

# Diciembre 2009

## QUÉ ES TERRA MADRE

*Extracto del nuevo libro de **Carlo Petrini**, "Terra Madre. Cómo no dejarse comer por la comida"*

Terra Madre es desde 2004 un nuevo sujeto en el panorama político y económico global. Nace como un gran encuentro entre personas de todo el mundo y se transforma pronto en una red permanente o, si se prefiere, un conjunto de redes. Quienes la componen en los diferentes territorios de todo el mundo trabajan día a día para construir un nuevo modelo económico, agrícola, alimentario y cultural.

Terra Madre es un modo concreto de llevar a la práctica eso que ha sido definido como «glocalismo»: un conjunto de acciones a escala local con objetivos a nivel global. Es un ente que se transforma con el tiempo, tiene una política propia, valores compartidos y objetivos a largo y medio plazo.

Más allá de un sencillo encuentro bianual Terra Madre es una red mundial de las comunidades locales del alimento. Una red abierta, dispuesta a acoger en su interior a quienes comparten sus ideales aun trabajando de manera diferente o en contextos muy distantes entre si.

Terra Madre es una forma nueva de entender la producción, la transformación, la distribución y el consumo de alimentos, que resguarda profundos orígenes del pasado y de la historia de los pueblos pero mantiene una mirada proyectada hacia delante, bien consciente de la difícil situación en que nos encontramos.

Esto nos lo han demostrado los 1.000 eventos organizados durante el Terra Madre Day por la red de Slow Food y de Terra Madre para festejar la comida local.

¡Enhorabuena pues a todos! Continuemos trabajando unidos con entusiasmo e impulsemos nuestro ánimo por encima de cualquier tipo de obstáculo.

## En memoria de Jan Wolf

Como ya conocerán muchos de ustedes, en agosto de este año falleció prematuramente Jan Wolf, fundador y primer presidente de Slow Food Holanda. Quien tuvo la fortuna de conocerlo, pudo seguro constatar la gran persona que era Jan: culto, inteligente, simpático, gentil, siempre disponible. Hace algunos años, en una fase muy delicada para nuestra asociación en Holanda, Jan asumió la dirección con firmeza e inteligencia; compuso un grupo y dio al movimiento una nueva disposición político-estratégica, culminada en junio de 2008 con el reconocimiento de la nueva Dirección Nacional de Holanda.

Hace pocos meses, cuando sus condiciones de salud se habían agravado, Jan había solicitado su participación a nivel internacional, en particular sobre temas de Terra Madre en los países en vías de desarrollo, pero desafortunadamente el destino no se lo ha permitido.

Para recordar a Jan y su entusiasmo por Slow Food, hemos pensado dedicar a su memoria el Baluarte de la Miel blanca de Wukro, que agrupa a 17 productores en una zona árida y rocosa en el norte de Etiopía, donde las condiciones de vida son extremadamente difíciles.

Una descripción detallada de ese proyecto la pueden encontrar en esta newsletter y en la página web.

Esta es nuestra pequeña contribución al compromiso y la devoción que Jan demostró

por Slow Food, y por lo cual le estaremos siempre agradecidos.

**Paolo di Croce, Secretario Internacional de Slow Food**

## **APOYA LOS PROYECTOS DE SLOW FOOD**

### **Baluartes Slow Food de la Miel blanca de Wukro, Etiopía**

“Gracias al Baluarte hemos aprendido a criar las abejas, antes sencillamente recogíamos la miel. Ahora todo ha cambiado. Slow Food nos ha enseñado a no destruir el planeta, a conservarlo para el mañana. Nos ha enseñado a no correr demasiado. Lentamente se puede cambiar y mejorar. Esto lo hemos aprendido de Slow Food. Al principio fue difícil, éramos escépticos. Ahora funciona bien. Nos estamos convirtiendo en un ejemplo para toda la región.

**Haleka Alem Abreha, apicultor y presidente de la asociación Selam**

### **Terra Madre Day: mil formas de celebración**

**Con motivo del vigésimo aniversario de Slow Food se han organizado eventos para el Terra Madre Day en todo el mundo**

Este pasado 10 de diciembre se han celebrado más de 1.000 eventos bajo el lema del “comer local” y de la producción alimentaria sostenible, para conmemorar los 20 años de la asociación internacional Slow Food con nuestro primer **Terra Madre Day**. Las comunidades de 120 países, entre ellas convivium Slow Food, comunidades del alimento de Terra Madre y otras organizaciones, se han reunido en comidas colectivas, festivales, protestas, seminarios para niños, visitas a productores y muchas otras actividades, promoviendo la filosofía Slow Food por un alimento bueno, limpio y justo, y demostrando cuán amplia y variada es nuestra red.

Damos las gracias a todos aquellos que han organizado o participado en el Terra Madre Day. A partir de las pequeñas, sencillas iniciativas locales, hasta los proyectos de mayor calado, estamos dando pasos importantes hacia un futuro mejor para nuestra comida y nuestra sociedad; un futuro que respete la diversidad, las culturas locales, el ambiente y la tierra que nos da la vida, y somos conscientes de formar parte de una red mundial para el cambio. El Terra Madre [Day] será a partir de ahora una cita anual del calendario Slow Food. ¡Márquenlo pues e inclúyanlo entre sus actividades programadas para 2010!

Para descubrir lo acaecido en todo el mundo y saber cómo las comunidades, desde Afganistán hasta Venezuela, han celebrado la jornada en sus respectivas regiones, visiten la página de Terra Madre Day:

**[www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday)**

**Si desean compartir su relato y sus fotos del Terra Madre Day, escriban a: [tmday@slowfood.com](mailto:tmday@slowfood.com)**

### **Proyectos para la biodiversidad**

*Todos los números de 2009*

El 2009 ha sido un año de intensa actividad en el frente de la biodiversidad: hé aquí una breve panorámica sobre tres proyectos coordinados por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad.

**Arca del Gusto:** han subido a bordo **47 nuevos productos** (7 de Austria, 8 de Brasil, 16 de Francia, 1 de Portugal, 7 de Canadá, 4 de Italia, 3 de Noruega, 1 de Gran Bretaña). Además la Comisión del Arca Internacional tiene desde el mes de julio un nuevo presidente: Didier Chabrol (Slow Food Francia).

**Baluartes:** han sido reconocidos oficialmente **15 nuevos Baluartes**, que representan en conjunto a **314** proyectos: en particular y gracias a la labor de catalogación de productos tradicionales conducida por dos ex estudiantes keniatas de la Universidad de Ciencias Gastronómicas, ha nacido un primer baluarte en **Kenia** (en defensa del pollo musciunu), mientras que en **Tayikistán**, entre las altísimas montañas del Pamir, se ha puesto en marcha un Baluarte en defensa de las variedades antiguas de morera, un alimento fundamental para las comunidades de este territorio áspero y difícil.

Muy significativa ha sido igualmente la labor desarrollada en diferentes países europeos, con recién nacidos en **Austria, Holanda, Alemania y Suiza**. Italia por su parte se concentra en la promoción de los Baluartes ya existentes (174), impulsando el proyecto de la **Alianza entre cocineros y Baluartes italianos**, que involucra ya a más de 200 restaurantes.

**Mercados de la Tierra:** en 2009 han sido inaugurados **4 nuevos Mercados de la Tierra:** en **Beirut** (el tercer mercado libanés, (<http://www.slowfood.it/donate/pagine/ita/progetti.lasso>), **Tel Aviv, Bucarest y Milán**. Slow Food Brasil ha organizado además un importante seminario de formación sobre este proyecto con la intención de abrir diversos Mercados de la Tierra en 2010. La página web dedicada al proyecto ha sido renovada por completo, con la adición de una sección dedicada a los productores individuales de cada mercado y con la puesta en línea de la versión en inglés junto a la ya existente en italiano. ([www.mercatidellaterra.it](http://www.mercatidellaterra.it)).

**Para saber más sobre los proyectos en defensa de la biodiversidad, visiten la página [www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)**

## Educación del Gusto

### *Devenir coproductores*

Slow Food trata de crear un vínculo fuerte entre la comida, la tierra y los hombres a través de sus actividades de educación. La educación gira en torno al concepto del gusto y del placer de la comida, proponiendo a los socios y a la escuela cursos didácticos innovadores basados en el descubrimiento de la comida a través de los sentidos, que estimulan la curiosidad y la degustación, contraponiéndose al modelo nutricionista centrado en aquello que se debe o no se debe comer. Se trata de un **modelo deductivo en armonía con el propio placer**, al cual se une la sensibilidad ecológica y el conocimiento (de las cadenas de producción y de los terruños). Pero es también un modo de dar voz y un justo reconocimiento a quien produce alimentos con respeto por el ambiente, la cultura y las generaciones futuras. Slow Food promueve, en suma, la evolución del consumidor hacia la figura de coproductor, un sujeto que no "consume" sino que juega un papel activo y consciente. Los cursos didácticos que se proponen experimentan con diversos lenguajes: la narración, el teatro, el cine, la degustación y la práctica (del huerto a la cocina).

Además, Slow Food **considera el aprendizaje como un proceso recíproco** –un grupo de personas que comparten conocimientos –y que se propone ayudar a otros a comprender mejor de dónde viene la comida, cómo es producida y por quién. Este es

el motivo de que muchos proyectos didácticos se desarrollen mediante la creación de una “**comunidad de aprendizaje**”, reuniendo a personas con diferentes competencias (padres, agricultores, dietólogos, maestros, consejeros comunales, cocineros, por ejemplo), que unidas pueden orientar sobre las decisiones alimentarias cotidianas mejores, conscientes y responsables.

Mientras en algunos países existe una extensa red de Slow Food comprometida desde hace años con la educación, en algunos casos habiendo aun ya desarrollado un programa nacional, otras regiones están todavía en una fase inicial, con pocos convivium que, lentamente pero de forma creativa, integran la educación entre sus actividades. Slow Food, desde Uganda hasta Canadá pasando por Italia, está desarrollando actividades didácticas innovadoras en todo el mundo.

Para acercar a las personas a la Educación del Gusto, en 2009 nuestra Oficina de Educación ha creado el nuevo *kit* **A los orígenes del gusto**. Disponible en ocho idiomas, este curso de educación sensorial está constituido por tres partes: un vídeo introductorio de familiarización con los conceptos fundamentales del gusto; una serie de juegos interactivos a disponer en seis estadios sensoriales; una degustación dirigida pregrabada. Hasta ahora nos han sido solicitados 350 *kit*, sobre todo por parte de responsables de convivium. Los *kit* están siendo utilizados en todos los países en el curso de actividades y en las escuelas, recibiendo una acogida muy positiva.

Otro proyecto internacional lanzado este año por Slow Food es la **Dream Canteen** [el comedor de los sueños], una red de escuelas europeas que trabaja por unos comedores escolares mejores y a fin de difundir conciencia en los temas de alimentación. Hasta hoy son 18 escuelas de 16 países las que se han sumado al proyecto, cada una de ellas comprometida en diferentes aspectos de la mejora de los servicios de comedor: reexaminar la oferta de proveedores, acortar la cadena alimentaria para recibir alimentos más frescos, locales y de estación, gestionar los residuos, promover la sociabilidad y los alimentos sanos durante las comidas e integrar la educación sensorial y la cultura gastronómica en los programas escolares. En 2010, Slow Food reflexionará sobre el acervo de experiencias que han generado nuestros proyectos educativos en todo el mundo, y lo reunirá para redactar el **Manifiesto Slow Food para la Educación del Gusto**. Este manifiesto constituirá una plataforma clara, común para el futuro, y será presentado en Terra Madre 2010.

## Un año de campañas y eventos.

### Comedores colectivos

El tema de los comedores colectivos ha sido el centro de campañas nacionales en Francia y en EE.UU. durante 2009. En Francia se organizó un curso universitario estival sobre los comedores de las escuelas, de los hospitales y de las empresas, y fue enviado un manifiesto y una petición a todos los políticos recién elegidos, para tratar de sensibilizarlos sobre la escasa calidad de los alimentos que se sirven en los comedores públicos y sobre el impacto en las economías locales.

En EE.UU. unas 20.000 personas se dieron cita en más de 300 *Eat-In* en los 50 Estados, con motivo del *Labor Day*, para la campaña **Time for Lunch**. Las comunidades se reunieron en patios de escuelas, en casas particulares, en parques y en granjas para dar a conocer al Congreso que es hora ya de dar a los niños una comida auténtica en las escuelas. La campaña ha permitido recoger 20.000 firmas para solicitar de los políticos facilidades a las escuelas para servir a los niños alimentos buenos para su salud; no permitir más a las cadenas de fast food el ignorar las directivas nacionales en materia de nutrición y comenzar a vincular a las escuelas con los productores locales. La campaña proseguirá con su solicitud de modificaciones en el Child Nutrition Act, y el próximo objetivo es alcanzar las 50.000 firmas.

## Leche cruda y queso

El compromiso de Slow Food de promover el queso de leche cruda ha continuado a lo largo de todo el año. En septiembre se celebraba en Italia la séptima edición del evento bianual Cheese, un punto de referencia internacional para los queseros artesanos y para los apasionados del queso de todo el mundo, con su exploración de los millares de aspectos del queso, de los animales de leche al producto terminado. En sus doce años de historia, la campaña Cheese de Slow Food ha realizado progresos constantes en el restablecimiento de la reputación de la leche cruda entre los consumidores, reafirmando como factor importante para las cualidades organolépticas de los quesos, fuertemente vinculadas al territorio.

**Descarguen aquí el Manifiesto Slow Food en defensa de los quesos de leche cruda** [http://www.slowfood.com/about\\_us/eng/campaigns.lasso](http://www.slowfood.com/about_us/eng/campaigns.lasso)

**Para saber más sobre el evento Cheese hagan clic aquí.**

[http://www.cheese.slowfood.com/welcome\\_eng.lasso](http://www.cheese.slowfood.com/welcome_eng.lasso)

El pasado octubre Slow Food lanzó asimismo una campaña en Australia para reconocer a los queseros artesanales el derecho a producir –y a los consumidores el de consumir– quesos australianos de leche cruda. La campaña hace un llamamiento a Food Standards Australia New Zealand para que permita a los queseros australianos producir y comercializar queso de leche cruda de calidad, y para el desarrollo y reforzamiento de leyes y normativas en materia de seguridad y de etiquetado que preserven la integridad de Australia como nación productora de “comida limpia”. El presidente de Slow Food, Carlo Petrini, ha apoyado esta campaña durante su visita a Australia en el mes de octubre y en su discurso en la Opera House de Sidney.

## Slow Fish

La edición de 2009 del evento Slow Fish, en Génova, se concentró más que nunca en las opciones sostenibles, con debates sobre las mayores amenazas en nuestros mares y sobre la defensa de conocidas especies en riesgo de extinción a causa de la pesca intensiva. Durante el evento se presentó una práctica **guía para el consumidor** dedicada al área mediterránea, para destacar la importancia de optar por el pescado de temporada, de talla justa, que cuente con una población abundante y sea poco conocido (para alentar la presión sobre las especies en peligro). Slow Food está preparando ahora una **página web en cuatro lenguas**, que ofrecerá a los visitantes una visión de conjunto sobre estos temas y suministrará a los consumidores, cocineros y pescaderos **consejos prácticos** para el consumo y la promoción de pescado sostenible. La sección correspondiente a la compra de especies ícticas evita el enfoque tipo “lista de las especies prohibidas” con elenco aparte de las especies en peligro extremo presentes en todos los mercados internacionales. Por el contrario,

**enfatisa en la necesidad de buscar las variedades locales, sostenibles**, en base a criterios ilustrados con claridad, y comprende una sección de recursos con guías regionales, artículos y contactos útiles. La página ofrecerá espacio también al **Slow Fish Challenge**, puesto en marcha a principios de este año, y a otras actividades y proyectos análogos promovidos por Slow Food y la red de Terra Madre en todo el mundo. La página estará disponible *on line* a principios de 2010.

## **Producción artesanal y cadena corta**

En Bulgaria Slow Food ha lanzado una campaña nacional a favor de las producciones artesanales y de la venta directa, creando la coalición "Clean Food Fair Livelihood" con otras ONG que trabajan en el mismo sector. Un año de conferencias de prensa, campañas y mesas redondas, ha permitido elaborar proposiciones más tarde puestas sobre la mesa del Ministerio de Agricultura. Y el ministerio se ha mostrado sensible, iniciando una discusión constructiva sobre las normativas y abriendo el nuevo capítulo de productos a salvar.

## **OGM**

En 2009 el convivium de Reykjavik ha lanzado una campaña anti OGM a través de facebook. La iniciativa nace a partir de la decisión tomada a primeros de año por el gobierno islandés, en grave crisis financiera y desde siempre "obligado" a importar ingentes cantidades de bienes, sobre todo alimentarios, de poner en marcha la experimentación con OGM en el campo farmacéutico. En muy pocas semanas se han inscrito más de un millar de personas y ahora el convivium busca un soporte legal que permita continuar la batalla para la retirada de esa autorización: la decisión del gobierno, de hecho, es interpretada por los socios de Slow Food islandeses, y no sólo por ellos, como la voluntad de abrir un camino a los OGM en el país aun en el sector agrícola y alimentario.

## **Otros eventos de Slow Food y Terra Madre**

En diferentes países han tenido lugar muchos otros eventos Slow Food en relación con algunas áreas geográficas particulares: en Tours, Francia, Eurogusto se concentró sobre las tradiciones gastronómicas europeas; Augusto, en Bilbao, España, tenía como tema central la costa atlántica; el "Markt des guten Geschmacks" (mercado del buen gusto) de Stuttgart, Alemania, contaba con 350 expositores de productos de alta calidad puramente regionales –alemanes y de Baden Württemberg, mientras que Vignerons d'Europe ha reunido a 600 pequeños productores de vino que tratan de defender de las nuevas normativas europeas el vino artesanal, las tradiciones y las pequeñas producciones familiares.

También se han celebrado eventos regionales de Terra Madre en Tanzania, Argentina, Austria, Noruega y España, y un evento Terra Madre Young Europeans en Tours.

# **Palabras fértiles**

## **Extraídas de la revista italiana Slowfood nº43**

La invitación del Terra Madre Day a festejar comiendo local se declina en siete principios, siete fundamentos de sabiduría alimentaria que se han desarrollado en un terreno fertilísimo y permitido brotar reflexiones altas y profundas, como el tronco de

un árbol y sus raíces: 7 autores profundizan en estos 7 temas para nuestro placer

1. Gramática alimentaria, *de Carlo Petrini*
2. Declinaciones agrobio, *de Miguel Altieri*
3. Yo como wolof, *de Madieng Seck*
4. Biopiratería vs compartición, *de Vandana Shiva*
5. El gusto de un pueblo, *de Sonya Orfalian*
6. Un vínculo indisoluble pero inestable, *de Luca Mercalli*
7. ¿El precio es justo?, *de Raj Patel*

**Para descargar la revista Slowfood N° 43, hagan clic aquí:**

**<http://www.slowfood.it/editore/riviste/slowfood/IT/43/Slowfood43.html>**

## Libros y filmes

### **Terra Madre - Cómo no dejarse comer por la comida**

Un viaje que parte de la experiencia de Terra Madre y sus comunidades para reflexionar en torno a los temas con los que está comprometida la Asociación Slow Food, y plantear una futura centralidad de la red de Terra Madre respecto de las políticas agroalimentarias globales. El libro se vende con un CD adjunto de título "Gente de Terra Madre": un film de 25 minutos con las más bellas imágenes de Terra Madre 2008.

**Terra Madre, cómo no dejarse comer por la comida, Carlo Petrini, coedición Giunti-Slow Food Editore, 2009**

**Para comprar el libro, haz clic aquí:**

[http://store.slowfood.it/store\\_it/pagine/dettagli.lasso?cod=9788809744363](http://store.slowfood.it/store_it/pagine/dettagli.lasso?cod=9788809744363)

### **La cocina de Armenia**

*Viaje a la cultura culinaria de un pueblo*

Sonya Orfalian ha emprendido y consumado una obra monumental que, además de las más de ciento treinta recetas, contiene las raíces y las ramificaciones de una cultura milenaria, tanto más merecedora de ser catalogada y descrita por lo ofendida, mal conocida y rota que ha sido su tierra de origen.

La cocina de Armenia, viaje a la cultura culinaria de un pueblo, *Sonya Orfalian*

Para comprar el libro, hagan clic aquí:

<http://www.ponteallegrazie.it/scheda.asp?editore=Ponte%20alle%20Grazie&idlibro=6519&titolo=LA+CUCINA+D%27ARMENIA>

### **La buena cocina de Gérard Vives**

El famoso cocinero Gérard Vives, muy cercano a Slow Food desde hace años y comprometido con los temas de sostenibilidad y de acceso democrático a la comida, ha publicado recientemente el recetario "La buena cocina, a buen precio, buena para la salud". En el capítulo del pescado el cocinero excluye recetas a base de pescados en riesgo de extinción y explica el porqué.

**La bonne cuisine, bon marché, bonne pour la santé, Gérard Vives, éditions du Rouergue, 2009**

**Para comprar el libro, hagan clic aquí:**

[http://www.amazon.fr/bonne-cuisine-marché-pour-santé/dp/2812600411/ref=sr\\_1\\_1?ie=UTF8&s=books&qid=1260358231&sr=8-1](http://www.amazon.fr/bonne-cuisine-marché-pour-santé/dp/2812600411/ref=sr_1_1?ie=UTF8&s=books&qid=1260358231&sr=8-1)

## **Las recetas tradicionales de Malí**

Una comunidad de cocineras y productoras de Malí y, en particular, Mariam Diallo y Awa Diarra, en colaboración con la Fundación Slow Food y la ONG francesa Amina 2000 y gracias al apoyo de Brescia con Gusto, han publicado el recetario ilustrado "Bien manger, cuisine, culture et tradition maliennes", con más de 70 platos y preparaciones de la tradición maliense.

**Bien Manger, cuisines, culture et tradition maliennes, Mariam Diallo et Awa Diarra**

**Para descargar la versión pdf del libro, hagan clic aquí:**

<http://www.fondazioniSlowFood.it/pdf/publicazioni/ricettarioMali.pdf>

## **"Story of Cap and Trade"**

*Por qué no se puede resolver un problema con la lógica que lo ha creado*

Algún tiempo antes de la conferencia de Copenhague, después de "The Story of Stuff" el Free Range Studio ha lanzado un segundo film de animación que, en 9 minutos, explica con ironía el sistema del "Cap and Trade", una de las principales propuestas para detener el cambio climático.

**Para visionar el vídeo, hagan clic aquí:**

<http://multimedia.slowfood.com/index.php?lng=2&method=multimedia&action=zoom&id=34140>

# **Mensaje de la oficina de comunicación**

La oficina de comunicación agradece mucho los numerosos comentarios, los ánimos y, sobre todo, las historias que nos han enviado.

En estos días, el Terra Madre Day nos ha permitido de nuevo maravillarnos por la madurez y el espíritu de colaboración que animan a Slow Food y Terra Madre, ahora ya unidos en una única y gran red a todos los efectos!

Esperamos que el año próximo continúen ustedes impulsando esa labor extraordinaria que realizan en sus territorios sin perder jamás el ánimo. Y esperamos continuar recibiendo sus testimonios. Los deseamos a todos buenas fiestas y todo lo mejor para el nuevo año. Nos reencontraremos en febrero