



Slow Food®

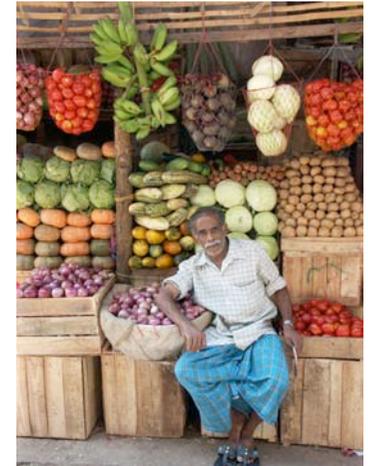


Slow Food®



¿Qué es **Slow Food?**

- una asociación internacional eco-gastronómica sin fines de lucro
- un movimiento fundado en 1989 para contrarrestar los efectos nefastos de la vida rápida sobre nuestra alimentación
- una **red** mundial comprometida en cambiar la lógica de producción agro-alimenticia vigente





Slow Food®



La **Red** de **Slow Food**:

más de 80,000 socios en 129 países, que constituyen 800 convivias (antena asociativa local), así como escuelas, hospitales, instituciones y autoridades locales, unidos a

1,600 Comunidades del alimento, 5,000 productores de alimentos, 1,000 cocineros y 400 académicos de 150 países, participantes de

Terra Madre

Convivium

Es un núcleo local de socios Slow Food creado por gente como tu, que se interesa en lo que come.

Un convivium organiza actividades como cursos, laboratorios, catas, visitas a productores, huertos escolares, cenas y mercados.

Comunidades del alimento

Todas las personas involucradas en la producción y distribución de alimentos vinculados a un territorio dado, ya sea a nivel histórico, social o cultural.

Las Comunidades del alimento utilizan técnicas de producción sostenibles.



¿Qué hace **Slow Food?**

- **Defiende nuestro derecho al placer**
- **Promueve alimentos Buenos, Limpios y Justos**
- **Apoya la producción local de alimentos**

Para ello Slow Food:

- conecta productores y co-productores
- educa al consumidor
- protege la biodiversidad
- organiza eventos relacionados con los alimentos
- fomenta el intercambio y la construcción de redes





Slow Food®

El derecho **al Placer**

Todos tienen el derecho fundamental al placer que brindan los alimentos, y consecuentemente la responsabilidad de proteger la herencia de la cultura y de las tradiciones alimentarias que hacen ese placer posible.





Slow Food®

¿Qué tipo de **alimento**
es **Slow?**

Bueno
+ Limpio
+ Justo

= alimentos sostenibles y de calidad



Slow Food®

Que sea
Bueno

Y nos de
placer
en comerlo





Slow Food®

Limpio

la manera en que está hecho respeta el medio ambiente, el bienestar animal y nuestra salud





Slow Food®

Los productores deben recibir una remuneración

justa

y ser reconocidos por su labor.



Comunidades Locales, Resultados **Globales**

"Nuestra visión no es arcaica, sino moderna. La dignidad de la economía local es lo que, en último recurso, permitirá la realización de lo que rápidamente se está convirtiendo en un oxímoron: el desarrollo sostenible.

La sostenibilidad social tiene que concretarse en todas nuestras acciones, tanto a nivel global como a nivel local. Podemos contribuir, tanto como organización internacional que como individuos, en convivias y comunidades del alimento."

Carlo Petrini, Fundador de Slow Food
Discurso de Apertura, Terra Madre 2006

¿Porqué productos **Locales?**

Sabores frescos: productos de temporada, cosechados en el momento adecuado de la madurez; variedades autóctonas, privilegiadas sobre las variedades elegidas por su capacidad a resistir largos viajes.

Menos millas alimentarias: disminuyendo transporte y embalaje se disminuye la contaminación

Mayor conocimiento y control de lo que comemos y de su producción

Asegurar la supervivencia de los métodos de producción tradicionales y sostenibles, de las variedades autóctonas, razas y variedades de alimentos

Preservar y proteger los paisajes y las identidades territoriales





Slow Food®

Fuertes lazos entre productores, consumidores, cocineros, escuelas, organizaciones, hospitales, autoridades locales y conviva Slow Food que hacen una fuerte **comunidad local.**

Construir comunidades locales fuertes y eficientes implica:

- educar al consumidor a volverse un **co-productor**
- promover modos de distribución alternativos, más cortos.





Slow Food®

¿Co-productor?

*"Comer es un
acto agrícola."*

Wendell Berry

*"Un co-productor es un
consumidor que conoce y
entiende los problemas de la
producción alimentaria:
calidad, economía, el
proceso requerido para ello
y el aspecto culinario. No es
solo alguien que consume.
Es alguien que quiere
saber."*

Carlo Petrini



La **cadena** de distribución **corta**

Sistemas de distribución alternativos que permiten reducir las distancias del campo a la mesa, acercando los productores a los co-productores

- Mercados de campesinos
- Comunidades que apoyan proyectos agrícolas de pequeña escala
- Grupo de compradores
- Venta directa



La **educación** Slow...

...permite a niños y adultos **entender los alimentos**, como están hechos y de donde provienen

- conocimiento sensorial (Educación del Gusto y Laboratorios del Gusto)
- huertos escolares
- visitas a los productores
- clases y conferencias





Slow Food®

La **Universidad** de **Ciencias Gastronómicas**

- la primera institución académica dedicada al estudio de la gastronomía
- una malla académica multidisciplinar
- investigación de campo

www.unisg.it





Slow Food®

Proyectos, Actividades y Eventos



Slow Food®

Encuentros de la Red de Terra Madre

- Encuentros internacionales Bianuales, que se llevan a cabo en Turín: la primera edición en 2004, la segunda edición en 2006
- Encuentros regionales: Suecia, Brasil, Medio Oriente y Norte África, para empezar...





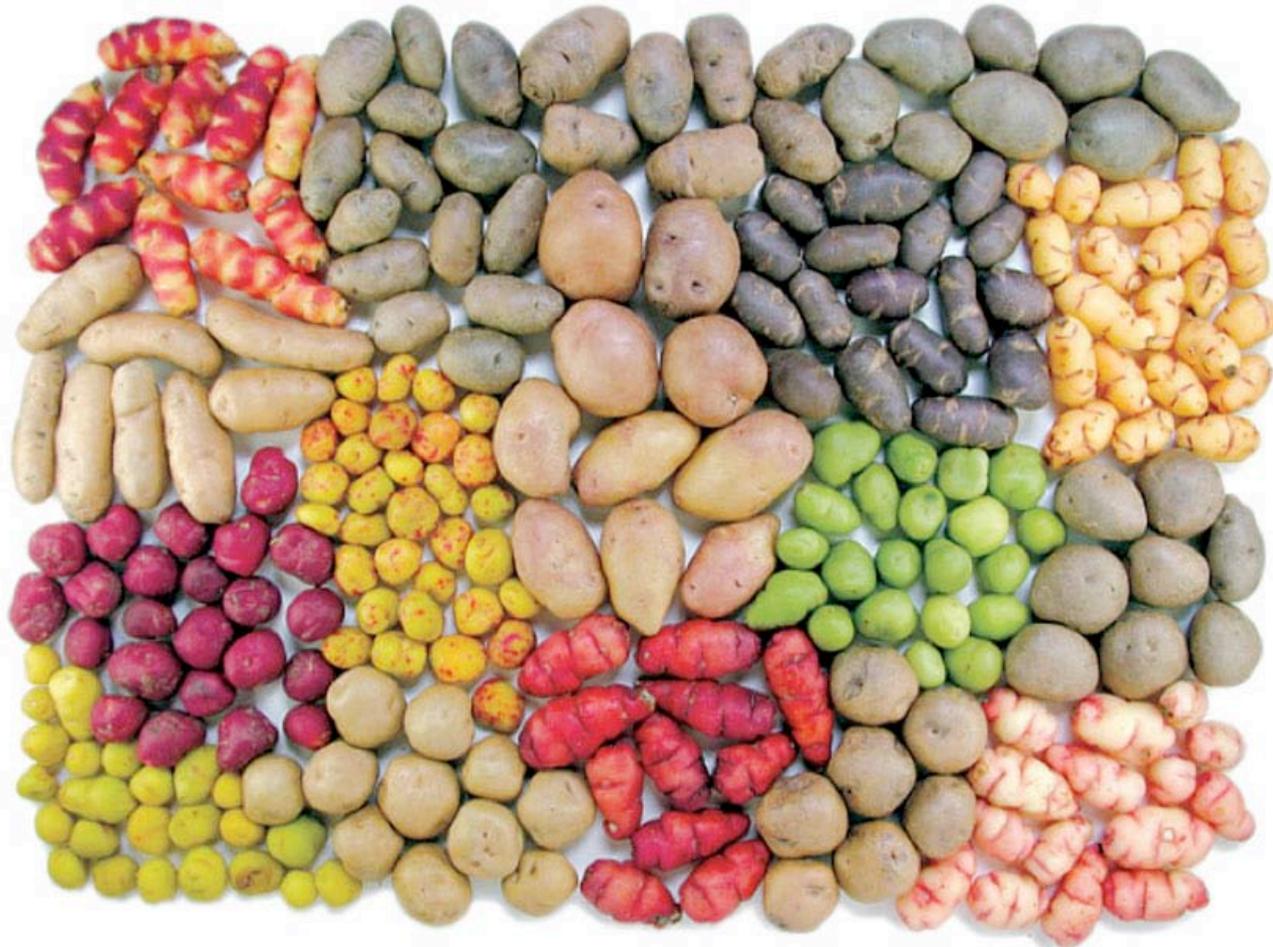
¿Porqué Terra Madre?

- Para reconocer el trabajo de campesinos, pescadores, ganaderos de todo el mundo y brindarles la oportunidad de encuentros e intercambios
- Para promover la producción artesanal de calidad de pequeña escala
- Para apoyar una producción sostenible, que se opone a la estandarización de los sabores, a las corporaciones multinacionales que dominan el mercado, y a las falsas promesas de los transgénicos.
- Para resaltar la interconexión entre la política y la economía de países desarrollados y de países en vía de desarrollo.
- Para asegurar el derecho a la soberanía alimentaria a cada persona y pueblo



Slow Food®

Proteger la **Biodiversidad**





La Fundación fue creada en el 2003 para apoyar los proyectos que defienden nuestra herencia mundial, variedades de semillas, razas de animales y de tradiciones alimentarias.

www.slowfoodfoundation.com



El Arca del Gusto

- creada en 1996
- cataloga los alimentos en peligro de extinción



Baluartes

- creados en el 2000
- pequeños proyectos creados para apoyar directamente a los productores de alimentos en su territorio

Eventos

Slow Food organiza eventos alrededor del mundo, promoviendo productos de calidad, para que la gente conozca a los productores, y enfatizando la importancia de la educación.

Los eventos van desde cenas locales a ferias internacionales.

Salone del Gusto, Italia

Slow Fish, Italia

Cheese, Italia

Yokohama Fair, Japón

Taste of Slow, Australia

Slow Food Nation, EE.UU

Nordic Flavour, Lituania

Slow Food Fair of the Good Taste,

Alemania

Salon du Gôut et des Saveurs d'Origines,

Francia



Campañas y Comunicación

Para crear interés
en el público
Slow Food:



- Lanzamiento de campañas: Quesos de Leche cruda; El precio justo (consumo de pescado sostenible), la obligación de indicar el origen en las etiquetas de los productos, etc.

- Edita una serie de publicaciones: libros, revistas, boletines

- ofrece constantemente noticias e información actualizada en www.slowfood.com



Slow Food®

Encuentra más información y
ponte en contacto con el convivium
Slow Food más **cercano a ti.**

Co-productores artesanos sostenible
comunidades eco-gastronomía
bueno limpio justo
estaciones tradición biodiversidad
calidad placer pequeña escala
local convivialidad

www.slowfood.com



Únete a

Slow Food

Celebra el placer de la diversidad de los mejores alimentos que nos ofrece el mundo

Hazte socio de una extensa comunidad internacional que defiende a ganaderos, pescadores y producciones alimentarias sostenibles

www.slowfood.com



Slow Food®

Fotos

Owen Franken
Adam Huggins
Malcolm Mac Garvin
Marcello Marengo
Alberto Peroli
Marcelo Rossi Scudero
Gianluca Canè
Slow Food Archives

Ilustración

Areagrafica

© Slow Food 2007