



Slow Food®

Quiénes somos

Slow Food es una organización internacional que trabaja para dar a conocer y apreciar la buena alimentación: buena para quien se nutre, para quien la cultiva y para el ambiente. Asociación sin ánimo de lucro, fue fundada en 1989 con el objetivo de contrarrestar la difusión de la cultura *fast food* y la desaparición de las tradiciones alimentarias locales; se afana por incrementar en las personas la percepción de que nuestras decisiones en materia de alimentación condicionan todo el sistema. Slow Food considera que la comida de calidad es un derecho de todos y, consecuentemente, todos tenemos la responsabilidad de salvaguardar el patrimonio de biodiversidad, cultura y saberes transmitidos que hacen del acto de nutrirse uno de los placeres fundamentales de la existencia.

Slow Food **agrupa a más de un millón de personas** entregadas y apasionadas por una comida buena, limpia y justa: chefs, jóvenes, activistas, agricultores, pescadores, expertos y **académicos** de más de **160 países**. La red agrupa a alrededor de **100.000 miembros de Slow Food** en **1.500 convivium locales** de todo el mundo (conocidos como convivium) que colaboran a su andadura a través de su cuota de afiliación, así como de los eventos y campañas que organizan; y más de **2.400 comunidades del alimento de Terra Madre** que practican una producción sostenible y de pequeña escala de alimentos de calidad.

Nuestra misión.

Slow Food promueve el alimento **bueno, limpio y justo**: bueno porque es sano además de agradable desde el punto de vista organoléptico; limpio porque presta atención al ambiente y al bienestar animal; justo porque es respetuoso con el trabajo de quienes lo producen, lo transforman y lo distribuyen. Slow Food trabaja para la defensa de la biodiversidad y el fomento de un sistema de producción y consumo alimentario sostenible y ecológico; para conectar a los productores de alimentos de calidad con los coproductores (consumidores atentos), a través de eventos e iniciativas; para difundir la educación sensorial y el consumo responsable.

La salvaguardia de la biodiversidad.

Slow Food se compromete a salvaguardar alimentos de calidad tradicionales y sostenibles, a tutelar la biodiversidad de variedades cultivadas o silvestres, además de métodos de cultivo y producción amenazados por el predominio de los alimentos elaborados, del negocio agrícola industrial y de las reglas del mercado global. A través de los proyectos del Arca del Gusto y de los Baluartes (sostenidos por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad) y la red de Terra Madre, Slow Food se ha propuesto proteger nuestro precioso patrimonio alimentario.

La red de Terra Madre

La [Terra Madre network](#) de las comunidades del alimento, fue fundada en 2004 con el fin de dar voz y presencia a pequeños agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos cuyo práctica respecto de la producción alimentaria preserva el ambiente y la sociabilidad de esas mismas comunidades. La red pone en contacto a universitarios, cocineros, consumidores y jóvenes a fin de agrupar fuerzas y colaborar en la mejora del sistema alimentario. Terra Madre actúa en alrededor de 160 países, agrupa a personas, asociaciones y ONG que, con formas operativas y perfiles diversos, se hallan presentes en un determinado territorio con proyectos para

transformar nuestro sistema alimentario desde sus raíces. La red se reúne cada dos años en una asamblea global en la ciudad de Turín, Italia; además, organiza reuniones nacionales y regionales en todo el mundo con regularidad.

El papel central de África y la colaboración con la FAO

Particularmente importante es la defensa de la biodiversidad en los países del hemisferio sur global; por ejemplo a través de proyectos como el de los Diez Mil Huertos en África, donde el mantenimiento de las tradiciones culinarias significa no sólo mejorar la calidad de vida, sino salvar vidas, comunidades y culturas. A través de estos proyectos de horticultura y la puesta en valor de las semillas locales, platos y productos, Slow Food pretende mejorar la seguridad y la soberanía alimentarias, y combatir contra el hambre en el mundo. Slow Food no está solo en esta batalla: en 2013, por ejemplo, firmó un acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación a fin de emprender acciones conjuntas para la mejora de los medios de subsistencia de los pequeños productores y la promoción de sistemas alimentarios y agrícolas más sostenibles con vistas a la seguridad alimentaria y la disminución del hambre en el mundo.

Educación del gusto y lucha contra el despilfarro de alimentos

Al despertar los sentidos y entender de dónde provienen los alimentos, cómo y por quién han sido producidos, adultos y niños pueden comenzar a discernir la importancia cultural y social de la comida. Los proyectos didácticos de Slow Food difieren de la mayoría de proyectos de educación alimentaria por cuanto examinan el alimento en una dimensión holística, que abarca asimismo la cultura y la convivialidad. Las actividades de los convivium permiten, a socios y no socios, conocer alimentos y productores locales, mientras que los Laboratorios del Gusto son degustaciones guiadas por expertos.

En 2004 Slow Food creó la Universidad de Ciencias Gastronómicas (Unisg), en la que propone un programa de estudio multidisciplinar sobre la ciencia y la cultura de la alimentación. La Unisg representa una forma de aprendizaje en la que Slow Food combina innovación e investigación provenientes del mundo académico y científico, con conocimientos tradicionales de agricultores y productores de alimentos. Desde 2004 hasta hoy son ya cerca de 1.800 los estudiantes procedentes de más de 75 países que han asistido a la Universidad.

La asociación está activa en diferentes países para sensibilizar también a los consumidores contra el **despilfarro de alimentos**. Cada año se despilfarran en el mundo cerca de 1.300 millones de toneladas de alimentos. En otras palabras, alrededor de un tercio de toda la alimentación producida no termina donde debería: en nuestros platos. Iniciativas didácticas, como los huertos escolares gestionados por socios de Slow Food, ofrecen a los jóvenes experiencias directas de aprendizaje en el cultivo de sus propios alimentos. Slow Food publica asimismo material educativo; organiza actividades y campañas de información sobre el problema de los residuos alimentarios, con Slow Food Alemania como organización pionera en la sensibilización sobre este tema.