



Octubre 2009

Editorial

Buscar, comer y promover un alimento bueno, sostenible, con capacidad de activar grandes y pequeños mecanismos de justicia social, no puede prescindir de la existencia de comunidades que saben situar en el centro de su vida ese alimento. La dimensión comunitaria hace realidad en su significado más amplio el espíritu convivial. Sólo con esta perspectiva puede aflorar una proficua alianza entre coproductor y productor.

Para crear y hacer sostenible tal alianza es necesario prestar atención a la dimensión local, explorar nuestros terruños, privilegiar los alimentos de estación, conocer a las personas del lugar en que vivimos, conservar y transmitir la memoria y la historia de nuestra "adaptación local".

De ahí es de donde partimos o, mejor, partimos de nuevo: de los lugares, de los terruños.

El Terra Madre Day será una de las muchas chispas que en el mundo podrán permitir arrancar a un nuevo humanismo: una opción que ha dejado de ser sólo tal cosa para devenir una necesidad. Este proyecto acaso pueda sonar ambicioso y titánico, pero en realidad se halla al alcance de todos: porque parte del redescubrimiento de las cosas sencillas y no implica sacrificios o mortificaciones, sino que parte del placer y se desarrolla con placer.

Las comunidades del alimento de Terra Madre me recuerdan a los curatos rurales durante la caída del imperio romano. En sus últimos tres siglos de decadencia, en Roma los senadores continuaban legislando mientras en los curatos brotaban espacios de autonomía, la población elegía a su propio cura, nacían formas de gobierno desde abajo. Esta es la imagen en que me gusta pensar cuando concibo el Terra Madre Day: en las comunidades del alimento como parroquias postmodernas. Mientras el imperio consumidor cae bajo la fuerza de sus mismos golpes, aplastado por el mismo reto de querer crecer sin límites devorándonos a nosotros mismos y a la Tierra, en las comunidades del alimento se ignoran sus dictados y se practica la austera anarquía de Terra Madre.

Una austera anarquía que se nutre del placer de situar el alimento en el centro de las vidas: el placer de una vida plena de estímulos, de gustos, de historias, de sociabilidad.

Estoy seguro de que todas las iniciativas del Terra Madre Day comunicarán este placer al mundo: será un nuevo modo de afrontar la crisis, un nuevo modo de construir un futuro más bueno, limpio y justo.

Carlo Petrini,
Presidente de Slow Food Internacional

Slow Food en dos palabras

Comunidad del alimento

La expresión comunidad del alimento fue acuñada por Slow Food en 2004 con ocasión del primer encuentro de Terra Madre, para definir a todas las personas comprometidas en una cadena productiva alimentaria que, histórica, social o culturalmente, estuviera ligada a una determinada área geográfica: cocineros, agricultores, quien conserva las semillas, pescadores, recolectores de plantas silvestres, ganaderos, investigadores, etcétera. El término se refiere al lugar de origen de estos productores y depositarios de saberes, y refleja una nueva idea de economía local basada en la alimentación, la agricultura, la tradición y la cultura. Los miembros de una comunidad del alimento trabajan en el ámbito de la producción sostenible en pequeña escala de productos de calidad. Comparten los problemas causados por la agricultura intensiva y la estandarización impuesta por una industria alimentaria dirigida a un mercado de masas. Hoy la red de Terra Madre integra a más de 2000 comunidades del alimento en 150 países.

Campañas

La jornada de Terra Madre

Preparémonos para el festejo

Participen el 10 de diciembre próximo en los festejos mundiales por el vigésimo aniversario de Slow Food y en la iniciativa "comer local" de Terra Madre, organizando un evento o una actividad en su comunidad. En el sitio web Terra Madre Day tienen a su disposición un "kit" para los organizadores

(http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/pagina1.lasso?-id_pg=108) pleno de recursos para planificar y promocionar una celebración local. Al descargar la guía *Informaciones para los Organizadores*, hallarán una amplia variedad de ideas para eventos; consejos para promover sus iniciativas; FAQ y otras cosas. También se puede disponer de un variado material gráfico, entre el cual está el logo de Terra Madre Day y el mapa mundial en formato de cartel, "banner", tarjeta postal, broche, etcétera.

El cartel y la tarjeta están disponibles en los formatos pdf y word, este último con un espacio para añadir el texto particular de ustedes. El sitio web y todos los documentos están disponibles en italiano, inglés, francés, alemán, español, portugués, japonés y ruso.

Una vez planificada su iniciativa para el Terra Madre Day a grandes rasgos, les rogamos registrarla en el sitio

(http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/registrazione_eventi.lasso), mediante el formulario a propósito en el que podrán insertar los datos del responsable, el nombre del evento, la fecha y el lugar y una breve descripción de la iniciativa. Cada evento registrado será añadido a nuestro mapa mundial (<http://www.slowfood.com/terramadreday/pagine/eng/mappa.lasso>).

www.slowfood.com/terramadreday

Email: tmday@slowfood.com

Terra Madre Day de gira por el mundo

Falta apenas un mes y medio para el Terra Madre Day y he aquí ya algunos ejemplos de la amplia variedad de actividades programadas en todos los rincones del mundo.

En Bangladesh, la comunidad del alimento de Pabna ha invitado a toda la colectividad a un concierto folk donde se servirán alimentos tradicionales, entre ellos la especialidad local Pitha, una torta elaborada en casa. En África el convivium central de Masaka, en Kenia, ha organizado una serie de actividades para transmitir a los niños el valor de la comida local: presentaciones, visitas a las alquerías, creación de nuevos huertos escolares, mientras que en Uganda Slow Food Mukono ha programado un encuentro entre socios, alumnos de las escuelas, productores, consumidores, maestros, padres, políticos, líderes culturales y religiosos, para un gigantesco Eat-In: una comida colectiva en la que se servirán platos a base de ingredientes locales, que representarán las variadas tradiciones gastronómicas del país. En Cuba, la comunidad del alimento de Las Terrazas tiene en programa toda una densa jornada de actividades: plantación de árboles frutales junto a los niños de una guardería local; almuerzo para los agricultores locales preparado por los estudiantes de la asociación "Cocina Ecológica"; degustación de jugos y alimentos locales y la proyección de un film. Entretanto, en Australia, Slow Food Sunshine Coast invita a todos a unirse al "Tren Caracol" en su itinerario a través de la región, a lo largo del cual podrán catar los alimentos locales y conocer a los productores, además de participar en numerosos Eat-In que se celebrarán en los parques. El convivium también ha invitado a los participantes a enviar sus mejores fotos y una historia sobre su Jornada de Terra Madre, para publicar los testimonios en su sitio web.

No Oil, No Money

Italia - Para Mario Gala, pastor de la red de Terra Madre y productor del Baluarte de la "Tuma di pecora" (queso de oveja) de las Langas, las temáticas del Terra Madre Day forman ya parte de su vida cotidiana. Mario produce queso de oveja y de cabra según métodos artesanales y ha transformado su granja en una empresa de turismo rural: "Il Finocchio Verde". Aquí, entre las colinas de la alta Langa, Mario Gala acoge a sus huéspedes ofreciéndolos los productos de su propio huerto o de los bosques circunstantes, en compañía de pan y miel caseros. Mario, además, enseña a decenas de jóvenes su oficio, trasladándose a las escuelas o acogiendo en su granja a muchachos provenientes de todo el mundo. Con la propuesta de estadias turísticas temáticas para quien desee redescubrir la vida campesina, Mario busca diversificar las ofertas de su propia granja y ampliar sus fuentes de ingresos. Este rendimiento añadido pronto permitirá a Mario acoger en su propia granja y formar de forma estable a dos o tres jóvenes aprendices de pastor.

Con motivo del TMD Mario ha decidido organizar una cena a "Km 0" con el título "No Oil, No Money". La invitación está abierta a quienes comparten sus ideales y estén dispuestos a llegar a su alojamiento sin usar medios contaminantes: a pie, a caballo, en bicicleta, ¡¡¡en trineo!!! Quienes deseen contribuir a la cena lo podrán hacer portando alimentos preparados en su propia casa. Y tampoco faltará la música, la columna sonora de esta velada bajo el signo del regalo y del intercambio.

Proyecto del Mes

Comiendo se aprende

Sostén un proyecto para mejorar la alimentación cotidiana de los estudiantes y promover la producción local en Bielorrusia.

Bielorrusia – en la región suroccidental de Brest, el convivium Slow Food de Berioza ha revolucionado las lecciones de economía doméstica de la Escuela Secundaria nº 3, transformándolas en laboratorios de formato sencillo y eficaz para difundir la cultura gastronómica tradicional, mejorar la alimentación diaria de los muchachos y de sus familias y, sobre todo, hacer que los estudiantes sean parte activa en el devenir del sistema productivo local.

Las lecciones se imparten con un enfoque innovador de la educación alimentaria, analizando los productos desde el punto de vista sensorial para comprender, por ejemplo, en que medida la diferencia de las materias primas (biológicas o de agricultura intensiva) y del método productivo (artesanal o industrial) inciden sobre la calidad final. El programa ha implicado a cerca de 120 estudiantes de entre 9 y 15 años hasta hoy, y los padres y maestros ya han notado cambios significativos respecto de las opciones alimentarias más sanas y conscientes.

Slow Food ha financiado los laboratorios de educación alimentaria en la Escuela Secundaria nº 3 durante los años 2008 y 2009, y busca ahora financiación para seguir adelante el próximo año con el proyecto: el objetivo para 2010 es ampliar las lecciones de educación alimentaria y del gusto a tres nuevas escuelas de la región de Brest para implicar a un total de 400 estudiantes y diversificar las lecciones con la introducción de un huerto escolar y las visitas a los productores locales.

Para conocer más o para dar una contribución que haga realidad este proyecto en 2010, ésta es la dirección.

http://www.slowfood.com/donate/pagine/eng/projects/village_canteen.la.sso

De la tierra a la mesa...

Tesoros de familia

Slow Food Francia y el convivium París-Bastilla lanzan el concurso "La receta de la abuela" con vistas a Eurogusto '09.

Francia – Muchos de nosotros conservamos celosamente viejas recetas de familia que solemos utilizar en ocasiones especiales para continuar así una tradición iniciada por nuestros padres, abuelos y otros, y que se remonta en generaciones. Las recetas conservadas en familia son una parte importante de nuestro devenir: nos hablan de personas, comunidades, culturas y épocas. Son recetas habitualmente no escritas, sino transmitidas oralmente a través de la práctica: con frecuencia se trata de recetas pobres, testigos de épocas de dificultades económicas.

Para recoger una colección de este tipo de recetas de todo el mundo, Slow Food Francia y el convivium París-Bastilla han organizado el concurso "La receta de la abuela". Todos están invitados a participar enviando una receta, cuyos ingredientes sean de fácil alcance y sea lo bastante sencilla como para poder ser preparada por un cocinero no profesional.

Las recetas serán publicadas en la web

<http://sites.google.com/site/familytreasuresproject/> y valoradas por un jurado compuesto por cocineros premiados por la Guía Michelin, un dietólogo, un personaje histórico de la alimentación y socios de Slow Food. Los miembros del jurado están particularmente interesados en la historia de cada receta –cómo entró en la tradición familiar el plato y cómo les llegó a ustedes su receta- y solicitan una cuidada descripción para que pueda ser replicada por otras personas. Las recetas vencedoras serán proclamadas con ocasión de Eurogusto, y las tres mejor juzgadas se servirán en un almuerzo para *Terra Madre for Young Europeans*, una red Slow Food para los jóvenes.

Eurogusto '09 es un encuentro entre cocineros, viticultores, agricultores y jóvenes de toda Europa, que se celebrará en la ciudad francesa de Tours del 27 al 30 de noviembre.

Para una mayor información sobre el concurso "La receta de la abuela", visiten el sitio <http://sites.google.com/site/familytreasuresproject/>

Para una mayor información sobre Eurogusto 09: www.eurogusto.org

Encuentros raros

Un científico y socio de Slow Food ruso se entrevista con algunos ganaderos de razas autóctonas italianas.

Rusia – Después de haber presentado recientemente diez productos de ganadería tradicionales rusos para el Arca del Gusto, entre ellos la leche de alce, la vaca gris y el queso Kastroma, el Dr. Yuriy Stolpovskiy ha decidido venir a Italia a ver la labor que desarrolla Slow Food para preservar las razas raras. En Rusia sólo desde hace muy poco ha comenzado a movilizarse un pequeño grupo de expertos del sector para salvaguardar las razas autóctonas. Yuriy y sus colegas han identificado hasta hoy 200 razas de animales domesticados, un número bajo si consideramos las dimensiones del país, y siguen ayudando a los ganaderos a identificar eventuales razas raras y a obtener las certificaciones para tener acceso a ayudas del estado.

La primera etapa italiana de Yuriy fue el festival internacional Cheese, donde se encontró con queseros provenientes de toda Europa y probó sus productos elaborados con leche de cabras, ovejas y vacas de razas autóctonas. Más tarde visitó cuatro Baluartes en Piamonte y Trentino-Alto Adige, dos regiones de la Italia septentrional. Quedó particularmente fascinado por el Baluarte del Buey Gris Alpino, pariente de la Vaca Gris de la Estepa Rusa, casi extinta y que hoy sólo cuenta con 127 cabezas en una ganadería donde el mismo Yuriy trabajó durante cinco años. Este pequeño rebaño se encuentra en la región rusa de Altai, en la frontera con Mongolia.

"Ser testigo de los esfuerzos y de los éxitos de las comunidades y de las regiones para

salvar las razas autóctonas de la extinción me ha servido de gran inspiración...
...observar la gran importancia y el valor que se concede a los productos finales y la felicidad que puede dar el trabajo con los animales”, dice Yuriy. “Y ha sido maravilloso ver todas esas bellas razas representadas en Cheese. Para mí esto es muy importante porque quiero saber qué es lo que como. Aquí no vemos sólo un queso, sino que conocemos a un animal, un campo, una tierra.”

Rusia tendrá pronto diez productos incluidos en el Arca del Gusto y está impaciente por presentar su primer Baluarte en el Salone del Gusto 2010.

Yuriy Stolpovskiy

stolpovsky@hotmail.ru

*Investigador en el Instituto de genética general, Academia rusa de ciencias
Socio del convivium Slow Food Kovcheg Moscow*

Un sueño de comedor

Slow Food pone en marcha una nueva red escolar europea para mejorar el servicio de comedor en las escuelas

Slow Food ha puesto en marcha una nueva iniciativa en correspondencia con el inicio del año académico 2009/2010: “Slow Food en el comedor: una red escolar europea”. El proyecto viene motivado por la voluntad de Slow Food de portar a la dieta cotidiana de todos alimentos buenos, limpios y justos, y se centra en el problema de los bajos niveles cualitativos de los comedores escolares: en su lugar propone comidas que combinen placer, calidad nutricional y cuidado del planeta. El proyecto ya se ha puesto en marcha en nueve escuelas de ocho países –Bélgica, Bulgaria, Francia, Irlanda, Italia, Letonia, Irlanda del Norte y Rumanía-, y pretende crecer hasta estar presente en al menos una escuela por cada país europeo antes de marzo de 2010.

Cada escuela participante tendrá una referencia con el convivium local. Todas las escuelas recibirán el *kit* Slow Food para la educación sensorial “A los orígenes del Gusto”, para poder desarrollar actividades didácticas que estimulen a conocer y comprender mejor la comida y sus cualidades gustativas, sus orígenes y sus métodos de producción. Las escuelas son también animadas a mejorar la calidad y la sostenibilidad de sus servicios de comida, valorando la gestión del comedor y de los alimentos en sus diferentes aspectos: aprovisionamiento, conservación, preparación, servicio, desperdicios.

El sitio web The Dream Canteen <<http://dreamcanteen.ning.com/>> ha sido creado para permitir a las escuelas conectarse entre ellas disponiendo de un espacio donde depositar fotos y vídeos y compartir información sobre los respectivos progresos en el aprendizaje.

Si eres director de escuela, maestro, alumno o padre en Europa y piensas que tu escuela puede ser una buena candidata, te rogamos contactar con nosotros para poder suministrarte más información.

Para una mayor información escriban al email education@slowfood.com

La tierra del fuego y del hielo

Los socios locales hacen amistad en Islandia

Islandia – “Este mes de septiembre, los socios del convivium de Reykjavik hemos viajado junto a algunos miembros de la oficina internacional de Slow Food por todo nuestro país para dar a conocer mejor los objetivos y las iniciativas de la asociación. Nos hemos encontrado con diversas organizaciones públicas y privadas que en un futuro podrían devenir importantes socios, y que están de acuerdo en difundir el mensaje de la importancia de un alimento bueno, limpio y justo en nuestra pequeña nación; entre esas organizaciones se hallaban el Ministerio de Pesca y Agricultura y la asociación nacional de ganaderos. La crisis financiera del año pasado impulsó a nuestra sociedad a regresar a valores menos vinculados con la economía de mercado, y existe un interés creciente hacia la comida local y respecto de la importancia en las comunidades de la generosidad. En un ambiente de este género la gente se halla dispuesta a oír hablar de Slow Food y, de hecho, fuimos acogidos calurosamente por personas provenientes de los ámbitos más dispares. Fuimos testigos del extraordinario entusiasmo de jóvenes cocineros, de las ingeniosas ideas del Food Institute para ayudar a los pequeños productores a vender sus productos, de la profunda conciencia por parte de la Farm Association respecto de los grandes temas de la alimentación. La visita de Slow Food ha reforzado el sentido de la importancia de una labor que desarrollan estas personas y organizaciones, ayudándolos a percibir una dimensión más amplia de sus actividades. Uno de los momentos álgidos del programa fue la proyección pública de *Terra Madre*, el film de Ermanno Olmi, que gracias a su conmovedora poética y al potente mensaje de Carlo Petrini y Vandana Shiva, fue para muchos de nosotros una auténtica iluminación y reforzó la convicción de que nuestros ideales pueden convertirse en realidad. Paolo Di Croce, secretario de Slow Food Internacional, fue entrevistado en uno de los más importantes programas televisivos nacionales de información, y el viaje concluyó con una estimulante visita, en medio de un paisaje nevado, a algunos pequeños productores, entre ellos los ganaderos de cabras de raza autóctona islandesa y los productores del queso *skyr*, ambos presentes en el Arca del Gusto.

Dominique Plédel Jónsson

Responsable del convivium de Reykjavik

dominique@simnet.is

Slow Food en los parques

Firmado el protocolo de acuerdo entre Slow Food Internacional y la Europarc Federation

Italia – En el curso de la Conferencia de la Europarc Federation, del 9 al 13 de septiembre en Suecia, la Asociación Europea de Parques Nacionales y Slow Food Internacional han acordado colaborar para el desarrollo de acciones en estos parques dirigidas a favorecer una armónica convivencia entre el hombre y sus actividades agrícolas, incluida la defensa de la biodiversidad. Con la firma de un protocolo de colaboración, Slow Food Internacional y Europarc se comprometen a favorecer la agricultura tradicional y a aquellas Comunidades Rurales que viven en áreas protegidas, promoviendo la construcción de una red interna entre las Comunidades del Alimento de Terra Madre. Toda una serie de instrumentos ya experimentados por Slow Food han sido puestos a disposición de Europarc para el desarrollo de la cultura del alimento en los Parques Europeos, a fin de sostener las pequeñas producciones

agrícolas aún capaces de mantener en vida la economía local y ese tejido social rural cada día más en riesgo de desaparición.

La vecindad y las diferentes colaboraciones que Slow Food impulsa desde hace años con los Parques italianos quedo asimismo atestiguada en el evento Cheese, donde, entre otros, eran huéspedes los quesos y mieles del Parque Nacional del Gran Sasso e Monti della Laga y los transfronterizos del Parque del Mercantour, que se extiende a lo largo de la frontera franco-italiana.

Comer para razonar

Noticias de los Baluartes Italianos

Italia - A partir de octubre de 2009, en la "sala dei Duecento" de Eataly (supermercado de alimentos italianos de calidad) en Turín, la degustación de los productos de los Baluartes Slow Food deviene una ocasión una vez al mes para conocer algunos temas vinculados con los alimentos: la economía de montaña, la economía rural africana, la deforestación, el estado de los mares, la importancia de salvaguardar las abejas, el impacto sobre el planeta de las ganaderías industriales. Cada uno de estos eventos prevé una degustación de platos preparados por los chefs de la Alianza entre cocineros y Baluartes, una conferencia, la proyección de un cortometraje y exposiciones (de fotografías, de moda ecosostenible...). El ciclo de actividades está organizado por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus y por Slow Food Torino, en colaboración con Eataly.

Para una mayor información: g.talpo@slowfood.it

Tradiciones Alimentarias

Pato con arroz

Vietnam – Los productores de arroz biológico de la comunidad del alimento de Tan Lac, proceden de una región tradicionalmente dedicada al cultivo del arroz. Allí, después de la "Revolución Verde" los agricultores terminaron dependiendo de los pesticidas y los fertilizantes químicos, si bien rápidamente percibieron cuan negativas eran las consecuencias de tal sistema. Muchos de ellos, por tanto, comenzaron a buscar alternativas y hallaron una respuesta en el modelo que integra el cultivo del arroz con la cría de patos. Según este sistema tradicional los patos son introducidos en los arrozales para mejorar las condiciones hídricas y de calidad del suelo, aumentando además la seguridad económica de los agricultores, que además del arroz pueden contar con la producción de carne y huevos de pato. Al llevar esto a la práctica los agricultores comenzaron asimismo a reintroducir variedades locales de arroz para preservar la biodiversidad y la seguridad alimentaria futuras.

El cultivo del arroz integrado con la cría de ánades es una técnica tradicional, biológica, que está comenzando a reconquistar popularidad en muchos países asiáticos productores de arroz. Con este sistema, arroz y ánades crecen al mismo tiempo y en la misma tierra. Las ánades tienen bajo control las hierbas malignas y los insectos, ayudando de esta forma a eliminar pesticidas y herbicidas, con una reducción de la presencia de hierbas malignas de un 92-96 por ciento. Los patos se comen las plantas malignas y sus semillas mientras que su pisoteo ayuda

ulteriormente a tener las semillas bajo control además de oxigenar el agua y favorecer un crecimiento vigoroso de la raíces de las plantas. Finalmente, su estiércol suministra muchos elementos nutritivos esenciales para el cultivo. Los patitos son inmersos en los arrozales cuando tienen cerca de siete días y allí son dejados hasta que las plantas de arroz comienzan a florecer, visto que si bien los patos no se comen las hojas de las plantas, con los granos en maduración acaso sea mejor no fiarse.

Para una mayor información sobre los productores de arroz biológico de la comunidad del alimento de Tan Lac:

<http://www.terramadre2008.org/pagine/rete/leggi2.lasso?id=917&ln=&tp=3>

Para ver el vídeo de Greenpeace sobre el cultivo del arroz integrado con la cría de ánades en China:

<http://www.greenpeace.org.uk/blog/climate/duck-rice-farming-china-20081024>

Palabras fértiles

Economía local

La idea de "economías locales" basadas en el alimento, en la agricultura, en la tradición y la cultura deviene cada día más atrayente en el mundo actual, donde la economía de mercado global está mostrando sus numerosas limitaciones, sobre todo en términos de desperdicios y daños al ambiente. Las microeconomías de las comunidades locales poseen potencial para trabajar de forma financieramente provechosa y respetuosa con los ecosistemas circunstantes, con la salud humana y las culturas, y además favorecen la sociabilidad y la solidaridad entre personas.

Wendell Berry introduce el concepto en su ensayo *La idea de economía local*:

"Si los gobiernos no tienen intención de proteger la vida, los medios de sustento y la libertad de la gente, entonces la gente debe pensar en protegerse a si misma. ¿Cómo se protegerá? Parece en verdad que existe un sólo modo, y éste es desarrollar y poner en práctica la idea de economía local, algo que ya hace un número creciente de personas. Por muchas y buenas razones estas personas parten de la idea de economía alimentaria local. Tratan de aprender a usar la economía de consumo de las ciudades y de los pueblos de su región para preservar los medios de sustento de las familias y de las comunidades agrícolas locales. Quieren usar la economía local para influenciar a los consumidores, dándolos a conocer las tipologías y la calidad de sus productos, y para preservar la tierra y mejorar los paisajes locales. Quieren transmitir a todos en la comunidad un interés directo, de largo plazo para la prosperidad, salud y belleza de su tierra. Sin economías locales prósperas, la gente no tiene poder y la tierra no tiene voz."

Pueden leer el artículo entero aquí.

<http://www.orionmagazine.org/index.php/articles/article/299/>

Libros y Filmes

La importancia de los alimentos silvestres

Un nuevo libro, *Indigenous Peoples' food systems*, publicado por la FAO en colaboración con la McGill University, nos documenta cómo las comunidades indígenas de todas las partes del mundo, de las selvas tropicales a los ambientes polares, son depositarias de un patrimonio de alimentos sanos y nutritivos y con propiedades frecuentemente extraordinarias. La mala noticia es que desde el momento en que los habitats silvestres son sacrificados al desarrollo, y que nuestros estilos de vida son cada día más estandarizados en todo el mundo, estos alimentos locales están desapareciendo rápidamente y con ellos las dietas que una vez mantenían a las poblaciones indígenas fuertes y con salud.

Los doce casos que se presentan en este ensayo de 350 páginas, nos muestran la riqueza de saberes de las comunidades indígenas en los diversos ecosistemas, la abundancia de sus recursos alimentarios, la fuerza intrínseca de sus sistemas tradicionales locales, cómo estas poblaciones consideran y utilizan sus alimentos, la influencia del alimento adquirido e industrial y las situaciones de transición alimentaria en las comunidades. Cada capítulo está provisto de fotos y tablas.

Indigenous Peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health, 2009, FAO.

ISBN: 9789251060711

Para conocer más:

<http://www.fao.org/news/story/en/item/29629/icode/>

Voces de Terra Madre

Allá en la montaña

Adrien Lahittete, joven pastor de 22 años de la comunidad de Terra Madre de los Trashumantes de Béarn, recientemente considerada Baluarte de los quesos de choza de Béarn, vino a Cheese 2009 para presentar sus productos y allí nos habló de su vida.

« Actualmente frecuento el curso de Valorización de los Productos de nuestro Territorio en el instituto agrario de Pau. He optado por esta formación porque he estado vinculado al mundo agrícola desde que era pequeño: mis padres son ganaderos y mi madre

tiene a su cargo una granja: Al principio deseaba alejarme de la agricultura, porque ocuparse de los animales durante 365 días al año con el riesgo de tener una vida familiar turbada por este oficio, es en verdad una decisión difícil. Más tarde, al reflexionar a fondo y ver que en cualquier otra parte las cosas no eran mucho mejores, decidí regresar a hacer aquello que conozco. Me gusta ser autónomo, organizar todo, desde el cuidado de los animales hasta la transformación de la leche y la venta de los quesos.

Haz clic aquí para leer el resto de la historia de Adrien

Uno de los aspectos positivos de este trabajo es que no existen las rutinas. Uno ha de ser polivalente y no se aburre jamás: debes ser algo veterinario para hacer que paran los animales, algo comerciante para vender los productos, algo cocinero para preparar el queso, algo mecánico para ajustar las herramientas, y en el periodo de pasto algo albañil para reparar la cabaña. Siempre hay algo que hacer, los días y las estaciones no se asemejan jamás.

En la alquería de mis padres hay 120 cabras, y ahora hemos puesto en marcha también la cría de vacas bearnesas con seis cabezas de esta raza local y así contribuir al esfuerzo de su salvaguardia. Para ello, en primer lugar vamos a tratar de ampliar nuestra manada: la bearnesa es una vaca un tanto especial, que produce más leche de la que necesita el ternero y que, por tanto, debemos conseguir recuperar. Por el momento elaboramos dos tipos de queso: una pieza mediana de cabra y unas pequeñas formas frescas (ideales para las recetas que incluyen queso de cabra fundido). Vendemos toda nuestra producción, que permanece limitada (42 piezas medianas y un centenar de pequeños quesos frescos a la semana) a los restaurantes de la región, y en el mercado a algunos clientes locales.

La vida en la alquería se divide en dos periodos: el invierno en la granja y el verano arriba en los pastos. En invierno la alimentación de los animales se compone principalmente de heno y de heno de segunda siega que dejamos crecer en la granja durante el verano mientras las cabras se hallan en la montaña.

La alquería está cerca de Oloron Sainte-Marie (Béarn) y tiene 14 hectáreas. Si no existieran los pastos de montaña, las dimensiones de la hacienda no nos permitirían la producción de forraje para

todo el año. En verano, desde mediados de junio hasta la mitad de septiembre los animales están en los pastos, aunque siempre tratamos de retrasar al máximo la fecha de regreso al aprisco, en función del clima, para ahorrar lo más posible forraje. Este año la montaña estaba muy seca e igualmente las tierras; no hemos conseguido producir mucho forraje y nos hemos visto obligados a hacer descender a los animales antes de tiempo porque había nevado.

Los pastos de montaña se encuentran a 1.700 metros de altitud en Magnabaigt, en el valle de Ossau, por encima de los pueblos de Laruns y Gabas, no lejos de la frontera española y junto al Pic du Midi d'Ossau (Pirineos). Allí las cabras son totalmente libres y allí se levanta nuestra choza de pastores. Suele estar bastante llena porque somos dos familias, mi madre, mi tía y sus familias. Siempre hay al menos 6 o 7 personas, pero en la cabaña pueden vivir hasta 10, e incluso 15. La parte habitable tiene una superficie de 30 m² dividida en dos pisos. Los espacios son bastante angostos, pero suficientes visto que pasamos toda la jornada fuera.

El lugar previsto para la preparación y almacenamiento de los quesos es de cerca de 30 m².

Allá arriba comenzamos la jornada hacia las 7 con el ordeño de las cabras. Esta operación puede durar hasta 3 horas a principios de la estación porque los animales producen mucha leche; el periodo de lactancia comienza cuando los animales paren (generalmente antes de salir a los pastos) y dura cerca de 7 meses. Después del ordeño limpiamos los recipientes usados y "mordisqueamos alguna cosa"; a las 11 comenzamos la transformación de la leche, que dura hasta las 12.30. y después, una vez terminados los quesos, comemos.

Después de la comida reposamos o bien damos una caminata por la montaña para verificar la situación de los rebaños y buscar a los animales dispersos.

Por la tarde regresan ellos solos para un segundo ordeño.

Cenamos y a eso de las 19.00 ordeñamos. Al comenzar la estación la duración del ordeño es más larga a causa de la fuerte lactancia de las cabras; de esta forma vamos a la cama hacia la medianoche/la una. Al final de la estación, cuando la lactancia se va agotando, terminamos hacia las 21/22.

Hace ya casi 5 años que conocemos Slow Food. Todo comenzó con una invitación a Terra Madre en 2004; después, poco a poco

hemos ido encontrando a personas que han descubierto nuestro producto. El año pasado pusimos en marcha un proyecto de Baluarte que presentamos en Terra Madre. Ha funcionado muy bien, la gente ha apreciado nuestros productos y esto va a valorizarlos aún más.

Más tarde vinimos a Cheese. Ha sido una experiencia muy enriquecedora porque hemos visto producciones similares a las nuestras provenientes de otros países. Hemos descubierto tantos productos diversos y hemos conocido a personas muy interesantes: lecheros, restauradores y otras que desearían exportar nuestros productos. Era agradable, había una atmósfera muy bella.

En este oficio hay que respetar a los animales y a la tierra, que son quienes nos permiten vivir. Creo que los industriales que producen mucho en detrimento de la calidad, tienen ya una vida breve visto que la gente es cada día más consciente de lo importante que es un ambiente sano. Las pequeñas producciones de alta calidad, que permiten gestionar mejor los recursos y evitar el derroche, tienen ahora una verdadera oportunidad, me parece. En este momento en Francia hay un gran problema con los ganaderos que no producen más que leche. Animados a producir grandes cantidades, han efectuado inversiones muy onerosas y hoy, cuando el precio de la leche se precipita, pierden dinero y se ven obligados a tirar la leche. Dependen por completo de otras cadenas y se ven prisioneros de la situación.

Creo que se debe producir poco y bien, y de la A a la Z, para ser autónomos, porque este es el futuro y esta es la razón principal que me impulsa a continuar este mi camino.»

En calendario

Terra Madre Austria

Austria – El primer encuentro internacional de la red de Terra Madre se celebra los días 27 y 28 de octubre en Viena, y reunirá a agricultores y productores con expertos y consumidores para compartir información, conocerse y participar en un interesante programa pleno de discusiones y seminarios.

La conferencia sobre la biodiversidad comprenderá intervenciones clave de expertos

de nivel internacional y diversos seminarios centrados sobre la biodiversidad agrícola, sobre el alimento de calidad y sobre la producción sostenible. En el exterior de la sede del municipio, el mercado de la biodiversidad presentará al público los Baluartes y los productores del Arca del Gusto austriacos y sus singulares productos, además de otra serie de productos a la espera de ser aprobados para formar parte del Arca del Gusto y una selección de Baluartes y productos artesanales de Toscana. Una programación diaria de Laboratorios del Gusto ofrecerá a los visitantes asimismo la oportunidad de probar productos de una calidad cuidadosamente seleccionada y de confrontarlos con sus equivalentes industriales. Las sesiones matutinas, por su parte, estarán dedicadas a los grupos escolares. También será presentado A los Orígenes del Gusto, el curso Slow Food de educación del gusto, un estimulante curso sensorial que podrán afrontar adultos y niños. El chef Helmut Österreicher será, a su vez, responsable de una serie de actividades gastronómicas, y ofrecerá a los visitantes un menú especial a base de ingredientes seleccionados en el patio del municipio de Viena.

Terra Madre Austria está organizado por la Ciudad de Viena y Slow Food con el sostén de la comisión austriaca para los Baluartes del Arca y del proyecto Arca.

Para una mayor información en alemán e inglés www.terramadre.at

Terra Madre Norge

La comunidad de Aurland, situada en el condado noruego homónimo, acoge del 23 al 25 de octubre la primera edición de Terra Madre Noruega. Slow Food está presente en Noruega desde hace ya diez años con casi 300 socios y 14 convivium, y continúa su proceso de crecimiento de manera constante. La edición nacional de Terra Madre, organizada por los convivium noruegos y por los delegados que desde 2004 participan en el encuentro turinés, cuenta con la participación de 150 personas entre socios y líderes de los convivium de Slow Food, responsables de las 14 comunidades del alimento de Terra Madre y productores de cinco Baluartes noruegos.

Se prevé asimismo la presencia de una pequeña delegación sueca compuesta por Bodil Cornell, presidente de Eldrimmer (centro de formación para pequeños productores del condado sueco de Jämtland), y de Gert Andersson, (coordinador del Baluarte del queso caprino curado en gruta de Jämtland). La colaboración con el movimiento Slow Food sueco representa un primer paso hacia la construcción de una fuerte red escandinava.

El programa de Terra Madre Norge se abrirá con una cena de bienvenida en la tarde del 23 de octubre. La asamblea plenaria del 24 de octubre cuenta con las intervenciones –entre otras- de Paolo Di Croce, Secretario Internacional de Slow Food, y de Ove Fosså, Presidente de la Comisión Noruega de Arca y Baluartes. Los participantes se dividirán después en grupos de trabajo temáticos para más tarde compartir en una reunión plenaria los resultados de las diferentes sesiones. Para el día 25 de octubre se han previsto algunas visitas guiadas que permitan a los participantes conocer mejor la zona del fiordo de Aurland.

Para una mayor información: <http://www.terramadrenorway.no/>