



SLOW FOOD
BALANCE DEL TRABAJO SOCIAL
1.1.2012 - 31.12.2016



Slow Food[®]

SLOW FOOD
BALANCE DEL TRABAJO SOCIAL
1.1.2012 - 31.12.2016





DESIGNED BY HARRY WARTS / FREE PRK

OBJETIVOS INSTITUCIONALES

Slow Food es una asociación internacional arraigada en los territorios fundada en 1989 para contrarrestar la desaparición de las tradiciones alimentarias locales y la propagación de la cultura *fast food*. Persigue objetivos culturales, ambientales y sociales que giran en torno a la comida, facilitando y promoviendo, de norte a sur, la creación de una red de comunidades locales.

Las comunidades comparten los principios de la asociación y cultivan intereses comunes, empezando por el sistema de producción y consumo de los alimentos y promoviendo estilos de vida respetuosos con las personas y con el entorno social, cultural y ambiental en el que viven y operan.

Slow Food promueve el derecho a una comida buena, limpia y justa para todos: **buena** porque es fresca, de temporada y sabrosa; **limpia** porque se produce sin contaminar, se transporta en distancias cortas y cuida el medio ambiente y el bienestar animal; **justa** porque es respetuosa con el trabajo de quienes la producen, procesan y distribuyen. Slow Food trabaja para defender la biodiversidad y para promover un sistema de producción y consumo alimentario sostenible y ecológico, para conectar a los productores de alimentos de calidad con los coproductores (con-



sumidores atentos), a través de eventos e iniciativas; para difundir la educación sensorial y el consumo responsable. El movimiento internacional Slow Food, del que la asociación es una parte fundamental, está hoy presente en más de 160 países del mundo con 1.500 convivias, las sedes locales de la asociación, coordinadas por administradores que se encargan de organizar degustaciones y formaciones, de promover las campañas internacionales de la asociación a nivel local, de organizar eventos nacionales con el objetivo de difundir lo más posible entre el público los principios y los temas de Slow Food, de activar proyectos comunes y de participar en los grandes eventos organizados por la Asociación a nivel internacional. Además de ellos, existen 2.400 comunidades del alimento, grupos de personas que desempeñan un papel activo en el propio sistema de la alimentación local y que representan una alternativa válida porque comparten los problemas causados por una agricultura intensiva que daña los recursos naturales, por una industria alimentaria y un modelo de distribución destinados a homologar los gustos que ponen en peligro la existencia misma de la producción a pequeña escala.

DESIGNED BY JANNOON28 / FREEPRK

LA VISIÓN

Slow Food opera a nivel internacional a través de las asociaciones locales y de las direcciones nacionales con el objetivo de promover los objetivos expresados en detalle en el artículo 3 del Estatuto Internacional, que pueden resumirse en cinco puntos:

1 PROMOVER EL DERECHO A UNA COMIDA BUENA, LIMPIA Y JUSTA PARA TODOS

2 DEFENDER EL DERECHO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA PARA TODOS LOS PUEBLOS

3 PROTEGER LA BIODIVERSIDAD Y LAS PRODUCCIONES ALIMENTARIAS TRADICIONALES ASOCIADAS A ELLA

4 CONTRIBUIR AL DESARROLLO DE LAS REDES DE TERRA MADRE

5 CONTRIBUIR AL DESARROLLO DE LAS REDES DE LA ASOCIACIÓN INTERNACIONAL

Gracias a los tres objetivos estratégicos definidos en otros tantos números desde el VI Congreso Internacional de Slow Food en 2012, Slow Food ha podido definir mejor los contornos de la visión del futuro.



© PHILIP MARCO DEL COMINE, OLIVER HIGLDR

CATALOGAR **10.000** PRODUCTOS DEL ARCA DEL GUSTO

Este objetivo
sintetiza

NUESTRO COMPROMISO con la defensa de la biodiversidad

El número **10.000** indica el relanzamiento de todos los proyectos por la protección de la biodiversidad (el Arca del Gusto, pero también los Baluartes de Slow Food y los Mercados de la Tierra) y la intención de extender el compromiso en este ámbito a toda la red de la asociación mediante una intensa y minuciosa actividad de formación y sensibilización. No podemos hablar de una comida buena, limpia y justa para todos si la humanidad sigue perdiendo su patrimonio de variedades vegetales, razas autóctonas y productos tradicionales. La biodiversidad es nuestro seguro para el futuro, porque permite a las plantas y a los animales adaptarse a los cambios del clima, a los imprevistos, a los ataques de parásitos y enfermedades. Las variedades vegetales y las razas autóctonas son a menudo más resistentes y requieren menos intervención externa, y esto permite a las comunidades aplicar técnicas agrícolas sostenibles y limpias. Es fundamental que el tema de la biodiversidad salga del ámbito especializado y pase a ser patrimonio común: de

los que compran la comida cada día, de los que la ofrecen (en restaurantes, mesones, ferias, eventos), de los que enseñan en la escuela, de los que diseñan las políticas sobre el territorio o de quienes tienen un huerto en casa.

El trabajo en la biodiversidad es necesario en todos los continentes, tanto en el norte como en el sur, y es particularmente urgente en algunas zonas donde la erosión de la biodiversidad alimentaria es especialmente grave. Este es el caso de los Balcanes, donde, como en muchos países que formaron parte de la Unión Soviética, no había pequeñas empresas privadas, sino solamente grandes cooperativas públicas, y los productos artesanales solo sobrevivían a nivel familiar: debido a la ausencia de apoyo y promoción, es probable que muchos alimentos tradicionales desaparezcan dentro de una generación.

Para preservar esta riqueza nació el **Arca del Gusto**, un catálogo en el que Slow Food recoge –antes de que desaparezcan– especies vegetales y animales, así como productos procesados (pan, queso, embutido...) que forman parte de la cultura, de la historia y de las tradiciones de las comunidades de todo el mundo. El Arca del Gusto es un catálogo de productos, pero Slow Food desarrolla también un proyecto que reúne directamente a los productores: los Baluartes.

Los **Baluartes de Slow Food** intervienen concretamente para proteger un producto tradicional en riesgo de extinción (un producto del Arca), una técnica tradicional que está desapareciendo (de pesca, de cría, de procesamiento o de cultivo) o un paisaje rural o ecosistema en peligro de extinción. Para acercar a los pequeños productores y a los consumidores, además, Slow Food promueve en todo el mundo los **Mercados de la tierra** y la **Alianza de cocineros Slow Food**, y ha puesto en marcha un proyecto llamado **Etiqueta narrativa**. En cuanto al Arca del Gusto, es importante señalar que desde el año pasado se han destacado todos los productos recolectados, cultivados y elaborados por las comunidades indígenas, fieles guardianes de los sabores tradicionales.



© PHILIPPO BELCOMINI/OLYMPIA GLOIRE



CREAR **10.000** HUERTOS EN ÁFRICA

Este objetivo representa nuestro compromiso por facilitar la construcción de una red y de

UNA DIRECCIÓN AFRICANA

en la estructura de Slow Food y está relacionado con nuestra intención de llamar más la atención sobre la parte sur del mundo y, particularmente, sobre África, donde la estrategia de Slow Food es contribuir a la soberanía alimentaria y, por tanto, a la supervivencia de las comunidades y de las culturas locales.

No podemos hablar de una comida buena, limpia y justa para todos si no nos ocupamos antes del continente en el que la paradoja de los límites del sistema alimentario actual es más evidente. Un sistema que, a pesar de que está dirigido a aumentar la producción alimentaria, no ha resuelto el problema del hambre, antes al contrario, ha agravado el problema de la desigualdad social (apartando a muchas comunidades de sus territorios y alimentando un éxodo rural salvaje), ha contaminado y reducido las fuentes de agua y ha vuelto áridas las tierras fértiles.

Por tanto, este objetivo estratégico indica la voluntad de Slow Food de concentrar una gran parte de la energía en el sur del planeta y, en particular, en el continente africano, que representa hoy un paradigma esencial de los graves problemas y de las contradicciones del sistema alimentario mundial actual, pero que al mismo tiempo puede mostrarnos las posibles soluciones. Una asociación internacional como Slow Food (y una misión mundial como el acceso para todos a una comida buena, limpia y justa), no puede carecer de una estrategia global y no puede dejar olvidadas las zonas más ricas en biodiversidad y a la vez más perjudicadas por la industrialización de la agricultura y por la lógica del mercado internacional.

Como resultado de las numerosas actividades en este territorio y, en particular, gracias al proyecto de los 10.000 huertos en África, Slow Food está consolidando una red de miles de campesinos, pastores, pescadores, cocineros, estudiantes, profesores y técnicos en todo el continente africano.

África, además, tiene un peso significativo en los órganos políticos de Slow Food (en el Comité Ejecutivo, en el Consejo de la Fundación Slow Food y en el Consejo Internacional) y puede aportar una contribución fundamental para dar orientación a las futuras estrategias de la asociación. Slow Food creará nuevos huertos y organizará iniciativas de apoyo y de formación a la red de los huertos existentes y añadirá al proyecto de los huertos un trabajo de mapeo del patrimonio genético y cultural de los productos alimentarios africanos (que también se incluirá en los proyectos del Arca del Gusto, los Baluartes y los Mercados de la Tierra). La principal novedad de la actividad durante los próximos años será el compromiso con el rescate de la gastronomía africana con la participación de una red de cocineros (desde grandes chefs hasta grupos informales de mujeres).





CREAR **10.000** CONVIVIA Y COMUNIDADES DEL ALIMENTO

PARA REFORZAR Y CONSOLIDAR
LOS DOS PRIMEROS OBJETIVOS

Este último objetivo está relacionado con la convicción de que los dos primeros objetivos y sus proyectos solo pueden lograrse trabajando de forma

INTENSA Y MINUCIOSA DESDE EL TERRITORIO

y conectando varios organismos (locales, regionales, nacionales, internacionales), creando frentes comunes y sinergias.

No podemos hablar de una comida buena, limpia y justa para todos sin el compromiso y la movilización de la asociación y de todas las redes de Terra Madre a todos los niveles. El papel de la asociación Slow Food es fundamental, gracias al dinamismo de la red de los socios en todo el mundo y a la capacidad de reunir a millones de personas (productores, instituciones, estudiantes, simpatizantes...), a la cobertura mediática de la que disfrutan a nivel internacional y, en líneas más generales, a la sensibilidad nacida como resultado de sus actividades (eventos, publicaciones, etc.). La eficacia de esta red consigue generar, a corto plazo, contactos, relaciones, oportunidades y visibilidad. Además, contribuye a dar sostenibilidad a la vida

futura de los proyectos. El crecimiento y el fortalecimiento de la red de la asociación y de la red de las comunidades de Terra Madre son la base y una condición imprescindible para realizar cualquier otro proyecto. El reto de los próximos años será conseguir cada vez más, y en algunos casos fusionar, comunidades del alimento y convivia. La posibilidad de derribar las barreras que han ido separando de forma progresiva el acto de la producción alimentaria del acto gastronómico, perseguida por Slow Food durante muchos años y sintetizada con la palabra "co-productor" (es decir, un consumidor consciente y activo) dependerá también del éxito que tengamos en este reto. Para conseguir estos resultados, Slow Food, la Fundación de Slow Food para la Biodiversidad, ONLUS y la Fundación Terra Madre trabajan transversalmente en tres objetivos estratégicos. Hoy, después de años de crecimiento, la red está profundamente integrada en América Latina, ha abierto nuevas bases en Asia y ahora está presente fuerte y cualitativamente en África. En algunas zonas del mundo la red de la asociación es más fuerte y sólida, en otras está más consolidada la red de las comunidades del alimento de Terra Madre y de sus proyectos (Huertos en África, los Baluartes, etc...). De acuerdo con la línea trazada por el Congreso Internacional, Slow Food ha trabajado transversalmente en todos los objetivos estratégicos descritos anteriormente, destinando personal y recursos a todos los proyectos útiles para lograr dichos objetivos. El trabajo de la asociación internacional se ha llevado a cabo de forma conjunta con la Fundación de Slow Food para la Biodiversidad y con la Fundación Terra Madre porque, como ya hemos dicho, el trabajo conjunto de estas tres entidades jurídicas en realidad no está organizado en compartimentos estancos: cada viaje, cada misión, cada evento que se organiza pueda llevarse a cabo en otros idiomas. Para apoyar todas estas actividades, es imprescindible una comunicación eficaz, que sepa utilizar una amplia variedad de herramientas que la tecnología nos brinda para difundir de forma más minuciosa el mensaje y para dar mayor cobertura mediática a los proyectos de la Asociación.





LOS PROYECTOS PARA LA PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

Slow Food y la Fundación de Slow Food para la Biodiversidad han trabajado en todos los continentes para desarrollar **proyectos para la protección de la biodiversidad**, como el Arca del Gusto, los 10.000 huertos en África, los Baluartes, los Mercados de la Tierra, así como la Alianza de cocineros de Slow Food.

Biodiversity is ...seeds of many colors. Play.





10.000 HUERTOS EN ÁFRICA



© IN ALBERTO IRIPA

Desde el año 2011, con el proyecto de los huertos en toda África está creciendo una red de personas que trabajan para preservar la biodiversidad, dar valor a los conocimientos y las gastronomías tradicionales y promover la agricultura a pequeña escala. Como muchas pequeñas semillas, los huertos dan vida a un gran cambio basado en una economía relacionada con el territorio y el medio ambiente.



DESIGNED BY WALTER NGOGIDA / FREEPRK



ALIANZA DE COCINEROS DE SLOW FOOD



© MARCO DEL COMINE

868

▼ COCINEROS DE LA ALIANZA DE SLOW FOOD

(Lista actualizada en agosto de 2017)

20

▼ PAÍSES INVOLUCRADOS EN EL PROYECTO

- 9 Europa: Italia, Holanda, Albania, Bélgica, Rusia, Francia, Alemania, Reino Unido, Islandia
- 7 Américas: Canadá, Estados Unidos, México, Ecuador, Brasil, Argentina, Colombia
- 3 África: Marruecos, Uganda, Kenia
- 1 Asia: India

700

▼ COCINEROS DE LA ALIANZA DE SLOW FOOD EN 2016

9

▼ PAÍSES INVOLUCRADOS EN 2016

Activa en 15 países del mundo, la Alianza de cocineros de Slow Food es una gran red solidaria compuesta por cocineros que eligen utilizar los productos de los Baluartes y de las comunidades de productores locales, comprometidos para darles valor.



ARCA DEL GUSTO



© F. MARCO DEL COMINE, OLYVIER HIGLIONE

El Arca del Gusto selecciona y cataloga en todo el planeta los productos agroalimentarios de calidad en riesgo de extinción. Hoy los productos que la componen son más de 4.000 y más de 140 países. La descripción (en italiano y en inglés) se publica en el sitio web de la Fundación Slow Food.



DESIGNED BY KATEMAGOSTAR / FREEOK



MERCADOS DE LA TIERRA



Los Mercados de la Tierra acogen a pequeños productores que venden directamente productos locales, de temporada, elaborados con técnicas sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.



MERCADOS DE LA TIERRA ACTIVOS

(Lista actualizada en agosto de 2017)

MERCADOS DE LA TIERRA CREADOS EN 2016

PAÍSES INVOLUCRADOS

(Israel, Líbano, Italia, India, Turquía, Bulgaria, Mozambique, Estados Unidos, Austria, Mauricio, Puerto Rico, Colombia, Uganda, Chile, Letonia, España, México)

PRODUCTORES INVOLUCRADOS EN 2016

DESIGNED BY NIEMCEWICZ/FREEMK



BALUARTES SLOW FOOD



© THE SRI SOLUTIONS

Los Baluartes son proyectos que implican a los productores, les ayudan a dar valor a las pequeñas producciones tradicionales en riesgo de extinción y a sus territorios, recuperan oficios y técnicas de trabajo antiguas y salvan razas autóctonas y variedades de verduras y frutas. Hoy son más de 500 en 70 países del mundo. Muchos productores de los Baluartes han adoptado la etiqueta narrativa, una contraetiqueta que aporta información sobre los productos, sus empresas, las variedades vegetales o las razas animales utilizadas, las técnicas de cultivo, cría y elaboración, el bienestar animal y los territorios de procedencia.



DESIGNED BY KATEMANGOSTAR / FREEPRK



NUESTROS TEMAS Y NUESTRAS CAMPAÑAS

Cuando Slow Food emprendió su camino no podía imaginar siquiera la enorme cantidad de temáticas de las que se acabaría ocupando. El cuidado de las pequeñas producciones locales, de una calidad establecida por un conjunto de características organolépticas, ambientales y sociales, del territorio y de quien las lleva a cabo, ha llevado poco a poco a Slow Food a confrontarse con las paradojas del sistema alimentario global y con temas que son alimentarios, pero también políticos, económicos y sociales.





Agricultura y agroecología

Slow Food sostiene que la agricultura familiar a pequeña escala puede desempeñar un papel importante en la lucha contra muchos de los más graves problemas alimentarios que afectan a nuestro planeta. La agroecología consiste en la conservación y la gestión de los recursos agrícolas a través de la participación, de los conocimientos tradicionales y de la adaptación a las condiciones locales. Uno de los mayores intereses de la agroecología es la agrobiodiversidad, considerada como un componente primario de los agroecosistemas y una fuente de servicios ecosistémicos.



Abejas

Slow Food quiere sensibilizar la opinión pública acerca del problema de la reducción dramática de la población de abejas y continúa su batalla para que el uso de pesticidas nocivos sea finalmente eliminado.



Bienestar animal

Cada año el bienestar de millones de animales criados para la producción de leche, carne y huevos destinados al consumo humano se ve gravemente comprometida. El sistema alimentario actual, además, constituye una grave amenaza para la supervivencia de los pequeños ganaderos que no se arriesgan a mantener la competencia con los grandes productores y con los bajos precios de la producción cárnica industrial. Slow Food trabaja para que se introduzcan medidas que permitan reconocer el coste del bienestar animal apoyando a los ganaderos que escojan voluntariamente mejorar sus estándares más allá de los requisitos mínimos legales.



Biodiversidad

Según algunas estimaciones, durante el último siglo han desaparecido tres cuartas partes de la diversidad genética de los cultivos agrícolas. Cada año perdemos 27.000 especies animales y vegetales. 72 cada día, 3 cada hora. Producimos nuestros alimentos cultivando poquísimas variedades con fertilizantes químicos y pesticidas y criando pocas razas animales con métodos industriales. Esta agricultura perjudica el medio ambiente y nuestra salud.



Cambio climático

Para detener el cambio climático es necesario cambiar el sistema de producción alimentaria industrial, que actualmente se basa en el beneficio y en la explotación indiscriminada de los recursos naturales, y recuperar el valor de la comida. La agricultura es al mismo tiempo una víctima del cambio climático y la clave para mitigarlo. Slow Food afirma que la adopción de una agroecología y una agricultura sostenible a pequeña escala, la reducción de las cadenas de suministro y la valorización de la biodiversidad alimentaria son fundamentales para combatir y prevenir el cambio climático.



Consumo responsable

Slow Food insiste en que los consumidores pueden utilizar su propio poder adquisitivo para influir en los métodos de producción y comercialización de la comida. Slow Food opina que los consumidores deben mostrar un interés activo por la comida y por las personas que lo producen, los métodos que se utilizan y los problemas que hay que afrontar.



Etiquetas

Slow Food siempre ha subrayado la importancia de una comunicación transparente en las etiquetas de los productos alimentarios. La calidad de un alimento es sobre todo una narración, una historia que comienza en los orígenes del producto (el territorio), que pasa por las técnicas de cultivo, elaboración y conservación y que aporta también, naturalmente, detalles sobre las propiedades organolépticas y nutricionales. Solo una narración correcta puede restituir a un producto su verdadero valor.



Acaparamiento de tierras

El acaparamiento de grandes extensiones de terrenos fértiles, comprados a precios muy bajos por parte de las grandes empresas y de países extranjeros está amenazando la biodiversidad, la vida y el futuro de regiones enteras. En África, Sudamérica, Asia, Europa del Este y Australia, la carrera –en ocasiones casi violenta– para acaparar los terrenos agrícolas y también el agua, los peces y la minería que pertenecen a toda la comunidad, obliga a la población local a abandonar sus propias tierras debido a la negación total de sus derechos. Desde hace unos años, Slow Food está comprometida con una campaña destinada a sensibilizar sobre el tema al público general y, a través de sus proyectos, a las poblaciones directamente involucradas. Además, con la colaboración de otras organizaciones, trabaja en red para denunciar el fenómeno y sus consecuencias más alarmantes ante las instituciones y para prestar más atención a la concesión y el uso de la tierra.



OGM

Slow Food se opone al cultivo comercial de variedades transgénicas (OGM) y trabaja para promover alimentos y piensos libres de OGM. Los organismos genéticamente modificados son el punto extremo de un sistema agrícola, económico y político que cada vez se concentra más en manos de unos pocos, no solo en beneficio de las corporaciones sino a expensas de las comunidades rurales y de los consumidores, del medio ambiente y de la biodiversidad. Por eso, nuestra campaña para la defensa de un sistema alimentario libre de OGM es una parte integrante de una estrategia más amplia que trata las políticas sobre semillas y sobre comida.



Política Alimentaria Común

En Europa, Slow Food trabaja para contribuir a la creación de una Política Alimentaria Común. La actual Política Agrícola Común (PAC), no resalta la importancia de algunos de los problemas más urgentes a los que se enfrenta Europa: las bajas tasas de ocupación, la crisis ambiental y la disminución de la salud pública. Una Política Alimentaria Común deberá basarse en las buenas experiencias ya existentes y guiar la transición hacia unos sistemas alimentarios sostenibles.



Pueblos indígenas

Basta con examinar un mapa de la agrobiodiversidad global y de sus puntos principales para constatar que las áreas de mayor densidad son también los hábitats de los pueblos indígenas. Según el Estado de los Pueblos Indígenas del Mundo (SOWIP), las poblaciones indígenas alcanzan los 370 millones de personas, menos del 6 % de la población mundial total, y ocupan cerca de un 20 % del suelo de nuestro planeta. Las comunidades indígenas conservan un patrimonio de tradiciones, culturas e idiomas, entre otras cosas más, que a lo largo de su historia ha sufrido la expropiación de tierras, la transferencia de comunidades enteras, la supresión cultural y, en algunos casos, el genocidio. Pero la supervivencia de los pueblos indígenas es la prueba de la resiliencia de estas sociedades tradicionales vinculadas a una zona geográfica específica. Defender la biodiversidad agroalimentaria sin preocuparse de preservar también la diversidad cultural de las poblaciones no tiene sentido.



Suelo

Después de los océanos, el suelo es la mayor reserva de carbono del planeta y una tercera parte de todas las especies vivas se encuentra por debajo de su superficie. Actualmente, el suelo se encuentra en peligro en muchos países del mundo: la erosión, la contaminación con sustancias nocivas, la salinización, la impermeabilización debida al aumento de la urbanización y a la construcción de infraestructuras, todo ello está provocando una degradación inexorable. Slow Food, junto con otras 400 organizaciones reunidas en la red "People 4 Soil", ha lanzado una petición europea para la defensa del suelo con el objetivo de recoger en doce meses un millón de firmas en toda Europa para que el Parlamento de la Unión reconozca el suelo como un bien común y cree una ley para gestionarlo de forma sostenible.



Resistencia quesera

En 2001, Slow Food inició una campaña para rescatar el queso de leche cruda y recogió más de 20.000 firmas para proteger los derechos de los queseros en los países donde las leyes son más rígidas en materia de higiene y prohíben o ponen en peligro su producción. El éxito de la campaña ha devuelto la confianza y la dignidad a los queseros de todo el mundo, y ha puesto de manifiesto las extraordinarias cualidades organolépticas de los quesos de leche cruda y su valor cultural. En particular, en Estados Unidos, Irlanda, Gran Bretaña y Australia, donde las normativas son muy severas y en algunos casos prohíben el uso de leche cruda, Slow Food apoya los derechos de los queseros. Todos los quesos de los Baluartes de Slow Food son de leche cruda y la red de productores se ha extendido a países como Sudáfrica, Brasil y Argentina. En julio de 2015, Slow Food lanzó una petición contra el uso de leche en polvo para la producción de quesos que recogió en Italia 150.000 firmas. En 2016, a petición de Joe Schneider, el último productor de Stilton de leche cruda que quedaba en el Reino Unido, Slow Food lanzó una petición para modificar las normativas de la DOP, que exigen la pasteurización de la leche y no admiten el uso del nombre Stilton para quienes no las siguen. Se creó el Baluarte de Stilton de leche cruda.



Semillas

Tenemos deberes y responsabilidades en el ámbito de las semillas: depende de nosotros protegerlas y preservarlas para seguir garantizando una alimentación rica y variada, pero también para proteger el patrimonio de la diversidad que representan en el aspecto biológico y cultural. Las semillas de todas las variedades existentes son el presente y el futuro de la vida.



Desperdicio de alimentos

El desperdicio de alimentos ha alcanzado una dimensión aterradora: una tercera parte de la comida producida en el mundo se deshecha. En el norte del mundo se produce y se compra demasiada comida que a menudo acaba en la basura antes de deteriorarse. En el sur del mundo, sin embargo, la comida se deshecha por falta de infraestructuras adecuadas, de instrumentos para su conservación y transporte en el momento adecuado. Pero la comida se desperdicia también debido a la competición por la producción de biocarburantes, biogás y grandes cantidades de pienso para animales con alimentos para el ser humano: una competición que en algunas zonas del planeta está fuertemente sesgada hacia los intereses de los especuladores y las grandes empresas agrícolas. Además de ser un gran problema desde el punto de vista ético, el desperdicio conlleva una presión exagerada sobre los recursos naturales, sobre la tierra y sobre el clima.



Slow Fish

La campaña internacional Slow Fish promueve la pesca artesanal y el consumo responsable de pescado. Slow Fish busca acercar a la gente a la riqueza y a la complejidad del mundo de la pesca para que los consumidores tomen decisiones mejor informadas y amplíen su selección de consumo escogiendo otras especies además de las más comunes (y explotadas). Por otro lado, la campaña invita a buscar soluciones locales que permitan una mejor gestión de los recursos marinos. Slow Food trabaja desde hace años en el campo de la pesca sostenible con un evento bienal de Slow Fish en Génova (Italia), iniciativas locales por todo el mundo y proyectos para el apoyo a las comunidades que practican una pesca responsable y racional.



Slow Meat

A través de esta campaña internacional, Slow Food sensibiliza a los consumidores sobre la importancia de reducir el consumo de carne y de escoger carne procedente de la ganadería sostenible que preste particular atención al bienestar animal. De hecho, es correcto considerar que el modo en que tratamos a los animales y transformamos su carne influye irremediabilmente en nuestro bienestar: desde la salud a la sostenibilidad ambiental, desde la justicia social a la seguridad alimentaria. Las buenas condiciones de vida para los animales significan en general menos estrés y, como consecuencia, menos probabilidades de enfermedades y, por tanto, menos uso de fármacos. Esto provoca unos precios de producción más bajos y una mejor calidad del producto final, ya sea en términos de sabor o de valor nutricional. Slow Food no promueve el vegetarianismo, sino una concepción distinta del sistema de producción. Actualmente, el 70 % de la tierra cultivable del planeta se destina a la producción animal, el sector zootécnico es uno de los principales responsables de la producción de gases de efecto invernadero, por delante del sector entero del transporte, y la ganadería es la principal causa de la deforestación en la región amazónica. Estos son unos datos alarmantes, sobre todo si tenemos en cuenta que no harán más que empeorar dado el constante aumento del consumo mundial de carne. Si optamos por consumir menos, pero de mejor calidad, dando prioridad a las razas locales donde sea posible, podríamos cambiar las cosas.



Migrantes

El de las migraciones es uno de los temas centrales de Slow Food, que cree que es importante prestar una gran atención a este fenómeno y considerarlo no como un problema lejano, sino como la consecuencia de unas políticas y una decisiones poco previsoras que solo piensan en el presente inmediato.



© ALESSANDRO VALLINO

LOS EVENTOS

Las personas que se unen a Slow Food quieren ir más allá del papel pasivo del consumidor y conocer a quienes producen la comida, saber cómo se cultiva, se transforma y se distribuye. Para reforzar el vínculo entre coproductores y pro-

ductores, Slow Food organiza eventos y mercados. Los eventos de Slow Food van desde pequeños encuentros locales hasta grandes eventos internacionales que reciben a cientos de miles de visitantes, periodistas y operadores.



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO



© IN. MARCO DEL CORNIGI, OLIVIERO TOSCANI

Organizado por primera vez en 1996, el evento internacional Salone del Gusto siempre se ha celebrado en Turín, en Piemonte (Italia). Es uno de los eventos más importantes del mundo dedicados a productores alimentarios artesanales, así como una oportunidad a nivel internacional para intercambiar experiencias. A lo largo de los años, el Salone del Gusto y Terra Madre –el encuentro mundial de las comunidades del alimento– se han ido acercando, confirmando la relación de interdependencia entre el placer de la comida y la responsabilidad hacia lo que comemos. En 2012 los dos eventos se convirtieron en uno solo, fundiéndose en una sola narrativa de la extraordinaria diversidad de la comida buena, limpia y justa en los cinco continentes. La undécima edición de Terra Madre Salone del Gusto, celebrada en septiembre de 2016 en las calles de Turín, atrajo a casi un millón de visitantes y contó con la participación de siete mil delegados procedentes de 143 países, 300 Baulartes de Slow Food y 1.000 comunidades del alimento de la red de Terra Madre.



CHEESE



© ARCHIVO BLOW PHOTO

Punto de referencia internacional para queseros artesanos y apasionados del queso de todo el mundo, Cheese promueve y mantiene viva la diversidad de la producción artesanal de productos lácteos hablando de las historias, de las personas, de las razas, de los territorios y del saber hacer que se encuentran detrás de cada producto. Entre las muchas batallas ganadas por Cheese cabe señalar la recuperación de la reputación de la leche cruda entre los consumidores y su consolidación como un elemento fundamental del terroir de un queso. La décima edición de Cheese, que tuvo lugar en Bra, Italia, en septiembre de 2015, contó con más de 270.000 visitantes, un 30 % de ellos extranjeros. Más de 300 productores procedentes de más de 30 países de todos los continentes animaron las calles de Bra (Italia) ofreciendo a los visitantes sus productos lácteos. En particular, las actividades organizadas permitieron sensibilizar al público general sobre el papel vital que desempeñan el suelo y la alimentación de los animales en la calidad y la diversidad de la leche y el queso. La próxima edición se celebra en Bra del 15 al 18 de septiembre de 2017. El evento ha creado una red internacional de queseros y artesanos que se reúnen para presentar sus propios productos, conocer a coproductores (consumidores), discutir los desafíos del oficio y las perspectivas del mercado y buscar juntos soluciones.



SLOW FISH



Durante la celebración de Slow Fish en Génova, investigadores, académicos, pequeños pescadores, representantes de las instituciones y entusiastas debaten sobre la producción pesquera sostenible, sobre el consumo racional del pescado y sobre la protección de los frágiles ecosistemas marinos y del agua dulce. Un gran mercado, conferencias, encuentros, laboratorios y degustaciones hacen de Slow Fish un evento único dedicado por completo al mundo de la pesca y a los ecosistemas marinos.



© LUCKY BALDIA

INDIGENOUS TERRA MADRE

El evento se celebra en los territorios de las comunidades indígenas y se organiza junto con ellas y con los socios de la red. La última edición, que tuvo lugar en noviembre de 2015 en Shillong (Meghalaya, noreste de la India), reunió a 600 representantes de las comunidades indígenas de todo el mundo para celebrar las culturas alimentarias locales y discutir sobre cómo los conocimientos tradicionales y el uso sostenible de los recursos naturales pueden contribuir a desarrollar sistemas alimentarios buenos, limpios y justos. La primera edición de Indigenous Terra Madre se celebró en 2011 en Jokkmokki (Sápmi, norte de Suecia) y fue organizada por Slow Food Sápmi.

SLOW MEAT SLOW FOOD NATIONS



Además de la campaña de Slow Food sobre la carne, Slow Meat es también un evento organizado por Slow Food USA que se celebra cada dos años en Denver, Colorado (EE.UU.). El evento reúne a ganaderos, agricultores, carniceros, cocineros, consumidores y expertos para compartir ideas sobre cómo cambiar la ruta y pasar a un consumo sostenible de carne buena, limpia y justa. La última edición, celebrada en junio de 2015, contó con la presencia de 211 delegados procedentes de 14 países y de 33 estados de EE.UU. En 2017 Slow Meat cambió de nombre para convertirse en Slow Food Nations, un evento de cuatro días dedicado a la comida buena, limpia y justa.



TERRA MADRE DAY



Desde el año 2009, el 10 de diciembre se celebra el Terra Madre Day, una oportunidad para toda la red de Slow Food de promover la comida local y la producción y el consumo sostenibles. El Terra Madre Day es uno de los acontecimientos colectivos más importantes jamás organizados a nivel global para celebrar la comida local. Cada edición congrega a cientos de miles de personas de todos los países donde Slow Food está presente. Los simpatizantes de la red Terra Madre –socios de Slow Food, productores de los Baluartes, comunidades del alimento, cocineros, académicos, jóvenes, músicos– tienen la oportunidad de participar en los encuentros y debates, picnics y cenas, proyecciones de películas, visitas a granjas y mucho más.



OTROS EVENTOS

Entre otros eventos de 2017 cabe señalar:

- **TERRA MADRE BURKINA FASO**
- **SLOW FOOD COFFEE FESTIVAL EN MUKONO (UGANDA)**
- **SLOW CHEESE BODRUM (TURQUÍA)**
- **SLOW FOOD MARKET EN BERNA (SUIZA)**
- **EATING HERITAGE FESTIVAL EN NEW BRUNSWICK (CANADÁ)**
- **FOOD FUTURES EN OPORTO (PORTUGAL)**
- **TERRA MADRE SERBIA EN BELGRADO**
- **TERRA MADRE AUSTRALIA EN MAITLAND**
- **AINU FOOD FESTIVAL EN SAPPORO (JAPÓN)**
- **SLOW CHEESE COPENHAGEN (DINAMARCA)**
- **SLOW FOOD MARKET EN ZÚRICH (SUIZA)**
- **VINOS, CERVEZAS Y REBELDES EN BRUSELAS (BÉLGICA)**

ESTRUCTURA

**LA ESTRUCTURA
Y LOS PROCESOS
DE GOBIERNO
Y DE GESTIÓN**

ORGANIZACIÓN

COMITÉ EJECUTIVO

PRESIDENTE

Carlo Petrini

VICEPRESIDENTE

Edward Mukibi
Alice Waters

SECRETARIO

Paolo Di Croce

MIEMBROS

Roberto Burdese – [ITALIA](#)
Ursula Hudson – [ALEMANIA](#)
Joris Lohman – [HOLANDA](#)
Richard McCarthy – [ESTADOS UNIDOS](#)

CONSEJO INTERNACIONAL*

Italia
Franco Archidiacono
Massimo Bernacchini
Daniele Buttignol
Ludovico Roccatello
Daniela Rubino

Alemania
Rupert Ebner
Klaus Flesch
Phoebe Ploedt

Suiza
Michèle Andermatt
Aymeric Jung
Josef Zisyadis

Países Bajos
Nelleke Don
Welmoe Van Der Feltz

Reino Unido
John Cooke

España
Alberto López de Ipiña Samaniego

Austria
Philipp Braun

Francia
Mélanie Fauconnier

Turquía
Defne Kortun

Países Nórdicos
Katrine Klinken

Europa del Este/Cáucaso
Nataliya Gordetska

Europa Centro-Oriental
Jacek Szklarek

Balcanes
Dessislava Dimitrova

Estados Unidos
Matt Jones
Charity Kenyon
Joel Smith
Kathryn Lynch Underwood

Canadá
Sindair Philip

Egipto, Libia y Oriente Medio
Sara El Sayed

África Oriental
John Kariuki Mwangi

África Occidental
TBA

África Austral
Caroline McCann

Kenya
Samuel Karanja Muhonyu

África del Norte
Lhoussaine El Rhaffari

México
y América Central
Alfonso Rocha Robles

Caribe
Madelaine Vázquez Gálvez

Área Andina
TBA

Brasil
Georges Schryder

Cono Sur
María Irene Cardoso

Japón
Remi le

India
Phrang Roy

Extremo Oriente
Helianti Hilman Najib

Corea del Sur
Byungsoo Kim

Australia
Amorelle Dempster

Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus

Serena Milano ([SECRETARIA](#))

Universidad de Ciencias Gastronómicas

Piercarlo Grimaldi ([RECTOR](#))

Colegio de Auditores

Walter Vilardi ([PRESIDENTE](#)), Davide Barberis, Vladimiro Rambaldi, Paola Vola

Comité de garantes

Antonello Del Vecchio ([PRESIDENTE](#)), Peter De Garmo, Barbara Hassauer, Margarida Nogueira, Rafael Pérez

Sociedad de auditoría

Deloitte & Touche S.p.A.

* 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.

FINANCIAL STATEMENTS

STATEMENT OF ASSETS	12.31.2011	12.31.2016
A) RECEIVABLES DUE FROM SUPPORTERS	0	0
B) FIXED ASSETS	149,285	52,722
I- Intangible assets	29,773	26,201
II – Tangible assets	20,600	9,886
III – Financial assets	98,912	16,635
C) CURRENT ASSETS	1,418,693	2,669,102
I - Surplus	0	0
II – Receivables	1,234,417	2,042,361
III – Financial activities that do not constitute fixed assets	0	0
IV – Cash on hand	184,276	626,741
D) ACCRUED INCOME AND DEFERRED ASSETS	3,574	58,621
Accrued income	0	0
Deferred assets	3,574	58,621
TOTAL ASSETS	1,571,552	2,780,445

STATEMENT OF LIABILITIES	12.31.2011	12.31.2016
A) NET WORTH	388,379	451,162
I – Capital (Social fund)	25,807	25,807
II – Free assets	0	0
III – Tied-up assets	96,000	16,000
IV – Legal reserve	199,647	262,727
V- Financial portfolio reserve	0	0
VI – Statutory reserves	0	0
VII – Sundry reserves	64,000	144,000
VIII - Profits (losses) carried forward	199	0
IX - Surplus (deficit) for the period	2,726	2,628
B) PROVISIONS FOR RISKS AND CHARGES	119,921	370,808
C) EMPLOYEE SEVERANCE INDEMNITY	149,328	275,154
D) PAYABLES	843,924	1,081,355
E) ACCRUED LIABILITIES AND DEFERRED CREDIT	70,000	601,966
Accrued liabilities	0	0
Deferred credit	70,000	601,966
TOTAL LIABILITIES	1,571,552	2,780,445

**OPERATING STATEMENT
FROM 1.1.2012 TO 12.31.2016**

**TOTAL VALUE
FOR PERIOD**

A) OPERATING REVENUES 16,009,279

1) revenues from institutional activities	15,140,940
2) variations in surpluses of products in the course of manufacture, semi-finished and finished	0
3) variations in work to order in progress	0
4) increases in fixed assets for in-house work	0
5) sundry revenues and proceeds	868,339

B) OPERATING EXPENSES 15,650,992

6) raw materials, subsidiary and consumer goods and commodities	189,295
7) institutional services and allocation of contributions	7,956,862
8) third party assets	265,124
9) employees	5,378,807
10) amortization and depreciation	238,876
11) variations in surpluses of raw materials, subsidiary and consumers goods and commodities	0
12) provisions for risks and charges	0
13) sundry provisions	360,000
14) sundry operating charges	1,262,028

DIFFERENCE BETWEEN OPERATING REVENUES AND EXPENSES (A - B) 358,287

C) FINANCIAL PROCEEDS AND CHARGES (45,665)

D) WRITE-DOWN OF FINANCIAL ASSETS (80,000)

E) EXTRAORDINARY PROCEEDS AND CHARGES 16,579

OPERATING SURPLUS BEFORE TAX (A - B +- C +- D +- E) 249,201

22) deferred and advance tax for the period	186,417
---	---------

23) NET SURPLUS OR DEFICIT FOR THE PERIOD 62,784

INTEGRATIVE NOTE

CONTENT AND FORM OF THE FINANCIAL STATEMENTS

The Financial Statement for the period from January 1 2012 to December 31 2016 consists of the Mission Report, the Statement of Assets and Liabilities, the Profit and Loss Account and the Notes to the Financial Statement. The Statement of Assets and Liabilities corresponds to a comparison of assets and liabilities at the start of the accounting period and those at the end, whereas, the Profit and Loss Account corresponds to the summation of the profits and losses recorded for each financial year.

The criteria adopted to draw up each annual financial statement, consequently reflected in the financial statement for the period from 2012 to 2016, were as follows:

-> the financial statements of each financial year correspond to the entries in the books, which have been properly kept, and refer throughout to the accounting principles and criteria set out by the National Council of Chartered Accountants in its 'Guidelines and models for the drawing up of the financial statements of nonprofit organizations';
-> the Statement of Assets and Liabilities and the Profit and Loss Account have been drawn up in compliance with Articles 2424 and 2424 bis of the Civil Code, whereas the Notes to the Financial Statement have been written in accordance with art. 2427 of the Civil Code;

-> the amounts presented in the Financial Statements and in the comments on items are shown in euros, in compliance with Art. 2423 of the Civil Code;
-> legislative decree 139/2015, published in the Gazzetta Ufficiale (Official Gazette) of September 4 2015, supplemented and modified the Civil Code with regard to the drawing up of financial statements. The provisions of the decree law entered into force on January 1 2016 and have been applied to the financial statements relative to the period since that date. The technical aspects of the new regulations were regulated by the accounting principles issued by the Italian Accounting Authority on December 22 2016. In the case of the Slow Food Association's Financial Statement, modifications were made to the criteria for the evaluation of items (with consequent effects on the Profit and Loss Account), following the adoption of the new accounting criteria issued by the Italian Accounting Authority. These variations are specified in the comments on single items in the annual financial statements;
-> the calculation of the items in the Financial Statements has been made prudently and, in cases provided for by law, with the consent of the supervisory bodies. Operating revenues and expenses were considered irrespective of the date of receipt or payment and operating risks and losses, even if these became known after the closure of the accounting period in question;
-> durable assets were entered as fixed assets. The evaluation criteria and the accounting principles adopted for the most important items are explained below;

The annual financial statements are audited by Deloitte & Touche S.p.a.

COMMENTS ON THE FINANCIAL STATEMENT

STATEMENT OF ASSETS

B) FIXED ASSETS - VARIATIONS

I - Intangible assets

At 12.31.2016, intangible assets amounted to € 26,201 against € 29,773 at 12.31.2011.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
29,773	13,035	4,266	25,304	36,647	26,201

Aside from annual amortization dues, a number of investments contributed to the variations recorded over the period. The most important were:

- Platform for data collection and evaluation of the sustainability of the Presidia;
- Platform for the online management of the photo archive;
- Internet sites: Slowfood.com – Slow Europe – Web Radio.

II - Tangible assets

At 12.31.2016, tangible assets amounted to € 9,886 against € 20,600 at 12.31.2011.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
20,600	36,164	35,301	28,178	19,197	9,886

Aside from annual amortization dues, a number of modest investments in computer equipment and an air-conditioning plant also contributed to the variations recorded over the period.

III - Financial assets

Variations in the item over the period in question were as follows:

DESCRIPTION	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Interests	96,000	80,000	64,000	48,000	32,000	16,000
Receivables	2,912	2,912	2,752	785	635	635
TOTAL	98,912	82,912	66,752	48,785	32,635	16,635

The highest amount in the item is that of Interests, which refer to Slow Food's adhesion as founding member of the Terra Madre Foundation and the non-profit Slow Food Foundation for Biodiversity. The variations recorded in the period were as follows:

DESCRIPTION	HistoricA mortisation Balance at cost	Amortisation Reserve at 12.31.2011	Balance at 12.31.2011	Amortisation Reserve at 12.31.2016	Balance at 12.31.2016
Interest in Terra Madre Foundation	150,000	60,000	90,000	135,000	15,000
Interest in Slow Food Foundation for Biodiversity	10,000	4,000	6,000	9,000	1,000
TOTAL	160,000	64,000	96,000	144,000	16,000

With reference to Art. 2423 of the Civil Code and the principle of prudence recommended therein, it was considered opportune to allocate to the Interest Depreciation Reserve a sum equivalent to 10% of the worth of the interests, namely € 16,000 each year.

C) CURRENT ASSETS

Total current assets for 2016 amounted to € 2,669,102 against € 1,418,693 in 2011.

II - Receivables

Receivables for 2016 amounted to € 2,042,361 against € 1,234,417 in 2011. The most significant items are detailed in the following tables.

From Convivia | National Offices | Customers in 12 months

DESCRIPTION	12.31.2011	12.31.2016
Customers	19,000	34,214
Convivia	66,259	52,281
National Offices	406,453	943,989
Receivable depreciation reserve	-114,338	-168,518
TOTAL	377,374	861,966

Receivables from customers

Receivables which, albeit referring to institutional activities, are of a commercial nature, being services rendered to third parties for the realization of projects.

Receivables from Convivia

The item corresponds to receivables due from Convivia for income from membership subscriptions.

Accounts receivable from National Offices

The item corresponds to receivables due to Slow Food from all the various National Offices. As provided for by Art. 2423 of the Civil Code, these receivables are appraised on the basis of a written pledge undersigned by the parties.

Receivables due from National Offices are detailed in the following table.

NATIONAL ASSOCIATION	AMOUNT AT 12.31.2011	AMOUNT AT 12.31.2016
Slow Food Usa	158,172	358,172
Slow Food Italy	160,000	510,000
Slow Food France	39,220	0
Slow Food Switzerland	4,061	0
Slow Food Uk	0	20,000
Slow Food Nederland	0	0
Slow Food Korea	0	42,000
Slow Food Japan	15,000	0
Slow Food Germany	30,000	0
Slow Food Nippon	0	11,792
Sundry Receivables From National Offices	0	2,025
TOTAL	406,153	943,989

The increase in these receivables at the end of 2016 with respect to the start of the period was due to the deferred receipt of the sum due from Slow Food Italy for 2015-2016 and of the sum due and the balance for outstanding years from Slow Food USA for 2016, as well as sums due from new National Offices that were not present at the start of the period.

Receivables Depreciation Reserve

The Receivables Depreciation Reserve, set aside since 2009, grew in the course of the period by € 20,000 in 2011, by € 115,000 in 2012 and by € 4,000 in 2016. Against this, the Reserve was used to cover losses of € 64,820 over the period.

No further tangible risks are expected with regard to receipts, save for those for which the reserve was set aside in the course of the period in question.

5) Sundry receivables

The item amounted to € 1,177,699 against € 831,527 at the start of the period. The various items are detailed in the following tables.

DESCRIPTION	12.31.2011	12.31.2016
Contributions due	348,239	210,249
Terra Madre Foundation	454,630	960,413
Sundry receivables due	28,658	7,037
TOTAL	831,527	1,177,699

The main item is the sum receivable from the Terra Madre Foundation under the contribution agreement stipulated every year between the two organizations, the receipt of which is normally deferred, wholly or in part according to the period, to the subsequent year.

Contributions due for projects completed or underway in the course of the year are determined in accordance with the resolution/decision of the public body concerned and/or agreements stipulated and undersigned between the parties, if they are public bodies, and with reference to activities performed for the realization of the projects. The variation between the beginning and end of the period is not deemed significant insofar as it depends on the moment of assignment of the contribution in relation to the time effectively needed to perform the activities relevant to the project in question and the time effectively needed to release the funds.

IV – Cash on hand

Cash on hand at the beginning of the period amounted to € 184,276. The sum consisted of € 182,191 in temporary funds at banks, € 265 in cheques and € 1,820 in cash.

At the end of 2016 cash on hand amounted to € 626,741, consisting of € 624,447 in temporary funds at banks, € 2,154 in cash and € 140 in securities from for additional work.

The graph below shows the end-of-year balance of cash on hand in the course of the accounting period 01.01.2012 – 12.31.2016.



D) ACCRUED INCOME AND DEFERRED ASSETS

Deferred assets amounted to € 58,621 against € 3,574 at the start of the period.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
3,574	272,573	236,212	154,640	65,593	58,621

The highest individual amounts are those due in subsequent years for contributions resolved upon for projects under way and collaboration agreements with subjects resident overseas. With reference to 2012-2013-2014, they also include a total of € 270,000 in deferred sums for the settlement of previous contributions, a charge that will be spread over the four years that constitute the Association's accounting period.

STATEMENT OF LIABILITIES

A) NET WORTH

Net worth at 31/12/2016 amounted to € 451,162 against € 388,379 in 2011. The following table shows its composition and variations.

NET WORTH	2011	2012	2013	2014	2015	2016
I, Capital (Social Fund)	25,807	25,807	25,807	25,807	25,807	25,807
III, Tied-up assets	96,000	80,000	64,000	48,000	32,000	16,000
IV, Legal reserve	199,647	199,845	202,571	227,965	251,255	262,727
VII, Sundry reserves	64,000	80,000	96,000	112,000	128,000	144,000
VIII, Profits (losses) carried forward	199	2,726	14,513	0	0	0
IX, Surplus (deficit) for the period	2,726	14,513	10,880	23,291	11,472	2,628
TOTAL	388,379	402,891	413,771	437,063	448,534	451,162

The most significant information is as follows:

I – Social Fund

The Social Fund amounts to € 25,807, fully paid up and represents the contribution made by the founding members on establishment of the Association. In the course of the period it underwent no variations.

III – Tied-up Assets

The item consists of the residual net worth of the interest in the Terra Madre Foundation and the nonprofit Slow Food Foundation for Biodiversity. At the end of each accounting period, the sum of € 16,000, equivalent to the amount due for the depreciation of said interests and set aside in the relevant reserve, is released and reclassified as a free asset under Sundry Reserves. The item was classified according to the principle of prudence in conformity with the accounting principles and guidelines set out by the National Council of Chartered Accountants for nonprofit organizations.

IV – Legal Reserve

The amount set aside in the Legal Reserve rose from € 199,647 at the beginning of the period to € 262,727 at the end as a result of the increase generated by the allocation of operating surpluses at the end of each year.

VII – Sundry Reserves

The item shows € 144,000 resulting from the Tied-up Asset Reserve relative to the depreciation of the interest in the Terra Madre Foundation and the nonprofit Slow Food Foundation for Biodiversity, and increases every year with the addition of the relevant amount released.

B) PROVISIONS FOR RISKS AND CHARGES

This item amounted to € 370,808 at the end of 2016 against € 119,921 at the start of the period.

In the course of 2012 the sum of € 360,000 was set aside in a Wage Contribution Fund for the settlement of previous outstanding contributions, and has undergone no variations since.

The remainder at the end of the period consists of residual sums resulting from funds raised and yet to be allocated, and amounts to € 10,808.

It is also important to point out that, in the course of 2012, following the International Congress the Fund of the same name, specifically set aside in previous years and amounting to € 75,000, was duly released.

C) EMPLOYEE SEVERANCE INDEMNITY

This provision amounts to € 275,154 against € 149,328 at the start of the period with a difference of € 125,826.

The difference was due essentially to the increase generated by annual allocations and write-ups made in compliance with the law and the collective labor agreement, while a minor decrease was generated by the disbursement of employee severance payments and advances.

The number of employees on the Association's books increased from 16 in 2011 to 33 in 2016.

D) PAYABLES

The item amounted to € 1,081,355 in 2016 against € 843,924 at the start of the period.

The following table shows the variations and composition of the individual macro items:

PAYABLES	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Banks	73,847	147,634	279,882	332,180	420,845	253,393
Suppliers	371,005	354,444	415,314	276,071	339,108	360,647
Tax	60,678	64,963	73,458	73,374	81,223	41,209
Social security institutions	31,057	37,617	44,829	52,694	38,374	39,508
Sundry payables	307,337	342,798	555,904	442,252	409,934	386,598
TOTAL	843,924	947,456	1,369,387	1,176,571	1,289,484	1,081,355

E) ACCRUED LIABILITIES AND DEFERRED CREDIT

Accrued liabilities amount to € 601,966 against € 70,000 at the start of the period.

2011	2012	2013	2014	2015	2016
70,000	26,138	7,798	613,720	244,755	601,966

The item refers to liabilities generated by the deferment to the subsequent year of proceeds resulting from projects financed and entered in the books according to degree of progress made.

The sizable variations between the periods stated should not be deemed significant since they depend on the moment in which a contribution is assigned in relation to the time effectively needed to perform the activities relevant to the project being supported.

REVENUES AND EXPENSES (PROFIT AND LOSS ACCOUNT)

The Profit and Loss Account statements provide detailed information about the compositions of the various items and variations thereto in the period in question. In compliance with Art. 2423 of the Civil Code, both revenues and proceeds have been entered according to the principle of economic competence.

A) REVENUES

Revenues from institutional activities

The revenues typical of the Association's institutional activities are subdivided by provenance and allocation into the following two types:

- Revenues from associational activities
- Contributions for projects

a) Proceeds from associational activities

The following table shows variations in revenue over the period in question:

ASSOCIATIONAL ACTIVITIES	2012	2013	2014	2015	2016
Membership subscriptions from Convivi	133,111	98,055	88,850	77,781	76,314
Direct membership subscriptions	170,284	134,129	132,091	105,052	97,103
Slow Food Italy	320,000	320,000	320,000	320,000	320,000
Slow Food USA	175,000	150,000	150,000	150,000	150,000
Slow Food Germany	145,000	130,000	130,000	140,000	145,000
Slow Food UK	60,000	30,000	0	0	0
Slow Food Switzerland	45,000	45,000	45,000	45,000	45,000
Slow Food Netherlands	44,000	35,000	40,000	40,000	40,000
Slow Food Japan	15,000	15,000	15,000	15,000	0
Slow Food Nippon	0	0	0	0	15,000
Slow Food Korea	0	0	8,000	37,000	10,000
TOTAL	1,107,395	957,184	928,941	929,833	898,417

In the course of the period in question, Slow Food stipulated agreements with single National Offices to regulate their annual contributions. The above table shows the contributions paid by each single National Office to Slow Food.

b) Contributions for projects

This item refers to contributions received in support of institutional activities and for the realization of projects. The following table shows variations over the period in question:

2012	2013	2014	2015	2016
1,775,664	1,884,712	2,304,468	2,580,424	1,773,898

5) Sundry Revenues and Proceeds

This item refers to institutional income other than that previously classified, consisting mainly of revenues of a commercial nature resulting from services rendered on projects and the recovery of travel expenses.

B) PRODUCTION EXPENSES

These charges refer to all supplies of any nature for any allocation necessary for the Association to carry out its activities.

More specifically:

DESCRIPTION	2012	2013	2014	2015	2016
Consumer goods and commodities	46,929	52,189	31,489	34,229	24,459
Institutional services and allocation of contributions	1,713,992	1,529,970	1,901,274	2,273,903	1,722,414
Third party assets	78,750	57,444	60,033	42,029	26,868
Employees	850,204	1,070,911	1,139,612	1,174,176	1,143,904
Amortization and depreciation	138,711	20,030	25,426	26,184	28,525
Sundry provisions	90,000	90,000	90,000	90,000	0
Sundry operating charges	9,866	12,756	13,370	24,789	16,556
TOTAL	2,928,452	2,833,300	3,261,204	3,665,310	2,962,726

Below are information and details about the most significant items.

Institutional services and allocation of contributions

The item includes all the expenses sustained for the acquisition of the services required to carry out institutional activities. They are split up as follows:

- a. Allocation of contributions for institutional projects
- b. Charges for institutional services

Allocation of contributions for institutional projects

2012	2013	2014	2015	2016
214,300	431,279	539,112	629,376	433,782

Charges for institutional services

INSTITUTIONAL SERVICES	2012	2013	2014	2015	2016
Travel and accommodation	300,897	246,954	298,396	496,700	340,429
Temporary, occasional, external collaborations	393,031	229,143	185,656	147,482	131,715
Planning, printing, staging	188,701	85,142	128,940	84,135	79,487
Consultancy	243,842	294,316	330,534	497,985	332,748
Mailing and shipment	46,994	32,403	29,382	26,196	10,587
Overheads	36,695	29,982	32,725	25,278	22,877
Maintenance and cleaning	13,628	12,557	12,199	12,290	12,384
Banking services	12,433	9,319	11,078	12,717	11,817
Insurance	11,531	10,767	9,374	25,444	26,663
IT assistance	6,789	11,129	10,486	10,825	5,324
Sundry services	245,151	136,979	313,392	305,475	314,601
TOTAL	1,499,692	1,098,691	1,362,162	1,644,527	1,288,632

Operating charges include all costs functional to the effective running of the association, such as printing, planning and mailing expenses. They also include all charges relating to the work involved in developing and monitoring institutional activities, such as travel and air expenses.

Charges for collaborations and consultancy refer to contracts signed in the course of the period for collaborations and consultancy for the development and realization of activities such as the Presidia, the realization of ordinary activities and the management, development and financial reporting of sundry projects.

Structure charges refer to all expenses sustained in running the offices.

Charges for sundry services refer to general services and include mainly infrastructural expenses and other remaining expenses that cannot be classified elsewhere.

D) WRITE-DOWN OF FINANCIAL ASSETS

Interest depreciation

The annual sum of € 16,000 refers to the allocation to the interest depreciation reserve of 10% of the amount entered in the financial statement. The provision was made in accordance with the principle of prudence and involved a corresponding decrease in the Tied-Up Assets reserve within Net Worth.

President of Slow Food
Carlo Petrini



**ES BUENO PARA TI,
ES BUENO PARA TODOS,
¡ES BUENO PARA EL PLANETA!**

#MENUFORCHANGE #SLOWFOOD #EATLOCAL

www.slowfood.com



Slow Food®



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Ark of Taste

Let's save the flavors of the world

Thousands of fruits, vegetables, cheeses and animal species are disappearing, along with related traditional knowledge.

This shared heritage is also biodiversity and must be preserved.

Slow Food is collecting products from around the world aboard the Ark of Taste.

You can help too!

Nominate a product through our website

www.slowfood.com



facebook.com/arkoftaste



twitter.com/arkoftaste

Balance del trabajo social
1.1.2012 – 31.12.2016

© Copyright 2017
Slow Food
Piazza XX Settembre, 5
Tel. +39 0172419611
Fax +39 01727 19755
www.slowfood.com
www.terramadre.info

Dirección de arte, diseño y aplicaciones web
Paolo Rubel

Cierre de redacción: 29.08.17

En cubierta: Designed by quinky / Freepik

A algunos elementos gráficos han sido extrapolados
de las obras realizadas por freepik.com.
Los iconos en pp. 32-39 son de fleticon.com.



Slow Food®