

BIENVENIDOS A NUESTRO MUNDO

LA GUÍA



Slow Food®



SOMARIO

1. BUENO, LIMPIO Y JUSTO	2	5. DEFENSA DE LA BIODIVERSIDAD	26
Historia de una idea	2	La Fundación para la Biodiversidad	26
Filosofía	3	El Arca del Gusto	27
Objetivos	4	Los Baluartes	28
		Los Mercados de la Tierra	29
2. LA RED	6	6. PRODUCTORES Y COPRODUCTORES	30
Estructura	6	Salón del Gusto	32
Comunidades locales	7	Cheese	33
La asociación	8	Slow Fish	34
Los Convivia	9	Eventos Slow Food en el mundo	35
Los socios	10		
Otros organismos	11	7. COMUNICACIÓN Y CAMPAÑAS	36
		www.slowfood.com	37
3. TERRA MADRE	12	Almanaque Slow Food	37
El proyecto	13	Comunicación Internacional	37
La red de redes	14	Slow Food Editorial	37
Terra Madre: la cita de Turín	15	Manifiesto para la Calidad	38
Proyectos e intercambios	15	OGM – transgénicos	39
Entre comunidades	17	Queso de leche cruda	39
		Pesca	39
4. EDUCACIÓN DEL GUSTO	18	8. PLANETA SLOW	40
Actividades de los Convivia	19	Cronología	41
Los laboratorios del gusto	20	FAQ	42
En las escuelas	21	Manifiesto	44
Los huertos escolares	22	Declaración de Puebla	45
Convivia en el mundo	23	Lecturas sugeridas	45
La Universidad	24	Estructura	46
de Ciencias Gastronómicas	24	Contáctanos	46
La alimentación día a día	25		



Foto M. Sasia

De la enogastronomía a la ecogastronomía

Slow Food fue fundada como asociación enogastronómica alrededor del vino y la alimentación 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 el enfoque multidisciplinar, para vivir lo mejor posible utilizando respetuosamente los recursos disponibles.

De lo local a lo global

Slow Food conecta entre sí a 85.000 socios de 132 países y posee estructuras nacionales en Italia, Francia, Alemania, Suiza, EE.UU, Japón y Reino Unido, Australia y Países Bajos (datos de junio de 2008).

De la calidad alimentaria a la calidad de vida

HISTORIA DE UNA IDEA

BUENO,
LIMPIO
Y JUSTO

Slow Food se dedica a **proteger** los alimentos de calidad y los métodos de cultivo y transformación tradicionales y sostenibles, así como a **defender** la biodiversidad de las variedades cultivadas y silvestres.

Slow Food cree que el único tipo de agricultura que ofrece perspectivas válidas de desarrollo, sobre todo en las regiones más pobres del planeta, es el basado en la sabiduría y los conocimientos de las comunidades locales que viven en armonía con el ecosistema que las rodea.

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 deben ser **buenos, limpios y justos**.

BUENO: sabroso, saludable, fresco, capaz de estimular y satisfacer los sentidos de los consumidores.

LIMPIO: resultado de una producción que no daña los recursos de la tierra, los ecosistemas y el entorno, que no ponen en peligro la salud.

JUSTO: una producción respetuosa de la justicia social, es decir, que proporcione una retribución y unas condiciones de trabajo dignas en todas las etapas del proceso, desde el productor al consumidor.

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

FILOSOFÍA



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

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

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.

- Construye **redes** que relacionan a productores y coproductores.
- **Educa** a los consumidores de todas las edades.
- Protege la **biodiversidad**.



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 5.000 productores alimentarios pertenecientes a 1.600 comunidades, 1.000 cocineros y 400 universidades de 150 países.
- Una **cita** mundial de las comunidades del alimento.

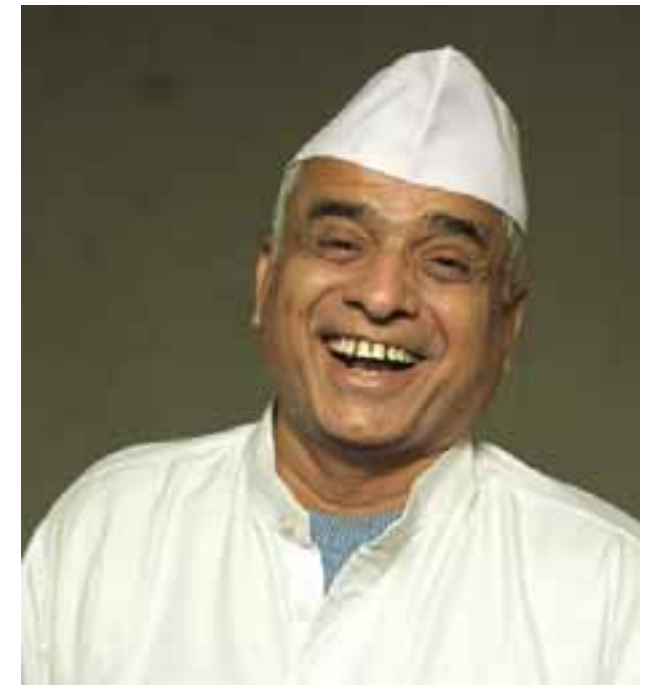
Terra Madre es la encarnación de la filosofía de Slow Food. (Más información sobre Terra Madre: capítulo 3).



Slow Food cree que la mejor forma de actuar contra el *fast food* y los alimentos estandarizados de mala calidad, y 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 un poco 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 capítulo 4).



Slow Food estima que el placer de la mesa debe traducirse en un intento de protección de la **biodiversidad** alimentaria, de las innumerables semillas, verduras, frutas, especies animales y quesos tradicionales que están matando una alimentación acomodaticia y la industria agroalimentaria. La **Fundación Slow Food para la Biodiversidad** apoya proyectos como el Arca del Gusto, los Baluartes y Terra Madre, para conservar nuestro valioso patrimonio alimentario. (Ver capítulo 5).



LA RED



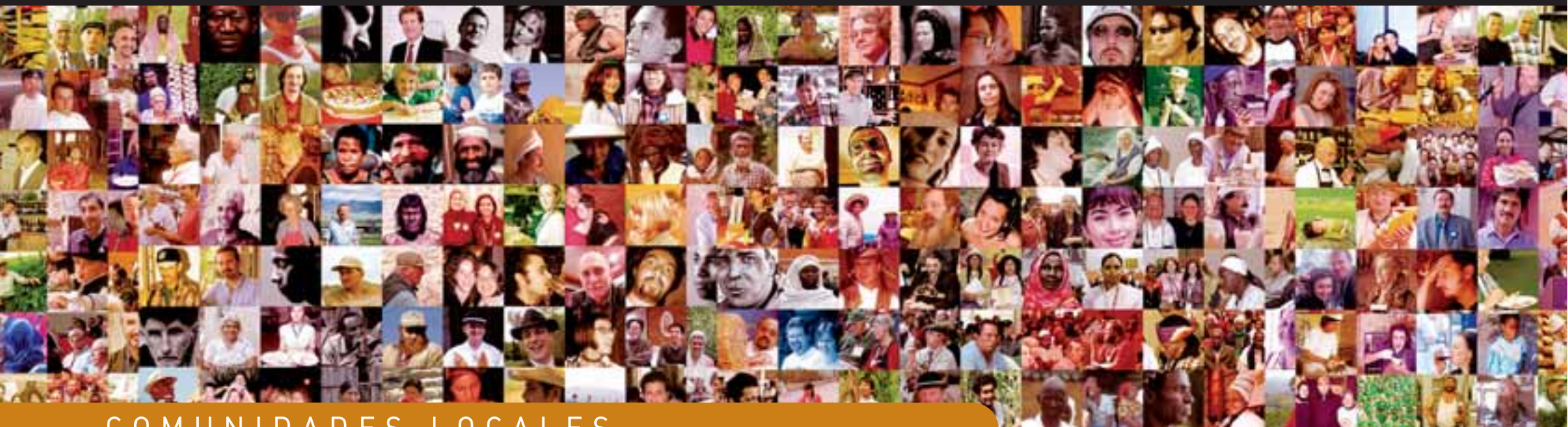
ESTRUCTURA

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 en la que actualmente se produce, distribuye y consume la alimentación.

Esta red general se compone de una serie de redes menores:

- Más de 85.000 socios organizados en más de 1.000 convivias en 132 países.
- Estructuras y organizaciones alrededor del mundo que comparten los mismos objetivos.
- Terra Madre.





COMUNIDADES LOCALES

Las Comunidades del Alimento son un concepto creado en 2004 durante 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 refiere 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.

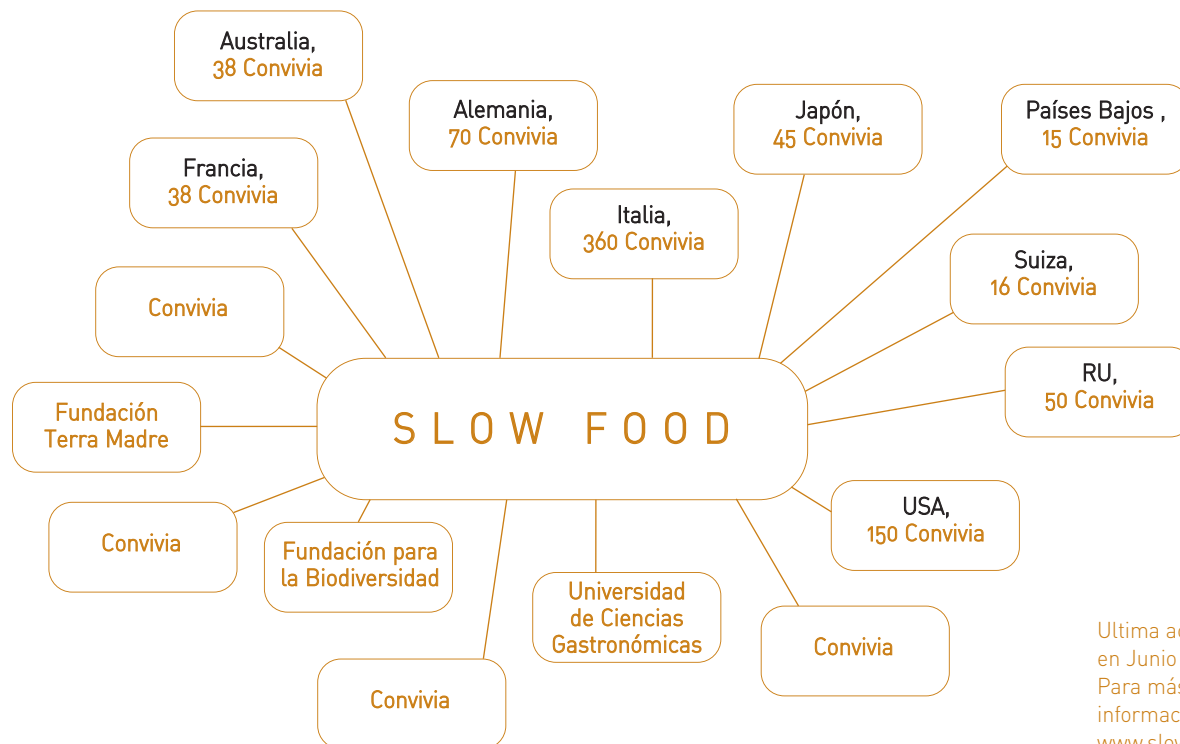
En la red mundial de Slow Food las comunidades locales del alimento son los núcleos que ponen en práctica a diario el concepto «bueno, limpio y justo» de la producción alimentaria, pues protegen la

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.



LA ASOCIACIÓN



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

Slow Food Internacional imagina, 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 de Presidencia, elegido cada cuatro años en el Congreso Internacional Slow Food. El Comité de Presidencia es el órgano máximo de toma de decisiones dentro del organigrama de Slow Food. La estructura directiva de Slow Food Internacional se completa con el Consejo Internacional, que representa a 19 países y define las estrategias de desarrollo y la política de Slow Food.

Determinados países cuentan con una asociación nacional dirigida por una Directiva Nacional: Italia, Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Suiza, Francia, Japón, Australia y Países Bajos. La asociación nacional coordina los eventos y proyectos de Slow Food en función de las necesidades de cada país. La sede de Slow Food Internacional es Bra (Italia).

Los pilares constitutivos de Slow Food son los grupos locales autónomos llamados **Convivium**. Estos cultivan el gusto por el placer y la calidad culinaria a diario, reuniéndose con regularidad para compartir comidas o cenas 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 son las que dan una realidad concreta a la filosofía Slow Food. Los actos e iniciativas organizadas por los Convivia locales —desde los mercados de productores de Beirut (Libano) al festival de cine gastronómico de Mar de Plata (Argentina), pasando por el programa de hermanamiento entre Madison (EE.UU) y Mantua (Italia)— son ocasiones para los miembros para encontrarse y compartir esta pasión que une a toda la red Slow Food.

LOS CONVIVIA



© N.Leto

LOS SOCIOS

Slow Food está abierto a todos. La diversidad de sus miembros es una de sus mayores fuerzas. 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 favorece la evolución del sistema alimentario y se convierte en un elemento de

la red internacional de productores y coproductores que comparten los mismos objetivos: la protección y la valoración de los productos alimentarios sostenibles, así como la promoción de proyectos educativos en el mundo. 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).
- Un ejemplar del Almanaque Slow Food con el programa

anual de todo lo que sucede en el mundo Slow Food.

- Una gaceta de información mensual: el Slow Food Times.
- Revistas impresas en papel (según el país).
- Descuentos en los actos organizados, locales, nacionales e internacionales, fiestas, festivales cinematográficos, laboratorios del gusto y en los 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.

Slow Food Internacional también ha creado:

- La Fundación Slow Food para la Biodiversidad, en asociación con el Gobierno Regional de Toscana. La Fundación apoya y financia proyectos de Slow Food, como los Baluartes y el Arca del Gusto para proteger la biodiversidad alimentaria y agrícola en el mundo.
- La Fundación Terra Madre, en asociación con la ciudad de Turín, el Gobierno Regional de Piamonte, el Ministerio Italiano de Agricultura y la Cooperación Italiana para el Desarrollo-Ministerio de Asuntos Exteriores. La Fundación organiza la cita bianual Terra Madre en Turín y construye

una red internacional para que las comunidades del alimento, los cocineros y las universidades puedan encontrarse y viajar para intercambiar información y poner en común su experiencia.

En la Agencia de Pollenzo, cerca de Bra (reformada expresamente con el apoyo del Gobierno Regional del Piamonte y más de 300 contribuyentes privados), Slow Food ha creado la Asociación de Amigos de la Universidad de las Ciencias Gastronómicas para recolectar fondos y definir estrategias para la dirección de esta universidad privada reconocida por el Estado.

Ciertas asociaciones nacionales han formado entidades legales para gestionar acontecimientos y proyectos y reinvierten sus beneficios en sus actividades. Por ejemplo, Slow Food Italia ha fundado dos empresas comerciales autofinanciadas: Slow Food Promozione SRL para organizar grandes acontecimientos, recolectar fondos, publicidad y búsqueda de patrocinadores, y Slow Food Editore SRF en lo que se refiere a las publicaciones. Asimismo, Slow Food Suiza ha creado la Stiftung Slow Food Schweiz (Fundación Slow Food Suiza).

OTROS ORGANISMOS





Terra
madre

EL PROYECTO



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 de Terra Madre engloba:

Comunidades del alimento

Un término que designa a los numerosos profesionales comprometidos en el proceso de producción alimentaria, vinculados a una zona geográfica específica, histórica, social o culturalmente: cerealeros, cocineros, agricultores, pescadores, silvícultores, ganaderos, investigadores, etcétera. Las Comunidades del Alimento de Terra Madre abarcan a más de 5.000 productores de más de 130 países.

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. Saben que el placer no puede dissociarse de la responsabilidad de los productores, sin los cuales su labor sería imposible. 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.

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 que

comparten los valores de Terra Madre, que luchan por reducir la distancia entre la teoría y la participación activa, ayudan a los productores aportándoles un saber científico y favoreciendo los intercambios dentro de las comunidades locales, así como estando atentos a sus necesidades y aprendiendo de sus experiencias.

Red de Jóvenes

Este nuevo movimiento, creado durante el V Congreso Internacional Slow Food en Puebla (México) en noviembre de 2007, refuerza el compromiso de Slow Food para proteger la alimentación y la cultura alimentaria. Nacido de una idea común de los estudiantes de la Universidad de Ciencias Gastronómicas y de Slow Food USA, está compuesto por estudiantes, jóvenes productores, cocineros y activistas. La iniciativa subraya la importancia de las jóvenes generaciones en la promoción de la producción alimentaria a pequeña escala y sus beneficios para las economías locales, el medio ambiente y la justicia social. 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.

La **Red de Redes** Terra Madre está comprometida con:

- Los proyectos de comunidades y sus intercambios.
- Los encuentros nacionales o mundiales.
- La cita internacional de Turín.



TERRA MADRE: LA CITA DE TURÍN

Estas redes virtuales se materializan cada dos años en Turín, cuando las comunidades se encuentran con motivo de la cita internacional de Terra Madre para intercambiar de modo informal o en el marco de seminarios problemas comunes y sus posibles soluciones. Durante este encuentro se puede conocer a pastores de Kenia y de Siberia, a cultivadores de fruta de California y de Perú, a pescadores de los Países Bajos y de Corea; durante

unos días todos comparten comidas y puntos de vistas y tejen lazos de amistad. Esta multitud y diversidad que pueden parecer «anárquicas» encarnan un enfoque distinto de la calidad alimentaria; este enfoque no sólo tiene en cuenta las características sensoriales de lo que comemos, sino también los recursos medioambientales, el equilibrio mundial, la dignidad de los trabajadores y la salud de los consumidores.

2004 Esta manifestación tuvo lugar por primera vez al mismo tiempo que el Salón del Gusto en 2004. Durante la cita los delegados participaron en talleres y debates sobre los temas centrales de la alimentación sostenible, la biodiversidad, la comunidad y el desarrollo local. La experiencia inspiró a un buen número de delegados presentes, que a continuación organizaron encuentros de mayor dimensión y así han consolidado y reforzado esta red internacional.

2006 En 2006 se celebró Terra Madre II con 9.300 participantes, de los cuales 5.000 eran pequeños productores alimentarios artesanales procedentes de 1.600 comunidades del alimento de 160 países; 1.000 cocineros, entre ellos chefs famosos, restauradores y cocineros domésticos; más de 400 universitarios de 225 centros y unas 2.300 ONG. Mil periodistas cubrieron este evento.

2008 Si las formas en que la comida se consume y se produce ha de cambiar, entonces las nuevas generaciones deberán implicarse. Por ello Terra Madre III (23-27/10/2008) se ha dedicado a los jóvenes: un millar de estudiantes y jóvenes agricultores de países desarrollados y en vías de desarrollo forman una nueva red de Jóvenes de Terra Madre. La cita también ha dado la bienvenida a cantantes, músicos, bailarines y cuentacuentos procedentes de las comunidades del alimento, una consecuencia natural de la concepción holística de la cultura alimentaria de Slow Food.

Otros encuentros

Terra Madre se regionaliza y ya se han organizado encuentros en Suecia, Brasil (con más de 500 participantes), India (480 participantes), Kenia, Bielorrusia y Países Bajos. Están previstas otras citas en Irlanda, Hungría y el *Terra Madre de los jóvenes europeos* en Francia.







PROYECTOS E INTERCAMBIOS ENTRE COMUNIDADES

Kenia – Uganda

En 2007 algunas comunidades ugandesas acogieron a un grupo de 25 campesinos kenianos con el objetivo de poner en común su experiencia. Durante esta visita de una semana, los kenianos aprendieron mucho sobre las distintas formas de concebir la agricultura y se dieron cuenta de que no utilizaban plenamente todos sus recursos naturales y energéticos.

Los sistemas de restauración universitaria

El servicio de restauración de la Universidad del Estado de Iowa invitó a uno de los chefs de Terra Madre, Bob Perry, también

coordinador de los sistemas de restauración de la Universidad de Kentucky para que les ayudara con el programa «De la granja a la Universidad de Iowa».

Comprar pescado bueno, limpio y justo

La comunidad de pescadores de las Islas Frisonas (Países Bajos) han creado una pequeña red internacional de venta de pescado (ahumado, salado, entre otros) para ofrecer una salida a la pesca sostenible de sus homólogos de la red Terra Madre.

Más información sobre este y otros proyectos de Terra Madre en:

www.terramadre.info



A woman with dark, curly hair is shown in profile, looking down at a white spoon she is holding. She is wearing a light-colored, patterned short-sleeved shirt. The background is blurred, suggesting an outdoor or public setting. An orange banner with rounded ends is overlaid on the image, containing the text 'EDUCACIÓN DEL GUSTO'.

EDUCACIÓN DEL GUSTO



Slow Food impulsa una metodología novedosa en la educación del gusto, basada en despertar y entrenar los sentidos, así como en el estudio de los contextos y las técnicas de producción alimentaria.

Slow Food considera la degustación como una experiencia instructiva y de toma de conciencia.

Slow Food organiza programas educativos adaptados a todos los participantes y niveles: de niños a profesores, desde los socios hasta el público en general.

Los programas de **Educación del Gusto Slow Food** son innovadores porque se basan en la idea de que la alimentación es sinónimo de placer, cultura y convivialidad y que el acto de comer influye en nuestros valores, actitudes y emociones.

ACTIVIDADES DE LOS CONVIVIA

Al asistir a los cursos y visitar las granjas, centros de producción y mercados, los socios de los convivia agudizan sus capacidades sensoriales y amplían su conocimiento y su aprecio de la alimentación.

Trabajando con escuelas y productores de su región, y organizando conferencias con expertos, los convivia 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 llamado *Master of Food* que abarca 24 temas de interés gastronómico. En 2007 unas 9.500 personas han participado en 400 cursos a lo largo de todo el año; la iniciativa se realiza ahora con éxito en Japón.

LOS LABORATORIOS DEL GUSTO

Estos talleres de una hora son el leitmotiv de todas las citas internacionales y locales de Slow Food desde 1994. Los Laboratorios del Gusto permiten a sus participantes saborear los productos mientras atienden a las explicaciones y aclaraciones de productores y expertos. Su gran éxito se debe a la necesidad actual de todos para comprender y vivir mejor su alimentación y el placer ligado a la comida.



EN LAS ESCUELAS

A partir de 1998/1999, fecha en que el Ministerio de Educación de Italia reconoció a Slow Food como un 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 unos 9.000 profesores han participado en estos cursos desde 1998, que después retransmitieron los conocimientos a los miles de alumnos y padres a través de programas de Educación del Gusto. La guía de estos cursos es un manual llamado *Dire, Fare, Gustare* (Decir, Hacer, Saborear).

Slow Food Italia está llevando a cabo una investigación sobre la calidad alimentaria en los comedores escolares italianos y se ha comprometido a redactar un manifiesto para estos comedores «buenos, limpios y justos». Asimismo, trabaja con el Departamento de Educación del Gobierno Regional del Piamonte y la Universidad de Ciencias Gastronómicas para mejorar los servicios de restauración en las universidades.

En el V Congreso Internacional Slow Food de Puebla (México) se presentó una nueva guía de apoyo para la educación sensorial: *In che Senso?* [¿En qué sentido?], disponible en versión impresa o electrónica en inglés e italiano.

Slow Food USA también está detrás de numerosos programas que van «de la Granja a la Universidad», como el *Yale Sustainable Food Project* (Proyecto de Alimentación Sostenible de Yale) gracias al cual se sirven alimentos locales en el Berkeley College. Slow Food on Campus, el último programa de Slow Food USA, pretende crear convivia directamente en los campus para que los alimentos buenos, limpios y justos entren en las universidades de Estados Unidos. En dichos convivia los estudiantes:

- Organizan cenas, cursos, conferencias y visitas.
- Trabajan con los servicios de restauración de sus centros para que dediquen un buen lugar a la alimentación local y sostenible.
- Interactúan con la Red de Jóvenes a nivel nacional.

LOS HUERTOS ESCOLARES

En 2001, Slow Food USA lanzó el primer proyecto nacional de Huertos Escolares. Los socios hicieron huertos escolares dentro de las escuelas para que los alumnos pudieran cultivar sus alimentos, conocer la horticultura y estimular sus 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 talleres de cocina después de las clases y a visitas a granjas.

En 2003, en el Congreso Internacional, Slow Food declaró que cada convivium del mundo debería intentar fomentar un huerto-escuela. En 2006, el Congreso Nacional de Slow Food Italia decidió crear 100 escuelas en Italia.

Los huertos escolares de los Convivia se ajustan perfectamente a los tres principios fundamentales: «Bueno, Limpio y Justo».

Buenos porque van acompañados de talleres para que niños y padres aprecien las calidades sensoriales y organolépticas del alimento y para 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 locales hortofrutícolas y a reducir la «huella ecológica» en favor de los alimentos locales.

Justos porque animan a transmitir los saberes de generación en generación pues reconocen el papel social de los más ancianos y de los voluntarios, y desembocan en colaboraciones con proyectos similares en países en vías de desarrollo.

Hoy en día ya existen 110 huertos escolares en Italia y 54 en el resto del mundo.



CONVIVIA EN EL MUNDO

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

Dublín (Irlanda)

El Convivium Slow Food de Dublín ha unido sus esfuerzos a los de Eurotoques, una asociación de chefs europeos a favor de la calidad alimentaria, para celebrar el Día Europeo de la Alimentación Sana y la Cocina para Niños. Desde hace tres años, ambas organizaciones trabajan unidas en un proyecto educativo en las escuelas para animar a los alumnos y sus familias a consumir productos locales y de temporada. Los chefs intervienen también en las aulas para guiar a los niños a través de los placeres de la cocina y la degustación.

Molo (Kenia)

El Convivium Slow Food Central Rift Valley colabora con el Network for Eco-Farming in Africa para dar a conocer a los niños de las escuelas locales la agricultura biológica y las verduras tradicionales. El producto del trabajo de los alumnos es recogido por el cocinero de la escuela y se usa para elaborar las comidas. No sólo se alimenta mejor a los niños, sino que éstos son más conscientes de la destrucción del bosque keniano y han plantado árboles cerca del huerto para que no se olvide esa pérdida.

Ontario (Canadá)

El Convivium Slow Food Sault Sainte Marie organiza cursos de cocina fácil para alumnos de primaria: aperitivos a base de ingredientes frescos y fáciles de preparar con sus manitas. El Ministerio de Educación de Ontario ha colaborado en este programa y los cursos gozan de un éxito ininterrumpido desde hace

tres años plasmado en que los niños han sustituido los alimentos industriales por bocadillos vegetales y jugos naturales recién exprimidos.

Perth (Australia)

Desde 2006, Slow Food apoya el «Edible School Garden» (el huerto escolar comestible) de la escuela primaria de Wembley Downs. El proyecto permite que los niños sean conscientes de dónde procede su alimento y del ritmo de las estaciones. En este huerto todo se come y se utiliza también para la fiesta de fin de curso.

Estiria (Austria)

El Convivium Slow Food de Estiria también tiene su proyecto de *Schulgärten*, que abarca 16 escuelas. Empezó en 2005 con la creación de una guía sensorial y con 20 actividades sobre la educación del gusto; en 2007, alumnos y profesores también publicaron un libro sobre el desayuno, donde se subraya la importancia de esta primera comida del día y presenta recetas a base de productos naturales cultivados en su jardín-escuela. A modo de fiesta de fin de curso, los alumnos organizan un mercado para vender su cosecha a finales de la primavera cuyos beneficios se destinan a la compra de las semillas del año siguiente. El proyecto ha recibido el apoyo de expertos y una subvención de la Unión Europea. Cuenta hasta con un agrónomo que forma técnicamente a profesores y alumnos; también supervisa los intercambios entre las distintas escuelas, que proporcionan ocasiones para que los niños hablen de sus resultados y creen nuevas amistades.





© A. Perotti



Foto F. Bella

LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS

La Universidad de Ciencias Gastronómicas abrió sus puertas en 2004, apoyada por la asociación internacional Slow Food y por los gobiernos regionales de Piemonte 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 se imparten en dos campus: en **Pollenzo** (junto a Bra, Italia) se imparten los cursos de licenciatura en Ciencias Gastronómicas y, desde 2008, los de los másters (2 años) en Economía y Gestión Gastronómica, y en **Colorno** (cerca de Parma, Italia), donde se celebran los máster de un año en Ciencias Gastronómicas y en Cultura Culinaria y Comunicación. Los cursos se imparten en inglés.

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 la licenciatura y de los máster 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.

Actualmente, unos 400 estudiantes procedentes de 22 países distintos han seguido los cursos de la Universidad de las Ciencias Gastronómicas.

A través de los convivios creados en los campus y de la Red de Jóvenes en pleno auge, los estudiantes de la UNISG originan un punto de conexión y posibilidades de comunicación para jóvenes interesados por la alimentación en todo el mundo.

Más información sobre la Universidad de Ciencias Gastronómicas: www.unisg.it.



LA ALIMENTACIÓN DÍA A DÍA

© A. Peroli, 2004



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.

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).

Así, el programa del hospital Alice ha llevado a establecer una metodología de evaluación de los productores y de sus productos alimentarios. Siguiendo los principios de Terra Madre, se han creado redes alimentarias locales reforzando el sentimiento de pertenencia local y ahora los pacientes disfrutan de una alimentación buena y sana y los productores se han animado a proponer productos de calidad.

En el hospital de Turín, los principios básicos de la dieta alimentaria de los pacientes constan en una *Carta de los derechos del paciente al placer, a la calidad alimentaria y a la convivencia*, redactado con Slow Food en colaboración con el gobierno regional de Piemonte para la agricultura y la salud, y con el departamento de oncología del hospital San Giovanni. También se ha firmado un acuerdo con el Ministerio de Salud italiano para apoyar un proyecto de tres años llamado *Comer para curar* para promocionar la calidad alimentaria, incluyendo por ejemplo Baluartes Slow Food en los menús de los hospitales.

Slow Food Italia también ha desarrollado un proyecto específico para estudiantes de hostelería. Desde 2002 ha preparado en Piemonte, Campania y en Friuli-Venecia-Julia programas que animan a usar ingredientes tradicionales en los que han participado a lo largo de cinco años, unos 1.500 alumnos.

BIODIVERSIDAD



LA FUNDACIÓN PARA LA BIODIVERSIDAD



La Fundación Slow Food para la Biodiversidad nació en 2003 con el apoyo del Gobierno Regional de Toscana; aunque 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; la sede oficial se halla en la prestigiosa Accademia dei Georgofili (Florencia). Defiende proyectos del movimiento Slow Food cuyo objetivo es proteger la biodiversidad agrícola y las tradiciones gastronómicas en particular en países en vías 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 por cualquier persona que desee apoyar los proyectos de Slow Food en el campo de la biodiversidad alimentaria.

EL ARCA DEL GUSTO

El Arca del Gusto se creó en 1996 con el propósito de tener un catálogo de productos alimentarios, describirlos y captar la atención del público sobre estos productos de todo el mundo (carne y pescado, fruta y hortalizas, platos tradicionales, quesos, cereales, pastas, pasteles y postres) estrechamente vinculados a comunidades y culturas específicas y que, desafortunadamente, están en peligro de desaparición. La Comisión Científica del Arca se formó en Italia en 1997 y estableció los criterios de selección de productos.

Los productos del Arca tienen que:

- Ser de una calidad gustativa excepcional.
- Estar vinculados a un área geográfica específica.
- Ser producidos de forma artesanal y a pequeña escala.
- Ser producidos con métodos sostenibles y justos.
- Estar en peligro de extinción.

Más tarde se crearon Comisiones Nacionales del Arca, compuestas por investigadores, científicos y expertos en alimentación. Los primeros siete países fueron: Estados Unidos, Alemania, Suiza, Países Bajos, Francia y España. Otros siguieron. Durante el Salón del Gusto de Turín en 2002 se creó la Comisión Internacional, compuesta por miembros de los distintos grupos nacionales; este organismo se encarga del proceso de selección en el mundo y también de escoger los productos del Arca en países que no poseen comisión o no poseen socios Slow Food. Desde su creación el Arca ha embarcado a más de 500 productos de todo el mundo: de la torta de ternera de Maastrich a las frutas umbu y babaçu de Brasil, las ostras de la Bahía de Delaware o el pan Kalakukko de Finlandia. Con un trabajo de documentación minucioso, el Arca se propone ser una fuente de descubrimiento para quienes quieran conocer y revalorizar los tesoros alimentarios del mundo.





LOS BALUARTES

Se trata de proyectos a pequeña escala para ayudar a productores alimentarios artesanales a conservar sus métodos de trabajo y sus productos tradicionales. Los Baluartes fueron concebidos por Slow Food en 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 a 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 a esos alimentos.

En Italia existen más de 200 Baluartes que protegen una gran variedad de productos: de la vaca Burlina de Venecia, cuya leche se usa para la elaboración del queso Grappa Morlacco, al pan de papas Garfagnana o al edulcorante natural siciliano, el manna, extraído de la corteza de dos tipos de fresnos.

Existen un centenar de Baluartes internacionales con los que el universo Slow Food ha ampliado la

protección a casi 50 países: del arroz Bario del centro de Borneo a la vainilla Mannara de Madagascar, del café de las Tierras Altas de Huehuetenango de Guatemala al queso Osceypek de los montes Tatra de Polonia.

El campesino de la región de Tabasco (México), el pastor masai de Kenia, el último quesero de leche cruda del Reino Unido, el pescador de la isla de Robinson Crusoe en Chile, el cultivador de arroz Basmati de la India... son pequeños productores alimentarios que tienen que enfrentarse a los mismos problemas en todo el mundo: los Baluartes Slow Food les ayudan a desarrollarse de manera Buena, Limpia y Justa.

El último gran proyecto de Slow Food es la creación de una red de «Mercados de la Tierra» donde los pequeños productores alimentarios locales pueden exponer y vender su producción.

En un Mercado de la Tierra los productos tienen que:

- Ser de temporada y locales.
- Ajustarse a los criterios «bueno, limpio y justo».
- Venderse a precios razonables y transparentes.

LOS MERCADOS DE LA TIERRA

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

La Fundación Slow Food para la Biodiversidad anima a crear Mercados de la Tierra en países en vías de desarrollo (existen proyectos en marcha en el Líbano y en Malí) y ofrece formación y apoyo técnico a los responsables de los mercados.

Para hacer un donativo, 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



PRODUCTORES Y COPRODUCTORES

Slow Food y sus Convivia organizan actividades para poner de relieve a los pequeños productores de calidad y para acercarlos a los consumidores. Estos se convierten en "coproductores" que, mediante su búsqueda de información y sus decisiones instruidas en la alimentación tienen un rol activo en el proceso de producción.







SALÓN DEL GUSTO

Slow Food, el Gobierno Regional de Piamonte y el Ayuntamiento de Turín organizan bianualmente el Salón del Gusto desde 1996 en el Centro de Exposiciones Lingotto de Turín; la séptima edición tendrá lugar del 23 al 27 de octubre de 2008.

El Salón del Gusto es una muestra que responde a la homogeneización alimentaria creada por los mercados mundiales y a las dificultades derivadas para los pequeños productores alimentarios de calidad; su objetivo es proteger nuestro legado gastronómico y, por ende, el cultural y medioambiental, reactivando las microeconomías locales.

En 2006 el Salón del Gusto atrajo en cinco días a más de 172.400 visitantes. Entre sus muchas iniciativas se contaban:

- Un mercado con 167 stands y 400 puestos de cereales, charcutería, dulces, conservas, queso, confituras, cervezas y todas las especialidades

alimentarias imaginables procedentes de decenas de países.

- Un pabellón dedicado a los productores artesanales de 300 Baluartes Slow Food.
- Una enoteca con miles de vinos.
- Amargo-Dulce: un taller de Educación del Gusto en el que participaron 1.050 estudiantes de 28 escuelas primarias y secundarias.
- 23 conferencias sobre cuestiones alimentarias mundiales a las que asistieron más de 1.180 personas.
- El Teatro del Gusto en el que chefs famosos tuvieron la oportunidad de mostrar sus talentos.
- Excursiones culinarias a través del Piamonte.

El Salón del Gusto permite a los productores conscientes ponerse en contacto con coproductores responsables en busca de una alimentación de calidad; es el lugar ideal para promocionar la educación del gusto e informar al público sobre la

amenaza que se cierne en la actualidad en torno a la biodiversidad y otros riesgos de orden ecogastronómico. Pero es por encima de todo un lugar para descubrir los placeres del paladar.

El Salón del Gusto y Terra Madre se celebraron simultáneamente, aunque de forma separada. En 2008 se unirán para tratar temáticas 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 del medioambiente.
- Impacto ético: reducción del impacto medioambiental, no sólo en términos de los productos expuestos sino también del mismo centro de exposiciones.

Más información: www.salonedelgusto.com



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, el helado... 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 cuestiones 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.



Slow fish

The Sustainable Seafood Salone

SLOW FISH

Slow Fish, el «Salón de la pesca sostenible», 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 aprovechar razonablemente 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.

Los convivia Slow Food organizan centenares de eventos nacionales y regionales, a menudo con ayuda de sus representaciones nacionales. Estos son algunos ejemplos de ello:

EVENTOS EN EL MUNDO

Slow Food Nation

San Francisco (EE.UU)

La primera edición se celebrará el fin de semana de la Fiesta del Trabajo (29/08-1/09) de 2008. Centenares de campesinos, granjeros y artesanos alimentarios estadounidenses presentarán su extraordinaria gama de productos y métodos de preparación. Degustaciones, música, debates, foros, talleres, películas y exposiciones a favor de un sistema agrícola «bueno, limpio y justo».

Slow Food Fair Stuttgart (Alemania)

Los visitantes tienen oportunidad de saborear y comprar todo tipo de productos alimentarios artesanales y conocer a productores alemanes, austriacos e italianos: un espacio educativo permite a las escuelas, organizadores y editores encontrarse y debatir sobre proyectos de comedores escolares biológicos, actividades, publicaciones y juegos educativos ecogastronómicos.

Slow Food Weekend (Irlanda)

Celebración anual de recetas, bebidas y cultura irlandesa en un fin de semana: salmón salvaje ahumado, embutidos, quesos de leche cruda... debates y demostraciones realizadas por historiadores, periodistas y chefs irlandeses. También se celebra un Mercado de Productores y Laboratorios del Gusto.

Alguno, Saber y Sabor Bilbao (España)

Gran feria bienal que abarca un mercado, una enoteca, teatros del gusto, laboratorios del gusto, conferencias y cenas.

A Taste of Slow Melbourne (Australia)

La cita Slow Food más importante de Australia: abarca un programa de cursos, cenas, debates, películas, foros y degustaciones de productos alimentarios australianos de primera calidad a lo largo de dos semanas; en los debates y demostraciones participan expertos locales e internacionales, chefs y productores.

Taste of the Nation (Letonia)

Festival de un día organizado a finales del verano por el convivium de Riga que cambia de emplazamiento cada año: mercado de productos biológicos y platos típicos de la cocina letona preparados por chefs de restaurantes de todo el país.

Cita de los Convivia y de Terra Madre Machakos (Kenia)

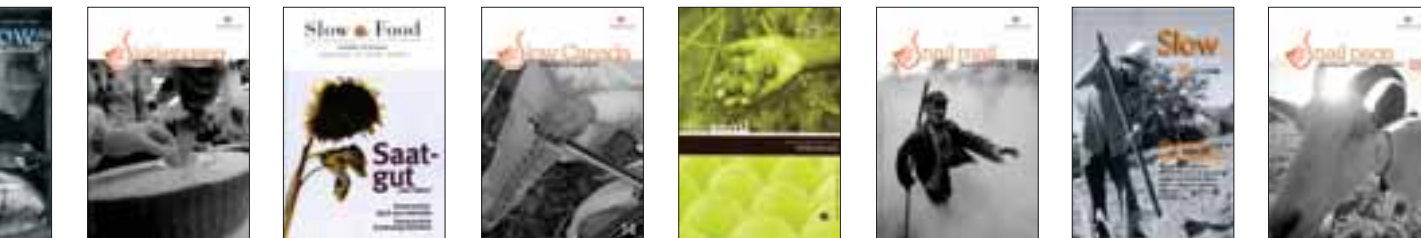
Representantes de los convivia y de las comunidades del alimento Terra Madre de Kenia, se dan cita en Machakos con miembros del gobierno y ONG locales para debatir cuestiones sobre la producción y distribución alimentaria y hablar de su trabajo.

COMUNICACIÓN Y CAMPAÑAS





Slow Food comunica su filosofía a través de su web internacional (www.slowfood.com) y muchas otras publicaciones impresas o electrónicas, como el nuevo Anuario Slow Food, dirigidas a distintos públicos.



www.slowfood.com

Desde 2001, esta web se ha convertido en la «voz virtual» del movimiento Slow Food internacional; la web, que recibe unas 1.500 visitas diarias, toma el pulso de las actividades del movimiento a lo largo de su evolución: en el corazón de la web se halla *Sloweb*, una revista online dinámica cuyos artículos son escritos por numerosos especialistas e interesados; la web también es una solución práctica para informarse y adquirir boletos para los principales acontecimientos Slow Food; todos los convivias pueden publicar su información en la web internacional, que se halla enlazada a decenas de web de Slow Food nacionales y locales; la Fundación Slow Food para la Biodiversidad (www.slowfoodfoundation.com) y Terra Madre (www.terramadre.info) poseen sus propios sitios web.

Almanaque Slow Food

Slow Food Internacional publica desde 2008 un Almanache: una visión colorida de los acontecimientos Slow Food, las ideas y las iniciativas del año con colaboraciones de expertos de todo el mundo.

Comunicación Internacional

Expresión concreta de la identidad local de Slow Food, las revistas nacionales son los medios de comunicación más directos para los países en los que Slow Food se enorgullece de contar con una densa red de convivias: todos los socios están invitados a contribuir con sus historias sobre la gastronomía regional, proyectos Baluartes, iniciativas pedagógicas y acontecimientos de los convivias, así como otras campañas o actividades slow. El Centro de Comunicación Slow Food es el responsable de la edición y publicación de revistas trimestrales en Países Bajos, Australia y Nueva Zelanda, Francia y Canadá; las estructuras nacionales de Irlanda, Alemania, Argentina y Estados Unidos publican sus propias revistas.

Las publicaciones electrónicas comprenden:

- El Convivium Update: una actualización destinada a los responsables de los convivias.
- Newsletter de Terra Madre: para las comunidades del alimento y participantes en Terra Madre.
- Slow Food Times: el boletín electrónico mensual de información a los socios.
- Carta de información anual para los miembros de "sostenedores" (en preparación).

Slow Food Editorial

Slow Food inició su compromiso en el mundo de la publicación en 1986 colaborando con *Gambero Rosso*, el suplemento sobre gastronomía y vinos de un periódico romano; en 1987 publicó la primera edición de *Vini d'Italia* (Vinos de Italia), la guía más importante hasta ahora sobre vinos italianos (en italiano, inglés y alemán); y le siguieron otros libros sobre gastronomía o vino. La editorial Slow Food Editore fue fundada en 1990 y ahora cuenta con un catálogo de 100 publicaciones entre las que destacan guías gastronómicas o enológicas, guías turísticas, libros de recetas, ensayos y manuales (algunos en inglés).



MANIFIESTO POR LA CALIDAD

A lo largo de los años, Slow Food ha realizado con éxito numerosas campañas de sensibilización sobre temas de alimentación. Actualmente la asociación está comprometida con el lema:

Bueno, Limpio y Justo: El Manifiesto Slow Food por la Calidad

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

El gusto, la biodiversidad, la salud de personas y animales, el bienestar y la naturaleza están continuamente amenazados; todo ello remarca 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 deberá considerarse 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 a los demás que se beneficien de su experiencia, y está abierto a los conocimientos y experiencias ajenas.

El esfuerzo deberá ser compartido y deberá 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 filosofía «Bueno, Limpio y Justo» es garantía de un futuro mejor.

La filosofía «Bueno, Limpio y Justo» es un acto de civilización y un instrumento para mejorar el sistema alimentario actual.

Todos podemos contribuir a la filosofía **«Bueno, Limpio y Justo»** a través de nuestras decisiones de compra y de nuestra actitud individual.

Y para que eso sea posible, Slow Food ha apoyado una serie de campañas como las siguientes:

La pasteurización mata los microorganismos potencialmente peligrosos que proliferan en la leche conservada a temperaturas inadecuadas o que viven en la leche de animales enfermos; pero cuando el queso se elabora con atención y a pequeña escala, la pasteurización es nefasta porque destruye la microflora beneficiosa que aporta un sabor único a cada variedad de queso. Y eso no es poca cosa para quesos elaborados con leche cruda tan prestigiosos como el Parmigiano Reggiano, el Roquefort o el Emmental. En 2000 Slow Food reunió 20.000 firmas para el **Manifiesto en Defensa del Queso de Leche Cruda** (ver www.slowfood.com), redactado para proteger los derechos de los queseros en países en que unas normas de higiene excesivas amenazan la producción de leche cruda; todos los quesos protegidos con un Baluarte Slow Food son elaborados con leche cruda. Slow Food apoya activamente el derecho de los productores a fabricar quesos a partir de leche cruda, en particular en Estados Unidos, Irlanda, Gran Bretaña y Australia.

Todos los socios de Slow Food del mundo son llamados a luchar contra la invasión de los transgénicos y a combatir contra los grupos de presión pro-OGM. En 2007, Slow Food y la coalición ITALIAEUROPA-LIBERI DA OGM han apoyado la idea de un debate nacional entre todos los actores del sistema alimentario italiano y los ciudadanos sobre la «calidad y la ética alimentaria» y han hecho un llamamiento a todos los científicos italianos para firmar el documento «Una ciencia responsable en favor de una alimentación sostenible».

En España el movimiento Slow Food apoya al movimiento catalán «Som lo que Sembrem» (Somos lo que Sembramos) para reunir las 50.000 firmas necesarias para someter al parlamento regional un proyecto de ley que convertiría a Cataluña en zona libre de OGM.

En Europa del Este, los socios polacos luchan por conservar su estatuto «libre de OGM» (en colaboración con la Coalición Internacional para la protección del campo polaco). En Rusia, a través de la Asociación Nacional Rusa de Seguridad Genética, los socios apoyan la investigación para demostrar los peligros de los OGM para la salud humana, sensibilizar a la opinión pública y para que consten las siglas OGM en el etiquetado de aquellos productos que los contengan.

La pesca es uno de los recursos más importantes de proteínas que procede en su gran mayoría de productos salvajes. Sin embargo, las poblaciones ícticas están en peligro por factores como la sobreexplotación pesquera, la contaminación de las aguas y el cambio climático.

Pero, ¿Qué hace Slow Food para apoyar el consumo de un producto que deberíamos comer en menor cantidad? Los Baluartes Slow Food apoyan a pescadores a pequeña escala que no se alejan de las costas y cuyos métodos de pesca, transformación y conservación son tradicionales y sostenibles. Slow Food anima el consumo de pescado del nivel inferior de la cadena alimentaria, como el pescado de menor tamaño y de más espina, que durante mucho tiempo ha sido la base de la cocina mediterránea.

- El comer este tipo de pescado, menos conocido aunque no menos sabroso, ayuda a reducir la presión sobre las especies más populares.
- Al apoyar la piscicultura de bajo impacto ambiental, como la ostricultura y las cuencas de baja densidad, protegemos los bancos de peces salvajes y comemos productos que son mucho más sabrosos que sus homólogos industriales.

En 2006, Slow Food Canadá redactó el Manifiesto del Salmón Salvaje, que anima a consumir este tipo de salmón de la costa oeste de Canadá sólo en temporada y desaconseja el consumo de salmón de piscifactoría en cualquiera de sus formas, incluido el salmón de piscifactoría «bio», a la vez que apoya la veda del salmón salvaje para recuperar la población.



PLANETA SLOW

Slow Food se halla 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 la 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.

C R O N O L O G Í A

Slow Food – Nacimiento y crecimiento de una asociación internacional

- 1986** Nace la asociación Arcigola en el Piamonte (norte de Italia).
- 1988** I Congreso Nacional de Arcigola en Siena.
- 1989** Fundación del movimiento internacional *Slow Food* en la Opera Cómica de París y firma del *Manifiesto Slow Food*.
- 1990** I Congreso Internacional *Slow Food* en Venecia. La publicación de la guía *Osterie d'Italia* marca el nacimiento de *Slow Food Editore*.
- 1992** Apertura de la estructura nacional *Slow Food* Alemania.
- 1993** Apertura de la estructura nacional *Slow Food* Suiza en Zúrich.
- 1994** *Slow Food* organiza *Milano Golosa*, ensayo general antes del Salón del Gusto.
- 1996** Primer número de *Slow, Herald of Taste and Culture*, la revista de *Slow Food* internacional en italiano, inglés y alemán; *Slow Food* organiza el primer Salón del Gusto experimental en Turín y presenta el proyecto del Arca del Gusto.
- 1997** La conferencia «*Dire, Fare, Gustare*» (Decir, Hacer, Saborear) marca el inicio del proyecto de Educación del Gusto de *Slow Food*. Se celebra *Cheese*, la primera feria *Slow Food* dedicada a los productos de la leche. II Congreso Internacional *Slow Food* en Orvieto.
- 1998** Formación de la *Agenzia di Pollenzo*, empresa destinada a la restauración de la antigua residencia Savoy en Pollenzo (provincia de Bra) para convertirla en la Universidad de Ciencias Gastronómicas, un hotel, un restaurante y el Banco del Vino. II Salón del Gusto de Turín.
- 1999** Lanzamiento de una campaña de recogida de firmas para defender el legado gastronómico y enológico de Italia y exigir una revisión de la directiva europea HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).
- 2000** Lanzamiento del proyecto Baluartes. Se funda *Slow Food USA* con sede en Nueva Cork. Se otorga el Primer Premio *Slow Food* para la Defensa de la Biodiversidad en Bolonia. III Salón del Gusto de Turín.
- 2001** Creación de la nueva web de *Slow Food*: www.slowfood.com en inglés y www.slowfood.it en italiano. Lanzamiento de la campaña «Pas de vin OGM» contra la comercialización en Europa de vinos transgénicos. Se redacta el *Manifiesto para la defensa de los quesos de leche cruda*. Se lanza *Master of Food*, un nuevo proyecto educativo para adultos. Entrega del segundo Premio *Slow Food* en Oporto.
- 2002** III Premio *Slow Food* y IV Salón del Gusto de Turín. Presentación de los 30 primeros Baluartes internacionales.
- 2003** Creación de la Fundación *Slow Food* para la Biodiversidad para apoyar el Premio *Slow Food*, los Baluartes y el Arca del Gusto. I Congreso de *Slow Food* Francia en Perpiñán. Se abre una Estructura Nacional en Montpellier y *Aux origines du Goût* se convierte en la cita bianual del *terruño* del mundo, organizado por *Slow Food* Francia. El IV Premio *Slow Food* recae en Nápoles durante el Congreso Internacional *Slow Food*.
- 2004** La FAO reconoce oficialmente a *Slow Food* como una organización sin ánimo de lucro y firma un convenio de colaboración. La *Agenzia di Pollenzo* y la Universidad de Ciencias Gastronómicas abren sus puertas. *Slow Fish*, la feria de la pesca sostenible, se inaugura en Génova. Japón celebra su primer Congreso en Yufuin, la sede se halla en Sendai. El ministerio italiano de Universidades y de Investigación Científica reconoce oficialmente la Universidad de Ciencias Gastronómicas. V Salón del Gusto de Turín, acompañado de la primera edición de *Terra Madre: «cita mundial de las comunidades del alimento»*. *Time* califica a Carlo Petrini de «Héroe Europeo».
- 2006** *Slow Food* celebra su XX aniversario durante el VI Congreso Nacional de *Slow Food* Italia. *Slow Food USA* pone en marcha un Fondo de Ayuda *Terra Madre* para apoyar a las comunidades de Luisiana afectadas por el huracán Katrina. Apertura de la Estructura Nacional *Slow Food* Gran Bretaña en Ludlow. VI Salón del Gusto y II edición de *Terra Madre* en Turín.
- 2007** *Slow Food* Francia organiza *Vignerons d'Europe*, una cita de 600 productores de vino. I Jornada Nacional *Slow Food* en Francia. *Slow Bier* en Munchberg (Alemania) y *Slow Food Fair*, el salón del gusto alemán en Stuttgart. III *Slow Fish* en Génova. VI *Cheese* en Bra. *Slow Food* se une a una coalición para declarar Europa Libre de Transgénicos. Se celebra por primera vez en Brasilia *Terra Madre Brasil*. V Congreso Internacional *Slow Food* en Puebla (México). El Salón del Gusto inspira el salón *Algunto* de Bilbao (España).
- 2008** Carlo Petrini aparece citado entre las «50 personas que podrían salvar el planeta» según el periódico inglés *The Guardian*. VII Salón del Gusto y III *Terra Madre* de Turín. Nacen las asociaciones nacionales de Australia y Holanda.



FAQ (PREGUNTAS MÁS 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.

¿Y por qué Slow Food nació en Bra?

Bra es la ciudad natal del fundador del movimiento, Carlo Petrini, y se halla en una región famosa por los vinos, la trufa blanca, el queso y la carne de buey. Sentarse a la mesa siempre ha sido una manera de socializar en Italia. Esta ciudad ha demostrado que era la incubadora perfecta para el movimiento Slow Food.

¿Slow Food es sinónimo de ecológico?

Slow Food aprueba los principios que se hallan en la base 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 sea Baluarte deberá ser coherente con el principio de agricultura sostenible dado que Slow Food trabaja para garantizar que sean «buenos, limpios y justos». Los próximos años, la Fundación para la Biodiversidad apoyará (y financiará, donde sea posible) una certificación para los Baluartes si se estima que eso 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 dado que el polen de las plantas OGM recorre kilómetros y poliniza los campos convencionales y también los biológicos, y así 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 haciendo constar 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 porque no existe 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 su potencial perjuicio. El consumo de transgénicos puede originar nuevas alergias. La hipersensibilidad y las alergias han aumentando mucho



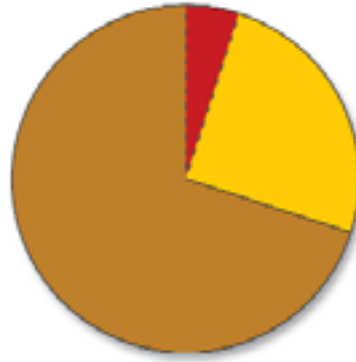
COMO SE FINANCIA SLOW FOOD

Contribuciones de las asociaciones nacionales	40%
Contribuciones de otros países	15%
Sponsors y otras fuentes	45%

en los países industrializados porque han disminuido nuestra resistencia inmunitaria y a la exposición a los alérgenos medioambientales. Con los OGM podrían multiplicarse las alergias; por consiguiente, quienes claman que basta con mirar a los Estados Unidos para ver que no afectan a la salud o subestiman la complejidad de la cuestión o engañan deliberadamente al público.

¿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 Salón del Gusto, también contribuyen a financiar Slow Food, al igual que la venta de productos y libros. Siete asociaciones nacionales Slow Food reciben también 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 recolectar fondos, como las publicaciones de Slow Food Editore. Otra rama de Slow Food Italia para recoger fondos es Slow Food Promozione, que organiza grandes eventos, vende espacios publicitarios



DIVISIÓN DE LA MEMBRESÍA

Convivia	5-30%
Asociación Nacional	70-95%

en sus publicaciones 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: 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 servicios a los socios. 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 Internacional.



DIVISIÓN DE LA MEMBRESÍA - Resto del mundo

Convivia	20-30%
Slow Food Internacional	55-70%
Almanaque Slow Food	10-15%

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

No, el logo Slow Food está registrado y sólo puede utilizarse en actos Slow Food locales, nacionales o internacionales. El reglamento sobre la utilización del logo Slow Food está disponible en www.slowfood.com

¿Qué son las Ciudades Slow, las Cittaslow?

Slow Food ha animado el crecimiento del movimiento Ciudades Slow, un grupo autónomo de ciudades decididas a mejorar la calidad de vida de sus ciudadanos, en particular en lo referente a su alimentación. Las Ciudades Slow deberán seguir una serie de reglas que hacen que la vida allí sea más agradable: el cierre del centro de la ciudad al tráfico un día por semana y políticas que respeten las características de la ciudad. Las Ciudades Slow intentan proteger la alimentación tradicional creando espacios y ocasiones de contacto entre productores de calidad y coproductores. Existen Ciudades Slow en todo el mundo: de Noruega a la Corea del Sur, sin olvidar Italia. Para más información sobre Ciudades Slow: www.cittaslow.net

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.

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

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

Sin embargo, 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 placer material tranquilo.

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 desde la mesa con la "Slow-Food", contra el achatamiento producido 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.

Y esta aquí, en el desarrollo del gusto y no en su empobrecimiento, la verdadera cultura, es aquí que puede comenzar el progreso con un intercambio internacional en la historia, en los conocimientos y proyectos.

Slow-Food asegura un porvenir mejor.

Pronunciada durante el V Congreso Internacional Slow Food en Puebla (México). Noviembre de 2007.

20 años después de ser fundado y 18 años después de erigirse en asociación internacional, el movimiento Slow Food ha celebrado su V Congreso Internacional en Puebla (México).

El movimiento Slow Food, nacido como movimiento de individuos atentos a los ritmos de vida y al placer del alimento tradicionalmente vinculado a una historia y a unos productos alimentarios, ha ido incrementando su sensibilidad y su capacidad de integración, análisis y elaboración. Este V Congreso se clausuró con el compromiso de la asociación a seguir por la vía trazada por el Manifiesto de 1989 y a dar lo mejor de sí misma en beneficio de la definición, la investigación y la promoción de una alimentación buena, limpia y justa.

DECLARACIÓN DE PUEBLA

I
Recuperar la sabiduría: Slow Food se implicará cada vez más en proteger, revalorizar y usar los conocimientos tradicionales en materia de agricultura, ganadería, pesca, caza, recolección y producción alimentaria y concederá una importancia cada vez mayor a las actividades efectuadas por personas indígenas y al trabajo de las mujeres. El conocimiento sólo avanza si se basa en el que ya está adquirido. Por ello, este flujo no debe interrumpirse nunca, ni con barreras de propiedad o de derecho, ni por olvido de lo que nos ha permitido tener hasta ahora una relación armoniosa con la naturaleza y con nosotros mismos.

II
Avanzar, tras **empezar** por las **cocinas locales**, por la senda de destacar las culturas, economías y memorias locales. Todo ser vivo, toda actividad tiene sus orígenes en un lugar determinado y extrae de él su sustancia y su razón de ser. La globalización puede ser positiva, pero para ello deberá usarse para valorar la infinidad de comunidades periféricas cuyos métodos y convicciones no se ajustan al modelo único

cultural o económico. Hoy tienen los medios de reclamar y captar la atención merecida. De la misma forma, los mercados de productores deberán actuar de forma creciente como un instrumento económico especialmente adaptado a las producciones de calidad a pequeña escala.

III
Derribar el mito de la **productividad** que amenaza nuestra tierra. Nuestro bienestar no se mide con baremos puramente cuantitativos ni aislando nuestro bienestar del de nuestros semejantes o del planeta. Slow Food continuará comprometida en colaborar con ecologistas, universitarios, cocineros, políticos, productores y con cualquier persona que se una a este movimiento de difusión de ideas y actitudes bajo el signo de la belleza, la flexibilidad y la felicidad con la convicción de que este planeta es nuestra única fuente de vida y de placer, para nosotros y para nuestros descendientes.

IV
Reforzar y tejer el **intercambio internacional de experiencias**,

LECTURAS SUGERIDAS

Andrews, Geoff, *The Slow Food Story: Politics and Pleasure* (en preparación)

Dickie, John, *Delizia: the epic history of the Italians and their food*, Londres 2007

Kummer, Corby: *The Pleasures of Slow Food*, Nueva York 2002

Padovani, Luigi: *Slow Food Revolution*, Nueva York 2006

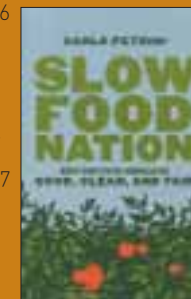
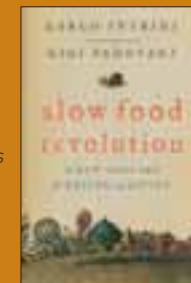
Parkins, Wendy & Craig, Geoffrey: *Slow Living*, Oxford 2006

Petrini, Carlo: *The Case for Taste*, Nueva York 2004

Petrini, Carlo: *Bueno, Limpio y Justo*, Polifemo 2007

A short guide to sensory education, Bra 2007

Slow Food. Collected writings on taste, tradition, and the honest pleasures of food, Londres 2003



proyectos y saberes: tanto si se trata de su estructura asociativa, del proyecto Baluartes, de la red Terra Madre o de acciones emprendidas por la red de universidades de Terra Madre. La Universidad de Ciencias Gastronómicas reforzará su posición central entre esta red de universidades y trabajará en colaboración con dichas instituciones para elaborar ideas y proyectos junto a Slow Food.

Slow Food trabajará para aumentar su repercusión internacional no sólo sobre lo local, sino sobre todo con una mirada múltiple e integradora que subraye las diferencias y que esté abierta a distintas colaboraciones que, más allá de compartir valores fundamentales, pueden derivar en adaptar unos mismos valores a distintos lugares. Este recorrido, iniciado en 1989, ha conducido del alimento a la tierra, del placer a la justicia, de la excelencia al producto cotidiano, de la valoración de los productos a la dignidad del mundo rural. En Puebla hemos decidido seguir esta senda gracias a la presencia, reflexiones, energía e imaginación de 414 delegados originarios de 49 países, que representan a más de 80.000 socios en los cinco continentes.

**ESTRUCTURA
COMITÉ EJECUTIVO INTERNACIONAL****Presidente**

Carlo Petrini (Italia)

Vicepresidentes

Alice Waters (EEUU)

Vandana Shiva (India)

John Kariuki Mwangi (Kenia)

Secretario

Paolo Di Croce (Italia)

Vocales

Roberto Burdese (Italia)

Allen Katz (EEUU)

Otto Geisel (Alemania)

Silvija Davidson (Gran Bretaña)

Rafael Pérez (Suiza)

Jean Lhéritier (Francia)

Hirotoshi Wako (Japón)

CONSEJO INTERNACIONAL***Italia**

Roberto Burdese

Silvio Barbero

Massimo Bernacchini

Marco Brogiotti

Daniele Buttignol

Valeria Cometti

Antonello Del Vecchio

Andrea Pezzana

EEUU

Allen Katz

Erika Lesser

Jeff Roberts

Peter De Garmo

Joel Smith

Alemania

Otto Geisel

Walter Kress

Lars Jäger

Silke Schneider

Gran Bretaña

Silvija Davidson

Ian Pratt

John Fleming

Suiza

Rafael Pérez

Giorgio Romano

Markus Gehri

Francia

Jean Lhéritier

Lucien Biolatto

Japón

Hirotoshi Wako

Yutaka Kayaba

Australia

Leonie Furber

Ann Shaw Rungie

Austria

Manfred Flieser

Brasil

Roberta Marins de Sá

Bulgaria

Dessislava Dimitrova Petkova-

Varadinova

Canadá

Sinclair Philip

Irlanda

Darina Allen

Kenia

Samuel Karanja Muhunyu

México

Raúl Hernández Garciadiego

Países Bajos

Geert Veenendaal

Jan Wolf

España

Mariano Gómez Fernández

Suecia

Ola Buckard

Representante de la Fundación
Slow Food para la Biodiversidad
Serena Milano (Italia)

Representante de la Universidad
de Ciencias Gastronómicas
Cinzia Scaffidi (Italia)

* Todos los miembros del Comité Ejecutivo de Dirección son asimismo miembros del Consejo Internacional. Todos los miembros del Consejo Internacional han sido elegidos para cuatro años durante el Congreso Internacional Slow Food de Puebla, México, en 2007.

Slow Food

Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (Cuneo) - Italia

+39 0172 419 611

Información general:

international@slowfood.com

Servicio a socios y conviviums:

servicecenter@slowfood.com

www.slowfood.com

Slow Food EE.UU

+1 718 260 8000

info@slowfoodusa.org

www.slowfoodusa.org

Slow Food Italia

+39 0172 419 611

info@slowfood.it

www.slowfood.it

Slow Food Gran Bretaña

+ 44 (0) 1584 879599?

info@slowfood.org

f.richmond@slowfood.org.uk

www.slowfood.org.uk

Slow Food Alemania

+49 (0) 4271951165

info@slowfood.de

www.slowfood.de

Slow Food Suiza

+41 313118221

info@slowfood.ch

www.slowfood.ch

Slow Food Francia

+33 (0)4 99 613047

france@slowfood.fr

www.slowfood.fr

Slow Food Japón

+81 (0)22 727 2347

slowfood@tfu-ac.net

www.slowfoodjapan.net

Slow Food Australia

1800 009684

Slow Food Países Bajos

0800 0227794

Números de información gratuitos

Austria 0800 281141

Bélgica 0800 79329

Canadá 18662 666661

Francia 0800 907164

Irlanda 1800 553930

España 9009 86946



Texto

John Irving

Coordinación editorial

Alessandro Monchiero, Valter Musso y Lilia Smelkova

Comité editorial

Michèle Mesmain, Bess Mucke, Juan Bureo

Taducción

Rosa Solà

Coordinadores de zona

Elena Aniere, Raimondo Cusumano, Annalisa Lombardo,
Velia Lucidi, Marigiulia Mariani, Lia Poggio,
Silvia Monasterolo, Olivia Reviglio y Veronica Veneziano

Director artístico

Paolo Rubei

Imprenta

Stargrafica S.r.l., San Mauro, Turín

Portada

© Hulton-Deutsch Collection/Corbis

© Copyright

2008 Slow Food

Todos los derechos reservados



Slow Food®



Slow Food®

Slow Food

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

www.slowfood.com