



Equipe Mesa de candidatos



Edward Mukiibi

Edward Mukiibi vive e trabalha em Uganda e é vice-presidente do Slow Food além de ser Agrônomo, educador em alimentação e agricultura, empreendedor social e diretor executivo do Slow Food Uganda. Desempenhou também um papel fundamental no desenvolvimento do projeto Slow Food Hortas na África e no crescimento geral da rede Slow Food em Uganda. Iniciou informalmente seu trabalho durante seu segundo ano na universidade disputando posições de liderança em sua faculdade, que lhe serviu como plataforma para defender e promover a agricultura como um caminho viável de carreira. Edward prosseguiu com a implementação do Projeto DISC, através do qual promoveu seu trabalho numa escala mais ampla. Em 2012 passou a integrar o comitê executivo do Slow Food e em 2014 se tornou vice-presidente do Slow Food.



Marta Messa

Diretora do escritório Slow Food em Bruxelas, **Marta Messa** trabalha com o Slow Food desde 2010, onde coordenou o desenvolvimento do projeto Mil Hortas na África. Em 2014, Marta passou a desempenhar seu trabalho em Bruxelas mantendo contatos com as instituições da UE para as políticas relacionadas com a alimentação, criando uma plataforma para a rede internacional Slow Food e desenvolvendo parcerias estratégicas com outras organizações ativas em nível europeu. Suas experiências de estudo e trabalho, começando com sua trajetória no International United World College, seguida por experiências no Reino Unido, EUA, Alemanha, Guatemala, Bélgica, Itália além de trabalhos de campo em 9 países africanos através do projeto Slow Food Hortas na África, permitiram-lhe obter uma profunda compreensão da comunicação intercultural (assim como um bom domínio de cinco idiomas).



Jorrit Kiewik

Jorrit Kiewik (ele/ela) cresceu em uma pequena fazenda de gado leiteiro situada em Lonneker, no leste da Holanda, participando na produção de diversos produtos, entre os quais queijos, embutidos e pães. Graduiu-se em Empreendedorismo Agrícola pela Universidade Aeres de Ciências Aplicadas em Dronten e obteve o Mestrado em Comunicação, Saúde e Ciências da Vida pela Universidade de Wageningen.

Jorrit colaborou com a firma de comunicação social Het Portaal no “The Milk Story”, um plataforma cujo objetivo é fazer com que a pecuária leiteira holandesa seja mais sustentável e também em estabelecer laços entre produtores e consumidores. Após juntar-se à Rede Jovem Slow Food “We Feed the Planet” em Milão, em 2016, Kiewik juntou-se à Academia holandesa SFYN. Tornou-se diretor da Rede Jovem Slow Food (SFYN) na Holanda em agosto de 2016 e fundou o escritório global da SFYN no final de 2017, após o congresso de Chengdu. Kiewik tem se dedicado, desde 2019, totalmente ao desenvolvimento da Rede Jovem Slow Food Global. Paralelamente ao seu trabalho com o Slow Food, Kiewik mantém seu envolvimento com fazenda de gado leiteiro de sua família que o ajuda a transformar em uma atividade verdadeiramente sustentável, tanto social quanto ecologicamente. Kiewik também integra o comitê diretor do YPARD, além de ser secretário e ciclista do Projeto AMANI, uma equipe internacional de ciclismo que reúne iniciativas que visam aumentar a inclusão no ciclismo (profissional) e criar oportunidades para ciclistas sediados na África Oriental.



Nina Wolff

Nina Wolff estudou filosofia e direito na Alemanha e na França e é PhD em Direito Ambiental Europeu e Internacional (2002). Foi investigadora associada do Centro de Pesquisa Ambiental de Leipzig, gerente de projetos e consultora de várias ONGs, dentre outras da Environmental Action Germany e da U.S. Pew Charitable Trusts, com foco em biodiversidade, pesca e conservação marinha. Em julho de 2019, Nina se tornou a primeira Vice-Presidenta, logo assumiu como Presidente em exercício em julho de 2020 e, em junho de 2021, tornou-se Presidente do Slow Food Alemanha. Atualmente, Nina é membro do Conselho Internacional do Slow Food.



Francesco Sottile

Francesco Sottile é agrônomo e professor universitário, docente de Biodiversidade e Qualidade no Sistema Agroalimentar, assim como de Conservação das paisagens rurais tradicionais na Universidade de Palermo. É autor de mais de 100 publicações científicas, coordena as atividades dos Centros de Conservação da Biodiversidade de Interesse Agrícola e é membro do Comitê de Biodiversidade de Interesse Agrícola do Ministério da Agricultura, Alimentação e Florestas da Itália e da recém-criada Plataforma de Biodiversidade da UE. Em 2000, tornou-se consultor científico para os projetos globais de biodiversidade do Slow Food, auxiliando o trabalho do Slow Food através de visitas de campo e laboratórios de capacitação, em estreita colaboração com agricultores e produtores. Atuou no comitê executivo do Slow Food Itália entre 2018 e 2021.



Dali Nolasco Cruz

Dali é uma mulher indígena **Nahua** de Tlaola Puebla, sócia e fundadora da Rede de Organizações de Mulheres Indígenas de Tlaola, Mopampa, Timo'Patla e Yoltika, que desde muito jovem se dedica profundamente ao trabalho comunitário, principalmente no envolvimento de grupos de mulheres indígenas. É graduada pela Faculdade de Psicologia da Universidade Autônoma de Puebla e também em Povos Indígenas, Direitos Humanos e Cooperação Internacional pela Universidade Carlos III de Madrid.

Desde 2008, Dali é membro ativo do Slow Food International. Em 2016, juntou-se ao conselho consultivo da Rede Indígena Terra Madre para acompanhar o movimento internacional em assuntos indígenas. No ano 2017, foi nomeada coordenadora da Rede Indígena Terra Madre para a América Latina e o Caribe. Dali possui ampla formação em questões de Direitos Humanos, Direitos da Mulher, Gênero, Interculturalidade, Economia Social e Alimentação. Compartilha este conhecimento através de processos de formação em diversas organizações de mulheres indígenas.



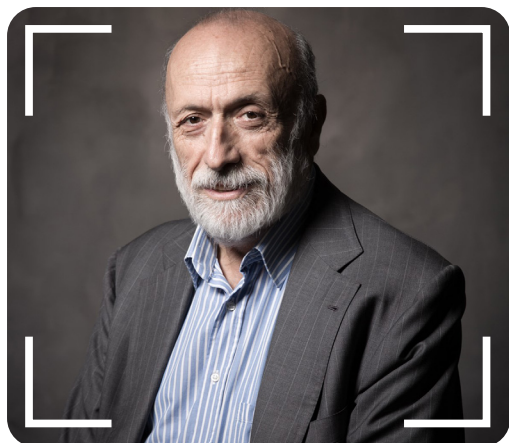
Richard McCarthy

Richard McCarthy Richard McCarthy é o cofundador do Crescent City Farmers Market e sua organização-mãe, Market Umbrella. Antes de tomar o comando do Slow Food USA, cargo que ocupou por seis anos, exerceu como diretor executivo durante dezoito anos na mesma organização. É membro do comitê executivo do Slow Food Internacional desde 2013 e do Slow Food desde 1998. Como defensor de longa data dos vínculos entre o urbano e o rural, foi cofundador da Voice for Farmers Markets nos EUA, da Farmers Market Coalition, bem como da World Farmers Market Coalition. No ano 2020, McCarthy juntou-se a outros líderes do mercado público, principalmente à Fundação Health Bridge no Canadá e ao Projeto de Espaços Públicos da cidade de Nova York, para promover uma abordagem eco-sistêmica dos mercados públicos: Market Cities.



Megumi Watanabe

Megumi Watanabe. Graduada pela Universidade Waseda, Faculdade de Educação, participa do Slow Food desde seus anos de universidade e fundou com outros jovens a Rede Jovem Slow Food no Japão. Em 2014, mudou-se para a Itália onde obteve um Mestrado pela Universidade de Ciências Gastronômicas. Trabalhou em restaurantes e turismo rural no Japão e no exterior, acumulando conhecimentos sobre gastronomia, agricultura e hospitalidade. Após regressar ao Japão em 2016, desempenhou um papel central na criação e ativação do Slow Food Nippon (Japão), tornando-se Presidente em abril de 2019. É esposa de um agricultor orgânico e mãe de dois filhos. Trabalha em três idiomas (inglês, coreano e italiano).



Carlo Petrini

Membro por direito sendo um Fundador

Carlo Petrini nascido em 1949 em Bra, uma cidadezinha do norte da Itália é o fundador do Slow Food e presidente internacional desde 1989.

Jornalista e escritor, Petrini sempre defendeu um sistema alimentar sustentável e, a partir da década de 80, promoveu a “ecogastronomia”.

Graças à sua visão clarividente, Carlo Petrini desempenhou um papel fundamental para o desenvolvimento do Slow Food, idealizando e promovendo novos projetos, que se tornaram muito visíveis no mundo todo. Entre os inúmeros projetos realizados, um dos mais importantes foi a criação da Universidade de Ciências Gastronômicas, em Pollenzo, perto de Bra, a primeira instituição acadêmica que oferece uma abordagem interdisciplinar dos estudos alimentares. Foi também um dos criadores do Terra Madre que reúne produtores de pequena escala, pescadores, artesãos, cozinheiros, jovens, acadêmicos e especialistas, de mais de 150 países.

Carlo Petrini participa de eventos organizados no mundo inteiro, visita as comunidades da rede do Slow Food, dá aulas em prestigiadas Universidades, inclusive da Ivy League. Foi convidado para participar dos debates sobre sustentabilidade alimentar junto de instituições da União Europeia e da agências das Nações Unidas.

Nas últimas três décadas, Carlo Petrini foi premiado com muitos prêmios e reconhecimentos em nível internacional (FAO, revista Time, The Guardian etc por sua dedicação e compromisso com a promoção de um melhor sistema alimentar em nível global.