



Noviembre

Proyecto del mes

Mil huertos en África

Crear mil huertos entre todas las comunidades africanas de Terra Madre es un nuevo y ambicioso proyecto de Slow Food.

Slow Food tiene un nuevo y ambicioso proyecto: crear mil huertos entre todas las comunidades africanas de Terra Madre, en las escuelas, en las aldeas y en las periferías de las ciudades. El reto se proclamó el pasado octubre con ocasión de Terra Madre, el encuentro mundial de las comunidades del alimento. Los huertos se realizarán en primer lugar en países donde la red de Terra Madre está ya consolidada (Kenia, Uganda, Costa de Marfil, Malí, Marruecos, Etiopía, Senegal, Tanzania...) y después, poco a poco, en el resto.

No un huerto cualquiera

La idea de los "Mil huertos en África" no es una novedad, sino parte de numerosas experiencias (agrícolas y didácticas) ya realizadas por Slow Food. Los huertos se cultivarán según técnicas sostenibles (compostaje, preparados naturales para la defensa de infestantes y plagas, gestión racional del agua), con variedades locales y según los principios de asociación entre árboles frutales, verduras y hierbas medicinales. Con este proyecto, por otra parte, se intenta promover el intercambio de semillas entre comunidades para salvaguardar la biodiversidad y mejorar la autonomía de los campesinos.

Qué significa sostener esta iniciativa

El proyecto "Mil huertos en África" garantiza la formación a campesinos y jóvenes, favorece el conocimiento de los productos locales y de la biodiversidad, el respeto por el ambiente, el uso sostenible del suelo y del agua, transfiere los saberes de los ancianos a las nuevas generaciones, refuerza el espíritu de colaboración. Crear un huerto, además, significa garantizar a las comunidades locales disponibilidad diaria de alimentos sanos y frescos, mejorar la calidad de vida, y practicar economía.

Terra Madre Day

"Mil huertos en África" será uno de los temas principales del Terra Madre Day el 10 de

diciembre próximo, cuando la red global de Slow Food celebre la comida local con centenares de acontecimientos en todo el mundo: en el curso de cada una de las actividades de esa jornada se podrá organizar una recogida de fondos o crear hermanamientos con uno o más huertos africanos a fin de sostener el proyecto.

Adoptar un huerto significa cubrir los costes de equipamiento, material didáctico y asistencia técnica. Además, permite contribuir al estudio de jóvenes africanos en la Universidad de Ciencias Gastronómicas y hacer frente, en parte, a los gastos de viaje de algunos delegados africanos al encuentro de Terra Madre.

¿Por quién serán gestionados?

Los huertos de Terra Madre en África serán gestionados por las comunidades y por algunos estudiantes diplomados en la Universidad de Ciencias Gastronómicas. Jóvenes africanos que, gracias a becas de estudio facilitadas por Slow Food, han estudiado en la Universidad de Ciencias Gastronómicas y, una vez egresados, han retornado a sus comunidades. El proyecto "Mil huertos en África" permitirá así a otros jóvenes estudiar en Italia y volver a su país de origen para ayudar a las comunidades locales a reforzar su economía y tutelar su identidad cultural.

¡Ayúdanos a realizar mil huertos en África!

Para una mayor información y para efectuar donaciones:

Elisabetta Cane
Coordinación comunicativa, donaciones, *fundraising*
tel. +39 0172 419756
ortiafrica@terramadre.org

Marta Messa
Coordinación operativa y técnica
tel. +39 0172 419 767
ortiafrica@terramadre.org

Editorial

Una lenta transformación

En este pasado mes de octubre, los protagonistas del Salone del Gusto y del encuentro mundial de Terra Madre han hablado al unísono de alimento bueno, limpio y justo, de los valores de la memoria y de la diversidad, testimonios de un cambio radical que ya está en marcha.

Con el Salone del Gusto y Terra Madre, del 21 al 25 de octubre en Turín, hemos realizado un gran ejercicio colectivo de inteligencia afectiva: convivencia, compromiso, placer, fraternidad, profundización y educación recíproca. Suelo decir esto después de cada edición, pero es cierto que nunca como durante esas jornadas que se puede percibir realmente lo que es la red entrelazada entre Slow Food y las comunidades de Terra Madre.

Quien participa parte cargado de energía, con el deseo de hacer más por un mejor sistema alimentario, un sistema que sepa restituirnos el placer de nuestras existencias. A partir de ese momento sabe que no está solo, sabe que lo podemos hacer.

La presencia de tantos jóvenes nos ha permitido comprender que el mundo de la gastronomía está cambiando y que ahora se está convirtiendo, en verdad, en la neogastronomía que impulsamos. Jóvenes que ya no son una mera esperanza, sino una realidad sorprendente que se difunde por todos los rincones del mundo.

Campeños, mujeres, nativos y ancianos, justamente unidos a los jóvenes –las categorías humanas desde siempre más débiles – serán los portadores de una verdadera modernidad, de una verdadera innovación, de un futuro mejor. Y los nativos, por otra parte, que durante la ceremonia de apertura supieron escarbar a fondo en nuestra alma, un alma que tantos de nosotros hemos vendido y que ellos, sin embargo, defienden: son plenamente conscientes del valor de lo que realizan, de la importancia de la memoria y de la diversidad, tienen mucho que enseñarnos, y bien hubieran podido ser ellos los autores de esas nuestras líneas maestras de la calidad buena, limpia y justa.

Jamás tanta diversidad humana ha hablado al unísono como lo ha hecho durante las jornadas turinesas. Al hablar de Slow Food y de Terra Madre hemos hablado también de revolución durante años; pero, si lo pensamos bien, una “revolución lenta”, como la nuestra, posee más las características de una transformación. Hay una gran diferencia porque la transformación es tan radical como una revolución, pero no destruye ni la memoria ni el pasado, respeta la vida y no fuerza los tiempos.

El Salone del Gusto y Terra Madre han significado una (única, unida) gran inyección de confianza que nos incita a ratificar nuestros valores fundamentales, esos valores que hemos tratado de condensar en el documento “Sostenibilidad y políticas alimentarias” presentado en borrador en Turín. Lo ha hilvanado la Universidad de Ciencias Gastronómicas, con su Escuela de Altos Estudios, que durante cuatro meses ha recogido sugerencias de los foros online y opiniones de otras Universidades italianas y extranjeras, y ha sido objeto de profundización, debates y correcciones por parte de las comunidades en los encuentros de Terra Madre para, finalmente, ser expuesto al público en la ceremonia final, el momento más sugestivo de toda la cita turinesa.

Dice el filósofo francés Edgar Morin con toda razón: «Todo debe recomenzar y todo ha ya recomenzado». Nosotros formamos parte plena de este nuevo comienzo, y con el corazón aún rebosante de felicidad por haber encontrado a nuestros amigos en Turín, estamos ya listos para el Terra Madre Day de diciembre. Un día importantísimo: señálenlo en el calendario para celebrarlo tal y como nosotros sabemos y hacer oír nuestra voz y nuestras ideas de manera fuerte y clara en los 163 países representados de nuestra bellísima red.

Carlo Petrini

Presidente de Slow Food Internacional

Historias Slow

Alimentos y Lugares

Humanidad, alimentos, culturas y saberes en el Salone del Gusto y en Terra Madre 2010, el encuentro mundial de las comunidades del alimento.

Durante el penúltimo fin de semana de octubre, socios de Slow Food, comunidades del alimento, pequeños productores, cocineros responsables y consumidores curiosos provenientes de todo el mundo, se han reunido para dar vida a esa explosión de diversidad que se repite cada dos años en Turín. A lo largo de cinco jornadas, la octava edición del Salone del Gusto, la feria internacional organizada por Slow Food, y la cuarta edición del encuentro mundial de Terra Madre, han encarnado dos respuestas interconectadas e inseparables a la creciente globalización del actual sistema alimentario.

En esta ocasión, el tema del **Salone del Gusto** "Alimento+/=Territorios" ha subrayado la importancia del territorio para la biodiversidad y la calidad alimentaria con más de 900 expositores agrupados según la procedencia, y la posibilidad para los 200.000 visitantes de descubrir nuevas regiones hablando con los productores, degustando sus productos de excelencia y participando en las actividades educativas dirigidas a grandes y chicos. La diversidad era un elemento central de esta edición, y cerca de un tercio de los stands correspondían a productos de los Baluartes, como las mieles de montaña provenientes de Etiopía, las nueces brasileñas de barù y la pimienta proveniente de Malasia. La presencia de estos productos tutelados por Slow Food ha recordado al público internacional la importancia de la salvaguardia de las tradiciones alimentarias en todo el mundo.

Mientras que en las áreas de **Terra Madre**, cerca de 300 productores de los Baluartes se unieron a los 6.400 participantes –productores, pescadores, pastores nómadas, campesinos de las comunidades indígenas, organizadores de mercados, cocineros, docentes y jóvenes- provenientes de más de 160 países, para hablar, intercambiar ideas y ayudarse, dando vida en algunos casos a nuevos proyectos comunes. Este año el encuentro fue inaugurado con discursos pronunciados en su lengua materna por los representantes de comunidades indígenas de los cinco continentes, para destacar así la centralidad de las lenguas y de las culturas y dar voz a algunas de las comunidades rurales más oprimidas del mundo.

En la primera jornada los delegados discutieron el **documento sobre "Sostenibilidad y políticas alimentarias"**, que contendrá las directrices para la puesta en marcha y el desarrollo de nuevas políticas del alimento a la luz de los más recientes análisis sobre la sostenibilidad ecológica, económica y social.

Para ver la presentación de las políticas alimentarias durante la ceremonia de clausura (en inglés)

<http://www.slowfood.com/international/food-for-thought/focus/83880/a-united-voice/q=6FD037>

Durante los **encuentros regionales** de Terra Madre, los delegados, divididos en grupos, hablaron sobre la evolución de la red en los diferentes contextos geográficos y sobre su propia visión para el futuro. Se trató de una importante ocasión de intercambio para campesinos y productores de las comunidades del alimento, cocineros, docentes, jóvenes y socios de Slow Food, que no siempre consiguen reunirse.

Para una mayor información sobre estos encuentros:

<http://www.slowfood.com/international/food-for-thought/focus/83391/terra-madre-at-home/q=7E5BB9>

En Terra Madre, más de 70 **Laboratorios de la Tierra** abordaron una amplia gama de argumentos para una producción alimentaria sostenible. Y el debate continúa gracias a los foros online abiertos a todos.

Para visualizar los argumentos, las listas de los laboratorios y los enlaces con los foros:

<http://www.terramadre.org/pagine/incontri/leggi.lasso?id=C2744B8813d3a172DBrKX4144CA2&ln=en&tp=3>

Para una mayor información sobre estos eventos, lee las **Slow Stories** y la **reseña de prensa internacional**.

<http://www.slowfood.com/international/slow-stories>

<http://www.slowfood.com/international/press-review/2010>

Lee **el discurso de apertura de Carlo Petrini** durante la ceremonia inaugural de Terra Madre.

<http://www.slowfood.com/international/food-for-thought/slow-talk/84059/carlo-petrini-opens-terra-madre-2010/q=89F775>

www.terramadre.org

www.salonedelgusto.it

Terra Madre Day

Participa en alguno de los centenares de actividades ya registradas y, el 10 de diciembre, celebra con nosotros la comida local

Al igual que en 2009, el Terra Madre Day se presenta este año colorido y vivaz. Son cientos las actividades registradas: un *eat-in* en la playa de Durban, Sudáfrica, o la celebración de las tradiciones alimentarias de la tribu de los karen del norte de Tailandia, iniciativas a favor del consumo de comida local en la ciudad de Vancouver o las fiestas beduinas en Egipto.

En Indonesia, el **Festival de los alimentos silvestres** celebrará la tradicional cosecha de productos espontáneos en las aldeas de la isla de Java, que para esta ocasión serán cocinados por las mujeres, custodias ellas de los saberes y de las técnicas vinculadas a la cosecha estacional y a una cocina local hoy en peligro. En el Mercado de la Tierra de Hamra, que se abre en el corazón de Beirut, se celebrará el evento **Pan, vino y queso**, durante el cual se recordará al público la rica biodiversidad agrícola que el sistema alimentario globalizado está erosionando. Se prepararán panes tradicionales con 20 variedades de trigo libanés, que se consumirán en compañía de vinos y quesos de los productores regionales. Contemporáneamente, en Kenia los pequeños agricultores se reunirán para realizar el esfuerzo conjunto de proteger las variedades locales de la extinción, y con ocasión de la **Feria de las semillas tradicionales** se exhibirán, venderán e intercambiarán simientes locales. En la caribeña isla de Trinidad y Tobago, el público está invitado al **eat-in** que se organiza en el centro de la capital. Y con este evento se pondrá en marcha la

campana "Grow local, buy local, eat local", en colaboración con el gobierno local. En Rumanía, por su parte, los ciudadanos de Cluj-Napoca descubrirán la labor desarrollada por la red de Terra Madre merced a la muestra **Terra Madre en vitrina** que se desplegará por toda la ciudad.

Uno de los temas más importantes del Terra Madre Day de este año es la campana "[Mil huertos en África](#)", el nuevo proyecto de Slow Food para realizar huertos escolares en todas las comunidades africanas de Terra Madre. Muchas de las actividades sostendrán esta iniciativa mediante la recaudación de fondos, adopción de proyectos individuales o la creación de hermanamientos entre el propio huerto comunitario o escolar y uno de los huertos africanos.

Están todos invitados al Terra Madre Day y a [registrar su propio evento](#) en el sitio web, donde se puede descargar una Guía informativa para los organizadores y un kit gráfico para realizar carteles, *banner* y otros materiales. Todas las actividades registradas en el sitio web aparecerán en nuestro [mapa mundial de los eventos](#), de forma que la población local pueda participar en las actividades y estas sean conocidas por todo el mundo.

Únanse a nosotros el **10 de diciembre** y sumen su voz a la de agricultores y productores, chefs y consumidores comprometidos con los principios de un alimento bueno, limpio y justo, para promover un mejor sistema alimentario local.

Indígenas de Terra Madre

Comunidades indígenas de todo el mundo intervienen en Terra Madre como representantes de una nueva Alianza Indígena por la Agrobiodiversidad y la Soberanía Alimentaria

Terra Madre ha sido inaugurada este año por los representantes de comunidades indígenas de los cinco continentes, que hablaron en su lengua materna a los millares de delegados allí reunidos, poniendo en valor de esta forma la diversidad lingüística y cultural, y dando voz a algunas de las comunidades más oprimidas del mundo. Representantes de los aborígenes australianos, de las comunidades gamo (Etiopía), kamchadal (Rusia), sami (territorio Sápmi del norte de Europa) y guaraní (Brasil), hablaron de las condiciones de vida de las poblaciones indígenas y de la importancia de salvaguardar sus valores y sus tradiciones para las generaciones futuras.

"Los antepasados de mi pueblo eran campesinos y nosotros hemos crecido como campesinos", dijo el etíope Malebo Mancho Maze, de la comunidad gamo. "Hemos heredado variedades vegetales que es nuestra responsabilidad transmitir a las generaciones futuras. Nuestro futuro estará asegurado si en esta vida conseguimos conservar nuestra comida."

El fundador de Slow Food, Carlo Petrini, destacó la necesidad de valorizar los saberes tradicionales y de conciliarlos con la investigación científica. "Hemos de apostar por el diálogo entre ciencia y saberes tradicionales... Los principales depositarios de estos saberes son los indígenas, los campesinos, las mujeres y los ancianos. No sólo deben ser escuchados sino que han de devenir jefes de fila ante los desafíos que este mundo y esta crisis nos plantean. Y sin embargo, ellos son las categorías menos consideradas por la política, por los medios de comunicación."

El Laboratorio de la Tierra "Agrobiodiversidad y soberanía alimentaria: el papel de las poblaciones indígenas" ofreció la posibilidad de discutir en profundidad problemas de las poblaciones nativas como el acceso a la tierra y la producción alimentaria, las prácticas agrícolas y la biodiversidad, la diversidad de alimentos y de gustos, la soberanía cultural.

El derecho a escoger lo que se desea cultivar y comer fue uno de los temas centrales del debate, unido a la preocupación por la pérdida de biodiversidad y la necesidad de defender la tierra para todos los pueblos y para las generaciones futuras. "El gobierno desea cambiar nuestras costumbres alimentarias... nos requieren el cultivo de alcachofas mientras que nosotros comemos maíz," argumentó un delegado de Perú. "Los recursos de la tierra son demasiado importantes; para muchas poblaciones indígenas la tierra representa la vida," declaraba Ola- Johan Sikku, presidente de la comunidad de los sami.

"Como indígenas tenemos muchas cosas que decir al mundo: tenemos una tradición gastronómica extraordinaria y una riquísima variedad de productos", declaró Phrang Doy, un indígena proveniente del noreste de India. "Las personas buscan hoy respuestas a muchas de las crisis mundiales: nosotros las tenemos", continuó. Este mensaje obtuvo una gran resonancia entre los delegados intervinientes y fue después repetido en muchas de las participaciones siguientes. Todos se mostraron de acuerdo con el hecho de que los diferentes pueblos indígenas de la red tienen muchas cosas en común y un rico conocimiento a compartir.

Slow Food ha puesto en marcha una asociación para reforzar la voz de los grupos indígenas a nivel político y promover su peculiar sabiduría: con el patrocinio del Christensen Fund, la **Indigenous Partnership for Agrobiodiversity and Food Sovereignty** agrupa a organizaciones ambientales, por la biodiversidad e indígenas, y colabora con líderes y comunidades para determinar la mejor forma de servirlos, respetando sus modos de vida y compartiendo sus conocimientos fundamentales con otros protagonistas del sistema alimentario.

En el acto de clausura, Ola-Johan Sikki, presidente de Slow Food Sami, y Lars-Andes Baer, miembro del Parlamento Sami, invitaron a los delegados a participar en la primera edición de Terra Madre Sami, programada para el mes de junio de 2011: una iniciativa ulterior para hacer crecer la red de poblaciones indígenas.

Tierra para las mujeres

Durante Terra Madre 2010 un Laboratorio de la Tierra afrontó la cuestión del acceso femenino a la propiedad de los terrenos agrícolas.

"No existe una sola cuestión femenina que no afecte a toda la humanidad, a toda la Tierra; en torno a la posesión y el control de la tierra por parte de las mujeres se juega el futuro de todos" –declamó la actriz Lella Costa, introduciendo con un extracto del espectáculo "Ragazze" el seminario de Terra Madre 2010 sobre el acceso de las mujeres a la propiedad de la tierra. La cita estaba organizada en colaboración con la ONG Action Aid y la International Land Coalition, ambas entidades activas en el frente de la promoción del acceso femenino a la tierra.

<http://www.actionaid.it/>

<http://www.landcoalition.org/>

Si bien las mujeres son casi siempre responsables del sustento familiar, y en los ámbitos rurales en la mayor parte de los casos aseguran la alimentación a toda la comunidad, el 98% de los terrenos agrícolas mundiales son de propiedad masculina. Si con frecuencia el mundo femenino tiene el rol de transmitir los saberes tradicionales de generación en generación, este es casi nunca reconocido y la igualdad de géneros permanece como un objetivo lejano en muchos países. La violencia, a menudo perpetrada en familia, sigue siendo la primera causa de muerte, y los cambios socioeconómicos inciden en la vida de las mujeres mucho más de cuanto pueda suceder para la población masculina.

Frente a esta extrema vulnerabilidad faltan, por una parte, políticas adaptadas, y por otra intervenciones formativas capaces de desarrollar desde abajo una cultura de paridad y cooperación entre sexos.

Pero las mujeres no permanecen pasivas: en algunos casos, incluso, su reacción es determinante para cambiar el curso de los acontecimientos. En Filipinas, por ejemplo, las campesinas se han situado en la primera línea de la reivindicación de tierras retenidas por los latifundistas, quienes, para hacerles frente durante las revueltas de 2007, no han dudado en reclutar milicias privadas. Los campos de caña de azúcar, cuya propiedad era reivindicada por la población local, se han convertido en el escenario de una auténtica guerrilla. "En apoyo a la reforma agraria –ha testimoniado Karen Tuason, de la asociación filipina **Task Force Mapalad**- las mujeres activas en la protesta se dirigieron hasta la capital, Manila, con trayectos de hasta 10 horas de barca para reivindicar sus derechos en la ciudad."

<http://www.tfmnational.org>

A lo largo del desarrollo de este Laboratorio, los testimonios fueron discurriendo como un río en pleno.

Testimonios como, por ejemplo, el de Erica Guevara y el de Juanita Ayala Alvarado, de El Salvador, ambas pertenecientes al **Movimiento Salvadoreño de Mujeres (MSM)**. "Es necesario apostar por la formación" –subrayó Erica- "sin la cual las mujeres no pueden tomar conciencia de sus propios derechos".

<http://www.mujeresmsm.org>

"En Malawi –explicaba Masoe Darline Jue Gondwe, de la Coalition of Women Farmers- tratamos de apoyar la escolarización y de contener el fenómeno de los matrimonios precoces a los que son obligadas las niñas a los 10-11, o incluso a los 9 años". Su organización ha ganado el UNESCO Confucius Prize for Literacy de este año; gracias a la alfabetización y a los encuentros informativos, las mujeres de Malawi están aprendiendo a combatir las prácticas discriminatorias.

Las intervenciones necesarias son tantas: además de las acciones de cabildeo en torno a los gobiernos es necesario cambiar la mentalidad. "Los derechos de las mujeres afectan a toda la población –declaró Samuel Muhunyu, responsable de Slow Food en Kenia- su respeto es índice de bienestar para toda la sociedad. Los hombres no deben sentirse amenazados por las reivindicaciones femeninas; deben, por el contrario, sentirse partícipes de los éxitos de sus madres, de sus mujeres, de sus hermanas."

La nueva Woodstock

La nueva generación de productores de alimentos ha hecho oír su propia voz en Terra Madre, el encuentro mundial de las comunidades del alimento.

El [Youth Food Movement](#) ha participado en Terra Madre 2010 con un área dedicada al encuentro entre jóvenes y un programa de debates y conferencias. El espacio tenía como propósito comunicar la amplia gama de formas en que jóvenes de todo el mundo se han comprometido en los ámbitos de interés de Slow Food, y llamar la atención sobre las cuestiones más relevantes para la próxima generación de productores de alimentos sostenibles.

En el seminario "Identidad -la globalización de la diversidad" se discutió sobre el papel que los jóvenes pueden jugar en el marco de la economía global y globalizada que caracteriza a la sociedad contemporánea, tratando de reconocer posibles sistemas a fin de conservar una identidad regional y un vínculo entre personas e individuos, recurriendo a su vez a sistemas de comunicación global. Eddie Mukumbi, representante de Slow Food en Kenia, en particular, habló de la cuestión de la identidad de los jóvenes africanos, y algunos representantes del proyecto Waterpod (Nueva York) demostraron que los proyectos alimentarios en el ámbito urbano pueden contribuir a crear un fuerte sentimiento de identidad aun en las grandes ciudades.

El Youth Food Movement, por otra parte, organizó el primer *Terra Madre Eat-In*, denominado **Eat-en nuestro territorio**, el sábado 23 de octubre. En la torre norte del Lingotto Fiere, junto al pabellón Oval donde se celebraron las conferencias de Terra Madre, jóvenes delegados y otros activistas provenientes de Turín se sentaron juntos a la mesa para intercambiar conocimientos y experiencias y compartir su comida. El acontecimiento implicó a jóvenes cocineros de las gastronomías turinesas y apuntó la puesta en marcha de muestras sobre los proyectos y de conferencias. El Laboratorio de la Tierra gestionado por el YFM, permitió asimismo la presentación de las actividades y la labor desarrollada en comunidades locales en el curso de los dos últimos años, para animar así a las personas más jóvenes a unirse al movimiento. "El Youth Food Movement es la nueva Woodstock" declaró Carlo Petrini; por todo esto, por los 1.000 jóvenes delegados que han participado en los encuentros, la edición de Terra Madre de este año será largamente recordada.

Comunicación Youth Food Movement

www.youthfoodmovement.org

Redes de Terra Madre

Todas las redes que componen Terra Madre se han mostrado activas y dispuestas durante el encuentro mundial.

Este año, más que nunca antes, las redes que componen Terra Madre –pescadores, cocineros, jóvenes, redes nacionales- se han mostrado activas y dispuestas durante el encuentro mundial.

Se están organizando para trabajar unidas, para comunicar, compartir las buenas prácticas y elaborar estrategias locales, nacionales o globales.

Los **pescadores**, por ejemplo, se han reencontrado día a día en conferencias, presentaciones y reuniones informales dedicadas a ellos. Han discutido sobre el modo mejor de dar a conocer los problemas de la pesca artesanal, y para involucrar

asimismo a otros actores que participen activamente.

Durante el encuentro se propuso la intervención a diversos niveles: con acciones de cabildeo, iniciativas a favor de acortar la cadena distributiva, compartición de las buenas prácticas, asociación con las organizaciones ambientalistas, intervención en lugares clave de la comunidad como son los mercados o las escuelas. Barbara Geertsema, de la comunidad holandesa del Waddensee, declaró entusiasta: «sentimos que ahora formamos parte de una misma familia, que sabrá hallar respuestas y defenderse».

Pero también los **cocineros** han reafirmado su compromiso de aunar los placeres de la mesa con la valorización del territorio, entrelazando vínculos con los productores locales y educando a los consumidores.

Además, cada vez son más numerosos los cocineros que colaboran con escuelas o con proyectos educativos, que suscriben o redactan directamente manifiestos sobre la sostenibilidad, incluyendo diversos elementos, como los proveedores o los embalajes o el tratamiento de los desperdicios.

Uno de los principales desafíos es la obtención de un reconocimiento por parte del público y de los medios de comunicación por esta labor tan apasionante y tan difícil.

De igual forma, las redes de **educadores** y de **escuelas** se han tomado la cosa en serio y no escatiman esfuerzos para implicar a estudiantes, familias, directores escolares y personal de los comedores, así como a los ayuntamientos y a los productores locales, en una labor que valore el territorio ofreciendo a los participantes los instrumentos necesarios para apreciar una alimentación buena y sana.

Concursos de recetas, visitas a productores, huertos, o cursos de educación del gusto, son algunos ejemplos de las actividades organizadas, adaptadas y difundidas por estas redes.

El lugar de encuentro de los **apicultores**, por su parte, ise asemejaba realmente a una colmena! Cada cual pudo allí presentar su miel, sus abejas, sus métodos de producción, y hablar del estrecho enlace que los une a los ecosistemas de los que estos maravillosos insectos extraen el néctar asegurando la polinización de las plantas y, por tanto, la supervivencia de las especies vegetales locales.

Los **indígenas** se reunieron para juntos valorizar sus culturas ancestrales, y decidieron organizar el Terra Madre Indigenous People, entre el 17 y el 20 de junio de 2011, en Jokkmokk, territorio sapmi.

Los **jóvenes** del Youth Food Movement no podían ser menos, y las diferentes jornadas de intercambios y de intensas actividades concluyeron con el clima de fiesta de un laboratorio, que reunió a 700 personas firmemente decididas a hacer todo lo posible para cambiar la cultura alimentaria y convencidas de lograrlo.

Según nos cuenta Aine, coordinadora de la red de jóvenes en Terra Madre, "se palpaban la emoción y la energía. El mundo debe cambiar, ahora, y contamos con jugar un papel importante en este cambio".

TRADICIONES ALIMENTARIAS

El frijol alado levanta el vuelo

Una comunidad de aprendizaje de Terra Madre dona nueva vida a un ingrediente tradicional indonesio.

Un rostro redondo, sonriente y pacífico: Adi Kharisma, delegado a Terra Madre 2010, parece la personificación de la Tri Hita Karana, la filosofía de vida balinesa que auspicia la armonía entre naturaleza, humanidad y espíritu. Después de haber participado por primera vez en la edición 2006 de Terra Madre, Adi ha regresado ha Turín para compartir la labor desarrollada hacia una agricultura sostenible y la salvaguardia de las tradiciones alimentarias de la isla de Bali.

En 2007 Adi ponía en marcha el Winged Bean Project, un curso educativo dirigido a los niños sobre el fríjol alado, nutritiva legumbre tropical de larga presencia tradicional en la cocina indonesa, que desde hace tiempo porta el sobrenombre de "supermercado con pecíolo" (de hecho, de esta planta se come todo). Las vainas tienen un sabor que recuerda al del espárrago, y se recogen a los dos-tres meses de la siembra, las flores azul pálido se usan como colorante alimentario, las hojas jóvenes se cocinan de manera parecida a las espinacas, sus raíces con aroma a avellanas se consumen como las papas y los frijoles secos se asemejan a la soja, tanto por su uso como por sus propiedades nutricionales, y pueden ser transformados en harina, leche, tempe o tofu.

Gestionado por el Convivium Slow Food de Ubud, de reciente creación, el proyecto enseña a los niños de las escuelas a cultivar y recoger los frijoles, a conocer sus propiedades nutricionales y a disfrutarlo como recurso económico produciendo leche y snacks que se ponen en venta (en Indonesia se importa el 70% de la soja usada para la producción de leche y tofu). En el ámbito de este proyecto los niños descubren su propio patrimonio culinario, los alimentos tradicionales y las técnicas de cultivo que están desapareciendo, a través de entrevistas dirigidas por los ancianos de sus propias familias.

"La educación es una parte fundamental de nuestro mandato" nos dice Mary Jane Edleson, fiduciaria del Convivium de Ubud. "El proyecto sobre el frijol alado promueve una hortaliza tradicional magnífica, con un enorme potencial para mejorar la alimentación y reducir las importaciones de soja".

El proyecto implica en la actualidad a dos escuelas, y el Convivium pretende ampliarlo a otros tres o más institutos en la región de Ubud. La iniciativa fue presentada por la comunidad durante el encuentro regional dedicado a Asia con ocasión de Terra Madre.

Para una mayor información:

Convivium Slow Food de Ubud

www.slowfoodubud.com

Fuente: Artículo de Ubu Kat publicado en el Bali Advertiser

http://www.baliadvertiser.biz/articles/greenspeak/2010/one_stalk.html

FOCUS

De la abundancia al hambre

Paradojas y disparates del sistema alimentario global discutidos durante el Salone del Gusto.

Durante el Salone del Gusto, expertos en ecología, pesca, agricultura y pobreza han discutido de derroche, sobreabundancia y hambre en el actual sistema alimentario industrializado, globalizado y descentralizado. La conferencia la abrió Silvio Greco, presidente del Comité consultivo de Slow Fish, con una única y chocante estadística: "Existen 6 billones de personas en nuestro planeta y 925 millones de ellas sufren hambre, y sin embargo producimos los suficientes desperdicios como para nutrir a 3 billones de personas".

Vandana Shiva, Vicepresidenta de Slow Food Internacional, activista y ambientalista, explicó por qué el sistema actual produce tal increíble cantidad de desperdicios: un 50% de la comida estadounidense acaba directamente en la basura. La industria alimentaria toma los productos frescos, los embala, les otorga una fecha de caducidad y después los tira. La mecanización agrícola y el sistema de ventas en masa requieren uniformidad, y aumentan en gran modo los desperdicios al tirar frutas y hortalizas que no corresponden con la dimensión requerida.

Intervino asimismo Andrea Segrè, responsable de la Facultad de Agricultura de la Universidad de Bolonia y presidente del Last Minute Market, un proyecto que realiza operaciones locales para recuperar la comida no vendida por los supermercados y llevarla a instituciones de beneficencia. "Hay residuos en todo nuestro entorno, pero no nos damos cuenta: en los cubos de la basura, tras los bastidores de los supermercados, en el fondo del mar". El 16 de octubre se celebró el World Food Day con el lema "Unidos contra el hambre" mientras que el 10 de octubre era la Jornada de la obesidad en Italia. "Hemos enloquecido todos", afirmó. "Entre los obesos y los hambrientos, un tercio de la población mundial está mal nutrida. Y el denominador común es el desperdicio".

Los contenidos de la conferencia se tradujeron en una cena simbólica organizada el último día del Salone. Una serie de chefs de restaurantes con estrellas Michelin y de tabernas, pusieron a prueba su propia imaginación para preparar gustosos platos a partir de los ingredientes que sobraron en las cocinas del Teatro del Gusto, de los Laboratorios del Gusto, de las cenas y de Terra Madre, además de productos de los Baluartes Slow Food y de los Mercados de la Tierra presentes en el Salone y que no podían ser retransportados a casa.

La cena fue repetición de una experiencia análoga, organizada un mes antes cuando mil personas participaron en un banquete común elaborado en exclusiva con alimentos de desecho de los supermercados, que de otra forma hubieran acabado en la basura. Con esta cena, organizada por Torino Spiritualità en colaboración con Slow Food, se trataba de sensibilizar sobre la enorme cantidad de alimentos perfectamente comestibles que el sistema alimentario actual derrocha, y el impacto humanitario y ambiental que esto significa.

Lee el artículo completo sobre la conferencia en el Salone del Gusto
<http://www.slowfood.com/international/slow-stories/83383/from-abundance-to-hunger/q=61EA79>

Lee el artículo sobre la cena de septiembre.
<http://www.slowfood.com/international/slow-stories/81508/1000-plates-against-waste/q=F1A29C>

SLOW TALK

Terra Madre apoya a los defensores de la sostenibilidad

Las innumerables historias de los delegados de Terra Madre nos hablan de problemas locales nacidos de la crisis del sistema alimentario global, y muestran la común determinación para buscar una alternativa.

Una límpida mañana de octubre, más de 5.000 personas se mueven por las turinesas salas del centro ferial del Lingotto. Los vestidos tradicionales de cada continente se funden para crear un arco iris multicolor, y el aire se llena con los murmullos en lenguas de más de 160 países. La comunidad de Terra Madre ha regresado a Turín. Las tres jornadas de seminarios, conferencias y comidas han desvelado un mosaico de acciones individuales y una colección infinita de historias de hombres y mujeres.

Durante un seminario dedicado a cocineros y territorios, los chefs Adam Bernstein, de Estados Unidos, y Abdon Manga, de Guinea-Bissau, se sientan uno junto al otro en el grupo de narradores. Mientras que Adam acaba de superar una compleja certificación de sostenibilidad para su propio restaurante, Abdon compra todo aquello que encuentra en los mercados y en los comercios de Buba sólo en las cantidades que conseguirá vender durante el día. En su país la electricidad sigue siendo un lujo.

La chef Teresa Corçao, brasileña, al igual que Bernard Charret, francés, han sentido la exigencia de recrear el vínculo entre cocineros, lugares y productores. Con años de distancia y de formas diversas, han puesto en marcha proyectos que van en esta dirección. Hace ya 25 años que Bernard compra los ingredientes para su restaurante orgánico a productores independientes de la región francesa de la Touraine. "Me ha costado tiempo sembrar la confianza", nos dice, "pero hoy son más que mis amigos: son una red de solidaridad". Más recientemente, Teresa puso en marcha el proyecto "Tu me ensinas a receita, eu te ensino a transformar" (Tú me enseñas la receta, yo te enseño a transformar) en el sur de Brasil. Este nuevo enfoque sobre la formación culinaria impulsa a los chefs a ocuparse íntimamente de la producción local de alimentos. Los estudiantes trascurren algún tiempo con los agricultores para comprender cómo trabajan, y después preparan y comparten una receta de familia. El día después regresan a la escuela y transforman esa receta tradicional en una receta profesional.

Activista político, autor de libros de cocina y cocinero democrático, tal y como le gusta definirse, Wam Kat comenzó a reflexionar sobre los alimentos mientras trabajaba como cocinero en el Rainbow Warrior. La alimentación era esencial en la nave de Greenpeace, explica, y la comida definía el tono de una protesta. Los largos cabellos grises cubiertos por un gorro de lana tejida y las arrugas profundas sobre su rostro

anguloso y afilado dejan intuir muchas historias de una vida dedicada a la acción política. Wam es conocido sobre todo por el diario escrito en Zagreb, durante la guerra en la ex Yugoslavia. También ha participado en numerosas acciones de apoyo en los Balcanes después de la guerra, y es uno de los fundadores del proyecto Rampenplan, una cocina móvil holandesa que sostiene a los activistas políticos suministrando alimentos, y que ha llegado a alimentar directamente a 15.000 personas durante 3 semanas. En 2008 publicó en Alemania un libro de cocina político: 24 Rezepte zur kulinarischen Weltverbesserung, o sea, "24 recetas para la mejora culinaria del mundo".

La diversidad de las voces de Terra Madre nos permite percibir asimismo la diversidad de problemas causados por un sistema alimentario global que sufre terriblemente. En el curso de las tres jornadas los participantes han visto que no se hallan solos en la lucha por la comida sostenible y la salvaguardia de las tradiciones. Todos aquellos con los que he podido hablar me han expresado un mismo sentimiento: Terra Madre infunde la fuerza para seguir no obstante las adversidades. "Terra Madre es nuestra familia mundial", ha dicho Abdul Ahmad Loqmani, uno de los ocho delegados llegados de Afganistán.

Esa diversidad ofrece una perspectiva que trasciende la alimentación. Y en esta visión ampliada del mundo acaso se halle la receta del éxito, una visión plena de esperanza recordada por el escritor, activista y académico, Raj Patel, que durante el evento no dejaba de afirmar que si queremos que a partir del alimento surja un cambio social, debemos alejarnos de una visión centrada exclusivamente en el alimento.

El artículo completo de Pascale Brevet ha sido publicado originariamente en The Atlantic.

<http://www.theatlantic.com/food/archive/2010/11/slow-foods-conference-sustaining-the-sustainability-crusaders/66088/>

UNA ENCUESTA DIVERTIDA

Tierras, idiomas y saberes

El convivium de Faenza (Italia) está recogiendo perlas del saber tradicional en todo el mundo. Por ejemplo, como curar el dolor de estomago

Hola!

Puedes contestar a estas preguntas? Queremos sacar a la luz la riqueza cultural del mundo:

- 1) Cuales son los remedios naturales/caseros para curar el mal de estómago en tu país?
- 2) En tu país, qué técnicas se utilizan para quitar el hipo?

3) Hay una frase o una palabra que se dice antes o al final de la comida? Qué significa en tu idioma? (Por ejemplo, en Inglés se dice "Enjoy your meal" que literalmente significa "disfrutar de su comida")

Nacionalidad:

Sexo

Edad

Envía tu respuesta a info@slowfoodfaenza.it

Muchas gracias! – Slow Food Faenza

www.slowfoodfaenza.it

LIBROS Y FILMS

Basura

Waste (basura) ilustra sobre la crisis global y el ineficiente sistema alimentario de los países ricos.

Definido por la crítica como de "lectura obligada", y "uno de los libros sobre el ambiente más importantes de los últimos años", *Waste* ilustra la crisis global y el ineficiente sistema alimentario de los países ricos, el cual produce una cantidad de comida suficiente para alimentar a todos los hambrientos del mundo. Uniendo investigación de primera línea y nuevos datos, el autor, Tristram Stuart, desvela sorprendentes estadísticas y ofrece soluciones para corregir algunas fases de la cadena alimentaria. "Es un problema de dimensiones enormes, pero tenemos la posibilidad de resolverlo", ha afirmado el autor con ocasión de un evento de Slow Food en septiembre. "Hemos de hacerlo, por el bien de nuestros hijos y de nuestro planeta".

Waste: Uncovering the Global Food Scandal, Tristram Stuart, Penguin, 2009.

<http://www.tristramstuart.co.uk>

Terra Madre grains

Los productores, los jóvenes, los universitarios, los cocineros de Terra madre 2010, son protagonistas de una serie de breves entrevistas rodadas durante el evento con la colaboración de Extracampus.

Entrevista a **Jean Michel Berho**, criador de patos Mulard dell'Adour. La comunidad está formada por una treintena de criadores profesionales y una cincuenta de aficionados, residentes en el departamento de las Landas, Francia.

Lengua: francés

Presentación del **Spazio Giovani** de Terra Madre, con los encuentros organizados por el Youth Food Movement.

<http://www.youthfoodmovement.org/>

Lenguas: italiano, inglés

Focus sobre el encuentro regional USA, con entrevistas al escritor y activista **Raj Patel** y al presidente de Slow Food USA, **Josh Viertel**.

Lengua: inglés

Laboratorio de la Tierra "**La agricultura familiar rechaza los OGM**", con las intervenciones del activista **Nirmala Nair** y de **Clayton Brascoup**, fundador del Traditional Native American Farmers.

Lengua: inglés

Focus sobre el encuentro regional Asia.

Lengua: inglés

Entrevista a **Alastair Kenneil**, productor del documental Pig Business.

Lengua: inglés

Los delegados de Terra Madre 2010 responden a la pregunta "¿Qué es Terra Madre?"

Lengua: italiano, inglés

Entrevista a **Amadou Wade**, delegado senegalés de la comunidad de Pescadores artesanos de la Fénagie-Pêche

Lengua: francés

Voces de Terra Madre

Cuando la compasión prevalece sobre el beneficio

USA – *El delegado de Terra Madre 2010 Beverly Eggleston, es el fundador de "EcoFriendly Foods", una granja agrícola biológica de gestión familiar situada en Virginia que juzga prioritario el bienestar de los animales de su ganadería.*

"Mi experiencia en el sector de la ganadería comenzó a finales de los años 80. En aquella época estudiaba en el *college* y un día tuve ocasión de visitar un criadero intensivo de pavos. Aquello que vi fue horrible: las aves sufrían terriblemente y ninguna de ellas era aturdida, como requería la ley, antes de ser sacrificada. Desde aquel momento el disgusto y la frustración por un sistema que hasta entonces había apoyado me impulsaron a devenir vegetariano.

Esta experiencia me hizo comprender lo que sucede cuando la producción de carne se efectúa a niveles industriales, y caí en la cuenta de que algo que es aceptado no significa necesariamente que sea justo. Pronto comprendí que conocer el problema y evitarlo privándome de carne no era suficiente. Quería un cambio más radical. De esta

forma, algunos años después compré un poco de tierra y cree mi propia granja, donde comencé a cultivar verduras y a criar animales, al principio solo por obtener su estiércol.

Con el nacimiento de mi hijo comencé a considerar las cosas bajo una nueva luz, anteponiendo sus exigencias a las mías a partir de una dieta saludable y equilibrada que comprendiese también carne. En verdad, deseaba comprender el significado de la frase "cada cosa tiene su lugar en el orden de las cosas", y mi decisión de comenzar a comerme los animales que criaba fue un modo de verificar la autenticidad de esta teoría. Pero había de comprender asimismo si estaba listo para matar un animal por mi mismo, visto que, debería hacerlo si deseaba un sistema completo.

La primera experiencia fue traumática y me hizo comprender que, si deseaba continuar, era necesario obrar a otro nivel, más espiritual, casi sacro. Desde mi punto de vista, si se requiere de un animal el sacrificio de su propia vida hay que retribuirlo con respeto. Debemos estarles agradecidos por su sacrificio, criarlos con el máximo cariño y hacer que su último instante sea lo menos doloroso y traumático posible. Por tanto, decidí que me haría cargo de mis animales con respeto y compasión, pero aún debía entender si estaba en grado de aceptar su sacrificio no como una excepción sino como una práctica habitual.

Inicialmente no me estaba permitido sacrificar a los animales más grandes en el interior de mi granja, debía transportarlos a otro lugar, causándolos un gran estrés con el largo viaje y la erradicación de su ambiente familiar. Acababan en manos de personas que no poseían las justas competencias y no los trataban con la compasión y el respeto que se merecían. He aquí un ejemplo de humanidad menospreciada por los reglamentos: quería que mis animales sufrieran lo menos posible mientras que me lo impedía la ley. La legislación estadounidense debería facilitar la creación de mataderos más pequeños o móviles directamente, para evitar a los animales recorrer largas distancias y sufrir inútilmente.

Muchos podrían pensar que lo más importante es garantizar a los animales buenas condiciones de vida, pero yo creo que el momento de su muerte es igualmente crucial. Sin embargo, no todos somos aptos para un trabajo que, en mi opinión, debería ser ejercido sólo por las personas más compasivas. En la EcoFriendly Foods, por ejemplo, antes de encontrar a los 15 colaboradores actuales hube de efectuar más de 170 entrevistas. Esta es la prueba de nuestra filosofía: la compasión antes que el beneficio. Y si, por algún motivo, mis colaboradores un día no se hallan mentalmente predispuestos a matar a los animales, yo me encuentro listo para ocupar su puesto.

Cuando se habla de comida es necesario tener tres cosas en mente: intención consciente, acción consciente y consumo consciente. Sin estos tres elementos acaso no deberíamos comer la carne que consumimos normalmente. En esto Slow Food juega un papel importante, por cuanto ayuda a comprender mejor el valor de nuestra comida."

Beverly Eggleston

bevegg@ecofriendly.com

www.ecofriendly.com

CALENDARIO

Slow Fish

Génova, Italia

27-30 de mayo de 2011

Terra Madre Pueblos Indígenas

Jokkmokk, Sàpmi - Suecia

17-20 de junio de 2011

Cheese

Bra, Italia

16-19 de septiembre de 2011