



Slow Food®

SLOW FOOD
ALIMENTOS BUENOS, LIMPIOS Y JUSTOS
PARA TODOS

PRESS KIT 2018



INDEX

4	Quiénes somos
5	Declaración del VII Congreso internacional de Slow Food – Chengdu (China)
7	El cambio climático, nuestras elecciones alimentarias, la agricultura que queremos
8	África de Slow Food y Terra Madre
10	La biodiversidad, los saberes, la comunidad y la cultura que queremos defender y apoyar
11	Los conocimientos de los pueblos indígenas, aliados clave para enfrentar los desafíos globales
12	La transmisión de saberes, el acceso al conocimiento, la “Universidad difusa”
13	El Manifiesto de la Red Slow Food en América del Sur
14	Defender la Biodiversidad
16	La red de Terra Madre
18	Promoción de políticas y campañas
21	Temas
24	La estructura organizativa
25	Cronología
27	La Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Italia)

QUIÉNES SOMOS

Slow Food es una organización internacional de base territorial, fundada en 1989 a fin de contrarrestar la desaparición de las tradiciones alimentarias locales y la difusión de la cultura del fast food. Desde entonces Slow Food ha crecido para convertirse en un movimiento global que **implica a millones de personas en más de 160 países** y que trabaja para que **todos** podamos tener acceso a una alimentación buena, limpia y justa. Slow Food es, por tanto, una extensa organización formada por más de 1.500 grupos locales y 2.400 comunidades del alimento, que cumple un papel esencial en todo el movimiento y que implica cada año a millones de personas.

NUESTRA MISIÓN

Slow Food promueve el alimento **bueno, limpio y justo** para todos: **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 quien lo produce, lo transforma y lo distribuye. Slow Food está comprometido con **la defensa de la biodiversidad de las variedades cultivadas y salvajes y de los métodos de cultivo y de producción.**

NUESTRO COMPROMISO

Tras el 7º Congreso Internacional de Slow Food celebrado en Chengdu (China) en 2017, Slow Food ha renovado radicalmente su organización volviéndola más abierta e inclusiva y probando nuevas formas de agrupación, implicación y participación. En el Congreso se aprobó la Declaración de Chengdu, que confirma la necesidad de luchar por una comida buena, limpia y justa hasta que esta esté garantizada para todas las personas del planeta. Más concretamente, Slow Food se comprometió a trabajar en 6 mociones diferentes:

- «El cambio climático, nuestras elecciones alimentarias, la agricultura que queremos»;
- «África de Slow Food y Terra Madre»;
- «La biodiversidad, los saberes, la comunidad y la cultura que queremos defender y apoyar»;

- «Los conocimientos de los pueblos indígenas, aliados clave para enfrentar los desafíos globales»;
- «La transmisión de saberes, el acceso al conocimiento, la “Universidad difusa”»;
- «El plástico en los ecosistemas del planeta: una amenaza para nuestra comida y para nuestra salud».

El objetivo de Slow Food es arreglar un sistema alimentario que está estropeado avanzando hacia un **sistema alimentario agroecológico diversificado. Con la vista puesta en este objetivo, trabajamos para:**

- **Aumentar la sensibilización pública y cambiar las tendencias de consumo**, fomentando la adopción de dietas y patrones de consumo más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente y acciones para cambiar las políticas actuales.
- **Cambiar la producción de los alimentos** promoviendo la transición hacia una producción alimentaria agroecológica diversificada.
- **Cambiar las políticas relacionadas con la alimentación a nivel internacional, nacional y local** mejorando la coherencia de las políticas alimentarias.

Para lograr que haya un cambio en la realidad del presente, Slow Food trabaja en estos tres niveles: **educación del consumidor y campañas de concienciación, participación activa en los diálogos sobre políticas y proyectos de trabajo de campo.**



DECLARACIÓN DE CHENGDU

Votada por los 400 delegados participantes del VII Congreso Internacional de Slow Food Chengdu, China, 29 de septiembre - 1 de octubre de 2017

Nosotros, los representantes de la red de Slow Food y de Terra Madre procedentes de 90 países del mundo

- en nombre de quienes trabajan la tierra, la conservan, la cuidan y la mantienen fértil;
 - en nombre de quienes preservan la salud de los océanos, la biodiversidad marina, los ecosistemas acuáticos, que representan para millones de personas la fuente más preciada de alimento y de identidad gastronómica
 - en nombre de quienes custodian y conservan las semillas, salvaguardándolas de la extinción y del olvido y defendiéndolas de las patentes y de las lógicas especulativas y de privatización;
 - en nombre de quienes protegen y preservan los bienes comunes y en particular el suelo y su fertilidad, el agua, el aire, el conocimiento;
 - en nombre de quienes creen en una economía de solidaridad y de cooperación;
 - en nombre de quienes se comprometen para garantizar una comida buena, limpia, justa y sana para todos;
 - en nombre de los coproductores, para quienes es fundamental conocer los alimentos que compran y con los que se alimentan, que quieren tener asegurada su libertad para escoger lo que comen y que creen en la necesidad de la transparencia y del acceso a la información;
 - en nombre de quienes creen en la transmisión de los conocimientos y las competencias a través de generaciones como recurso para construir un futuro mejor para todos, niños, jóvenes, adultos y ancianos;
- en nombre de los pueblos indígenas y de quienes luchan en todos los rincones del mundo por sus derechos;
- en nombre de quienes se sienten como hermanos en esta Tierra que es madre de todos los seres vivos;
 - en nombre de todo aquel que sea injustamente encerrado, rechazado o apartado a causa del color de su piel, de la etnia a la que pertenece, del lugar de donde procede y de quienes luchan por poner fin a esta injusticia;
 - en nombre de quienes creen que los derechos –incluidos el derecho a la comida, al agua y a la tierra– deben ser reconocidos universalmente.



DECLARAMOS

Que la comida buena, limpia, justa y sana es un derecho de todos y que mientras haya una sola persona en todo el planeta que no tengan acceso a él seguiremos luchando por garantizarlo.

Que el mundo entero es nuestro hogar y la dimensión de nuestra actividad es global. Nuestra red no conoce fronteras. Por tanto, rechazamos cualquier exclusión de carácter político, económico y social que deje fuera de la ley a las personas que migran por causa de conflictos, violencia, discriminación, expulsión, pobreza y desastres naturales. Nos oponemos a todas las ideas y acciones que privan de sus derechos a los sectores más débiles de la población, que pisotean a las culturas indígenas y que no prestan la debida consideración a las mujeres, los jóvenes y los ancianos; En particular, reconocemos, favorecemos y valoramos la contribución fundamental de las mujeres en términos de conocimientos, trabajo y sensibilización en el ámbito familiar, comunitario y social. [propuesta de turco: hacer que “los derechos de la naturaleza y de otras especies” sean más explícitos en la segunda declaración, ya que la filosofía de la “justicia” debería comprender idealmente no solo al ser humano, sino también todas las otras formas de vida].

Que la protección del medio ambiente es la prioridad principal de nuestra labor como activistas, agricultores, pastores, pescadores, artesanos, investigadores y cocineros. La producción, la distribución y el consumo de la comida no pueden estar en conflicto con el derecho a disfrutar de un medio ambiente sano y de sus frutos para las generaciones siguientes.

Que la diversidad es la mayor riqueza de la que disponemos como individuos y como colectivo humano. Dicha diversidad puede ser genética, cultural, lingüística, generacional, sexual o religiosa. [propuesta de turco: reconocer más claramente el vínculo entre Slow Food y la diversidad de los paisajes y las especies en la tercera o la cuarta declaración, teniendo en cuenta la necesidad de mantener las prácticas de uso de las tierras indígenas frente a la expansión de la agricultura extensiva sin sentido de la identidad geográfica]

Que el reparto desigual de las riquezas y de las oportunidades es el origen del sufrimiento y de la discriminación y, por ello, debemos luchar con valentía en todos los niveles de toma de decisiones y organismos operativos –empezando por el tema del trabajo– para conseguir una distribución más equitativa entre todas las mujeres y todos los hombres de nuestro planeta.

Que el acceso a los conocimientos es un derecho de todos y que los conocimientos y las competencias tradicionales deben tener la misma dignidad que los académicos. Solo las personas informadas y conscientes pueden tomar decisiones libres, ponderadas y razonadas.

Que nuestras elecciones cotidianas, empezando por aquellas que tomamos en la mesa, pueden contribuir a cambiar el mundo, y que son justamente los pequeños gestos que cada uno de nosotros realiza varias veces al día el instrumento más importante del que dispone Slow Food.

Que trabajamos para asegurar la acción futura de Slow Food y extendemos este enfoque no solo a los seres humanos, sino también a todos los seres vivos.

Solo renovando profundamente la organización de Slow Food, solo haciéndola más abierta e inclusiva y solo experimentando nuevas formas de inclusión, de implicación y de participación podremos enfrentarnos de la mejor manera posible a los desafíos que nos esperan en el futuro y ofrecer resistencia a aquellos –poquísimos– que concentran en sus manos el poder y la riqueza y que deciden el destino de la comida en todo el mundo y también el de toda la humanidad.

¡Ellos son gigantes, pero nosotros somos multitud!

Chengdu, 1 de octubre de 2017

EL CAMBIO CLIMÁTICO, NUESTRAS ELECCIONES ALIMENTARIAS, LA AGRICULTURA QUE QUEREMOS

VII Congreso internacional de Slow Food

Chengdu, China, 29 de septiembre - 1 de octubre de 2017

Considerando que:

- el cambio climático es ahora una realidad que los habitantes del planeta viven en todas partes de nuestra Madre Tierra, que afecta principalmente a la agricultura y, como consecuencia, a nuestros alimentos, provocando un aumento de la sequía y de la desertificación, de las inundaciones y del aumento de los niveles de los océanos, así como un colapso de la producción y una pérdida de forraje, la erosión de la biodiversidad y la migración de pueblos enteros;
- una de las principales causas del cambio climático es el modelo industrial de producción y consumo de alimentos, que se caracteriza por el uso masivo de aditivos químicos, la difusión del monocultivo, la agricultura intensiva, un sistema de distribución basado en la deslocalización, la desestacionalización y el desperdicio de alimentos, el consumo excesivo de agua y, en general, la sobreexplotación de los recursos naturales;
- la identificación de responsabilidades y la búsqueda de soluciones continúan centrándose en los sectores de la energía, la industria pesada y el transporte, mientras que la relación entre los alimentos y el cambio climático sigue desempeñando un papel marginal en este debate.

Nosotros, representantes de la red de Slow Food y Terra Madre procedentes de 90 países de todo el mundo, reunidos en el Congreso de Chengdu en China, declaramos nuestro compromiso con la difusión de comportamientos individuales y colectivos para invertir la tendencia actual y fomentar el debate, la investigación y el intercambio de opiniones sobre estos temas.

En particular, nos comprometemos a lanzar campañas de sensibilización, información y educación en todos los niveles, con el objetivo de:

- retomar y reforzar las iniciativas de promoción y protección de todas las formas de agricultura que se practiquen en armonía con el medio ambiente, que protejan la biodiversidad y los recursos naturales y que restablezcan el papel central de los agricultores en el sistema agroalimentario;
- apoyar las actividades de comunicación y las iniciativas políticas encaminadas a modificar los comportamientos individuales y colectivos con el objetivo de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero que se hayan producido como consecuencia de la producción, del procesamiento, del transporte, de la distribución o del consumo de alimentos;
- apoyar iniciativas para la protección y la regeneración de la fertilidad de los suelos, que contribuyan a luchar contra el cambio climático y a garantizar la seguridad alimentaria y la conservación de la biodiversidad, que sirva para protegernos de los desastres ambientales y que garantice un futuro para los seres humanos, las plantas y los animales.

ÁFRICA DE SLOW FOOD Y TERRA MADRE

VII Congreso internacional de Slow Food

Chengdu, China, 29 de septiembre - 1 de octubre de 2017

Considerando que:

- África es un continente inmenso, rico en bosques, agua, tierras fértiles, minerales y petróleo, pero también es el continente más herido por las guerras, los conflictos étnicos y religiosos, la sequía y el hambre, y es el que más saqueos ha sufrido en la historia de la humanidad.
- En el África subsahariana, una de cada cuatro personas sufre de malnutrición.
- La agroindustria occidental vende sus excedentes en los mercados africanos por debajo del precio de mercado, arruinando así a los campesinos locales. En los mercados africanos se encuentran productos importados sobre todo de Europa, América y Asia. Incluso las materias primas de base (como el arroz, el maíz...) se importan y se venden a un precio más bajo que los mismos productos locales.
- Los gobiernos e inversores privados de todo el mundo están acaparando uno de los activos más preciados del futuro (la tierra) en el continente más pobre del planeta. Es un fenómeno que se conoce como acaparamiento de tierras y afecta a millones de hectáreas en Etiopía, Ghana, Mali, Sudán, Madagascar...
- La agroindustria marginaliza la agricultura tradicional, centrándose en monocultivos que se destinan a la exportación, sustituyendo los cultivos tradicionales con híbridos mejorados (y, en algunos países, con OGM) y recurriendo masivamente al uso de los químicos de síntesis (fertilizantes y plaguicidas).
- Las flotas de Europa, China, Japón y Rusia saquean los mares frente a la costa africana y disgregan a las comunidades costeras comprando las licencias de pesca de los gobiernos locales y pescando de manera indiscriminada.
- A pesar de que África contribuye de un modo irrisorio a la acumulación de gases de efecto invernadero (con un 4 %, según ha declarado el vicepresidente de la Comisión de la Unión Africana), este continente es el más afectado por el cambio climático, en términos de sequía, desertificación y hambruna.
- Cada año mueren en el Mediterráneo miles de jóvenes africanos en busca de una vida mejor.



Nosotros, representantes de la red de Slow Food y de Terra Madre procedentes de 90 países de todo el mundo, reunidos en el Congreso de Chengdu, China, reiteramos con firmeza nuestro compromiso con África, con el objetivo de cambiar radicalmente la dirección del continente, que están pagando el precio de la locura del actual sistema alimentario mundial mucho más caro que el resto.

En concreto, nos comprometemos a promover acciones y proyectos que tengan como objetivo:

- asegurar el acceso a una comida buena, limpia y justa para todos;
- continuar y consolidar el proyecto Huertos en África, que, con más de 2.800 huertos (escolares y comunitarios) puestos en marcha en 35 países, es hoy uno de los más importantes programas de divulgación agroecológica y una contribución concreta a la seguridad alimentaria de las comunidades pequeñas que existen en todo el continente;
- localizar la biodiversidad tradicional de cada país (la variedad vegetal, la raza animal y los productos elaborados) y catalogarla en el Arca del Gusto, como un primer paso para salvarla de la extinción;
- apoyar a los pequeños productores organizando proyectos concretos sobre el territorio, como los Baluartes de Slow Food, los Mercados de la Tierra, la Alianza de Cocineros y los productos locales y apoyando otros proyectos inspirados por los mismos principios; [propuesta de Lagré: En segundo lugar, se habla principalmente de proyectos de Slow Food, pero esta moción se abrirá a otros tipos de proyectos. Slow Food necesita abrirse en África a todo tipo de proyecto. Por ejemplo, la Alianza de Cocineros puede no adaptarse por el momento, ya que otros tipos de proyectos pueden ser más apropiados];
- promover el papel fundamental de las mujeres en la agricultura y la gastronomía africanas, así como en la educación de las generaciones más jóvenes; [propuesta de Lagré: En primer lugar, debemos centrarnos no solo en los jóvenes, sino también en las mujeres. El tema del género es también fundamental, ya que en muchos países son mayoritariamente las mujeres quienes trabajan en el campo. Además, desempeñan un papel fundamental en la educación de los niños. Así que creo que el empoderamiento de las mujeres es crucial para el bienestar de África].
- recuperar y regenerar los conocimientos tradicionales y, más concretamente, la capacidad ancestral de las comunidades locales de seleccionar y multiplicar las semillas;
- organizar la formación y el intercambio entre las comunidades africanas para compartir los principios de la agroecología y para sensibilizar a los adultos y a los niños sobre el significado y la importancia de comer alimentos locales;
- apoyar campañas de información con el objetivo de detener la propagación de los OGM, los monocultivos y la acaparamiento de tierras;
- promover la integración de los migrantes africanos en diversos países europeos, organizando actividades, incluso en relación con sus países de origen;
- crear una red de jóvenes líderes africanos, conscientes del valor de su tierra y capaces de reforzar y consolidar la red africana de Slow Food, de fomentar el nacimiento de nuevas comunidades del alimento, de guiar en la creación de nuevos Baluartes y Mercados de la Tierra y de impulsar mejoras en las políticas agrícolas y alimentarias.



LA BIODIVERSIDAD, LOS SABERES, LA COMUNIDAD Y LA CULTURA QUE QUEREMOS DEFENDER Y APOYAR

VII Congreso internacional de Slow Food

Chengdu, China, 29 de septiembre - 1 de octubre de 2017

Considerando que:

- La erosión de la biodiversidad alimentaria (de especies y variedades vegetales, de razas animales, de elaboraciones tradicionales como panes, quesos, pasteles, embutidos, conservas ...), fruto de culturas locales y de la evolución continua de los conocimientos artesanales, ha aumentado drásticamente en los últimos sesenta años, y se ha venido agravando desde hace un par de décadas a causa de los cambios climáticos;
- Entre las causas principales del rápido declive de este patrimonio se halla el modelo de producción alimentaria que a partir de la última posguerra ha colonizado gradualmente a todo el planeta; un modelo caracterizado por la creciente industrialización de la agricultura, que consiste en: el uso masivo de productos químicos de síntesis, la difusión del monocultivo (también de los OGM), la agricultura intensiva, la privatización de los recursos naturales –tierra, agua, semillas- y la concentración de la producción, la desaparición de la agricultura de pequeña escala basada en la biodiversidad y la multifuncionalidad y, con ella, la de los pequeños productores;
- Desde hace años, a través de los proyectos del Arca del Gusto y de los Baluartes, Slow Food Internacional está llevando a cabo una labor de recuperación, defensa, salvaguardia y puesta en valor de una biodiversidad alimentaria y cultural que se ha estratificado a lo largo de los siglos en todo el mundo;

Nosotros, representantes de la red de Slow Food y de Terra Madre provenientes de 90 países de todo el mundo, reunidos en el Congreso de Chengdu, China, renovamos y relanzamos nuestro compromiso en defensa de la biodiversidad alimentaria y de las prácticas productivas tradicionales a ella asociadas, en el apoyo de los pequeños productores agrícolas y alimentarios y de las comunidades del alimento, custodios de tales conocimientos y competencias fundamentales para el futuro de la humanidad que son los pilares del modelo de desarrollo que queremos promover.

En particular, nos comprometemos a promover acciones y proyectos con el objetivo de:

- proseguir la actividad de investigación e identificación en el catálogo del Arca de Gusto de productos, especies vegetales y razas animales hoy en peligro de extinción, que forman parte de la identidad de territorios y comunidades y hoy están en riesgo de extinción, reconociéndolo como primer paso indispensable para fomentar el desarrollo de una conciencia en la opinión pública mundial, promoviendo también su defensa a fin de proteger este patrimonio frente a cualquier acto de apropiación del sistema por parte de la industria alimentaria;
- llevar a cabo proyectos concretos en los territorios, junto con las comunidades locales, a fin de recuperar y dar valor a los productos identificados por la red, y apoyar a los productores custodios: Baluartes Slow Food y Mercados de la Tierra, Alianza entre cocineros y productores locales, y sesiones de formación, difundiendo los saberes artesanales, conservados por las comunidades locales y transmitidos hasta hoy, para evitar su pérdida, y cualesquiera otras actividades que puedan contribuir a conseguir estos objetivos.
- poner en marcha acciones e instrumentos útiles para promover el conocimiento, la difusión y el uso de los productos del Arca del Gusto y de los Baluartes Slow Food como una forma más de apoyo a las comunidades productoras.
- promover las actividades de estudio e investigación destinadas a demostrar todos los valores de la biodiversidad.
- apoyar campañas de sensibilización y comunicación dirigidas a explicar el valor de la biodiversidad, a resaltar los riesgos a los que se enfrenta y a ilustrar las consecuencias de una agricultura industrializada de forma masiva, que empobrece los recursos del planeta, contamina la tierra y el agua, se apropia de los suelos y las semillas, daña nuestra salud y acaba con culturas y diversidades.

LOS CONOCIMIENTOS DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS, ALIADOS CLAVE PARA ENFRENTAR LOS DESAFÍOS GLOBALES

VII Congreso internacional de Slow Food

Chengdu, China, 29 de septiembre - 1 de octubre de 2017

Considerando que:

- Los pueblos indígenas son los custodios primarios de la biodiversidad (67% de la biodiversidad del planeta se encuentra en sus territorios) y han estado trabajando durante siglos para protegerla.
- Sus saberes tradicionales, generalmente menospreciados, son esenciales para enfrentar los desafíos globales como el cambio climático, la inseguridad alimentaria y las desigualdades;
- Los encuentros de la red Indigenous Terra Madre, resaltaron la necesidad urgente de promover y proteger los sistemas alimentarios indígenas y valorizar su enfoque holístico, fortaleciendo vínculos con todo el movimiento Slow Food.

Nosotros, representantes de las redes de Slow Food y Terra Madre, provenientes de 90 países del mundo, reunidos en el Congreso Internacional de Slow Food en Chengdu, China, declaramos nuestro compromiso para apoyar y fortalecer las voces y la participación de los pueblos indígenas dentro el movimiento Slow Food y la red Terra Madre.

En concreto, nos comprometemos a apoyar y facilitar las actividades y procesos destinados a:

- fortalecer las voces de los pueblos indígenas dentro de la comunicación de Slow Food;
- intensificar las acciones de promoción y sensibilización en defensa de los pueblos indígenas y de sus culturas;
- promover el enfoque holístico de los pueblos indígenas en materia de alimentación (estrictamente vinculada a la tierra, la identidad, la espiritualidad, la medicina tradicional y mucho más) y creando oportunidades de intercambio en las que la red pueda aprender de las prácticas y de los enfoques de los pueblos indígenas;
- oponerse al acaparamiento de tierras, a la estandarización cultural y a aquellas acciones contrarias al principio del consentimiento libre, previo e informado;
- desarrollar proyectos de campo junto a las comunidades indígenas, defendiendo la agro-biodiversidad y quien la protege;
- capacitar a las juventudes indígenas y a sus comunidades para defender y promover su patrimonio alimentario;
- aumentar las oportunidades de participación, reuniones e intercambios, continuando con la organización de encuentros regionales y mundiales de la red Indigenous Terra Madre, procurando especialmente garantizar la participación en igualdad de derechos de jóvenes y mujeres.
- estimular la transferencia de conocimientos y las capacitaciones, con especial atención a las mujeres y los jóvenes, incentivando el trabajo en red e involucrando otras organizaciones.

LA TRANSMISIÓN DE SABERES, EL ACCESO AL CONOCIMIENTO, LA “UNIVERSIDAD DIFUSA”

VII Congreso internacional de Slow Food

Chengdu, China, 29 de septiembre - 1 de octubre de 2017

Considerando que:

- 2004 fue un año crucial para el movimiento Slow Food con el nacimiento de dos importantes entes que han cambiado y orientado profundamente su identidad: la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo y la red de Comunidades del Alimento de Terra Madre;
- Las comunidades de Terra Madre representan a los custodios de conocimientos, prácticas, estilos de vida y de convivencia en armonía con el territorio en que habitan, donde la naturaleza y los individuos se han adaptado a lo largo de los siglos a las condiciones ambientales y sociales y a sus continuas mutaciones;
- La distancia entre saberes tradicionales y ciencia oficial es aún grande y que, con demasiada frecuencia, los conocimientos acumulados durante siglos por las comunidades no obtienen dignidad y reconocimiento por parte de las instituciones académicas. Los saberes académicos oficiales deberían dialogar de forma cada vez más íntima y constante con la sabiduría campesina y artesana, que representa la identidad profunda de un territorio.

Nosotros, representantes de la red de Slow Food y de Terra Madre provenientes de 90 países de todo el mundo, reunidos en Congreso en Chengdu, China, declaramos nuestro compromiso para promover un diálogo proficuo entre ciencia oficial y saberes tradicionales, favoreciendo el principio de que el acceso al conocimiento y a la cultura son un derecho de todos, sin distinción de clase, extracción social, condiciones económicas, raza de procedencia, género, edad.

En particular nos comprometemos a:

- promover la democratización del acceso al saber mediante iniciativas dirigidas a favorecer el encuentro, el diálogo y la compartición de conocimiento; instrumento principal de esta labor será la formación de una plataforma de intercambio y de acceso al saber libre y democrático a desarrollar junto a la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, abierta a todas las Universidades e Instituciones de formación en el mundo que comparten el espíritu y los objetivos de este proyecto. Por el momento esta iniciativa toma el nombre provisional de “Universidad difusa”.
- promover y sostener la “Universidad difusa” a través de nuestra red de comunidades del alimento y de los grupos locales en los distintos territorios a fin de hacer accesible el patrimonio de conocimientos y de competencias vinculadas con el mundo de la alimentación que las asociaciones y la red han acumulado durante años.
- favorecer la adhesión a la “Universidad difusa” de aquellos otros entes que en cualquier parte del mundo luchan por la salvaguardia de los saberes tradicionales y la dignidad de los conocimientos de los humildes.
- favorecer la introducción en los currículos escolares de programas de educación alimentaria y ambiental.

EL MANIFIESTO DE LA RED SLOW FOOD EN AMÉRICA DEL SUR

RED AMÉRICA DEL SUR

VII Congreso internacional de Slow Food

Chengdu, China, 29 de septiembre - 1 de octubre de 2017

Diez países de nuestro amplio y biodiverso territorio sudamericano, en un esfuerzo por constituirnos como una potente Red sudamericana de Slow Food hemos venido trabajando en la identificación de problemáticas comunes en nuestro territorio, recogiendo experiencias en cada uno de nuestros países, buscando acciones conjuntas que nos lleven a fortalecernos como red y a sumar esfuerzos con organizaciones campesinas, de pueblos originarios, colectivos de productores, cociner@s, pero por sobre todo a visibilizar nuestros principios y filosofía centrándonos en la búsqueda de un buen vivir y mejores opciones en nuestro continente.



Los ejes en los que hemos trabajado son: Tierra, Agua, Semillas y Cultura, porque ellos son la base de alimentos buenos limpios y justos, los hemos revisado y analizados desde la diversidad de amenazas que los afectan, como la contaminación por agrotóxicos, minería u OGM; así como acaparamiento de tierras y agua, sus efectos sobre nuestro medio ambiente; nuestros pueblos originarios, nuestra culinaria y gastronomía, los derechos humanos; y por sobre todo la exclusión y marginalidad de las mujeres campesinas e indígenas guardianas de nuestra biodiversidad y soberanía alimentaria. Hemos encontrado una gran cantidad de caminos por recorrer a través de estos ejes, pero también recojido grandes experiencias y esperanzas en cada uno de nuestros países.

En el VII Congreso Internacional de Slow Food, reunido aquí en Chengdu, China, declaramos como territorio sudamericano nuestro compromiso en impulsar acciones colectivas por la defensa de la biodiversidad, la salvaguarda de nuestros patrimonios culturales alimentarios, la defensa por el derecho al placer a través de los alimentos locales.

En particular, nos comprometemos a iniciar acciones educativas, de comunicación y políticas en todos los niveles posibles, centrándonos en los cuatro ejes que hemos desarrollado:

- Tierra libre y viva en manos de campesinos, mujeres y pueblos originarios
- El agua es UNA, fuente de vida y para el beneficio colectivo.
- Semillas libres y Sudamérica sin cultivos transgénicos,
- La cultura como eje central, tanto como fuente de fortalecimiento de la identidad así como elemento fundamental del desarrollo.

Propiciaremos nuestra integración regional, como pueblos de América del Sur buscando lazos comunes que nos permitan, por un lado afrontar las dificultades similares que tenemos en cada territorio, compartir las experiencias de cada red en nuestro continente y también disfrutar la alegría con la que convivimos nuestro día a día.

Esta integración la compartiremos con la red de Slow Food en todo el mundo.

PARA SUDAMÉRICA ES IMPERATIVO PENSAR EN LO
COMÚN PORQUE NOS HACE MAS FUERTES Y SÓLIDOS

DEFENDER LA BIODIVERSIDAD

La **Fundación Slow Food para la Biodiversidad** financia y coordina un conjunto de proyectos internacionales que apoyan principalmente a los países del sur del mundo, donde salvaguardar la biodiversidad significa no sólo mejorar la calidad de la vida sino también garantizar la misma supervivencia de la comunidad.

De hecho, protege la biodiversidad agrícola de todo el mundo mediante el **Arca del Gusto; Diez Mil Huertos en África; Baluartes, Alianza de Cocineros; Mercados de la Tierra y Etiquetas Narrativas**.

Arca del Gusto. Creada en 1996, el Arca del Gusto es un catálogo de alimentos olvidados y en peligro de extinción de productos agroalimentarios de calidad pertenecientes a culturas, historias y tradiciones de todo el planeta. El Arca los registra en diferentes categorías –razas animales, frutas, verduras, conservas, quesos, etc.- y es una herramienta singular para quien se halle interesado en descubrir y promover alimentos de calidad. A finales de 2017 el Arca ha catalogado **4.600 productos alimentarios provenientes de más de 140 países**, y las cifras aumentan constante-

mente. El número actualizado y la lista completa de pasajeros por países se hallan disponibles en la página web de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad: www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/

Baluartes Slow Food. Estos proyectos sostienen la producción de calidad en peligro de extinción, protegen regiones y ecosistemas únicos; recuperan métodos de elaboración tradicionales y salvaguardan razas animales autóctonas y variedades vegetales locales. Cada Baluarte implica a una comunidad de pequeños productores y proporciona asistencia técnica para mejorar la calidad productiva, individualizar nuevas salidas al mercado local y nacional y organizar intercambios con productores a nivel internacional a través de los randes eventos organizados por Slow Food. Todo Baluarte cuenta con un reglamento compartido con los productores, herramienta importante que garantiza la trazabilidad completa además de los métodos artesanales y la alta calidad. Los reglamentos exigen que los productores eliminen o reduzcan los tratamientos químicos; empleen métodos respetuosos con el bienestar animal; defiendan razas animales autóctonas o



© Paolo Andrea Montana

variedades vegetales locales; utilicen embalajes ecológicos en la medida de lo posible y favorezcan el empleo de energía renovables. A finales de 2017 existían **531 Baluartes** en **68 países** de todo el mundo. Datos actualizados en: www.fondazionielowfood.com/en/what-we-do/slow-food-presidia

Diez Mil Huertos en África. Puesto en marcha en 2010, el proyecto Mil Huertos en África ha creado alrededor de 3.000 huertos en escuelas, pueblos y periferias urbanas de más de **37 países africanos**. Los huertos se cultivan de forma sostenible con técnicas de compostaje, empleo eficiente de agua, variedades vegetales locales y tratamientos pesticidas naturales. Al educar a agricultores y jóvenes y difundir así el conocimiento de la biodiversidad local, cada proyecto es un medio para garantizar a las comunidades una oferta de alimentos frescos y sanos, mejorando la calidad de vida e incentivando la economía del territorio. El proyecto tiene como objetivo ampliar la red de Slow Food en el continente y la construcción de un fuerte liderazgo en diferentes países africanos a fin de que los habitantes locales puedan afrontar el desafío de liberar su continente del hambre con sus propias manos. La creación de un huerto engloba múltiples propósitos, desde proporcionar semillas locales y biodiversidad, a fomentar la participación de personas de todas las edades en un proceso de revalorización de sus productos locales y de trabajo en pos de la soberanía y la autosuficiencia alimentarias. Datos actualizados en: www.fondazionielowfood.com/en/what-we-do/10-000-gardens-in-africa

La Alianza Slow Food de los Cocineros. Activa en Albania, Alemania, Argentina, Bélgica, Brasil, Canadá, Colombia, Ecuador, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Islandia, Italia, Kenia, Marruecos, México, Reino Unido, Rusia y Uganda. La Alianza Slow Food es una gran red solidaria compuesta por cocineros que han optado por el empleo de productos de los Baluartes y de las comunidades de productores locales, comprometiéndose a ponerlos en valor. El proyecto de la Alianza ha recogido adhesiones por parte de, hosterías, pizzerías, casas de comidas y restaurantes. Ahora son ya muchos los países donde la red continúa naciendo y creciendo. Datos actualizados en: www.fondazionielowfood.com/en/what-we-do/slow-food-chefs-alliance

Mercados de la Tierra. Los Mercados de la Tierra son lonjas campesinas creadas a partir de unas directrices que siguen la filosofía Slow Food. Estos mercados comunitarios son importantes puntos de encuentro donde los productores locales proponen una alimentación sana, de calidad y a un precio justo a los consumidores directamente, y garantizan métodos sostenibles desde el punto de vista medioambiental. Conservan, además, la cultura alimentaria de la comunidad local y contribuyen a la defensa de la biodiversidad. A finales de 2017, la Fundación contaba con **69 Mercados de la Tierra, activos en 18 países** (Austria, Bulgaria, Chile, Colombia, España, Estados Unidos, Estonia, India, Isla Mauricio, Israel, Italia, Letonia, Líbano, México, Mozambique, Puerto Rico, Turquía y Uganda). Datos actualizados en: www.fondazionielowfood.com/en/what-we-do/earth-markets. La Fundación, por otra parte, ha instituido un premio a la memoria de Gigi Frassanito, joven colaborador prematuramente desaparecido. En la edición 2017 del Premio se declaró vencedor

al proyecto de recaudación de fondos *La Buona Strada. Ripartiamo dal cibo*, que ayuda a los productores italianos que se vieron afectados por el terremoto de 2016. Los Mercados premiados en las ediciones precedentes fueron el Mercado de la Tierra de Coquimbo y La Serena (Chile), lo de Foça (Turquía) y Maputo (Mozambique).

La **Etiqueta Narrativa**, un proyecto puesto en marcha en 2011. Slow Food ha destacado desde siempre la importancia de una comunicación transparente en las etiquetas de los productos alimentarios, con el fin de que los consumidores puedan tomar decisiones conscientes. El proyecto ha potenciado, en numerosos Baluartes de todo el mundo y en empresas comprometidas, la redacción de una contraetiqueta plena de información y detalles sobre las variedades y las razas protagonistas de los proyectos, sobre las técnicas de cultivo, sobre la elaboración de los productos transformados y sobre los territorios de proveniencia, sobre el bienestar animal y sobre las modalidades de conservación y de consumo. Para una mayor información sobre la etiqueta narrativa y consultar las directrices para su redacción: www.fondazionielowfood.com/en/our-themes/what-is-the-narrative-label

LA RED DE TERRA MADRE

La red de Terra Madre agrupa a actores de la cadena alimentaria para promover una agricultura, una pesca y una producción sostenibles. La red reúne a más de 2.400 comunidades del alimento de agricultores, ganaderos, pescadores, artesanos del alimento, académicos, cocineros, consumidores y grupos de jóvenes de más de **160 países**.

Terra Madre representa la globalización positiva y da voz a quienes se niegan a sucumbir a un enfoque industrial de la agricultura y a la estandarización de las culturas alimentarias. Las **comunidades del alimento** declaran con una sola voz que la producción alimentaria ha de conseguir una relación armoniosa con el entorno y afirmar la dignidad cultural y científica de las prácticas tradicionales.

La red de Terra Madre trabaja con **grupos locales de Slow Food** para aumentar la capacidad de las comunidades de producir alimentos buenos, limpios y justos. Durante los últimos años, la relación entre Terra Madre y Slow Food se ha hecho cada vez más intensa con el objetivo de convertir ambas organizaciones en **una única y gran red alimentaria**.

Terra Madre también supone un **encuentro mundial bienal, reuniones regionales/nacionales** que se celebran en todo el mundo con regularidad, **una jornada global de acción el 10 de diciembre de cada año** y proyectos internacionales que implican a todos los protagonistas del sistema alimentario. Estos encuentros ofrecen a quienes forman parte de la red oportunidades para debatir y compartir sus conocimientos y experiencias, y regresar a sus actividades cotidianas con la energía positiva de una comunidad internacional unida por una visión común.

Terra Madre Salone del Gusto

Celebrado en Turín (Italia) desde 2004 y organizado por Slow Food, la Región de Piamonte y por la ciudad de Turín, el Terra Madre Salone del Gusto se lleva a cabo cada dos años. En 2018 se celebrará del 20 al 24 de septiembre. La 12ª edición del evento más importante del mundo dedicado a la

comida buena, limpia y justa, se celebrará bajo el lema "Comida para el cambio", un tema que definirá todos los eventos, desde el programa de conferencias y los talleres de degustación hasta el inmenso mercado y los foros Terra Madre, donde se reúnen los productores y artesanos alimentarios de todo el mundo.

Indigenous Terra Madre

Indigenous Terra Madre (ITM) es una red de comunidades indígenas, colaboradores y organizaciones. Nació de una red Terra Madre más amplia para poner la voz de las comunidades indígenas al frente del debate sobre la comida y la cultura y para institucionalizar la participación de los pueblos indígenas en el movimiento Slow Food y sus proyectos, así como para desarrollar redes tanto regionales como mundiales. El **FIDA** (Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola) y la fundación **The Christensen Fund** han apoyado el crecimiento y el fortalecimiento de la red desde sus inicios. Los eventos del **ITM** se organizan juntamente con las comunidades de pueblos indígenas, se celebran en sus territorios y las apoyan sus principales socios. La última edición tuvo lugar en noviembre de **2015** en **Shillong** (Meghalaya, noreste de la India). El acontecimiento aglutinó a 600 representantes de comunidades indígenas de todo el mundo, para celebrar las culturas alimentarias locales y debatir sobre cómo los saberes tradicionales y el uso sostenible de los recursos naturales pueden contribuir a desarrollar sistemas alimentarios buenos, limpios y justos. La primera edición de Indigenous Terra Madre tuvo lugar en **2011** en **Jokkmokk** (Sápmi, norte de Suecia), organizada por Slow Food Sápmi. A día de hoy, en ITM se han involucrado miles de personas de más de **370 comunidades y de 86 países de todo el mundo. Ya existen más de 750 productos indígenas en el Arca del Gusto y más de 50 Baluartes de Slow Food están gestionados por comunidades indígenas. También hay diversos cocineros indígenas activos en la Alianza Slow Food de Cocineros.**



Terra Madre Balcanes

Lanzada en Sofía en 2010, es la red que agrupa a comunidades del alimento de un territorio con tradiciones alimentarias únicas y condiciones socio económicas similares pertenecientes, sin embargo, a diferentes países. El evento se celebra cada dos años. En junio de 2016, 350 delegados provenientes de 12 países y más de 20 Baluartes Slow Food, participaron en la cuarta edición de Terra Madre Balcanes, que en esta ocasión se celebró en Tirana, Albania. La red Terra Madre emplea su energía sobre todo en iniciativas pequeñas realizadas en la región: intercambios de información entre productores de Bosnia y de Macedonia, formación en talleres en Rumanía para estudiantes de diferentes países, campañas para proteger el entorno y los derechos de los productores a pequeña escala y fiestas populares que celebran la agrobiodiversidad local y la mejor cocina local.

Terra Madre Burkina Faso

El primer encuentro de las comunidades del alimento de África occidental se celebró en Uagadugú en 2017. El evento fue organizado por la **Fundación Slow Food para la Biodiversidad** como parte de **Fondazioni for Africa Burkina Faso**, una iniciativa que promueve el derecho a la alimentación y que es gestionada por 28 fundaciones bancarias miembros del ACRI, una asociación de cajas de ahorro y fundaciones italianas.

Terra Madre Nordic

Terra Madre Nordic es el encuentro de **la red Nordic Slow Food** de productores a pequeña escala y de alta calidad, activistas, académicos y cocineros. La primera edición del evento se celebró en Copenhague (Dinamarca) en **2018**. El objetivo es empezar a dialogar entre los países nórdicos sobre la producción y el consumo alimentario sostenible, crear redes más fuertes y específicas e iniciar de nuevo el diálogo sobre una alimentación buena, limpia y justa en los países nórdicos.

A partir de 2009, el **10 de diciembre** de cada año celebramos el **Terra Madre Day**, una oportunidad para la red de Slow Food de enaltecer el alimento local y promover en las comunidades una producción y un consumo sostenibles. El Terra Madre Day es uno de los acontecimientos colectivos más importantes jamás organizados a escala global para celebrar la comida local. Cada edición congrega a más de cien mil personas de los países en que existe presencia de Slow Food: personas comprometidas con la filosofía Slow Food y la red de Terra Madre -socios, productores de Baluartes, comunidades del alimento, cocineros, académicos, jóvenes, músicos- participan en encuentros y debates, picnics y cenas, proyecciones de películas, visitas a fincas y muchas otras cosas.

PROMOCIÓN DE POLÍTICAS Y CAMPAÑAS

Trabajo de promoción de políticas en Europa

Slow Food trabaja para contribuir al diseño de unas normativas alimentarias sostenibles, para replantear nuestro modelo de producción y consumo, y para avanzar hacia una visión política más amplia, que ponga a las personas y a la protección del medio ambiente en el centro del desarrollo de las políticas. La demanda de un marco de políticas alimentarias más coherente se encuentra ahora en el centro de todas nuestras acciones a **nivel europeo**. Mientras que, a medio plazo, exigimos un cambio hacia una **Política Alimentaria Común Sostenible en la UE** que haga posible una visión más holística de los alimentos, el medio ambiente, la salud y los productores, a largo plazo seguimos observando y abordando diversas políticas relevantes relacionadas con la alimentación para que podamos impulsar una mayor integración de políticas. Entre estas normativas encontramos la **Política Agrícola Común (PAC)**, **las normativas sobre OGM**, **el reglamento de fertilizantes**, **la política de bienestar animal**, **la política pesquera común**, **la información alimentaria facilitada al consumidor**, **el cambio climático** (velocidad

de sedimentación y UTCUTS), **la Directiva marco relativa a los residuos**, **políticas de calidad e higiene** y de **comercio y desarrollo**.

Food for Change

Cambiar el sistema agroalimentario mundial actual y el consumo individual podría ser una de las soluciones para enfrentarse al **cambio climático**. Por eso Slow Food está ganando terreno con **Comida para el cambio**, una importante campaña de comunicación y recaudación de fondos internacional que se inició en octubre de 2017. La campaña pone énfasis en la relación entre los alimentos y el cambio climático: **a partir de la comida, todos y cada uno de nosotros podemos y debemos marcar la diferencia**. Las redes de Slow Food de todo el mundo apoyan y promueven soluciones para producir alimentos y mitigar el impacto que estos tienen en el medio ambiente. Para conseguirlo, la organización trabaja para proteger la biodiversidad, fomentar la educación alimentaria y medioambiental, concienciar a todos los actores e intentar influir en las políticas a todos los niveles.





Slow Meat

A través de esta campaña internacional Slow Food sensibiliza a los consumidores sobre la importancia de reducir el consumo de carne y optar por carnes provenientes de ganaderías sostenibles, que presten una atención particular al bienestar animal. Slow Food no promueve el vegetarianismo, sino otra concepción del sistema productivo. La web <http://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-meat/> recoge las informaciones y recursos existentes sobre este tema y comunica las iniciativas de la red Slow Meat. Buenas condiciones de vida para los animales significan menos estrés en general, y en consecuencia menos probabilidades de contraer enfermedades, con el consecuente uso de fármacos. Esta situación favorece costes de producción más bajos y una mejor calidad del producto final tanto en términos de gusto como de valores alimentarios. **Slow Meat es otro evento de la red**, que organiza en este caso Slow Food EE.UU. y que se celebra en Denver, Colorado (EE.UU.). Hay otras comunidades locales que también son activas en este ámbito: en Sudáfrica, por ejemplo, Slow Food organizó **Slow Meat Sudáfrica** en la ciudad de Johannesburgo.

Slow Fish

Slow Food trabaja desde hace años en el campo de la pesca sostenible a través del evento bienal Slow Fish en Génova, Italia, de iniciativas locales alrededor del mundo y de proyectos que apoyan a las comunidades que ponen en práctica una pesca responsable. En ocasión de eventos Slow Fish, investigadores, académicos, pescadores artesanales,

representantes de entes públicos y aficionados, debaten sobre la producción íctica sostenible, el consumo razonable de pescado y la salvaguardia de los delicados ecosistemas marinos y de agua dulce. La web multilingüe <http://slowfood.com/slowfish/> recoge la información y los recursos existentes sobre el tema y comunica las iniciativas de la red de Slow Fish. Hay otras comunidades locales que también son activas en este ámbito, por ejemplo, en 2016 Slow Food EE.UU. organizó un evento llamado **Slow Fish New Orleans**, mientras que los países del norte de Europa se reunieron en el **Slow Fish Northern Seas**. Además, Slow Food inició en 2017 el proyecto **Slow Fish Caribe**, una iniciativa financiada por la Unión Europea que promueve la conservación de la biodiversidad en los ecosistemas la costa caribeña y en los arrecifes de coral, consolidando unas buenas prácticas que aseguran el uso sostenible de los recursos alimentarios en áreas protegidas conocidas como reservas de la biosfera. Existen **32 Baluartes de Slow Food** de pescado, marisco y productos pesqueros en 10 países.

Inmigrantes

Desde hace unos años, Slow Food ha prestado especial atención a la cuestión de los inmigrantes, debido a su importante papel en las diversas etapas del sistema de producción de alimentos. Desde 2014, se han promovido y arrancado varias iniciativas que han contado con la participación de inmigrantes en los eventos y en los proyectos de Slow Food. En 2017, junto con la Universidad de Ciencias Gastronómicas, Slow Food organizó la primera edición del Migrant Film Festival 2017: un festival de cine que

aborda el tema de la inmigración, dedicando una atención especial a los fenómenos migratorios en toda su complejidad, a los ejemplos de inclusión e integración, a los intercambios, a la contaminación, a los jóvenes de las segundas generaciones y a la relación con la multiculturalidad. Desde mediados de 2017 se ha iniciado un proyecto, cofinanciado por el FIDA (Naciones Unidas) y del que Slow Food es socio (principal Oxfam Italia), cuyo objetivo es la participación de los inmigrantes en la realización de proyectos empresariales en los países de origen que ofrezcan desarrollo y creación de empleo en las áreas rurales. Los inmigrantes no están obligados a regresar a su país de origen, sino a comprometerse con el lugar al que se destinan los fondos extranjeros.

Slow Cheese

Estamos perdiendo quesos, **razas de animales, pastos, pastores, habilidades y conocimientos antiguos**. No se trata simplemente de conservar la mejor leche y el mejor queso. Slow Food está trabajando en estas cuestiones, **educando** a niños y adultos, **resistiendo** ante la homogeneización y **protegiendo** a los productores a pequeña escala y a la biodiversidad alimentaria. Todos los quesos de los **Baluartes** Slow Food están elaborados con leche cruda y son **100** en todo el mundo. Slow Food puso en marcha una campaña para la salvaguardia del queso de **leche cruda** de apoyo a la tutela de los derechos de los queseros en aquellos países donde unas leyes excesivamente estrictas en materia de higiene prohíben o amenazan su producción. La red de productores se ha ampliado hasta países como Sudáfrica, Brasil y Argentina. Slow Food organiza el evento bienal en Bra (Italia) llamado **Cheese**, punto de referencia internacional para artesanos queseros y

amantes de los quesos de todo el mundo. La **undécima edición** de **Cheese**, celebrada en septiembre de 2017, se cerró con más de 300.000 visitantes y 300 productores, provenientes de más de 50 países de todos los continentes. Hay otras comunidades locales que también son activas en este ámbito, **por ejemplo, en 2017 Slow Food Dinamarca organizó un evento llamado Slow Cheese Copenhagen**.

Land Grabbing

El "land grabbing", o acaparamiento de tierras – adquisición de grandes extensiones de terrenos fértiles, a menudo a precios irrisorios, por parte de grandes empresas y de países extranjeros – amenaza la biodiversidad, la vida y el futuro de enteras regiones. La carrera por acaparar terrenos agrícolas, también recursos marinos y minerales, pertenecientes a toda la comunidad, obliga a las poblaciones locales a abandonar sus tierras con la absoluta negación de sus derechos. Slow Food está comprometido desde hace algunos años en una campaña dirigida a sensibilizar sobre este asunto al público en general y, a través de sus proyectos, a las poblaciones directamente implicadas. En compañía de otras organizaciones, además, trabaja en red para denunciar ante las instituciones el fenómeno y sus consecuencias más alarmantes, y lograr una mayor atención respecto de los modos de concesión y uso de los terrenos. Slow Food inició en Uganda la campaña "**Nuestro futuro está en peligro: ¡detened el acaparamiento de tierras!**", cuyo objetivo era **concienciar** sobre el acaparamiento de tierras y sobre las consecuencias que este fenómeno tiene para la población, así como **estimular el debate político** en todos los niveles.



TEMAS

Abejas

Las abejas desempeñan un papel crucial en la biodiversidad y en la agricultura debido a su función como polinizadoras de los cultivos que se convertirán en nuestra comida. La población de abejas (salvajes y de granja) está disminuyendo drásticamente en todo el mundo debido a factores medioambientales, patológicos y climáticos. Este fenómeno ha aumentado significativamente durante los últimos años y ha afectado sobre todo a países y regiones donde la agricultura está industrializada: Europa, América del Norte y del Sur, Asia e incluso algunos países de África. Sin abejas, muchas especies de plantas salvajes y cultivadas por los humanos dejarían de existir. Por ejemplo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que de las 100 especies de cultivo que proporcionan el 90 % de la comida de todo el mundo, 71 son polinizadas por las abejas.

Alimentación y salud

Los sistemas de producción alimentaria industrial provocan enfermedades a las personas de diversas maneras y generan un coste humano y econó-

mico abrumador, según un importante informe del Panel Internacional de Expertos en Sistemas Alimentarios Sostenibles (IPES-Food). Tomar las decisiones equivocadas cuando adquirimos la comida que consumimos a diario puede suponer un aumento de sobrepeso, malnutrición y un riesgo de desarrollo de enfermedades y problemas de salud como artritis, diabetes o dolencias de corazón. La comida debería considerarse como una medicina para mantener nuestra salud y para ayudarnos a prevenir y a tratar enfermedades.

Desperdicios alimentarios

Slow Food cree que en un mundo donde millones de personas sufren malnutrición y donde los recursos son limitados, reducir los desperdicios alimentarios es un paso esencial para conseguir un sistema alimentario sostenible. El sistema actual en el que nos encontramos como consumidores y productores se basa en un mecanismo de sobreproducción y desechos, en la venta rápida de las mercancías para sacar productos nuevos al mercado y en el suministro de una comida que debe ser estéticamente perfecta. Según la FAO,





anualmente se pierde o se desperdicia aproximadamente un tercio de la comida para consumo humano que se produce en el mundo (es decir, unos 1.300 millones de toneladas). Mientras tanto, más de 840 millones de personas en todo el mundo (un 12 % de la población) sufren malnutrición. En los países desarrollados, el desperdicio y la pérdida de comida ocurren sobre todo en los estadios iniciales de la cadena de valor alimentario. En países de ingresos medios y altos, la comida se desperdicia sobre todo en las últimas etapas de la cadena de suministro, en supermercados, restaurantes y domicilios particulares.

OGM

Con los OGM nos arriesgamos a que nuestra comida se transforme en una mercancía patentada y controlada por unas pocas multinacionales, despojando a los granjeros y a los consumidores de sus derechos. Las grandes empresas agrícolas practicantes del monocultivo, habitualmente favorables a los cultivos transgénicos, provocan un empobrecimiento de la biodiversidad y favorecen el éxodo de pequeños agricultores que ejercen en áreas marginales, con la consiguiente pérdida de saberes y de variedades locales. La soberanía alimentaria de las comunidades, por otra parte, está amenazada por las grandes empresas multinacionales, que a través de las patentes controlan gran parte del mercado de semillas. En aquellos países donde han sido adoptadas,

las leyes sobre etiquetado atañen en exclusiva a los alimentos utilizables directamente para la nutrición humana, y no hacen referencia alguna respecto de los “derivados de OGM” (carne, leche, huevos, etcétera), obtenidos a partir de piensos transgénicos (OGM). Son normas, por tanto, que no permiten a los consumidores una libertad de elección completa.

Etiquetas

Para juzgar la calidad de un producto no bastan los análisis químicos o físicos, y ni siquiera la degustación resulta suficiente. Cualquier enfoque técnico omite lo que se halla detrás de un producto y no permite al consumidor interpretar si un alimento se ha producido de forma respetuosa con el medioambiente y con la justicia social. Solo una narración correcta puede reintegrar a un producto su auténtico valor. La calidad de un alimento significa ante todo una narración, una historia que comienza con los orígenes del producto (el territorio), pasa por las técnicas de cultivo, elaboración y conservación, y también proporciona, ciertamente, detalles sobre las propiedades organolépticas y nutricionales.

Microplástico

La producción de plástico asciende a 8.300 millones de toneladas, de las cuales 6.300 millones se han convertido en residuos y ha aumentado en 2 millones de toneladas desde 1950 y otros 400 millones de toneladas desde 2015. Con el

tiempo, los residuos de plástico de grandes dimensiones, los macroplásticos, se degradan y se rompen debido al efecto de la fotodegradación y de la acción mecánica, y se convierten en micro y nanoplasticos. En el plano ambiental, el plástico provoca una presión muy alta sobre los ecosistemas; en el plano económico privado, es una pérdida económica potencial para el turismo y para las actividades recreativas; en el plano social y de la administración pública, el plástico conlleva una enorme carga económica debido a los costes de la infraestructura y de los servicios para la gestión de los residuos y a los costes del tratamiento de las aguas. Los micro y nanoplasticos suponen un riesgo para la salud debido a la liberación de sustancias químicas que pasan a formar parte de la cadena alimentaria de la que nosotros formamos parte. Nuestra misión es promover la economía circular, favoreciendo y practicando la recolección diferenciada y el reutilizamiento de los materiales plásticos, la reducción de los embalajes y la sustitución, cuando sea posible, de los envases de plástico por equivalentes de materiales naturales o de plástico biodegradable o compostable.

Semillas

El auge continuo de la agricultura industrial, su necesidad de homogeneizar y su filosofía centrada en el rendimiento económico ha provocado una acumulación de las especies cultivadas y una reducción del número de variedades de plantas, con la terrible pérdida de biodiversidad que esto conlleva. Solo hace falta revisar los números para entender mejor esta tendencia: de las 80.000 especies comestibles que están a disposición para la producción alimentaria, solo se cultivan 150, de

las cuales 8 se venden en todo el mundo. Tenemos deberes y responsabilidades frente a las semillas: es tarea nuestra protegerlas y preservarlas para seguir garantizando una alimentación rica y variada, pero también para salvaguardar el patrimonio de diversidad que representan en el plano biológico y cultural. Las semillas de todas las variedades existentes son el presente y el futuro de la vida.

Suelo

El suelo es un recurso natural fundamental del que depende toda la vida del planeta. De hecho es la base de numerosos servicios ecosistémicos que permiten y regulan la vida sobre la Tierra: produce cerca del 99% de los alimentos destinados al consumo humano; filtra el agua de lluvia y la repone en circulación limpia y potable; regula el clima y es una reserva fundamental de carbono y biodiversidad. Pero, no obstante el inmenso valor que representa para la humanidad, el suelo está en peligro. Para formar 2,5 centímetros de suelo fértil hacen falta 500 años. Pero el suelo está sometido a numerosos procesos de degradación: erosión, contaminación, salinización, impermeabilización, casi todos ellos –directa o indirectamente- causados por las actividades humanas. En particular, la industrialización de la agricultura ha contribuido profundamente a empobrecer los terrenos, sobre todo en los países occidentales, reduciendo radicalmente la materia orgánica y, por tanto, la fertilidad. Hasta hoy nada en concreto se ha realizado para remediar la pérdida de fertilidad causada por el enorme incremento de la producción agrícola y animal, con consecuencias desastrosas.



LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

Slow Food es una organización internacional sin ánimo de lucro, democrática, de promoción social y cultural y de base voluntaria.

La red de miembros de Slow Food se organiza alrededor de 2.000 **secciones locales**. Estas representan la base de esta organización y consiguen de forma activa que los ciudadanos se impliquen en acciones para cambiar sus elecciones alimentarias, ofreciendo una serie de actividades que incluyen: el apoyo a los mercados de productores y a la agricultura sostenida por la comunidad, la creación de huertos en las escuelas y en las comunidades y la unión de personas que pertenecen a extremos opuestos del sistema alimentario en un debate y en una causa común.

Slow Food ha establecido organizaciones a **nivel regional y nacional**, por ejemplo, en Italia, Alemania, Suiza, Países Bajos, Estados Unidos, México, Brasil, Chile, China, Japón, Corea del Sur, Kenia y Uganda.

Slow Food International, como organización central cuyo papel es guiar y dirigir la acción del movimiento en su totalidad, está dirigido por dos organismos: el **Consejo Internacional** y el **Comité Ejecutivo**. El Consejo Internacional es elegido cada cuatro años durante el congreso internacional, y es el organismo de dirección política. Cuenta con un órgano de 41 personas de 28 países. El Comité Ejecutivo es el organismo operativo, que lleva a la práctica las decisiones del Consejo y goza de los más amplios poderes para la gestión ordinaria y extraordinaria. Está compuesto por el Presidente, Carlo Petrini, el Secretario General, Paolo Di Croce, y los siguientes miembros: Richard McCarthy y Alice Waters (EE. UU.), Ursula Hudson (Alemania), Edward Mukiibi (Uganda), Georges Schnyder Junior (Brasil), Qun Sun (China), Joris Lohman (Países Bajos), y Roberto Burdese (Italia).



CRONOLOGIA

1986 – Nacimiento de la asociación Slow Food en Italia.

1989 – Fundación en la Opera Cómica de París del movimiento internacional *Slow Food* y publicación del *Manifiesto Slow Food*.

1990 – Primer Congreso de Slow Food, en Venecia. Con la publicación de *Osterie d'Italia* nace "Slow Food Editore".

1992 – Fundación de Slow Food Alemania.

1993 – Fundación de Slow Food Suiza.

1996 – Slow Food organiza la primera edición del **Salone del Gusto** en Turín, donde se presenta el proyecto del **Arca del Gusto**. El Salone Internazionale del Gusto se convierte en una cita bienal única en su género. Se publica el primer número de Slow, la revista internacional de Slow Food.

1997 – En Bra, Italia, Slow Food organiza la primera edición de **Cheese**, la reseña internacional de los quesos de calidad y que se convertirá en una cita imperdible en los años impares.

2000 – Arranca el proyecto de los **Baluartes de Slow Food**, estudiadas intervenciones sobre el territorio con el fin de salvaguardar o relanzar pequeñas producciones artesanas en peligro de desaparición.

Fundación de **Slow Food USA**.

2003 – Se constituye la **Fundación Slow Food para la Biodiversidad**.

2004 – Contemporáneamente a la quinta edición del Salone del Gusto, en Turín se celebra la primera edición de **Terra Madre**, con la participación de unos 5.000 delegados procedentes de 130 países. Se inaugura la renovada Agenzia di Pollenzo (Cúneo, Italia) que alberga la primera **Universidad de Ciencias Gastronómicas** en el mundo.

Fundación de **Slow Food Japón**.

Génova acoge la primera edición de **Slow Fish**, acontecimiento dedicado al pescado sostenible.

2005 – Se inaugura el **Salao das Comunidades do Alimento**, el primer gran evento organizado por Slow Food en Belo Horizonte, Brasil.

2006 – Slow Food USA crea el **Terra Madre Relief Fund**, un fondo especial de ayuda a las comunidades del alimento de Luisiana azotadas por el huracán Katrina.

Fundación de **Slow Food UK**.

2007 – En **Puebla, México**, el **Quinto Congreso Internacional de Slow Food** reúne a 600 delegados. Se celebran las ediciones regionales de Terra Madre en Brasil y en Bielorrusia.

En Montpellier, Francia, Slow Food organiza la primera edición de **Vignerons d'Europe**, encuentro entre productores de vino de todo el continente.

Tiene lugar **Algusto** en Bilbao, España.

2008 – La red de Terra Madre organiza encuentros en Etiopía, Irlanda y Holanda.

En San Francisco, Slow Food USA organiza **Slow Food Nation**.

Slow Food y la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus, inauguran los **Mercados de la Tierra**, red mundial de mercados campesinos.

2009 – Se celebran las ediciones regionales de Terra Madre Tanzania, Argentina, Bosnia, España, Noruega y Austria.

En Tours (Francia) se celebra en noviembre la primera edición de Eurogusto, bienal europea del gusto y de la alimentación.

En Italia nace la red de la **Alianza Slow Food de los Cocineros**.

El 10 de diciembre (vigésimo aniversario de Slow Food) se celebra en todo el mundo la primera edición del **Terra Madre Day**. Más de 1.000 actividades en 150 países.

2010 – Puesta en marcha del proyecto **Mil Huertos en África**.

En el mundo se celebran las ediciones regionales de Terra Madre en Argentina, Azerbaiyán, Brasil, Canadá, Corea del Sur, Georgia, Kazajistán, mientras que en Bulgaria se reúnen por primera vez las comunidades del alimento de los Balcanes.

2011 – En Jokkmokk, Suecia, se reúnen por vez primera las comunidades del alimento de **Terra Madre Indigenous**.

Se renuevan los encuentros regionales de Terra Madre en Armenia, Austria, Corea del Sur, Crimea, Japón, Rusia y Suiza.

2012 – En Nueva York, el presidente de Slow Food, **Carlo Petrini**, toma la palabra en el **Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas** junto a Olivier De Schutter, Relator Especial para el derecho a la alimentación, y a representantes de la FAO, de las poblaciones indígenas y de los gobiernos.

En junio, durante la Conferencia de las Naciones Unidas sobre **Desarrollo Sostenible Río+20**, el presidente de Slow Food, Carlo Petrini, interviene en el “Diálogo sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y Nutrición”.

2013 - En mayo, Slow Food y la FAO firman un acuerdo. Se pone en marcha la fase operativa del proyecto **ESSEDRA** (Proyecto de Desarrollo Socioeconómico Ambientalmente Sostenible de las Áreas Rurales), dirigido a promover el desarrollo rural y de los pequeños agricultores y la preservación de la biodiversidad en los Balcanes y Turquía. En octubre tiene lugar **ASIO Gusto**, primer gran evento internacional en Asia en Namyangju, Corea del Sur.

En noviembre abre sus puertas el **Mercado de la Tierra de Maputo**, Mozambique, el primero en tierra africana.

2014 - Fundación de **Slow Food Corea**.

Slow Food USA celebra la primera edición de “**Slow Meat**” en Denver, Colorado. Slow Food inaugura un nuevo Mercado de la Tierra en Isla Mauricio.

2015 – Fundación de **Slow Food Great China**.

En la Exposición Universal de Milán 2015, los arquitectos Herzog & de Meuron realizan el Pabellón Slow Food. En el ámbito de la Expo igualmente, 2.500 jóvenes campesinos de 120 países participan en **Terra Madre Giovani – We Feed the Planet**.

En septiembre tiene lugar en Beijing (China) el **Slow Food Beijing Festival**.

Indigenous Terra Madre reúne en Shillong (Meghalaya, noreste de la India) a representantes de comunidades indígenas de todo el mundo. Se celebra en Kintex (Corea del Sur) el **Slow Food Asia Pacific Festival**.

2016 – **Carlo Petrini**, fundador de Slow Food, es nombrado **Embajador Especial de la FAO en Europa para el programa Hambre Cero**.

2017 – Se celebra la 1ª edición del **Terra Madre Burkina Faso en Uagadugú**.

Se celebra la **1ª edición del Terra Madre des Grands Lacs en Goma** (República Democrática del Congo).

Se celebra el 7º **Congreso Internacional de Slow Food en Chengdu (China)**.

Lanzamiento de la comunicación internacional y de la campaña de recaudación de fondos Menú para el cambio, que pone énfasis en la relación entre la comida y el cambio climático.



LA UNIVERSIDAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS DE POLLENZO (ITALIA)



Introducción

Fundada en 2004 por iniciativa de Slow Food, en colaboración con las Administraciones Regionales de Piamonte y Emilia Romagna, la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo es un ateneo no estatal legalmente reconocido por el Estado italiano

Institución dinámica, abierta a lo nuevo y de vocación fuertemente internacional, la UNISG se caracteriza por una presencia estudiantil con carácter diverso, representativa de más de 87 países: una diversidad de experiencias, oportunidades, procedencias y encuentros que constituye su sello distintivo en el panorama académico no sólo italiano.

La original fórmula didáctica conjuga estudio y práctica, libros y testimonios de vida, ciencia, saber artesano y campesino y se enriquece además con el componente de los viajes didácticos, que favorecen el encuentro con los productores locales de todas las regiones del planeta. Este enfoque metodológico y didáctico proporciona a los estudiantes una visión holística de los sistemas de producción de alimentos tanto pasados como presentes, y les permite aprender y actuar para desarrollar futuros escenarios del alimento.

La Universidad forma gastronomos, figuras profesionales plenamente insertadas en el panorama socioeconómico contemporáneo, con conocimientos y competencias en el ámbito agroalimentario y que operan orientando la producción, distribución y consumo de alimentos hacia opciones correctas y útiles para crear un futuro sostenible para el planeta.

Los licenciados diplomados trabajan en el sector de la producción agroalimentaria artesanal e industrial, en la pequeña, mediana y gran distribución, en el sector turístico y en el de la educación alimentaria, además de en entidades y organizaciones no gubernamentales. Muchos, además,

se convierten en emprendedores al frente de proyectos individuales

La Universidad se caracteriza además por un proyecto innovador de restaurante universitario, **Las Mesas Académicas**, que conjuga educación, alta cocina, precios justos y productos locales. Célebres chefs (muchos de ellos cuentan con estrellas Michelin) procedentes de todo el mundo, acompañados por el equipo de cocineros UNISG, proponen platos que respetan los principios de lo bueno, limpio y justo con unos costes contenidos y la utilización de materia primas locales, en la medida de lo posible.

La Universidad está respaldada por la Asociación de Amigos de la Universidad de Ciencias Gastronómicas, cuyos Socios Colaboradores sustentan y contribuyen a la actividad de la institución. El **Club de Colaboradores Estratégicos** de la Universidad de Ciencias Gastronómicas está constituido, a su vez, por empresas agrícolas líderes del sector agro-alimentario y por algunas instituciones. El club participa activamente en la vida universitaria, apoyando las actividades de investigación y compartiendo el compromiso y las estrategias para construir nuevos escenarios sostenibles de producción y de consumo de alimentos a nivel nacional e internacional.

Los números de la Universidad de Ciencias Gastronómicas

- Año de nacimiento: 2004
- Más de 2.500 estudiantes de todo el mundo han asistido a nuestros cursos desde 2004 hasta la actualidad
- Más de 1.000 estudiantes extranjeros
- Más de 1.200 viajes didácticos por Italia y por el mundo
- 87 nacionalidades representadas hasta el momento



Slow Food®

International Press Office

Paola Nano, Giulia Capaldi
+39 329 8321285
internationalpress@slowfood.it
@SlowFoodPress
www.slowfood.com

