



BIENVENIDOS A NUESTRO MUNDO  
LA GUÍA



Slow Food®

# RESUMEN

<b>1. BUENO, LIMPIO Y JUSTO</b>	<b>4</b>	<b>6. EVENTOS</b>	<b>50</b>
HISTORIA DE UNA IDEA	4	SALONE DEL GUSTO	52
FILOSOFÍA	6	Y TERRA MADRE	54
MISIÓN	8	CHEESE	56
		SLOW FISH	59
		EVENTOS EN EL MUNDO	59
<b>2. CONSTRUYENDO REDES</b>	<b>12</b>	<b>7. COMUNICACIÓN</b>	<b>60</b>
LA RED ESTRUCTURA	12	WWW.SLOWFOOD.COM	61
LA ASOCIACIÓN Y LOS CONVIVIA	14	Y LAS REDES SOCIALES	61
LOS SOCIOS	16	ALMANAQUE SLOW FOOD	61
COMUNIDADES LOCALES	18	COMUNICACIÓN INTERNACIONAL	61
SLOW FOOD YOUTH NETWORK	19	VÍDEOS	61
		SLOW FOOD EDITORE	61
<b>3. TERRA MADRE</b>	<b>20</b>	<b>8. CAMPAÑAS</b>	<b>62</b>
LA RED DE REDES	23	LAND GRABBING	63
LOS ENCUENTROS	24	OGM	64
TERRA MADRE DAY	26	SLOW FISH	65
MIL HUERTOS EN ÁFRICA	27	RESISTENCIA QUESERA	65
		<b>9. PLANETA SLOW</b>	<b>66</b>
<b>4. BIODIVERSIDAD</b>	<b>28</b>	EL MANIFIESTO	68
LA FUNDACIÓN SLOW FOOD	28	EL SEXTO CONGRESO	
PARA LA BIODIVERSIDAD	30	INTERNACIONAL:	
EL ARCA DEL GUSTO	32	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	70
LOS BALUARTE	32	PREGUNTAS FRECUENTES	72
LOS MERCADOS DE LA TIERRA	34	QUIÉN ES QUIÉN	74
		CONTACTA CON NOSOTROS	75
<b>5. EDUCACIÓN ALIMENTARIA</b>	<b>36</b>		
<b>Y DEL GUSTO</b>	<b>36</b>		
ACTIVIDADES DE LOS CONVIVIA	39		
LOS LABORATORIOS DEL GUSTO	39		
EN LA ESCUELAS	40		
LOS HUERTOS ESCOLARES	42		
EN EL MUNDO	44		
LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS	46		
GASTRONÓMICAS	46		
LA ALIMENTACIÓN DÍA A DÍA	49		

## Texto

John Irving y Silvia Ceriani

## Editors

Kate Mann, Silvia Ceriani

## Traducción

Juan Bureo

## Director artístico

Paolo Rubei

## Cover

Photo @ Kunal Chandra

## Portada

© Slow Food

Todos los derechos reservados



Slow Food®



### DE LA ENOGASTRONOMÍA A LA ECOGASTRONOMÍA

Slow Food fue fundada como asociación enogastronómica, en torno al vino y la comida, por Carlo Petrini en la pequeña ciudad de Bra (Italia) en 1986. Su propósito inicial era defender una buena alimentación, los placeres de la mesa y un ritmo de vida «slow». Más adelante, Slow Food amplió sus miras y se interesó por la calidad de vida en general y, lógicamente, por la supervivencia del amenazado planeta tierra.

### DE LA ECOGASTRONOMÍA A LA NEOGASTRONOMÍA

Slow Food cree en una «nueva gastronomía» entendida como algo indisociable de la identidad y la cultura, basada en la libertad de elección, en la educación, en un enfoque multidisciplinar, para vivir lo mejor posible utilizando respetuosamente los recursos disponibles sin despilfarrarlos.

### DE LO LOCAL A LO GLOBAL

Slow Food es una asociación internacional de base que concibe un mundo donde todos puedan apreciar una alimentación buena para ellos, buena para quien la produce y buena para el ambiente. Slow Food implica a millones de personas en todo el mundo, conecta entre sí a 100.000 socios de 160 países y posee estructuras nacionales en Italia, Alemania, Suiza, Estados Unidos, Japón, Reino Unido y Holanda.

## HISTORIA DE UNA IDEA

BUENO  
LIMPIO  
Y JUSTO

“¡Cambiemos el mundo,  
comenzando por la mesa!”



## DE LA CALIDAD ALIMENTARIA A LA CALIDAD DE VIDA

Slow Food defiende las diferencias culturales territoriales y regionales, íntimamente ligadas a nuestra herencia alimentaria, y revaloriza la historia y la cultura de cada grupo social, para que puedan existir redes de intercambio recíproco equilibradas.

Comer es un acto agrícola, y los consumidores informados del impacto de sus decisiones en las lógicas de producción alimentaria y en las vidas de los productores se convierten en coproductores y para ellos los alimentos de calidad han de ser buenos, limpios y justos. \*\*\*

## FILOSOFÍA

Slow Food cree que la gastronomía es indisociable, entre otras cosas, de la política, la agricultura y el medio ambiente y, evidentemente, de la agricultura y la ecología a nivel mundial.

Si llegamos a comprender y apreciar el placer de la comida podremos obtener una nueva visión del mundo.

*"La comida entendida como placer,  
toma de conciencia y responsabilidad"*





El sistema de producción y consumo alimentario más aplicado hoy es peligroso para la Tierra, para los ecosistemas y para sus habitantes.

El gusto, la biodiversidad, la salud de personas y animales, el bienestar y la naturaleza se ven amenazados de continuo; todo ello acentúa la urgencia de producir y consumir con los criterios de un gastrónomo que ejerza su derecho al placer sin deteriorar la existencia ajena o el equilibrio medioambiental del planeta en que vivimos.

Si, como dice el campesino y poeta Wendell Berry, «*comer es un acto agrícola*» se deduce que la producción alimentaria habrá de ser considerada como un «*acto gastronómico*».

El *consumidor* orienta el mercado y la producción a través de sus compras y, al

adquirir conciencia de este proceso, asume nuevas responsabilidades. El consumo se convierte en una parte del acto de producción y el consumidor deviene en coproductor.

El *productor* desempeña un papel clave en este proceso si trabaja para obtener la calidad, permitiendo así a los demás beneficiarse de su experiencia, y está abierto a los conocimientos y experiencias ajenas. El esfuerzo ha de ser compartido y demostrarse responsable, abierto y multifacético respecto de la ciencia de la gastronomía.

Todos deberíamos adoptar y difundir un nuevo concepto de alimentación más preciso y, a su vez, más amplio, basado en tres condiciones interconectadas:

### BUENO

El sabor y el aroma de un alimento, reconocible gracias a sentidos educados y bien entrenados, es fruto de la competencia del productor, de la elección de los ingredientes y de los métodos de producción, que en ningún caso deberán alterar su carácter natural.

### LIMPIO

Hay que respetar el medio ambiente y conceder una gran importancia a los métodos de cultivo, cría de animales, transformación, marketing y consumos sostenibles. Cada etapa de la cadena agroindustrial, incluido el consumo, deberá preservar el ecosistema y la biodiversidad protegiendo la salud del consumidor y del productor.

### JUSTO

La justicia social debe regir en las condiciones de trabajo: respetuosas con el hombre y sus derechos y en grado de generar unos ingresos sostenibles; esas condiciones se intentarán conseguir también a través de economías mundiales sostenibles, con la armonía y la solidaridad sistemáticas y el respeto de las diversidades culturales y las tradiciones.

La cualidad de **Bueno, Limpio y Justo** es garantía de un futuro mejor. La cualidad de «Bueno, Limpio y Justo» es un acto de civilización y un instrumento para mejorar el sistema alimentario actual. Todos podemos contribuir a esa cualidad de «Bueno, Limpio y Justo» mediante nuestras decisiones de compra y de nuestro comportamiento individual.

## MISIÓN



SLOW FOOD DEFIENDE LA BIODIVERSIDAD DE NUESTRA ALIMENTACIÓN, APUESTA POR LA EDUCACIÓN DEL GUSTO Y PONE EN CONTACTO A PRODUCTORES ALIMENTARIOS DE CALIDAD CON COPRODUCTORES A TRAVÉS DE LAS ACTIVIDADES ORGANIZADAS. PARA ELLO, EL MOVIMIENTO HA ADOPTADO UN ENFOQUE MUY ORIGINAL.

## CONSTRUYENDO REDES

Slow Food organiza ferias locales e internacionales, actividades y mercados para dar a conocer productos alimentarios de calidad. Y sobre todo, Slow Food ha creado Terra Madre.

¿Qué es **Terra Madre**? un **proyecto** para apoyar las economías locales y sostenibles de pequeñas dimensiones.

una **red** de miles de productores alimentarios de 160 países diferentes, unidos en 2.000 comunidades del alimento; 1.000 cocineros, 450 académicos y 1.000 jóvenes.

una **cita** mundial de las comunidades del alimento. Terra Madre es la encarnación de la filosofía de Slow Food.

**Ver página 20.**



## EDUCANDO A LOS CONSUMIDORES

Slow Food considera que la mejor forma de actuar contra el fast food y los alimentos estandarizados de mala calidad, para así salvar las recetas locales, los productos tradicionales, las variedades vegetales y las especies animales amenazadas, es la Educación del Gusto. Los Convivia, grupos asociativos que trabajan a escala local, organizan actividades y presentan alimentos de calidad a sus miembros. Los Laboratorios del Gusto permiten a los participantes aprender algo más sobre su alimentación. Las escuelas Slow Food educan a los más jóvenes. La Universidad de Ciencias Gastronómicas forma a futuros profesionales de la gastronomía.

**Ver página 36**

## PROTEGIENDO LA BIODIVERSIDAD

Slow Food estima que el placer de la mesa ha de traducirse en un intento de protección de la **biodiversidad alimentaria**, de las innumerables semillas, verduras, frutas, especies animales y quesos tradicionales que acaban eliminados por una alimentación acomodaticia y la industria agroalimentaria. La Fundación Slow Food para la Biodiversidad apoya proyectos como el Arca del Gusto, los Baluartes y Mil huertos en África, para conservar nuestro valioso patrimonio alimentario.

**Ver página 28.**





# LA RED



## ESTRUCTURA

Slow Food es una asociación internacional sin ánimo de lucro financiada por sus socios, con un papel «facilitador» para toda una red mundial concebida para cambiar la forma de producir, distribuir y consumir la alimentación actualmente. Esta red general está compuesta por una serie de redes menores:

- más de 100.000 miembros organizados en 1.300 Convivia en 160 países;
- estructuras y organizaciones alrededor del mundo que comparten los mismos objetivos;
- comunidades del Alimento de Terra Madre;
- la “Slow Food Youth Network”



Photo © Paolo Andrea Montanaro





## "Food is culture, identity and wealth"

El centro neurálgico de la red es Slow Food. Al ser una asociación sin ánimo de lucro reinvierte todos los posibles beneficios y recursos financieros en las actividades definidas en su estatuto.

Slow Food concibe, coordina y organiza la promoción del desarrollo mundial del movimiento, así como actividades de las distintas estructuras nacionales. Slow Food está dirigido por un Comité Ejecutivo, elegido cada cuatro años en el Congreso Internacional Slow Food. El Comité Ejecutivo es el órgano máximo de toma de

decisiones dentro del organigrama de Slow Food. La estructura directiva de Slow Food se completa con el Consejo Internacional, que representa a 32 áreas geográficas, además de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad y la Universidad de Ciencias Gastronómicas, y define las estrategias de desarrollo y la política de Slow Food.

**Ver página 74**

Existen ya asociaciones nacionales de Slow Food en: Alemania, Estados Unidos, Holanda, Italia, Japón, Reino Unido y Suiza. La asociación nacional

## LA ASOCIACIÓN Y LOS CONVIVIA

coordina los eventos y proyectos de Slow Food en función de las necesidades de cada país. La sede de Slow Food está en Bra (Italia).

Los pilares organizativos de Slow Food son los grupos locales autónomos llamados Convivium. Estos cultivan el gusto por el placer y la calidad culinaria habitualmente, reuniéndose con regularidad para compartir actividades basadas en productos locales, tejiendo lazos con

los productores; animando a estos a participar en eventos internacionales y promocionando programas de educación del gusto en las escuelas, entre otras cosas. Las actividades del convivium son fundamentales para el movimiento porque dan una realidad concreta a la filosofía Slow Food. Los actos e iniciativas organizados por los Convivia locales son oportunidades para los miembros de encontrarse y compartir la pasión que une a toda la red Slow Food.



# "La comida es cultura, identidad y riqueza"

Slow Food está abierto a todas las personas. La diversidad de sus miembros es uno de sus mayores activos. Es una organización en la que los miembros desempeñan un papel de primer orden organizando actos, o simplemente participando en las actividades locales, nacionales e internacionales. Los socios pueden unirse a convivios ya existentes o crear otros nuevos. Forman parte de una comunidad local, pero son también activos dentro del marco internacional de Slow Food.

Un socio de Slow Food impulsa la evolución del sistema alimentario y deviene un elemento de la red internacional de productores y coproductores que comparten esos mismos objetivos: la protección y la valoración de los productos alimentarios sostenibles, así como la promoción de proyectos educativos en el mundo.

## LOS SOCIOS

Asociándose, cada socio apoya la biodiversidad y recibe material Slow Food, distinto según los países pero que en general abarca:

- un carné de socio personal y una copia de la Guía de Slow Food (al asociarse por primera vez);
- el Almanaque Slow Food con el programa anual de lo que sucede en el mundo Slow Food;
- un boletín electrónico mensual sobre Slow Food en el mundo y Terra Madre;
- boletines informativos o revistas nacionales disponibles en algunos países
- descuentos en los actos organizados, locales, nacionales e internacionales, fiestas, festivales cinematográficos, laboratorios del gusto y objetos Slow Food.

Para asociarse o crear un convivium, sólo hay que ponerse en contacto con un responsable de convivium o visitar la web: [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).





Las Comunidades del Alimento son un concepto creado en 2004 durante la celebración de Terra Madre, encuentro que puso en contacto a pequeños productores de los cinco continentes y les permitió debatir problemas comunes e intercambiar sus puntos de vista. Se remite al vínculo geográfico que une a dichos productores y refleja una nueva idea de economía local basada en la alimentación, la agricultura, la tradición y la cultura. En dichas comunidades la alimentación ocupa un lugar central que conduce a una economía sostenible, tanto en los países desarrollados como en los países en vías de desarrollo. En esta economía local se sustituye la mano invisible del mercado por la benevolente,

pero estricta, de la Naturaleza. En la red mundial de Slow Food las comunidades locales del alimento son los núcleos que ponen en práctica a diario el concepto «bueno, limpio y justo» de la producción alimentaria, pues protegen la biodiversidad, conservan las tradiciones y transmiten sus conocimientos a las generaciones siguientes. En este mundo globalizado, la economía de mercado muestra sus limitaciones en cuanto a la gestión de recursos y su impacto en el medioambiente. Las microeconomías de las comunidades locales del alimento de la Red Slow Food trabajan ya o tienen el potencial de trabajar en armonía y de forma sostenible con su ecosistema y su cultura.

## COMUNIDADES LOCALES

*“Una revolución global puede solo nacer a partir de raíces locales”*



## LA SLOW FOOD YOUTH NETWORK

Presentada en el curso del quinto Congreso internacional de Slow Food, celebrado en Puebla, México, en noviembre de 2007, la *Slow Food Youth Network* es una red internacional de jóvenes que impulsan cambios en el campo de la producción y del consumo de alimentos. Su creación es obra de un grupo de jóvenes entusiastas, motivados por la pasión hacia la comida buena, limpia y justa y con un gran interés por los temas de la sostenibilidad.

*“¡Come ese futuro que deseas!”*





*"Cambiar el planeta es posible:  
gota a gota, todos unidos. Ese es el camino  
que hemos de recorrer"*

## TERRA MADRE

**Terra Madre** es el gran proyecto de Slow Food para construir una red internacional de productores alimentarios y representantes de comunidades locales, cocineros, universitarios y jóvenes. Esta red trabaja para alcanzar un sistema de producción alimentaria **bueno, limpio y justo**, respetuoso con el planeta y con las personas que lo habitan, así como con la diversidad de su gusto, de su alimentación y de su cultura. En un mundo dominado por la agricultura industrial, Terra Madre apoya activamente un modelo de producción a pequeña escala, sostenible y local.



## LA RED DE REDES

La red de redes de Terra Madre engloba:

### LAS COMUNIDADES DEL ALIMENTO

Las 2.000 comunidades del alimento de Terra Madre están conformadas por miles de productores en 160 países.

### LOS COCINEROS

Aquí se dan cita más de mil cocineros procedentes de los cinco continentes, conscientes del papel que desempeñan para ayudar a los pequeños productores de las comunidades del alimento. Colaborando con los productores mantienen las tradiciones culturales, combaten la estandarización de la alimentación y transmiten esta filosofía a los consumidores a través de sus restaurantes;

### LAS UNIVERSIDADES

450 universitarios de 250 universidades y centros de investigación del mundo, cuyos trabajos en sus respectivos campos tienen por objetivo mejorar la protección y la difusión de la alimentación sostenible mediante la educación pública y los laboratorios del gusto. Estos universitarios ayudan a los productores aportándolos un saber científico y favoreciendo los intercambios dentro de las comunidades locales, así como atendiendo sus necesidades y aprendiendo de sus experiencias;

**LA RED DE JÓVENES** hará que la ciencia de la producción agrícola y alimentaria se transmita a una nueva generación de productores y coproductores comprometidos.



Las redes de Terra Madre se congregan cada dos años en el encuentro mundial de las comunidades del alimento de Terra Madre en Turín, Italia, donde las comunidades intercambian de modo informal o en el marco de seminarios problemas comunes y sus posibles soluciones. La diversidad de las personas que se reúnen en el evento representa un acercamiento alternativo a la alimentación de calidad, basada en el conocimiento de todos los rincones del mundo: pastores de Kenia y de Siberia, productores de frutas de California y de Perú, pescadores de Holanda y de Corea; durante unos días todos comparten comidas y puntos de vista y tejen lazos de amistad. De vuelta en casa, las comunidades organizan

reuniones nacionales, regionales y locales, y también intercambios internacionales, que han permitido constituir una verdadera red global. Estos pequeños eventos ayudan a fortalecer las coyunturas locales mediante la creación de oportunidades para desarrollar proyectos, establecer relaciones con grupos que trabajan con un enfoque similar y ser más fuertes para solicitar apoyo de los gobiernos locales. En la edición 2012 del evento, celebrada en Turín, las comunidades del alimento expresaron al mundo entero que es posible otro sistema de producción. Y que este es respetuoso con el ambiente, basado en la pequeña escala, rentable para los productores y fuente de alimentos sanos para los consumidores.

REUNIONES REGIONALES Y NACIONALES  
Reuniones nacionales de Terra Madre han tenido ya lugar en países como: Suecia, Holanda, Austria, Tanzania, Argentina, Kenia, Georgia, Brasil, Etiopía, Noruega, Azerbaiyán, Canadá, Corea del Sur y Kazajistán. Algunos encuentros regionales han congregado a varios países, tal y como

sucedió en Terra Madre Balcanes o en el encuentro de los Jóvenes Europeos en 2009. Así también, en junio de 2011 se desarrolló una primera reunión temática con Terra Madre de los Pueblos Indígenas, organizada por Slow Food Sami en el norte de Europa. El próximo "Terra Madre Indigenous Peoples" tendrá lugar en India en 2015.

*"Podemos alimentar al mundo, y podemos alimentarlo mejor, trabajando con la naturaleza, valorizando la biodiversidad y los conocimientos tradicionales"*

## LOS ENCUENTROS





## TERRA MADRE DAY

El 10 de diciembre de 2009, tuvieron lugar más de 1.000 eventos a nivel mundial para promover una producción alimentaria local y sostenible, y celebrar, además, los 20 años de la asociación internacional Slow Food; marcando a su vez la fecha de la primera celebración del **Terra Madre Day**. En este día de cada año, las comunidades del alimento y los convivios de Slow Food se reúnen en comidas colectivas, festivales de la comunidad, protestas, talleres para niños, visitas a los productores y muchas otras cosas, celebrando las tradiciones

alimentarias locales y realizando una demostración práctica de la filosofía de Slow Food respecto de los alimentos buenos, limpios y justos para sus comunidades, para los medios de comunicación y para los políticos locales. ¡Únete el 10 de diciembre a la conmemoración de los alimentos locales! Descubre un evento cercano a tu casa u organiza uno tú, grande o pequeño, allá donde vivas. Juntos demostraremos que una revolución global puede solo nacer a partir de raíces locales. [tmday@slowfood.com](mailto:tmday@slowfood.com)

## MIL HUERTOS EN ÁFRICA

El proyecto se inició en 2010 con la ambición de crear **1.000 huertos en todo el continente**, en cada una de las comunidades del alimento de Terra Madre, en escuelas, aldeas y periferias urbanas -para reconstruir los sistemas locales de alimentos saludables con énfasis en la autosuficiencia, la recuperación de cultivos nativos y la educación de jóvenes.

Los mil huertos son modelos concretos de agricultura sostenible, respetuosos frente a las variadas circunstancias (ambientales, socioeconómicas y culturales) y fácilmente reproducibles. Se trata de huertos escolares, comunitarios, familiares.

Un huerto bueno garantiza productos frescos y genuinos, pone en valor los productos locales, salvaguarda las recetas tradicionales, genera transformados de calidad. Un huerto limpio respeta el ambiente, gestiona suelo y agua de forma sostenible, tutela la biodiversidad. Un huerto justo es una experiencia comunitaria que agrupa a generaciones y contextos sociales diversos; promueve los conocimientos y las competencias de los agricultores; favorece la soberanía alimentaria al ofrecer a las comunidades la posibilidad de escoger qué cultivar y qué comer.

Contacto: [ortiafrica@terramadre.org](mailto:ortiafrica@terramadre.org)



*“Todos tienen necesidad de la comida pero, en primer lugar, todos han de saberlo y poderla producir”*



# BIODIVERSIDAD

"La batalla por la biodiversidad no es una batalla menor. Es la batalla por la vida del planeta"

Photo © Alberto Peroli

## LA FUNDACIÓN SLOW FOOD PARA LA BIODIVERSIDAD



La biodiversidad no es un concepto abstracto. Nos afecta a todos y a la misma vida: de los pueblos, de la naturaleza, de nuestro planeta.

La Fundación **Slow Food para la Biodiversidad** nació en 2003 con el apoyo del Gobierno Regional de Toscana; si bien forma parte de Slow Food, dispone de estatutos propios y de autonomía económica y administrativa; financia

proyectos como el Arca del Gusto, los Baluartes y los Mercados de la Tierra. Ampara proyectos del movimiento Slow Food cuyo objetivo es proteger la biodiversidad agrícola y las tradiciones gastronómicas, en particular en países en vías de desarrollo, donde la cuestión no es tanto la mejora de la calidad de vida, sino la supervivencia de poblaciones, comunidades y culturas. De forma más precisa, apoya un modelo de agricultura sostenible y respetuosa con

el medio ambiente, la identidad cultural y el bienestar de los animales, e insiste en el derecho de las comunidades a decidir qué producir y qué comer. Esta organización sin fines de lucro está financiada por donaciones de sus miembros, la industria alimentaria, organismos públicos, empresas privadas de otros sectores y cualquier persona que desee apoyar los proyectos de Slow Food en el campo de la biodiversidad alimentaria.







Photo © Ivo Danchev

## EL ARCA DEL GUSTO



El **Arca del Gusto** se desplaza por el mundo y recoge productos que pertenecen a la cultura, a la historia y a las tradiciones de todo el planeta. Un patrimonio extraordinario de frutas, verduras, razas animales, quesos, panes, dulces, salazones...

El Arca del Gusto advierte de la existencia de estos productos, denuncia el riesgo de que puedan desaparecer, invita a todos a movilizarse para salvaguardarlos: a veces basta con comprarlos y comerlos, otras sirve

denunciarlos y apoyar a los productores; en algunos casos –cuando los productos son especies silvestres en grave riesgo de extinción–, es mejor comer menos o no comerlos, sencillamente, a fin de tutelarlos y favorecer la reproducción.


### CRITERIOS DE INCLUSIÓN

- Los productos candidatos deben ser de interés alimentario y pueden abarcar: especies domésticas (variedades vegetales, ecotipos, razas y poblaciones autóctonas), especies silvestres (solo en caso de estar vinculadas a técnicas de recolección, transformación y usos tradicionales) y productos transformados.
- Los productos deben ser de calidad (organoléptica) particular. La calidad viene definida por los usos y las tradiciones locales.
- Los productos deben estar vinculados a un territorio, a la memoria, a la identidad de una comunidad y a la experiencia tradicional local.
- Los productos deben estar elaborados en cantidades limitadas.
- Los productos deben estar en peligro de extinción.

Desde el día de su partida, el Arca ha subido a bordo más de 1.200 productos de 60 países. Pero queremos embarcar muchos más...

**¡Ayúdanos a encontrarlos y catalogarlos!**





**Los Baluartes** son proyectos a pequeña escala con el propósito de ayudar a productores alimentarios artesanales a conservar sus métodos de trabajo y sus productos tradicionales. Los Baluartes fueron concebidos por Slow Food en el año 2000 y son el brazo activo del Arca del Gusto. Los Baluartes se basan en contextos geográficos locales específicos en el mundo. Las estrategias pueden variar en función del proyecto y del producto, pero sus objetivos son siempre los mismos, tanto si implican a un solo productor como si lo hacen con miles de personas:

- promover la producción artesanal;
- establecer con los productores un protocolo compartido sobre técnicas de producción y objetivos de calidad;
- garantizar un futuro viable para esos alimentos.

## LOS BALUARTES

*"Slow Food tutela la biodiversidad para frenar el saqueo de la naturaleza; para permitir a las comunidades locales un buen vivir a partir de su propia cultura; para transmitir a las generaciones del mañana un planeta más prospero".*

En Italia existen más de 200 Baluartes que protegen una gran variedad de productos: desde el bitto histórico, queso de antigua tradición vinculado de manera profunda a las montañas que le dan origen, hasta la roveja de Civita di Cascia, pequeña legumbre tradicional de Umbría; desde el tomate regina de Torre Canne, cuyas ramas se entrelazan con hilo de algodón hilado en los hogares, hasta la vaca gris alpina, una de las más antiguas habitantes de los Alpes.

Todos ellos implican a más de 1.600 productores de pequeña escala: pescadores, charcuteros, pastores, queseros, panaderos y pasteleros.

Existen asimismo más de 150 Baluartes internacionales, con los que el universo Slow Food ha ampliado la protección a 59 países: desde la leche de camello de los pastores karrayu en Etiopía, hasta la pimienta negra de Rimbàs; desde el pescado de la Isla Robinsón Crusoe en Chile, hasta

los quesos de leche cruda estadounidenses... Los Sateré-Mawé en el corazón de la foresta amazónica; los ostricultores bretones; las productoras malienses de pasta katta, los pastores nómadas búlgaros que crían la raza karakachan: todos ellos pequeños productores alimentarios que han de enfrentarse a unos mismos problemas en todo el mundo. Los Baluartes Slow Food los ayudan a desarrollarse de manera buena, limpia y justa.





## LOS MERCADOS DE LA TIERRA

Los Mercados de la Tierra son una red internacional de mercados gracias a la cual los pequeños productores alimentarios locales pueden exponer y vender su producción.

En un Mercado de la Tierra los Productos han de:

- ser de temporada y locales;
- ajustarse a los criterios de «bueno, limpio y justo»;
- venderse a precios razonables transparentes.

La red de los Mercados de la Tierra es un lugar de encuentro ideal, propicio para el intercambio de experiencias e información entre productores y coproductores.

La Fundación Slow Food para la Biodiversidad alienta a crear Mercados de la Tierra en países en vías de desarrollo y ofrece formación y apoyo técnico a los responsables de estos Mercados. Hoy en día existen Mercados de la

Tierra en Italia, Israel, Líbano, Letonia, Rumanía, Austria, Puerto Rico, Turquía, EEUU.

Para hacer una donación, saber más sobre la Fundación para la Biodiversidad o conocer la lista completa de los Baluartes y los productos del Arca del Gusto: [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com).

Para obtener más información sobre los Mercados de la Tierra, por favor visiten: [www.earthmarkets.net](http://www.earthmarkets.net).





*"La Educación en Slow Food es un placer,  
una ocasión lúdica y social para sentirse bien  
y vivir con levedad"*

Consciente de que las instituciones educativas no son suficientes para la educación y la formación de las nuevas generaciones, Slow Food estima necesaria la existencia de una oferta formativa más amplia y sinérgica que abarque otros temas vivos en el territorio.

La **educación** es una responsabilidad individual y colectiva, común y próxima, que ha de ser asumida y ejercida en las escuelas y en la política, en los centros culturales y en las familias, entre muchos otros ámbitos posibles. Es de vital importancia reencontrar y sustentar el papel de la comunidad como garante de la transmisión de los saberes vinculados a las culturas materiales y sociales, entre las que se halla la cultura de la alimentación. Slow Food estima que el alimento es el instrumento ideal para experimentar y promover una educación articulada, compleja y creativa que ofrezca valor a la interdependencia, al medio ambiente y a los bienes comunes.

Slow Food estima que la educación es un derecho de todos, sin distinción de sexo, lengua, etnia o religión; que ha de ser accesible en todo lugar y a cualquier edad. Es responsabilidad nuestra no postergar hasta una siguiente generación aquello que hoy podemos contribuir a mejorar. Solo a través de una población preparada, crítica y motivada los países podrán dar lo mejor de sí mismos.

EDUCACIÓN  
ALIMENTARIA  
Y DEL GUSTO

## ACTIVIDADES DE LOS CONVIVIA

Al asistir a cursos y visitar granjas, centros de producción y mercados, los socios de los convivias aguzan sus capacidades sensoriales y amplían su conocimiento y su aprecio de y por la alimentación. Al trabajar con escuelas y productores de su región, y organizar conferencias con expertos, los convivias ubican la educación del gusto al alcance de

un público más amplio, y abren la mente a las cuestiones vinculadas a la alimentación. En Italia participan en la organización de un programa dedicado a socios denominado Master of Food que abarca diferentes materias de interés gastronómico. Esta iniciativa ha sido puesta en marcha con éxito también en Alemania y Japón.

## LOS LABORATORIOS DEL GUSTO

Estos talleres de una hora son el tema central de todas las citas internacionales y locales de Slow Food desde 1994. Los Laboratorios del Gusto permiten a sus participantes saborear los productos en tanto atienden a las explicaciones y aclaraciones de productores y expertos. Su gran éxito se debe a la actual necesidad general de comprender y vivir mejor la alimentación y el placer que conlleva la comida.

*"La Educación en Slow Food significa aprender haciendo, porque la experiencia directa alimenta y refuerza el aprendizaje"*





## EN LA ESCUELAS

A partir de 1998/1999, fecha en que el Ministerio de Educación de Italia reconoció a Slow Food como organismo de formación en el campo de la alimentación y la educación sensorial, se organizan cursos de iniciación o profundización para los profesores de escuelas. Se estima que en estos cursos han participado desde 1998 unos 11.350 profesores, que más tarde retransmitieron los conocimientos a miles de alumnos y padres a través de programas de Educación del Gusto. La guía para estos cursos es el manual *Dire, Fare, Gustare* (Decir, Hacer, Saborear). Slow Food Italia llevó a cabo una encuesta sobre la calidad de los alimentos en los comedores escolares en toda Italia y redactó un manifiesto a favor de los comedores buenos, limpios y justos en el año 2009. Asimismo, colabora con el Departamento de Educación del Gobierno Regional del Piemonte y la Universidad de Ciencias Gastronómicas a fin de mejorar los servicios de restauración en las universidades. En el V Congreso Internacional Slow Food de Puebla (México) se presentó asimismo la nueva guía de apoyo a la educación sensorial: *In che Senso? (¿En qué sentido?)*, disponible en versión impresa o electrónica en 11 diferentes idiomas.

*“La Educación en Slow Food  
afrenta los temas en su complejidad  
favoreciendo las relaciones  
entre materias y ámbitos diversos”*

A partir del Salone del Gusto 2010, por otra parte, se han realizado el [Manifiesto de la Educación](#) según Slow Food y el [Manual de las buenas prácticas](#), que sigue de cerca al Manifiesto, reproponiendo los principios y agregando una metodología y ejemplos prácticos.





## LOS HUERTOS ESCOLARES

En 2001, Slow Food USA ponía en marcha el primer proyecto nacional de Huertos Escolares. Los socios construyeron huertos en las escuelas para que los alumnos allá pudieran cultivar alimentos, conocer la horticultura y estimular los sentidos. Se formó un Comité de Educación para promover el proyecto a escala nacional, y en dos años se crearon 30 huertos en todos los Estados Unidos. El proyecto «Del huerto a la mesa» se ha ampliado a los talleres de cocina después de las clases y a las visitas a granjas.

En 2003, durante el Congreso Internacional Slow Food declaraba que todo convivium en el mundo debería fomentar un huerto-escuela. En 2006, el Congreso Nacional de Slow Food Italia decidió así crear 100 de estas escuelas en Italia.

Los huertos escolares de los convivios se ajustan perfectamente a los tres principios fundamentales: «bueno, limpio y justo».

**Buenos** porque se acompañan de talleres para que niños y padres aprecien las calidades sensoriales y organolépticas del alimento y exigir una alimentación de calidad en los comedores escolares.

**Limpios** porque los niños aprenden a aplicar los principios de la producción biológica, a buscar semillas de variedades hortofrutícolas

de la zona y a reducir la «huella ecológica» en favor de los alimentos locales.

**Justos** porque alientan a transmitir los saberes de generación en generación al reconocer el papel social de los más ancianos y de los voluntarios, y confluyen en colaboraciones con proyectos similares en países en vías de desarrollo.

Hoy en día los convivios han creado alrededor de 300 huertos escolares en Italia y muchos más en el resto del mundo.

“La Educación en Slow Food es un curso íntimo que abarca la dimensión cognitiva, experiencial, afectiva y emotiva”





Los convivios Slow Food trabajan con escuelas en todo el mundo para facilitar el acceso de los niños a la educación del gusto.

### EUROPA ORIENTAL, CÁUCASO, ASIA CENTRAL

A partir de un enfoque innovador respecto de la educación, Slow Food ideó en 2008 un kit didáctico, un instrumento eficaz de educación sensorial. El kit está compuesto por el manual ¿En qué sentido?, la guía “A los orígenes del gusto”, un video con explicación interactiva de los sentidos y material gráfico para organizar los cursos. En muchos casos este kit se ha convertido en materia de estudio. Por ejemplo, en los programas de estudio de las escuelas elementales y medios de comunicación del territorio postsoviético, o en un curso de economía doméstica durante el cual las clases se dividen en dos grupos, con las muchachas dedicadas a coser y cocinar y los muchachos a la carpintería. El curso de educación sensorial se integra habitualmente en el programa sustituyendo a estas materias, o lo completa como actividad extracurricular.

A la hora de organizar un curso es importante la colaboración entre enseñantes, administración escolar, padres, cocineros del comedor colectivo, productores de la red de Terra Madre. Y cuantas más posibilidades tenga la escuela, más éxito tendrá el curso. En el curso se incluyen normalmente lecciones de horticultura, respecto de las cuales los muchachos muestran un actitud positiva y entusiasta: la posibilidad de cocinar con la fruta y la verdura cultivada con sus propias manos, en efecto, hace la labor en el huerto más atrayente.

### EEUU

A primera vista, la realización de algunos huertos escolares sobre el terreno de la Lowry Elementary School de Denver, en el estado de Colorado, parecía una empresa imposible. Inaugurada en 2002, la nueva escuela se hallaba expuesta al viento y al sol, y dos madres de alumnos, Lisa Emerson y Kathleen Maley, se reunieron con el convivium de Denver para mostrarles el lugar destinado al primer huerto: un pequeño rincón cercano a la desolada entrada a la escuela, en realidad la única maquia existente.

Aparte de considerar los obstáculos físicos, Lowry se halla en una área de desarrollo reciente, con residentes de nivel de renta y proveniencia étnica bastante diversos. Las viviendas del entorno comprenden casas unifamiliares, casas adosadas y dos complejos residenciales de transición financiados por las autoridades públicas y gestionados por la Colorado Coalition for the Homeless. De entre los estudiantes inscritos cerca del 39% tiene derecho a comidas gratuitas o a precio reducido, financiadas por las autoridades federales, un indicador típico de pobreza. Siete años después de la puesta en marcha del proyecto, la escuela cuenta con un exuberante huerto de la Victoria, un huerto Lowry y un huerto Circular, además del original huerto de la Serenidad: se trata del resultado de la acertada visión de Lisa Emerson, con el apoyo de los padres, los maestros, Slow Food Denver, la Denver Urban Gardens y los miembros de la comunidad.

### VENEZUELA

Muchos de los productos utilizados por las madres para las meriendas de sus hijos son apetecibles y seleccionados por la publicidad, el marketing y unos empaques de vistosos colores que hacen gala de contener compuestos y/o ingredientes necesarios para el crecimiento y desarrollo de los niños, si bien en muchos casos los análisis del valor nutricional de esos productos muestran lo contrario; se trata de alimentos tipo snack, en su mayoría de baja calidad proteica y ricos en grasas, azúcar y sal... Sin embargo, cuando un niño carece de buenos hábitos de alimentación, las meriendas se

transforman en una oportunidad de introducir alimentos saludables y apetecibles en su dieta. Consecuentemente, el Convivium Miranda de Slow Food ha activado el proyecto “Mejorando La Merienda Escolar” a través de la organización civil EDEPA, que se hace cargo de informar sobre la importancia de ingerir alimentos buenos, limpios y justos, y sobre el valor de estos desde su producción hasta su consumo. Las enseñanzas recibidas serán luego transmitidas al círculo de las correspondientes familias, amplificando así el impacto positivo.





La **Universidad de Ciencias Gastronómicas** abrió sus puertas en 2004, apoyada por la asociación internacional Slow Food y por los gobiernos regionales de Piamonte y Emilia-Romaña. Es una institución privada reconocida por el estado italiano. La Unisg es la primera universidad de este tipo que proporciona un estatuto académico a los estudios culinarios y propone una nueva definición de la gastronomía.

Los cursos de Grado Académico se desarrollan en el campus de Pollenzo, cercano a Bra, en el Piamonte. El curso de Grado Trienal en Ciencias Gastronómicas propone un modelo didáctico original, innovador tanto por los contenidos como por las modalidades de aprendizaje; el curso de Maestría en Promoción y Gestión del Patrimonio Gastronómico y Turístico está pensado para la formación de empresarios del

sector agroalimentario, y pone particular acento en las enseñanzas de ámbito económico y empresarial. A partir de 2004 serán cuatro los "Master in Food Culture and Administration" que se ofrezcan. Finalmente, en 2013 se han puesto en marcha los primeros cursos de Aprendizaje Superior, dirigidos a preparar las figuras profesionales más requeridas por el sector alimentario.



## LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS

*"Entra en el futuro de la comida: conviértete en nuevo gastrónomo!"*

Su modelo innovador y multidisciplinario combina estudios de humanidades y científicos con una formación sensorial y experiencias prácticas con viajes a los cinco continentes, y permite comprender los procesos de producción alimentaria artesanal e industrial al situarlos en un contexto cultural. El objetivo es generar una nueva percepción de la gastronomía y nuevos profesionales de la gastronomía, capaces de unir el acto de comer con el acto de producir sin franquear ninguna etapa intermedia.

Una vez titulados, los estudiantes de grado y de maestría descubren un gran abanico de oportunidades profesionales: marketing y publicidad para compañías alimentarias, turismo y organizaciones culturales, producción y distribución alimentaria, asesoría, educación del consumidor y del profesional. A través de estas perspectivas los diplomados por la Unisg marcarán la diferencia. Hasta la fecha, alrededor de 1300 estudiantes de 67 países han seguido los cursos de la Universidad de Ciencias Gastronómicas.

Más información sobre la Universidad de Ciencias Gastronómicas:  
[comunicazione@unisg.it](mailto:comunicazione@unisg.it) y [www.unisg.it](http://www.unisg.it)





## “La Educación en Slow Food desarrolla conciencia de uno mismo, del papel y de la actuación propios”

Uno de los objetivos clave de Slow Food es promover a diario la calidad alimentaria, que tiene repercusiones positivas en el estilo de vida y en la salud de los individuos. La asociación consigue sus objetivos mediante una amplia gama de acontecimientos y proyectos.

Análogamente, en Italia se han elaborado folletos sobre el despilfarro alimentario, el cambio climático, el consumo de carne, la administración de los recursos ícticos y la acuicultura.

En Brasil, con ocasión de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible de Rio+20, la edición bilingüe portugués-inglés de Río de Janeiro – 100 Dicas/100 Tips Slow Food, elaborada con el apoyo de los socios y en colaboración con Senac y con la revista Prazeres da Mesa, ofrece sugerencias de bares, restaurantes, locales y mercados que respetan la filosofía de lo bueno, limpio y justo. En esta guía, que fue distribuida gratuitamente durante los trabajos de la conferencia, se mencionan además algunos proyectos sociales de un cierto relieve.

La introducción de los conceptos «bueno, limpio y justo» en los hospitales es el objetivo de un programa desarrollado después de Terra Madre 2006 y aplicado ya en dos grandes centros hospitalarios: San Giovanni (Turín, Italia) y Alice (Darmstadt, Alemania).

Muchos de los proyectos desarrollados por Slow Food conllevan una parte importante dedicada a la educación al consumo. En el ámbito de [4cities4dev](#), por ejemplo, se elaboró un folleto ágil y rico en estimables consejos sobre cómo plantear la compra cotidiana.

Se trata de muchas pequeñas piezas que ilustran cómo nuestras decisiones inciden sobre el ambiente que nos rodea, y sobre la vida de las comunidades rurales.

LA ALIMENTACIÓN

DÍA A DÍA



# EVENTOS

Slow Food acuñó el término coproductor para resaltar el poder que posee el consumidor de trascender un papel pasivo para fomentar interés activo en quien produce nuestra comida y cómo la produce. Al realizarlo nos convertimos en parte del proceso de producción. Slow Food y sus convivias organizan miles de **eventos** cada año: desde mercados de agricultores locales y cenas, hasta ferias internacionales para celebrar y promover a los productores responsables y fortalecer la relación entre ellos y sus clientes “coproductores”.



## SALONE DEL GUSTO Y TERRA MADRE



### EL EVENTO EN CIFRAS

- 220.000 visitantes
- cerca de 1.000 productores de 100 diferentes países
- más de 350 Baluartes de 50 países
- 16.000 participantes en las 56 conferencias
- 8.000 estudiantes y 3.000 niños tomando parte de las actividades educativas
- un huerto de 400 m<sup>2</sup> para ilustrar toda la biodiversidad de los huertos africanos
- 650 delegados provenientes de 95 países, que tomaron parte en el VI Congreso Internacional

A partir de 1996 el Salone del Gusto es organizado cada dos años en la "Lingotto Fiere" de Turín, por Slow Food, "Regione Piemonte" y "Città di Torino", y se ha celebrado por novena vez del 25 al 29 de octubre de 2012.

En el pasado, el **Salón del Gusto y Terra Madre** se celebraban simultáneamente, aunque por separado. A partir de 2008 se aproximaron cada vez más a fin de afrontar tantos temas comunes:

- las economías locales: una globalización positiva a través de la promoción de las actividades de las comunidades del alimento;
- una nueva calidad gastronómica: alimentos buenos organolépticamente y respetuosos con el medioambiente;
- impacto ético: reducción del impacto medioambiental, no sólo en términos de los productos expuestos sino también del mismo centro de exposiciones.

En 2012, **Salone del Gusto y Terra Madre** se presentaron por primera vez como un único y gran evento abierto al público por entero. El nuevo formato pretendía promover el más importante evento dedicado a la alimentación, capaz de unificar el placer del gusto con la responsabilidad y el respeto por quien lo produce y por el ambiente.

"Salone del Gusto y Terra Madre 2012 representa un momento crucial para los millares de personas que se reúnen en Turín a fin de discutir el futuro de la alimentación", manifestó el presidente de Slow Food, Carlo Petrini.

"Nuestras decisiones cotidianas y los alimentos que ponemos en nuestros platos, determinan el futuro del ambiente, de la economía y de la sociedad, y hoy es más importante que nunca que alcemos la voz colectiva y nos convirtamos en parte activa en la resolución de los problemas que afectan a la tierra y a la comunidad global".





## CHEESE



Cheese es la cita Slow Food dedicada a la «leche en todas sus formas», no sólo el queso, sino la mantequilla, la leche, el yogur... Se trata de uno de los principales eventos de Slow Food: la mayor vitrina de exposición y venta de quesos desde 1997. Se celebra durante tres días cada dos años en Bra (Italia); actualmente atrae a más de 100.000 visitantes, lo que triplica la población de la ciudad. Cheese capta la atención del público en asuntos importantes como las batallas jurídicas en favor de los productores de leche cruda o la amenaza sobre la tradición de la trashumancia; es un escaparate en el que se expone lo mejor de la producción mundial.  
[cheese.slowfood.it/en](http://cheese.slowfood.it/en)



Slow  
fish

## SLOW FISH



**Slow Fish** el evento internacional dedicado a la pesca sostenible y al pescado bueno, limpio y justo, se celebró por primera vez en 2004 en la ciudad portuaria de Génova; reúne a las comunidades del alimento relacionadas con la pesca para discutir de la crisis de nuestras aguas y explorar posibilidades de aprovechamiento razonable de los productos marinos. Los visitantes pueden asistir a conferencias y talleres del gusto, saborear y comprar en el mercado del mar y participar en las múltiples actividades relacionadas con el mundo de la pesca. Slow Fish es en la actualidad el evento líder en la campaña internacional de Slow Fish. Para información adicional visite: [slowfish.slowfood.it/en](http://slowfish.slowfood.it/en)





## EVENTOS EN EL MUNDO

LOS CONVIVIA SLOW FOOD ORGANIZAN CON FRECUENCIA, CON EL APOYO DE SUS DIRECCIONES NACIONALES, CENTENARES DE EVENTOS NACIONALES Y REGIONALES. POR EJEMPLO...

### Markt des guten Geschmacks Die Slow Food Messe

11-14 de abril, Stuttgart, Alemania

El Salón alemán dedicado a los alimentos buenos, limpios y justos, se celebra durante cuatro días de cada mes de abril, reúne a productores artesanales y comerciantes y organiza laboratorios, conferencias, visitas y cenas en un increíble mercado.

[www.messe-stuttgart.de/  
marktdesgutengeschmacks](http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks)

### AsiO Gusto

1-6 de octubre de 2013, Namyangju City, República de Corea

La primera edición de AsiO Gusto 2013 –el evento dedicado a la producción de alimentos buenos, limpios y justos en Asia y Oceanía– está organizado por el Slow Food Cultural Centre de Corea del Sur y la ciudad de Namyangju, con la colaboración de Slow Food.

[www.asiogusto.org](http://www.asiogusto.org)

### Slow Food Istanbul

17-20 de octubre, Estambul, Turquía

Slow Food Fikir Sahibi Damaklar organiza este festival como una parte de su campaña dedicada a la tutela del pez lüfer. El acontecimiento tiene como fin promover la pesca sostenible en el Bósforo y en el mar de Mármara. En 2013 participarán comunidades y huéspedes de las áreas del Mediterráneo y del Mar Negro.

[www.fikirsahibidamaklar.org/lufer-bayrami-2012](http://www.fikirsahibidamaklar.org/lufer-bayrami-2012)

### Slow Food Balcanes en Interfood & Drink Fair 2013

7-9 de noviembre (tbc), Sofía, Bulgaria

Slow Food en Bulgaria está a cargo de una sección de este gran Salón, invitando a los productores de otros países balcánicos a participar y organizar una serie de eventos y conferencias en colaboración con el Observatorio Balcanes y Cáucaso.

[www.facebook.com/SlowFoodBulgaria](http://www.facebook.com/SlowFoodBulgaria)

### Slow Food Market

8-10 de noviembre de 2013, Zurich, Suiza Un mercado bueno, limpio y justo que acogerá a más de 150 productores suizos de pequeña escala, incluidos los productores de los Baluartes. Contará, además, con Laboratorios del Gusto, actividades para los niños y un espacio Enoteca dedicado a la exposición de los mejores vinos.

[www.slowfoodmarket.ch](http://www.slowfoodmarket.ch)

### Slow Fisch

8-10 de noviembre de 2013, Bremen, Alemania

El evento organizado por Slow Food Alemania promueve la pesca sostenible y las técnicas de pesca tradicionales. Además de presentar el pescado bueno, limpio y justo capturado en los mares del norte de Europa, el mercado acoge asimismo a productores de condimentos y alimentos para una buena armonía con los pescados, además de una amplia selección de cervezas y de vinos.

[www.slowfisch-bremen.de](http://www.slowfisch-bremen.de)





# COMUNICACIÓN



**Slow Food** comunica su filosofía a través de su web internacional ([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)) y muchas otras publicaciones impresas o electrónicas, como el nuevo , dirigidas a públicos diferentes, además de utilizar redes sociales como **Facebook**, **Twitter** y **youtube channel**.

## SLOWFOOD.COM Y LAS REDES SOCIALES

Desde 2001, [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) ha sido la voz 'virtual' del movimiento internacional Slow Food. Este sitio web expone las actividades del movimiento a medida que estas evolucionan. La Fundación Slow Food para la Biodiversidad ([www.slowfoodfoundation.org](http://www.slowfoodfoundation.org)) y Terra Madre ([www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)) tienen ambas su propio sitio web. Los artículos de la web se reproducen a diario en la página de Facebook y en el perfil twitter.

## ALMANAQUE SLOW FOOD

Slow Food Internacional publica desde 2008 un Almanaque: una visión multicolor de los acontecimientos Slow Food, las ideas y las iniciativas del año, con colaboraciones de expertos de todo el mundo. Disponible en seis idiomas, el Almanaque se puede descargar de la web [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).

## COMUNICACIÓN INTERNACIONAL

Una verdadera expresión de la identidad local de Slow Food: las revistas y los boletines nacionales son el medio de comunicación más directo en países en los que Slow Food cuenta con una amplia red de convivias. A día de hoy se producen revistas nacionales para los socios en Italia, Alemania, Suiza y Holanda, y publicaciones electrónicas periódicas para los socios en EEUU, Francia, Reino Unido e Irlanda. Los socios están invitados a contribuir con historias acerca de alimentos regionales, productos de los Baluartes, iniciativas educativas, eventos, campañas y otros "Slow happenings".

Slow Food publica mensualmente el boletín de noticias Slow Food y Terra Madre, informando sobre actividades, nuevos proyectos, campañas y eventos internacionales de Slow Food en todo el mundo. El boletín se envía a todos los miembros de Slow Food y a la red de Terra Madre.

En [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) se puede realizar una inscripción directa registrando el propio e-mail e indicando la preferencia lingüística.

## VÍDEOS

En los últimos años Slow Food ha producido vídeos vinculados a algunos de sus proyectos o de sus ámbitos de trabajo. Por ejemplo, en el ámbito del proyecto [4cities4dev](http://4cities4dev) se realizaron tres vídeos sobre Baluartes y comunidades del alimento africanas, mientras que un vídeo de reciente edición sobre la biodiversidad traducido a diferentes idiomas, narra de forma sintética por qué este argumento debería ser del interés general. Todos los vídeos producidos por Slow Food están cargados en el [canal youtube](http://canal.youtube) [Slow Food International](http://Slow Food International). También la Slow Food Youth Network se mueve en este ámbito y ha ya realizado muchas colaboraciones plenas de inspiración y creatividad.

En 2012, por otra parte, el director de cine Stefano Sardo ha realizado el film [Slow Food Story](http://Slow Food Story), proyectado ya en muchas salas italianas además de haber participado en la sección "Kulinarische Kino" del Festival internacional de Berlín.

## SLOW FOOD EDITORE

La implicación de Slow Food en actividades editoriales comenzó en 1986, pero es en 1990 cuando se funda oficialmente la empresa editorial Slow Food Editore, que ahora cuenta con un catálogo de más de 100 títulos, entre los que destacan guías gastronómicas o enológicas, guías turísticas, libros de recetas, ensayos y manuales (algunos en inglés).





# CAMPAÑAS

Las campañas son uno de los ámbitos de comunicación principales de Slow Food, al invitar a los socios y simpatizantes de nuestro movimiento a una toma concreta de posición sobre una serie de problemas del sistema alimentario mundial que nos afectan a todos y ponen de manifiesto paradojas y contradicciones irreconciliables.

## LAND GRABBING

El land grabbing (acaparamiento de tierras) nos afecta a todos: provoca consecuencias desastrosas sobre el futuro de la humanidad, sobre los derechos de los campesinos y sobre la conservación de la biodiversidad.

De hecho refuerza un modelo agrícola basado en la concentración de propiedades y en los monocultivos intensivos, que empobrece el suelo, reduce la disponibilidad de recursos naturales, erosiona la biodiversidad agrícola y alimentaria, anula los saberes tradicionales, somete los precios de los productos alimentarios básicos a las fluctuaciones del mercado y a la especulación.

Además, compromete el derecho de los pueblos a la autodeterminación y a

la soberanía alimentaria, explota a las poblaciones más vulnerables, alimenta el riesgo de explosión de conflictos sociales, agrava el fenómeno del éxodo de los campos y del desempleo. En nombre del beneficio inmediato de unos pocos agrava el drama del hambre y de la malnutrición y priva a las nuevas generaciones de su futuro.

En 2010 Slow Food lanzó una campaña global para detener el land grabbing y colabora con las comunidades locales en proyectos como los Baluartes o los Mil huertos en África, a fin de garantizar a todos el acceso a una alimentación buena, limpia y justa.

[www.slowfood.com/landgrabbing](http://www.slowfood.com/landgrabbing)





## OGM

Slow Food está contra el cultivo de organismos genéticamente modificados (OGM) con fines comerciales, y promueve alimentos y piensos Ogm-free. Con los OGM corremos el riesgo de transformar nuestra alimentación en una mercancía patentada controlada por unas pocas multinacionales, y de privar a los campesinos y a los consumidores de sus derechos. Los OGM no son fiables desde el punto de vista científico, son ineficientes en términos económicos e insostenibles desde el punto de vista ambiental. Además, provocan un grave impacto social, amenazando las culturas alimentarias tradicionales y el sustento de los pequeños agricultores.

Slow Food se bate por el etiquetado obligatorio de todos los productos que contengan ingredientes GM, incluidas carnes y lácteos cuando los animales hayan sido alimentados con piensos GM, para ofrecer a los consumidores la libertad de elegir conscientemente aquello que comen.

En 2010 Slow Food lanzó una campaña global contra los OGM, y en 2013 se unió a Friends of the Earth en la campaña "Stop the Crop" para bloquear la introducción de nuevos cultivos genéticamente modificados a nivel europeo.

[www.slowfood.com/gmos](http://www.slowfood.com/gmos)

## SLOW FISH

La del pescado es una cuestión, digámoslo así... un tanto espinosa. Inmersos en las aguas de mares y océanos, invisibles por tanto, los recursos ícticos son un patrimonio difícil de estudiar y conocer. ¿En qué condiciones se encuentran (nuestros) mares? ¿Qué especies de peces se hallan amenazadas en verdad? ¿Podemos influir en el mercado? ¿Debemos dejar de comer pescado? ¿Existe un futuro para los pescadores de pequeña escala? Slow Food se ocupa de estos temas desde hace años, sensibilizando a los amantes del pescado a través de Slow Fish, acontecimiento internacional que se celebra cada dos años en Génova, y desarrollando proyectos de apoyo a las comunidades de pesca artesanal responsable. Los socios de nuestra red, por otra parte, realizan en todo el mundo gran cantidad de iniciativas locales. La campaña Slow Fish describe la trayectoria realizada por nuestra asociación y ofrece elementos de reflexión a quien desea ejercitar el sentido común, la curiosidad y, por qué no, el apetito, a fin de tomar decisiones conscientes, buenas y responsables a un mismo tiempo.

[www.slowfood.com/slowfish](http://www.slowfood.com/slowfish)



## RESISTENCIA QUESERA

Año tras año desaparecen quesos, razas animales, pastos, pastores, oficios y saberes antiguos.

No solo perdemos leches y quesos mejores; también están en juego nuestra cultura de la alimentación y la libertad de escoger lo que comemos.

Slow Food se compromete con estos temas educando a niños y adultos, resistiéndose a la estandarización y protegiendo a los pequeños productores y la biodiversidad alimentaria.

El culmen de la campaña Resistencia quesera es Cheese, el evento bienal que celebra a los mejores quesos de leche cruda del mundo y a los productores, los pastores y los afinadores que nos permiten conocerlos y degustarlos.

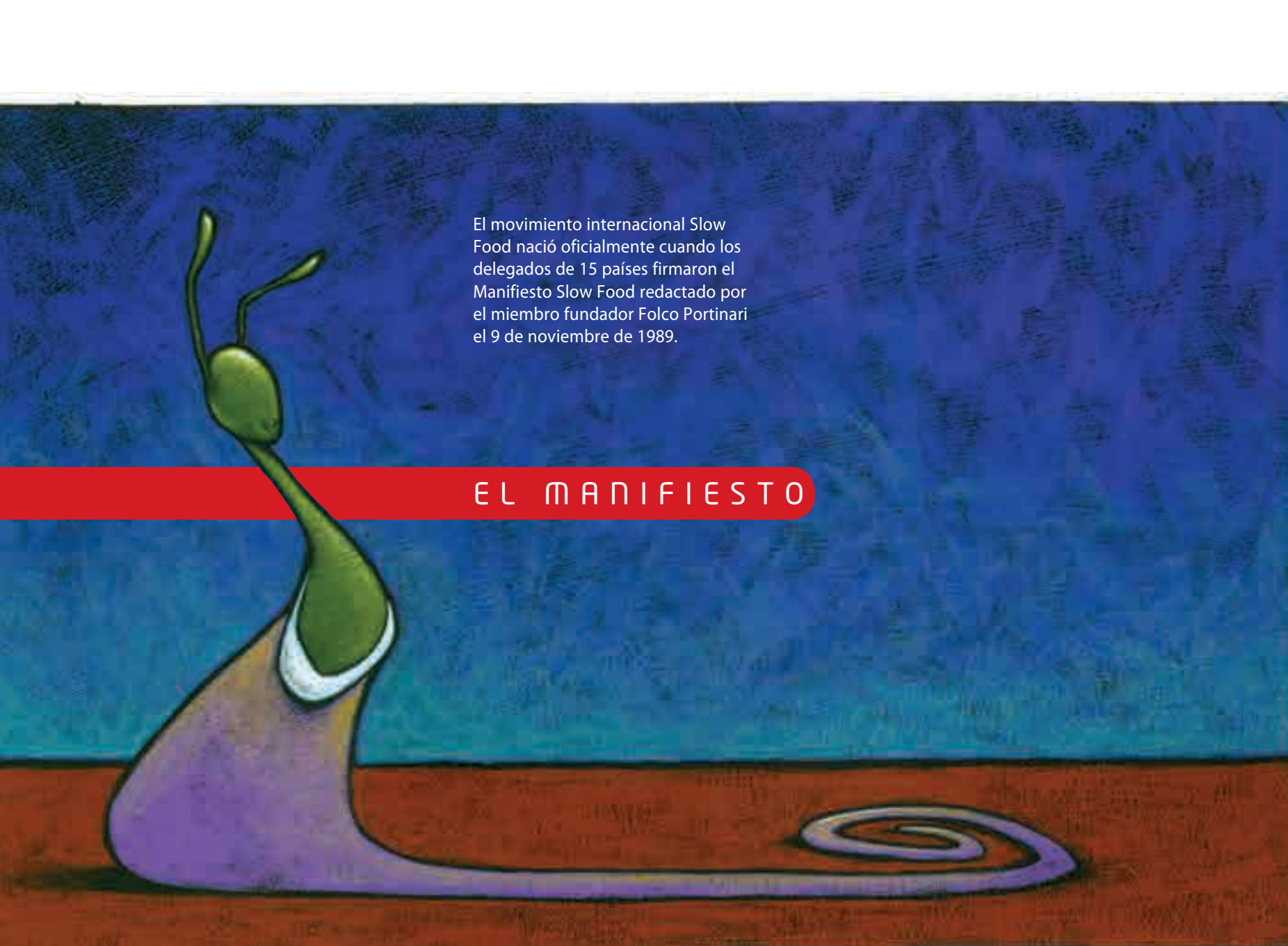
[www.slowfood.com/slowcheese](http://www.slowfood.com/slowcheese)



# PLANETA SLOW

Slow Food se ubica en la confluencia de la ética con el placer, la ecología y la gastronomía; el movimiento lucha contra la homogeneización del gusto, el poder ilimitado de las multinacionales y la industria agrícola, así como contra el frenesí de nuestra vida; el movimiento restituye dignidad cultural a la alimentación, al ritmo lento y al placer de compartir una comida: es un universo de gentes que intercambian saberes y experiencias; Slow Food sabe que cada plato que comemos es el resultado de decisiones tomadas en el campo, la mar, los viñedos, las escuelas y los parlamentos.





El movimiento internacional Slow Food nació oficialmente cuando los delegados de 15 países firmaron el Manifiesto Slow Food redactado por el miembro fundador Folco Portinari el 9 de noviembre de 1989.

## EL MANIFIESTO

Este nuestro siglo, que ha nacido y crecido bajo el signo de la civilización industrial, ha inventado primero la máquina y luego la ha transformado en su propio modelo de vida.

La velocidad nos ha encadenado, todos somos presa del mismo virus: la "Fast-Life", que conmociona nuestros hábitos e invade nuestros hogares, impeliéndonos a nutrirnos de "Fast-Food".

Pero el homo sapiens debe recuperar su sabiduría y liberarse de la velocidad que lo puede reducir a una especie en extinción.

Por lo tanto, contra la locura universal de la "Fast-Life", se hace necesario defender el tranquilo placer material.

Contrariamente a aquellos, que son los más, que confunden la eficiencia con el frenesí, proponemos como vacuna una buena dosis de alegría, de disfrute lento, pleno y sin excesos de los placeres de los sentidos.

Comencemos a partir de la mesa con la "Slow-Food", contra la degradación producida por la "Fast-Food", y redescubramos la riqueza y los aromas de la cocina local.

Si la "Fast-Life", en nombre de la productividad, ha modificado nuestra vida y amenaza el ambiente y el paisaje, la "Slow-Food" es hoy la respuesta de vanguardia.

Aquí se halla, en el desarrollo del gusto y no en su empobrecimiento, la verdadera cultura, ahí puede comenzar el progreso, con un intercambio internacional en la historia, en los conocimientos y en los proyectos.

Slow-Food nos asegura un porvenir mejor.



## EL SEXTO CONGRESO INTERNACIONAL: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

El sexto Congreso Internacional de Slow Food tuvo lugar en Turín en 2012, en concomitancia con el Salone del Gusto y Terra Madre.

Como jamás había ocurrido con anterioridad, el Congreso reunió en un mismo lugar a toda la diversidad que el movimiento representa, y que en los últimos años ha crecido de forma exponencial gracias a la red de Terra Madre, a sus comunidades del alimento y a los muchos otros proyectos llevados a cabo por Slow Food y la Fundación Slow Food para la Biodiversidad. Hoy la red está profundamente enraizada en América Latina, ha sentado nuevas bases en Asia y está presente de manera fuerte y cualificada en África. Durante las jornadas del Congreso se tenía la clara sensación de pertenecer a un grupo mundial

en verdad, donde el valor de las diferencias acaso supera al de la uniformidad de proyectos y de la compartición de los valores.

El Congreso ha fijado los objetivos para los próximos cuatro años para convalidar el progreso del movimiento y perseguir, aun con mayor fuerza, aquello que hemos definido "Slow Food 2.0". A fin de resumirlo recurrimos a la fórmula de los **"tres 10.000"**: **10.000 proyectos en África; 10.000 productos en el Arca del Gusto; 10.000 nudos en la red** (comunidades del alimento o convivias Slow Food).

En 2011-2012 hemos realizado 1.000 huertos en África, que han resultado ser la manera mejor de involucrar a las comunidades para asegurar un intercambio de beneficio recíproco y la seguridad alimentaria en algunas comunidades en dificultad.

En los próximos años queremos alcanzar los 10.000 proyectos en el continente, poniendo en red los huertos, involucrando a cocineros y Baluartes, poniendo en marcha mercados...

El proyecto del Arca del Gusto, base de todas nuestras políticas en defensa de la biodiversidad, se ve relanzado con fuerza: una presencia más dilatada en el mundo nos invita a revigorizar el catálogo de todos los productos locales, las variedades y las razas autóctonas a defender, hasta alcanzar los 10.000 productos...

Y, finalmente, el tercer objetivo –fortalecer y ampliar nuestra red internacional- ha de llegar por sí mismo: nuestros proyectos sabrán cada vez implicar a más comunidades y personas, hasta conseguir el objetivo de los 10.000 grupos locales activos en el mundo bajo la bandera Slow Food.

10,000







Photo © Paolo Andrea Montanaro

## PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Por qué se llama Slow Food?

Es una forma irónica de decir no al fast-food. Slow Food significa vivir sin prisas empezando por la mesa.

### ¿Por qué el símbolo del caracol?

Se escogió el caracol por su lentitud tanto al desplazarse como al comer. También es una especialidad culinaria de la zona de Bra (Italia), cuna del movimiento Slow Food.

### ¿Slow Food es sinónimo de ecológico?

Slow Food aprueba los principios básicos de la agricultura biológica, como los métodos de trabajo de bajo impacto medioambiental y la reducción de pesticidas. Sin embargo, Slow Food mantiene que la agricultura biológica practicada de forma extensiva es comparable al monocultivo convencional y, por ello, el certificado biológico no es considerado como garantía de producto sostenible. A pesar de que la mayoría de los Baluartes Slow Food se basan en técnicas ecológicas, pocos tienen certificado debido a sus costes. Para que un producto devenga en Baluarte deberá ser coherente

con el principio de agricultura sostenible, dado que Slow Food trabaja para garantizar que sean «buenos, limpios y justos». En los próximos años, la Fundación para la Biodiversidad apoyará (y financiará, donde sea posible) una certificación para los Baluartes si se estima que ayudaría a acceder más fácilmente a ciertos mercados o aumentar su rentabilidad.

### ¿Cuál es la postura de Slow Food sobre los organismos genéticamente modificados (transgénicos)?

Demostrado ya que Slow Food no se opone a la investigación de las universidades ni de organismos públicos, esta asociación es contraria al uso comercial de plantas genéticamente modificadas. Somos capaces de transferir un gen de una especie a otra, pero no somos capaces de predecir ni controlar los resultados, lo que podría constituir una amenaza para nuestra biodiversidad natural y agrícola. Otro inconveniente de los OGM es que arrebatan a los agricultores la decisión de lo que plantan, cuando el polen de las plantas OGM recorre kilómetros y poliniza

los campos convencionales y también los biológicos, y obligan a los agricultores a invertir trabajo y dinero o cosechar plantas que no han decidido cultivar. Slow Food cree que la única manera de proteger a los consumidores para que puedan decidir es resaltar en la etiqueta que se trata de productos con OGM.

### Pero, los estadounidenses comen OGM desde hace años sin problemas. ¿Eso no significa ya que son sanos?

Los transgénicos están presentes en Estados Unidos desde hace años, pero los consumidores no pueden saberlo al no existir un etiquetaje apropiado. Es prácticamente imposible saber quién consume OGM, ni de qué tipo, ni en qué cantidad, ni por cuánto tiempo. Todos estos datos son indispensables para evaluar un potencial perjuicio.

### ¿Cómo se financia Slow Food?

La asociación internacional recibe la mayoría de los fondos a través de las cuotas de socios y de las contribuciones de patrocinadores. Actividades

internacionales, como el Salone del Gusto, contribuyen también a financiar a Slow Food, al igual que la venta de productos y libros. Siete asociaciones nacionales Slow Food reciben a su vez una parte de la cuota de los socios, así como fondos suplementarios de otras fuentes como patrocinadores o instituciones. Slow Food Italia, la asociación nacional más antigua, goza de formas más avanzadas de recolección de fondos, como son las publicaciones de Slow Food Editore. Otra rama de Slow Food Italia para la recogida de fondos es Slow Food Promozione, que organiza grandes eventos y busca patrocinadores acordes con la filosofía Slow Food. De acuerdo con sus estatutos, Slow Food Editore y Slow Food Promozione reinvierten todos sus ingresos en la organización.

### ¿Qué reglas tiene Slow Food para recolectar fondos?

Slow Food sigue las mismas directrices que para crear asociaciones a largo plazo con patrocinadores, basadas en la comprensión mutua y en una filosofía compartida. Los patrocinadores no pueden realizar actividades que vayan contra la filosofía del movimiento y Slow Food conserva una autonomía total sobre sus decisiones y sus actividades. Para consultar todas las reglas véase: [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

### ¿Adónde va el dinero de mi cuota?

Los gastos de las cuotas de socios se dividen entre los convivias y los distintos departamentos de la sede internacional de Slow Food, que facilita a los socios servicios. Los convivias utilizan su porción para organizar parte de sus actividades. Cuando se crea una asociación nacional, ésta recibe la totalidad de las cuotas y financia a su vez a Slow Food.

### ¿Puedo poner el logo Slow Food en mis productos o en mi restaurante?

No, el logo Slow Food está registrado y sólo puede ser utilizado en actos Slow Food locales, nacionales o internacionales. El reglamento sobre la utilización del logo Slow Food está disponible en [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com).



**COMITÉ EJECUTIVO****Presidente**

Carlo Petrini

**Vicepresidente**

Alice Waters

**Secretario**

Paolo Di Croce

**Miembros**

Roberto Burdese  
Katherine Deumling  
Ursula Hudson  
Joris Lohman  
Edward Mukiibi

**CONSEJO  
INTERNACIONAL\*****Italia**

Franco Archidiacono  
Massimo Bernacchini  
Daniele Buttignol  
Ludovico Roccatoello  
Daniela Rubino

**Alemania**

Gisela Bautz  
Rupert Ebner  
Lotte Heerschop

**Suiza**

Andrea Ries  
Josef Helg

**Países Bajos**

Bea Logtenberg  
Hans Van der Molen

**Reino Unido**

Caroline Bennett

**España**

Alberto López De Ipiña

**Austria**

Philipp Braun

**Francia**

Mélanie Fauconnier

**Turquía**

Defne Koryurek

**Suecia**

Gert Andersson

**Gert Andersson****Países nórdicos**

Katrine Klinken

**Europa del Este/  
Cáucaso**

Nataliya Gordetska

**Europa Centro-oriental**

Jacek Szklarek

**Balcanes**

Dessislava Dimitrova

**Estados Unidos**

Charity Kenyon  
Nazli Parvizi  
Joel Smith  
Matt Jones

**Canadá**

Sinclair Philip

**Egipto, Libia y Medio  
Oriente**

Sara El Sayed

**África Oriental**

John Kariuki Mwangi

**África Occidental**

Abdon Manga

**África Austral**

Herschelle Milford

**Kenia**

Samuel Karanja Muhunyu

**Marruecos y Noráfrica**

Lhoussaine El Rhaffari

**México y América  
Central**

Alfonso Rocha Robles

**Caribe**

Madelaine Vázquez  
Gálvez

**Área andina**

Sabrina Chávez

**Brasil**

Georges Schnyder

**Cono Sur**

María Irene Cardoso

**Japón**

Masayoshi Ishida

**India**

Phrang Roy

**Extremo Oriente**

Helianti Hilman

**Corea del Sur**

Byungsoo Kim

**Australia**

Amorelle Dempster

**Fundación Slow Food  
para la Biodiversidad**

Serena Milano

**Universidad de Ciencias  
Gastronómicas**

Piercarlo Grimaldi

\* Todos los miembros del Comité Ejecutivo son asimismo miembros del Consejo Internacional. Los miembros del Consejo Internacional fueron elegidos en 2012 durante el VI Congreso Internacional de Slow Food y permanecerán en el cargo hasta el VII Congreso en 2016.

**SLOW FOOD**

Piazza XX Settembre, 5  
12042 Bra (Cuneo) – Italy  
Tel. +39 0172 419 611

**INFORMACIÓN GENERAL:**

international@slowfood.com

**SERVICIO A SOCIOS Y CONVIVIUIMS:**

servicecentre@slowfood.com  
www.slowfood.com

**SLOW FOOD EEUU**

+1 718 260 8000  
info@slowfoodusa.org  
www.slowfoodusa.org

**SLOW FOOD ITALIA**

+39 0172 419611  
info@slowfood.it  
www.slowfood.it

**SLOW FOOD UK**

+44 (0) 2070991132  
info@slowfood.org.uk  
www.slowfood.org.uk

**SLOW FOOD PAÍSES BAJOS**

+31 6 22932002  
info@slowfood.nl  
www.slowfood.nl

**SLOW FOOD ALEMANIA**

+49 (0) 3024625939  
info@slowfood.de  
www.slowfood.de

**SLOW FOOD SUIZA**

+41 439287222  
info@slowfood.ch  
www.slowfood.ch

**SLOW FOOD JAPÓN**

+81 (0)22 727 2347  
slowfood@tfu-ac.net  
www.slowfoodjapan.net





Piazza XX Settembre 5  
12042 Bra (Cuneo), Italy  
Tel. +39 0172 419611  
international@slowfood.com



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