar o C2 da Bruny Island Cheese Co., exemplo raro de queijo de leite cru que desafia as regras impostas pelo governo sobre a produção queijeira. A combinar com uma lista de vinhos que varia do semillon da Hunter Valley ao syrah e pinot noir de Victoria, até ao espumante da Tasmânia.

Para reservar, clique aqui

<http://www.cheese.slowfood.com/eventi/LC012/i-formaggi-artigianali-australiani.html>

(já in inglês, francês, alemão)

Laboratório do gosto "As cabras de territórios da Catalunha"

Os queijos de cabra da Catalunha são a ponta do iceberg de uma produção queijeira que está retomando a tradição e o uso do leite cru depois de anos de predominância, no consumo e na produção, de queijos industriais. Dos Pirenéus a Garrotxa, até à província de Lérida, poderão provar seis queijos, combinando com compotas e fruta seca e acompanhados por um cava (espumante) de Alt Penedès, um vinho tinto de Conca de Barberà e um amontillado de manzanilla, única incursão na região andaluza.

Para reservar, clique aqui

<http://www.cheese.slowfood.com/eventi/LC021/le-capre-dei-territori-della-catalogna.html>