



Candidatos a la Junta



Edward Mukiibi

Edward Mukiibi vive y trabaja en Uganda, y es vicepresidente de Slow Food. Es agrónomo, educador en alimento y agricultura, emprendedor social y director ejecutivo de Slow Food Uganda. También ha desempeñado un papel crucial en el desarrollo de los jardines del proyecto Slow Food Gardens en África y en crecimiento general de la red Slow Food en Uganda. Comenzó su trabajo de manera informal cuando estaba en su segundo año de la universidad presentándose a diversos puestos de liderazgo en su facultad, la cual utilizó como plataforma para defender y promover la agricultura como camino profesional viable. Edward consiguió establecer el Proyecto DISC, que utilizó como vehículo gracias al cual pudo continuar su trabajo a gran escala. Forma parte del comité ejecutivo de Slow Food desde 2012 y se convirtió en vicepresidente de Slow Food en 2014.



Marta Messa

Directora de la oficina de Slow Food en Bruselas, **Marta Messa** trabaja en Slow Food desde 2010, donde ha coordinado el desarrollo del proyecto Thousands Gardens in African. Lleva en Bruselas desde 2014, siendo el enlace entre instituciones de la UE sobre políticas relacionadas con el alimento, dando así una plataforma a la red internacional de Slow Food y desarrollando alianzas estratégicas con otras organizaciones activas a nivel europeo. Sus estudios y su experiencia laboral le han permitido conseguir un gran conocimiento de la comunicación intercultural (además de dominar cinco idiomas), empezando con el tiempo que pasó en Colegios del Mundo Unido, siguiendo por sus experiencias en Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Guatemala, Bélgica, Italia y trabajo de campo en 9 países africanos mediante el proyecto Slow Food Gardens en África.



Jorrit Kiewik

Jorrit Kiewik (he/him) creció en una pequeña granja lechera en Lonneker, al este de los Países Bajos, donde fomentaba la producción de una variedad de productos agrícolas, incluyendo queso, salchichas y pan. Es licenciado en Empresas Agrícolas en la Universidad Aeres de Ciencias Aplicadas en Dronten y también tiene un máster en Comunicación, Salud y Ciencias Biológicas por la Universidad de Wageningen.

Ha trabajado en la oficina de socio-comunicaciones en Het Portaal en la denominada «The Milk Story» —la historia de la leche—, una plataforma que se dedica a hacer que la agricultura de lácteos neerlandesa sea más sostenible y conecte a productores con consumidores. En 2016, después de Unirse a la Red de Jóvenes de Slow Food (SFYN) «We Feed The Planet», —alimentamos al planeta— en Milán, Kiewik se unió a la Academia SFYN neerlandesa. Es el director de la SFYN en los Países Bajos desde agosto de 2016 y fundó la oficina global de SFYN a finales de 2017, después del Congreso de Chengdú. Desde 2019, Kiewik se ha dedicado por completo al desarrollo de la Red global de Jóvenes de Slow Food.

Además de trabajar en Slow Food, Kiewik no ha dejado de lado su granja familiar que él y su familia están transformando en una verdadera granja sostenible, tanto social como ecológicamente. Kiewik también es parte del comité directivo de YPARD, y es a la vez secretario y ciclista en el proyecto AMANI, un equipo internacional de ciclismo que reúne iniciativas cuyo objetivo es mejorar la inclusividad en el ciclismo (profesional) y crear oportunidades para los ciclistas de África Oriental.



Nina Wolff

Nina Wolff estudió filosofía y derecho en Alemania y Francia y tiene un doctorado en Derecho Ambiental Europeo e Internacional (2002). Ha trabajado como investigadora adjunta en el Centro de Investigación Ambiental de Leipzig, como gestora de proyectos para varias ONG, entre otras Environmental Action Germany y U.S. Pew Charitable Trusts, centrándose en biodiversidad, industria pesquera y conservación marina. En julio de 2019, Nina se convirtió en la primera vicepresidenta y posteriormente, en julio de 2020, en presidenta en funciones hasta su culminación en junio de 2021 cuando se convirtió en presidenta de Slow Food Alemania. Actualmente, Nina es miembro del Consejo Internacional de Slow Food.



Francesco Sottile

Francesco Sottile es agrónomo y profesor en la Universidad de Palermo, donde da clase de biodiversidad y calidad en el sistema agroalimentario, así como conservación de paisajes rurales tradicionales. Autor de más de 100 publicaciones científicas, coordina actividades de Centros de Conservación para la Biodiversidad de Interés Agrícola y es miembro del Comité para la Biodiversidad de Interés Agrícola en el Ministerio italiano de Agricultura, Alimentación y Medioambiente y de la recién establecida Plataforma de la UE para la Biodiversidad. Desde el 2000 es consejero científico para proyectos de biodiversidad de Slow Food en el mundo, apoyando el trabajo de Slow Food mediante visitas de campo y talleres de desarrollo de capacidades, trabajando estrechamente con agricultores y productores. Formó parte del comité ejecutivo de Slow Food Italia entre 2018 y 2021.



Dali Nolasco Cruz

Una mujer indígena **nahua** de Tlaola Puebla, socia y fundadora de la Organización de Mujeres Indígenas de Tlaola, Mopampa, Timo'Patla y Yoltika, Dali siempre se ha involucrado plenamente en el trabajo de la comunidad desde que era joven, implicando especialmente a grupos de mujeres indígenas. Se graduó en psicología, en la Universidad Autónoma de Puebla, y también posee el título de experto en Pueblos Indígenas, Derechos Humanos y Cooperación Internacional por la Universidad Carlos III de Madrid.

Desde 2008, Dali ha sido miembro activo en Slow Food Internacional. En 2016 entró en la junta consultiva de la Red Indígena Terra Madre para acompañar al movimiento internacional en cuestiones indígenas. En 2017 fue nombrada coordinadora de la Red Indígena Terra Madre en Latinoamérica y el Caribe. Dali tiene una gran formación en cuestiones de Derechos Humanos, Derechos de las Mujeres, Género, interculturalidad, economía social y alimentación. Ha compartido este conocimiento en varios procesos de formación en diferentes organizaciones de mujeres indígenas.



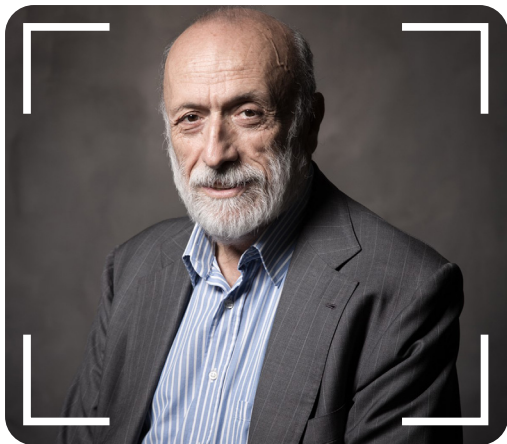
Richard McCarthy

Richard McCarthy es el cofundador del mercado Crescent City Farmers Market y su organización matriz, Market Umbrella. Durante 18 años ha sido director ejecutivo, antes de tomar el mando de Slow Food USA durante seis años. Ha formado parte del comité ejecutivo de Slow Food Internacional de 2013 y miembro de Slow Food desde 1998. Eterno defensor de los vínculos entre lo rural y lo urbano, cofundó varios mercados: Voice for Farmers Markets en Estados Unidos, the Farmers Market Coalition, así como the World Farmers Market Coalition. En 2020, McCarthy se unió a otros líderes en el ámbito de mercados públicos, el más conocido la fundación HealthBridge en Canadá y el proyecto New York City's Project for Public Spaces, para promover un enfoque de ecosistemas centrados en los mercados públicos: Market Cities.



Megumi Watanabe

Megumi Watanabe. Graduada en Magisterio por la Universidad de Waseda, lleva colaborando con Slow Food desde que iba a la universidad y fundó la Red de Jóvenes de Slow Food en Japón con otros compañeros jóvenes. En 2014, se mudó a Italia donde obtuvo un máster en la Universidad de Ciencias Gastronómicas. Ha trabajado en restaurantes y en agroturismo, tanto en Japón como en el extranjero, aprendiendo cocina, agricultura y hostelería. Después de volver a Japón en 2016, desempeñó un papel crucial al crear y activar Slow Food Nipón (Japón), del que se convirtió en presidenta en abril de 2019. Está casada con un agricultor ecológico, con quien tiene dos hijos. Habla tres idiomas (inglés, coreano e italiano).



Carlo Petrini

Miembro de oficio del Board en calidad de Fundador

Carlo Petrini nacido en 1949 en la pequeña localidad de Bra, al norte de Italia, es el fundador de Slow Food y presidente internacional desde 1989.

Periodista y autor, él es defensor de un sistema alimentario sostenible y lleva trabajando desde los años 80 por promover la ecogastronomía

Gracias a su visión proactiva, Petrini ha venido hasta hoy desempeñando un papel decisivo en el desarrollo de Slow Food, como creador y promotor de los proyectos de la Asociación, que en la actualidad han adquirido reconocimiento internacional. Entre sus principales logros está la fundación de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (cerca de Bra), la primera institución académica en dotar a los estudios alimentarios de un enfoque interdisciplinar. Petrini es una de las claves fundacionales de la creación de Terra Madre que reúne a productores agropecuarios a pequeña escala, pescadores, artesanos, chefs, jóvenes, académicos y expertos de más de 160 países. Carlo Petrini recorre el mundo participando en conferencias, manteniendo reuniones con las comunidades integrantes de la red Slow Food e impartiendo clases magistrales en reconocidas Universidades, entre las que se encuentran las prestigiosas instituciones de la Ivy League; asimismo participa también como ponente invitado en los debates sobre sostenibilidad alimentaria y agricultura auspiciados por las instituciones de la UE y agencias de las Naciones Unidas.

En las últimas tres décadas, Carlo Petrini ha sido galardonado con numerosos premios y reconocimientos a nivel internacional (FAO, revista Time, The Guardian, etc.), por su dedicado compromiso con la promoción de un mejor sistema alimentario a nivel mundial.