

## Candidati al Consiglio

---



**Edward Mukiibi**

**Edward Mukiibi** vive e lavora in Uganda. È vicepresidente di Slow Food, agronomo di professione ed educatore in campo agricolo e alimentare, imprenditore sociale e direttore esecutivo di Slow Food Uganda. Ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo del progetto sugli Orti Slow Food in Africa e in tutto il percorso di crescita della rete Slow Food in Uganda. La sua carriera è iniziata informalmente al secondo anno di università, competendo per i primi posti all'interno della sua facoltà e usando questa posizione per battersi in difesa e a sostegno dell'agricoltura come percorso professionale praticabile. Edward ha in seguito istituito il DISC Project, che ha funto da veicolo per portare avanti il suo lavoro su più vasta scala. Dal 2012 è stato membro del comitato esecutivo di Slow Food e dal 2014 ha assunto la vicepresidenza dell'associazione.



**Marta Messa**

Attuale direttrice dell'ufficio Slow Food di Bruxelles, **Marta Messa** lavora con Slow Food dal 2010, quando coordinava lo sviluppo del progetto Mille orti in Africa. Dal 2014 con base a Bruxelles, si occupa delle relazioni con le istituzioni europee sulle politiche alimentari e legate al cibo, fornendo una piattaforma alla rete internazionale di Slow Food e sviluppando partenariati strategici con altre organizzazioni attive al livello europeo. I suoi studi e la sua esperienza professionale le hanno fatto maturare profonde competenze in ambito di comunicazione interculturale (oltre che una buona conoscenza di ben 5 lingue), a partire dall'esperienza internazionale presso il Collegio del Mondo Unito, seguita da quelle in UK, Stati Uniti, Germania, Guatemala, Belgio, Italia, e i 9 Paesi africani in cui ha lavorato sul campo per il progetto degli Orti Slow Food in Africa.



**Jorrit Kiewik**

**Jorrit Kiewik** (he/him) è cresciuto in un'azienda casearia a conduzione familiare di Lonneker, nell'est dell'Olanda, sostenendo la produzione artigianale di una varietà di prodotti, come formaggi, pane e insaccati. Laureato in imprenditoria agricola presso la Aeres University of Applied Sciences di Dronten, è titolare di un Master in comunicazione, salute e scienze della vita conseguito all'Università di Wageningen.

Ha lavorato per l'ufficio comunicazione di Het Portaal sul progetto "The Milk Story", una piattaforma dedicata alla produzione casearia olandese, con l'obiettivo di renderla più sostenibile e di connettere tra loro produttori e consumatori. Nel 2016, dopo essersi unito a Slow Food per l'evento milanese "We Feed the Planet", Kiewik ha raggiunto l'Academy olandese dello Slow Food Youth Network (SFYN), la Rete giovane di Slow Food. Nell'agosto 2016 è diventato direttore della Rete giovane per l'Olanda e a fine 2017, dopo il Congresso di Chengdu, ha fondato il Global Office della Rete giovane. Dal 2019 Kiewik si dedica integralmente e costantemente allo sviluppo globale della Rete giovane di Slow Food.

Oltre al suo lavoro per Slow Food, Kiewik porta avanti l'azienda familiare, che insieme ai suoi sta trasformando in un'azienda completamente sostenibile sia dal punto di vista sociale che ambientale. Kiewik è anche membro del comitato direttivo di YPARD, mentre nell'AMANI Project ricopre il ruolo di segretario, oltre a quello di ciclista col Team AMANI, una squadra internazionale che unisce iniziative a sostegno dell'inclusione nel mondo del ciclismo professionale alla creazione di opportunità per i riders dell'Africa orientale.



**Nina Wolff**

**Nina Wolff** ha studiato filosofia e diritto in Germania e Francia; nel 2002 ha concluso un dottorato di ricerca in Diritto ambientale europeo e internazionale. Ha lavorato come ricercatrice associata presso l'Environmental Research Center di Lipsia, come project manager e consulente per numerose ONG, come Environmental Action Germany e U.S. Pew Charitable Trusts, specializzandosi sui temi della biodiversità, risorse ittiche e conservazione marina. Nina è stata nominata vicepresidente nel Luglio 2019, dal Luglio 2020 ha assunto il ruolo di presidente ed è infine stata eletta presidentessa di Slow Food Germania nel Giugno 2021. Attualmente è membro del Consiglio internazionale di Slow Food.



**Francesco Sottile**

**Francesco Sottile** è agronomo e professore universitario, titolare della cattedra di biodiversità e qualità del sistema agroalimentare, e conservazione e tutela del paesaggio rurale presso l'Università di Palermo. Autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche, coordina le attività del Comitato permanente per la biodiversità di interesse agricolo e alimentare del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, e della EU Biodiversity Platform, di recente creazione. Dal 2000 è consigliere scientifico di Slow Food per i progetti sulla biodiversità in diverse aree del mondo, realizzando workshop di formazione, capacity building, visite sul campo e un lavoro a stretto contatto con agricoltori e produttori. Ha inoltre fatto parte del Comitato esecutivo di Slow Food Italia tra il 2018 e il 2021.



**Dali Nolasco Cruz**

Donna indigena del popolo **Nahua**, originaria di Tlaola Puebla, socia e fondatrice del Network of Indigenous Women's Organizations di Tlaola, Mopampa, Timo'Patla e Yoltika, Dali è profondamente impegnata e attiva nel lavoro comunitario sin dalla sua gioventù, soprattutto con gruppi di donne indigene. È laureata presso la facoltà di psicologia dell'Università di Puebla, con una seconda laurea in Popolazioni indigene, diritti umani e cooperazione internazionale conseguita all'Università Carlos III di Madrid.

Militante attiva di Slow Food dal 2008, Dali è nel Comitato consultivo della Rete indigena Terra Madre dal 2016, accompagnando il lavoro del movimento internazionale sulle questioni indigene; nel 2017 è stata nominata coordinatrice della Rete indigena Terra Madre per l'America Latina e i Caraibi. Dali ha una solida e approfondita formazione in ambito di diritti umani, diritti delle donne, questioni di genere, interculturalità, economia sociale e diritto al cibo, temi su cui ha condiviso le sue conoscenze attraverso attività di formazione presso diverse organizzazioni di donne indigene.



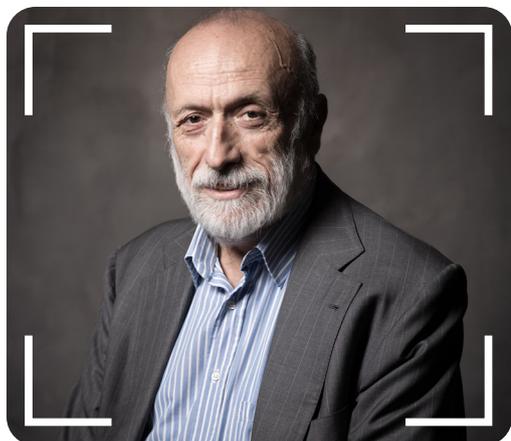
**Richard McCarthy**

**Richard McCarthy** è co-fondatore del Crescent City Farmers Market e dell'organizzazione partner Market Umbrella. Dopo esserne stato direttore esecutivo per 18 anni, ha poi preso il timone di Slow Food USA che ha guidato per 6 anni. È stato membro del Comitato esecutivo di Slow Food International dal 2013 ed è membro di Slow Food sin dal 1998. Con una lunga militanza in difesa delle connessioni tra zone rurali e urbane, ha co-fondato i Voice for Farmers Markets, negli Stati Uniti, la Farmers Market Coalition, e la World Farmers Market Coalition. Nel 2020 McCarthy si è unito ad altri attivisti e iniziative, sempre nell'ambito dei mercati, raggiungendo in particolare HealthBridge Foundation of Canada e il Project for Public Spaces di New York, con cui ha promosso un approccio ecosistemico ai mercati pubblici, formalizzato con il partenariato Market Cities.



**Megumi Watanabe**

**Megumi Watanabe** Laureata della Waseda University presso la facoltà di Scienze dell'educazione, Megumi è un'attivista di Slow Food sin dagli anni dell'università e fondatrice della Rete giovane di Slow Food Giappone. Nel 2014 si è trasferita in Italia e ha ottenuto un Master presso l'Università di Scienze gastronomiche. Ha lavorato in ristoranti ed agriturismi sia in Giappone che all'estero, imparando molto negli ambiti gastronomico, agricolo e ricettivo. Dopo il ritorno in Giappone nel 2016, ha svolto un ruolo cruciale nella costituzione e nell'avviamento di Slow Food Nippon (Giappone), di cui è diventata presidente nell'aprile 2019. È moglie di un agricoltore organico e madre di 2 figli; lavora in 3 lingue: inglese, coreano e italiano.



**Carlo Petrini**

## **Membro di diritto in qualità di Fondatore**

Nato nel 1949 a Bra, in Piemonte, **Carlo Petrini** è fondatore di Slow Food e Presidente internazionale dal 1989.

È giornalista, autore e promotore di un sistema del cibo sostenibile ed ha lavorato per la promozione dell'eco-gastronomia fin dagli anni 80.

Con la sua visione, Petrini ha giocato un ruolo determinante nello sviluppo di Slow Food, ideando e promuovendo innumerevoli progetti, che hanno ora acquisito un grande riconoscimento internazionale. Tra i numerosi successi c'è la creazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (vicino a Bra), la prima istituzione accademica ad offrire un approccio interdisciplinare allo studio del cibo. È stato inoltre l'ideatore di Terra Madre, che riunisce piccoli produttori quali agricoltori, pescatori, artigiani, ma anche cuochi, giovani attivisti, accademici ed esperti di oltre 160 paesi. Carlo Petrini viaggia per il mondo partecipando a conferenze, incontrando le comunità della rete Slow Food e tenendo conferenze in note Università tra cui quelle della Ivy League. Negli anni è stato inoltre invitato a dare il proprio contributo al dibattito su sostenibilità alimentare e agricoltura, da istituzioni europee e agenzie delle Nazioni Unite.

Nei suoi decenni di attività Carlo Petrini è stato premiato con numerosi premi e riconoscimenti a livello internazionale (FAO, Time magazine, The Guardian ecc.), per il suo impegno nella promozione del cambiamento del sistema agroalimentare a livello globale.