



BEM-VINDOS AO NOSSO MUNDO
O MANUAL



Slow Food®

ÍNDICE

1. BOM, LIMPO E JUSTO	4	6. EVENTOS	50
A História de uma ideia	4	Salone del Gusto e Terra Madre	52
Filosofia	6	Cheese	54
Missão	8	Slow Fish	56
		Eventos pelo Mundo	59
2. A REDE	12	7. COMUNICAÇÃO	60
Estrutura	12	slowfood.com	61
Associação e Convivia	14	O Almanaque Slow Food	61
Membros	16	Comunicação Internacional	61
Comunidades Locais	18	Vídeo	61
The Slow Food Youth Network	19	Slow Food Editore	61
3. TERRA MADRE	20	8. CAMPANHAS	62
A rede das redes	23	Chega de grilagem	63
Os encontros	24	Não aos organismos GM	64
Terra Madre Day	26	Slow Fish	65
Mil hortas na África	27	Resistência queijeira	65
4. BIODIVERSIDADE	28	9. O MUNDO SLOW	66
Fundação para a Biodiversidade	28	Manifesto	68
Arca do Gosto	30	O sexto Congresso Internacional:	
Fortalezas	32	Objetivos Estratégicos	70
Mercados da Terra	34	Perguntas frequentes	72
		Quem é Quem	74
5. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E DO GOSTO	36	Contate-nos	75
Atividades do Convívium	39		
Laboratórios do Gosto	39		
Escolas	40		
Hortas Escolares	42		
Em Todo o Mundo	44		
A Universidade de Ciências			
Gastronômicas	46		
Alimentação Diária	49		

Texto

John Irving e Silvia Ceriani

Coordenação Editorial

Silvia Ceriani

Tradução

Flora Misitano

Direção Artística e Layout

Paolo Rubei

Capa

Photo @ Kunal Chandra

© Copyright

Slow Food

Todos os direitos reservados



Slow Food®



DA ENOGASTRONOMIA PARA A ECOGASTRONOMIA

O Slow Food foi fundado como associação 'enogastronômica' (de vinhos e alimentação) pelo ativista alimentar Carlo Petrini, em 1986. Seu objetivo inicial era apoiar e defender a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo de vida mais lento. Mais tarde, esta iniciativa foi ampliada para abranger a qualidade de vida e, como consequência lógica, a própria sobrevivência do planeta em que vivemos.

DA ECOGASTRONOMIA PARA A NEOGASTRONOMIA

O Slow Food acredita numa 'nova gastronomia': uma gastronomia que envolve liberdade de escolha, educação, uma abordagem multidisciplinar em relação à comida que nos permite viver da melhor forma possível, utilizando os recursos ao nosso alcance, sem desperdícios.

DO LOCAL PARA O GLOBAL

O Slow Food é uma associação internacional de base, que sonha com um mundo em que todas as pessoas sejam capazes de apreciar um alimento bom para elas, bom para os produtores, bom para o meio ambiente. O Slow Food reúne milhões de pessoas no mundo e agora se orgulha de contar com 100.000 associados interconectados em 160 países, com sedes nacionais na Itália, Alemanha, Suíça, EUA, Japão, Reino Unido e Países Baixos.

A HISTÓRIA DE UMA IDEIA

BOM
LIMPO
E JUSTO

*"Mudemos o mundo,
a partir da mesa!" "*

DA QUALIDADE DO ALIMENTO PARA A QUALIDADE DA VIDA

O Slow Food luta pela defesa dos alimentos tradicionais e sustentáveis de qualidade, dos ingredientes primários; pela conservação de métodos de cultivo e processamento e pela preservação da biodiversidade tanto de espécies cultivadas como silvestres.

A única forma de agricultura que pode oferecer uma perspectiva de desenvolvimento, sobretudo para as regiões mais pobres do mundo, é a agricultura baseada nos conhecimentos das comunidades locais em harmonia com os ecossistemas que as rodeiam.

O Slow Food defende os locais de valor histórico, artístico ou social que formam parte da nossa herança alimentar, reconhecendo a história e a cultura de cada grupo social e as formas delas atuarem numa rede mais ampla de intercâmbio.

FILOSOFIA

Comer é um ato agrícola, e consumidores informados e exigentes tornam-se coprodutores. Para eles, o alimento deve ser bom, limpo e justo.

O Slow Food acredita que a gastronomia está indissolúvelmente associada à política, à agricultura e ao meio ambiente, entre outras coisas. É por isto que a associação participa ativamente das questões ligadas à agricultura e à ecologia mundiais.

Ao treinar os nossos sentidos para compreender e apreciar o prazer que o alimento proporciona, também abrimos os nossos olhos para o mundo.

"O alimento equivale ao prazer, equivale à consciência, equivale à responsabilidade"



A produção de alimentos e os sistemas de consumo mais comuns nos dias de hoje, são prejudiciais para a terra, os seus ecossistemas e os povos que nela habitam. Há uma constante agressão contra gosto, biodiversidade, saúde dos seres humanos e animais, bem-estar e natureza. Isto prejudica o próprio impulso de se alimentar e produzir alimentos como gastrônomos, bem como o exercício do direito ao prazer sem prejudicar a existência de terceiros ou do equilíbrio ambiental do planeta em que vivemos. Se, 'comer é um ato agrícola', como disse o poeta agricultor Wendell Berry, a produção de alimentos deve ser considerada, então, um 'ato gastronômico'. Com suas escolhas, o *consumidor* orienta o mercado e a produção, e ao se tornar consciente desses processos, ele

ou ela assumirá um novo papel. O consumo se torna parte de um ato produtivo, e o consumidor se torna assim um *coprodutor*. O *produtor* desempenha um papel fundamental nesse processo, trabalhando para alcançar a qualidade, colocando a sua experiência à disposição dos outros, e aceitando os conselhos dos outros. O esforço precisa ser de todos, devendo ser feito conscientemente, com o desejo de compartilhamento e interdisciplinaridade, próprio da ciência da gastronomia. Cada um de nós é chamado a praticar e disseminar um novo conceito de qualidade dos alimentos que seja, ao mesmo tempo, mais preciso e amplo e baseado nos três prerrequisitos que estão interconectados. Assim sendo, o alimento de qualidade deve ser:

BOM

O sabor e o aroma de um alimento reconhecível por sentidos bem treinados e educados, são o resultado do bom trabalho do produtor e da escolha de matérias-primas e métodos de produção, que não devem alterar a sua naturalidade.

LIMPO

O meio ambiente precisa ser respeitado, devendo ser implementadas práticas sustentáveis de cultivo, criação, processamento, marketing e consumo. Cada etapa da cadeia de produção agroindustrial, incluindo-se o consumo, deve preservar os ecossistemas e a biodiversidade, defendendo a saúde do consumidor e do produtor.

JUSTO

É importante que haja justiça social, adotando condições de trabalho que respeitem o ser humano e seus direitos, capazes de gerar remunerações adequadas; uma economia global equilibrada; a prática da compaixão e da solidariedade; o respeito pela diversidade cultural e pelas tradições.

Uma qualidade **boa, limpa e justa** é um compromisso com um futuro melhor. Uma qualidade boa, limpa e justa é um ato civilizado e uma ferramenta para melhorar o sistema alimentar atual. Através de suas escolhas e seus comportamentos individuais, todos podem contribuir para com uma qualidade Boa, Limpa e Justa.

MISSÃO



O SLOW FOOD DEFENDE A BIODIVERSIDADE NO NOSSO SUPRIMENTO DE ALIMENTOS, PROMOVE A EDUCAÇÃO DO PALADAR E CONECTA OS PRODUTORES DE ALIMENTOS DE QUALIDADE COM OS COPRODUTORES ATRAVÉS DE EVENTOS E INICIATIVAS. PARA CONSEGUIR ISSO, ADOTA UMA ABORDAGEM ORIGINAL E DISTINTA:

CONSTRUINDO REDES

O Slow Food organiza feiras, eventos e mercados locais e internacionais para mostrar produtos alimentícios de qualidade. Acima de tudo, o Slow Food gerencia o Terra Madre.

O Terra Madre é, hoje, ao mesmo tempo, um projeto que apoia ativamente pequenas economias locais sustentáveis de milhares de produtores de alimentos reunidos em 2.000 comunidades do alimento, 1.000 cozinheiros, 450 acadêmicos e 1.000 jovens de 160 países.

uma rede um encontro mundial de comunidades produtoras de alimentos e, como tal, segue a filosofia Slow Food.

Leia página 20.



EDUCANDO OS CONSUMIDORES

O Slow Food acredita que a melhor maneira de conter a difusão da alimentação fútil, apressada e padronizada, resgatando as culinárias locais, os produtos tradicionais, as espécies vegetais e as espécies animais em risco de extinção, é através da **Educação do Gosto**. Acreditamos que o alimento seja a ferramenta ideal para experimentar e promover uma educação articulada, complexa e criativa, dando valor à interdependência, ao meio ambiente e aos bens comuns. O Slow Food, nas escolas, educa as crianças menores, e a Universidade de Ciências Gastronômicas se incumbem de treinar os gastrônomos do futuro.

Leia página 36

PROTEGENDO A BIODIVERSIDADE

O Slow Food afirma que os prazeres da mesa devem partir de um esforço global de defesa da **biodiversidade alimentar**, ou seja, os inúmeros queijos tradicionais, grãos, vegetais, frutas e espécies animais que a alimentação moderna e o agro-negócio estão levando para a extinção. A Fundação Slow Food para a Biodiversidade tem promovido projetos como a Arca do Gosto, as Fortalezas e as Mil Hortas na África para preservar nossa preciosa herança alimentar.

Leia página 28.



A REDE



ESTRUTURA

Formalmente, o Slow Food é uma organização internacional sem fins lucrativos mantida pelos seus associados. Informalmente, é o “facilitador” de uma rede mundial empenhada em mudar a forma pela qual os alimentos são produzidos e distribuídos atualmente. A rede consiste de uma série de sub-redes concêntricas:

- mais de 100.000 membros em mais de 1.300 convívios em 160 países;
- entidades e organizações em todo o mundo compartilhando os mesmos objetivos;
- Comunidades do Alimento de Terra Madre;
- o Slow Food Youth Network.



Photo © Paolo Andrea Montanaro



"O alimento é cultura, identidade e riqueza"

O Slow Food é o coração da rede. Considerando a sua estrutura sem fins lucrativos, a associação reinveste todos os seus lucros e recursos financeiros nas atividades definidas em seu estatuto.

O Slow Food planeja, coordena e promove o desenvolvimento do movimento no mundo inteiro, bem como as atividades dos vários escritórios nacionais. É gerenciado por um Comitê Executivo, eleito a cada quatro anos no Congresso Internacional Slow Food. O Comitê Executivo é o

maior órgão gestor institucional do Slow Food. A estrutura de governo do Slow Food se completa por um Conselho Internacional, que representa 32 áreas geográficas, além da Fundação Slow Food para a Biodiversidade e a Universidade de Ciências Gastronômicas e define as estratégias políticas e de desenvolvimento do Slow Food.

Alguns países possuem associações nacionais governadas por Diretorias Nacionais. Associações nacionais Slow Food já existem na Itália, EUA, Reino

ASSOCIAÇÃO E CONVÍVIA

Unido, Alemanha, Suíça, Japão e Países Baixos. As associações nacionais coordenam os eventos e projetos do Slow Food de acordo com as necessidades de seus próprios países.

Leia página 74

Os 'tijolinhos' de construção da associação são grupos autônomos locais conhecidos como convivía, que cultivam o prazer e a qualidade do cotidiano através de reuniões periódicas para compartilhar o prazer do convívio em

torno de alimentos da culinária local, da construção de relações com os produtores, através de campanhas em prol da defesa dos alimentos tradicionais, organizando seminários e degustações, encorajando chefs a usarem alimentos locais, escolhendo produtores para participar de eventos internacionais e promovendo a educação do gosto nas escolas. As atividades do Convivium são muito importantes para o movimento Slow Food, porque dão vida à sua filosofia.

“Mude o planeta para melhor: escolha seus alimentos com cuidado!”

O Slow Food é aberto a todos e a diversidade de seus membros é uma de suas maiores forças. É uma organização que parte da base social onde os associados estão convidados a desempenhar um papel de primeira mão através da organização de eventos, ou simplesmente participando de atividades locais, nacionais e internacionais. Os associados podem se juntar aos comitês dos convívios ou abrir um convívio novo. Eles são parte de uma comunidade local, mas também são parte da rede mais ampla do Slow Food.

Como membro do Slow Food, você ajuda a mudar o sistema de alimentos, tornando-se parte de uma rede internacional de produtores e coprodutores, com ideias semelhantes, dando assistência e apoio à produção sustentável de alimentos e à distribuição e promoção de projetos didáticos em todo o mundo. Seu cartão de associado Slow Food, por si só, já representa um valor ético.

MEMBROS

Os benefícios tangíveis de ser associado variam de país para país, mas de maneira geral incluem:

- um cartão de sócio pessoal e uma cópia do Manual Slow Food (para os associados de primeira viagem);
- um exemplar do Almanaque Slow Food, um panorama anual de tudo o que acontece no mundo Slow Food;
- newsletter eletrônico internacional Slow Food e Terra Madre;
- newsletter ou revista nacional, onde disponível;
- descontos em eventos Slow Food locais, nacionais e internacionais - desde banquetes sazonais a festivais de cinema, de visitas por áreas agrícolas até laboratórios do gosto - e também em mercadorias Slow Food.

Para se tornar membro ou criar um convívio, entre em contato com um líder de convívio local ou acesse www.slowfood.com.



O termo **comunidade do alimento** foi cunhado em 2004 para o evento Terra Madre, que reuniu produtores de alimentos em pequena escala provenientes de todos os 5 continentes para debater questões comuns e compartilhar seus pontos de vista. O conceito define o local de origem desses produtores e reflete uma nova ideia de 'economia local' baseada na alimentação, agricultura, tradição e cultura. Nestas comunidades, a centralidade do alimento leva a um tipo de economia sustentável e viável, tanto no contexto de países desenvolvidos como nos países em desenvolvimento. Esta economia 'baseada na natureza' substitui a mão invisível do

mercado por outra mais benevolente, mas rígida, que é da nossa Mãe Terra. Na rede mundial do Slow Food, as comunidades locais do alimento são o núcleo que implementa uma abordagem sustentável segundo o conceito do 'bom, limpo e justo' em relação à produção alimentar, defendendo a biodiversidade, mantendo vivas as tradições, promovendo o convívio e transmitindo o conhecimento para as novas gerações. As microeconomias das comunidades locais do alimento na rede Slow Food podem inclusive gerar uma renda para os pequenos produtores, respeitando os ecossistemas e as culturas tradicionais.

COMUNIDADES LOCAIS

*"Uma revolução global
pode nascer apenas de raízes locais"*



THE SLOW FOOD YOUTH NETWORK

Lançada durante o quinto Congresso Internacional do Slow Food, que se realizou em Puebla, no México, em novembro de 2007, a **Slow Food Youth Network** é uma rede internacional de jovens que promove a mudança na produção e no consumo de alimentos. Foi fundada por um grupo de jovens animados e motivados, apaixonados pelo alimento bom, limpo e justo, e muito envolvidos com o tema da sustentabilidade.

"Coma o futuro que você quiser"



*"Mudar o planeta é possível:
uma gota após a outra, todos juntos.
É o caminho que precisamos seguir"*

TERRA MADRE

Terra Madre ou Mãe Terra, é o projeto do Slow Food para criar uma rede internacional de produtores de alimentos e representantes de comunidades locais, cozinheiros, acadêmicos e jovens com a finalidade de estabelecer um sistema de produção de alimentos bom, limpo e justo, que respeite o nosso planeta, as pessoas que nele vivem e a diversidade de seus gostos, alimentos e culturas. Em um mundo dominado pela agricultura industrializada, Terra Madre apoia ativamente o modelo local sustentável de pequena escala.

A REDE DAS REDES

A 'rede das redes' Terra Madre compreende:

AS COMUNIDADES DO ALIMENTO

As 2.000 comunidades do alimento do Terra Madre são formadas por milhares de produtores em 160 países.

OS COZINHEIROS

Mais de 1.000 cozinheiros e chefs de cozinha de todos os continentes, todos cientes de seu papel de apoio à produção em pequena escala das comunidades do alimento. Através da colaboração com os produtores, eles preservam a tradição cultural e combatem a padronização dos alimentos, comunicando sua filosofia aos consumidores através de seus restaurantes.

AS UNIVERSIDADES

450 acadêmicos de 250 universidades e centros de pesquisa em todo o mundo, todos comprometidos, dentro de suas áreas de especialização, a ampliar a preservação e o crescimento da produção sustentável de alimentos através da educação pública e do treinamento de trabalhadores da área de alimentos. A população acadêmica ajuda os produtores não só fornecendo o conhecimento científico e promovendo trocas com as comunidades locais, como também ouvindo o que eles têm a dizer e aprendendo com sua experiência de primeira mão.

A REDE JOVEM

Visa garantir que os conhecimentos de agricultura e produção alimentar sejam transmitidos para criar uma nova geração de 'coprodutores' ativos.

OS ENCONTROS

Estas redes se reúnem a cada dois anos no encontro mundial do Terra Madre em Turim, Itália, onde as comunidades se encontram em laboratórios para trocar experiências e discutir problemas comuns. A diversidade das pessoas que se reúnem no evento representa uma abordagem alternativa à alimentação de qualidade que incorpora o conhecimento de todos os cantos do mundo: pastores do Quênia e da Sibéria, cultivadores de frutas da Califórnia e do Peru, pescadores da Holanda e da Coreia compartilham refeições, pontos de vista e fazem amizades.

Em seus países, as comunidades organizam encontros nacionais, regionais e locais, assim

como intercâmbios internacionais dando início a uma verdadeira rede global. Estes eventos menores fortalecem situações locais, criando oportunidades para o desenvolvimento de projetos, trocas entre grupos com ideias semelhantes e para conseguir o apoio de governos.

Na edição de 2012 do evento, que se realizou em Turim, as comunidades do alimento afirmaram ao mundo inteiro que um outro sistema de produção é possível. Um sistema que respeita o meio ambiente, baseado nas produções de pequena escala, capaz de recompensar os produtores por seu trabalho, e que é fonte de alimentos saudáveis para os consumidores.

ENCONTROS REGIONAIS E NACIONAIS

Encontros nacionais do Terra Madre têm sido realizados em muitos países – incluindo Suécia, Holanda, Áustria, Tanzânia, Argentina, Quênia, Geórgia, Brasil, Etiópia, Noruega, Azerbaijão, Canadá, Coreia do Sul e Kazaquistão.

Encontros regionais reuniram muitas nações diferentes, como o Terra Madre Balcãs e Terra Madre dos jovens europeus em 2009. O primeiro encontro temático foi realizado em junho de 2011, com o Terra Madre dos povos indígenas, organizado pelo Slow Food Sami no norte da Europa. O próximo Terra Madre Indigenus Peoples realizar-se-á na Índia, em 2015.

“Podemos alimentar o mundo, e alimentá-lo melhor, trabalhando com a natureza, valorizando a biodiversidade e os conhecimentos tradicionais.”

OS ENCONTROS





TERRA MADRE DAY

Dia 10 de dezembro de 2009, mais de 1.000 eventos promovendo a produção de alimentos local e sustentável foram realizados no mundo inteiro para celebrar os 20 anos da associação internacional Slow Food, por ocasião do primeiro **Terra Madre Day**. Todos os anos, nesta data, as comunidades do alimento e convivia Slow Food se reúnem em refeições coletivas, festivais comunitários, protestos, laboratórios para crianças, excursões para produtores e muito mais, celebrando as tradições alimentares locais e demonstrando

a filosofia Slow Food do alimento bom, limpo e justo para suas comunidades, a mídia e os responsáveis pela tomada de decisões.

Festeje comendo localmente no dia 10 de dezembro! Identifique um evento perto da sua casa, ou crie você mesmo um evento, grande ou pequeno que seja, em qualquer lugar do mundo. Juntos, demonstraremos que uma revolução global só pode nascer a partir de raízes locais.

Escreva para: tmday@slowfood.com

MIL HORTAS NA ÁFRICA

O projeto foi lançado em 2010, com o objetivo de criar **1.000 hortas em todo o continente** – em cada comunidade do alimento de Terra Madre, em escolas, vilarejos e nas periferias urbanas – para reconstruir sistemas alimentares locais saudáveis com um enfoque na autossuficiência, na recuperação de cultivos nativos e na educação dos jovens.

As mil hortas são modelos concretos de agricultura sustentável, atentos às diversas situações locais (ambientais, socioeconômicas e culturais), e que podem ser facilmente replicados. São hortas escolares, comunitárias ou familiares.

Uma horta boa garante produtos frescos e saudáveis, valoriza os produtos locais, resgata as receitas tradicionais, produz alimentos processados de qualidade. Uma horta limpa respeita o meio ambiente, administra de forma sustentável o solo e a água, preserva a biodiversidade. Uma horta justa é uma experiência comunitária, que reúne gerações diversas e ambientes sociais diversos; promovendo os conhecimentos e as competências dos agricultores; favorecendo a soberania alimentar, dando às comunidades a possibilidade de escolher o que cultivar e comer.

Escreva para: ortiafrica@terramadre.org

“Todos precisam de alimentos, mas, o que é mais importante, todos precisam saber e poder produzi-los”



BIODIVERSIDADE

"A luta pela biodiversidade não é uma luta qualquer.
É a luta pela vida do planeta"

Photo © Alberto Peroli

FUNDAÇÃO PARA A BIODIVERSIDADE



A biodiversidade não é um conceito abstrato, a biodiversidade envolve todos, é a própria vida: a vida dos povos, da natureza, do nosso planeta.

A **Fundação Slow Food para a Biodiversidade** foi criada em 2003 com o apoio da Autoridade Regional da Toscana. Embora parte do Slow Food, ela possui autonomia estatutária, econômica e administrativa, financiando projetos como a Arca do Gosto, as Fortalezas e os 'Mercados da Terra'.

Em geral, ela promove os projetos do movimento Slow Food em defesa da biodiversidade agrícola e tradições gastronômicas, principalmente em países em desenvolvimento, onde o que está em jogo não é a melhora na qualidade de vida, mas a própria sobrevivência das pessoas, comunidades e culturas.

Mais especificamente, ela promove um modelo sustentável de agricultura que respeita o meio ambiente, a identidade cultural e o bem-estar

dos animais, dando suporte ao direito das comunidades locais de escolher o que produzir e consumir.

Esta fundação sem fins lucrativos é financiada por doações de membros, da indústria de alimentos, de órgãos públicos, de companhias privadas em outros setores e de qualquer outra entidade interessada em apoiar os projetos Slow Food objetivando a biodiversidade alimentar.





ARCA DO GOSTO



A **Arca do Gosto** viaja pelo mundo, reunindo os produtos que fazem parte da cultura, da história, das tradições de todo o planeta. Um patrimônio extraordinário de frutas, verduras, raças animais, queijos, pães, doces, fiambres...

A Arca do Gosto registra a existência destes produtos, denuncia o risco de extinção, convida todos a fazerem alguma coisa para protegê-los. Em alguns casos, pode ser comprando e comendo os produtos; em outros, divulgando-

os para apoiar seus produtores. Ou ainda, quando os produtos forem espécies selvagens em grave risco de extinção, é melhor comer menos ou mesmo não comê-los, para preservá-los e estimular a sua reprodução.

CRITÉRIOS DE INCLUSÃO

- Os produtos devem ser de interesse alimentar, podendo incluir: espécies domésticas (variedades vegetais, ecótipos, raças autóctones), espécies selvagens (somente se ligadas a técnicas de colheita, processamento e usos tradicionais) e produtos processados.
- Os produtos devem ser de qualidade (organoléptica) especial. A qualidade é definida a partir dos costumes e tradições locais.
- Os produtos devem ser ligados a um território, à memória, à identidade de uma comunidade, e às capacidades tradicionais locais.
- Os produtos devem ser produzidos em quantidades limitadas.
- Os produtos devem apresentar risco de extinção.

Desde a sua primeira viagem, a Arca acolheu a bordo mais de 1200 produtos de 60 países. Queremos que se tornem ainda mais numerosos... **Ajude-nos a encontrar se registrar mais!**



As **Fortalezas** – projetos em pequena escala que ajudam os produtores de alimentos artesanais a preservarem seus métodos de processamento tradicional e seus produtos finais – foram primeiramente criados pelo Slow Food no ano 2000 e são o braço executor da Arca do Gosto. Os projetos das Fortalezas são baseados em contextos geográficos específicos em todo o globo. As estratégias variam de acordo com o projeto e o produto, porém quer envolvam um único produtor em pequena escala ou um grupo de milhares, os objetivos são sempre os mesmos:

- promover a produção artesanal;
- estabelecer padrões rígidos de produção e de qualidade;
- garantir um futuro viável para os alimentos em questão.

FORTALEZAS

“O Slow Food preserva a biodiversidade para deter a depredação da natureza, para permitir às comunidades locais de viver bem, segundo a própria cultura, para entregar, às gerações do amanhã, um planeta mais rico”.

Na Itália, mais de 200 Fortalezas defendem uma ampla gama de produtos: o bitto histórico, um queijo muito arraigado na tradição local, e com uma forte ligação com as montanhas onde nasceu; a roveja de Civita di Cascia, um pequeno legume tradicional da região da Umbria; o tomate Regina, cujos ramos são ligados com linha de algodão feita em casa; a vaca cinza alpina, uma das raças mais antigas da região dos Alpes. As Fortalezas envolvem mais de 1600

produtores de pequena escala: pescadores, produtores de fiambres, pastores, mestres queijeiros, padeiros e confeitores.

Com o acréscimo de mais de 150 Fortalezas internacionais, o universo Slow Food expandiu para abraçar a biodiversidade em quase 59 países. Os exemplos vão do leite de camela dos pastores Karrayu na Etiópia à pimenta preta de Rimbàs; do peixe da Ilha Crusóé no Chile, aos

queijos de leite cru dos Estados Unidos... Os Sateré-Mawé, no coração da floresta amazônica, os ostricultores da Bretanha, as produtoras de massa katta do Mali, os pastores nômades da Bulgária que criam a raça karakachan: produtores de alimentos em pequena escala que enfrentam os mesmos problemas em todo o mundo. As Fortalezas Slow Food permitem que eles produzam alimentos de forma ‘boa, limpa e justa’.



MERCADOS DA TERRA

Os **Mercados da Terra** criam uma rede internacional de mercados e feiras, graças à qual, os produtores de alimentos locais em pequena escala podem exibir e vender seus produtos. Nos Mercados da Terra, os produtores comercializam produtos que:

- são sazonais e locais;
- atendem aos critérios de 'bom, limpo e justo'

- são vendidos a preços razoáveis e de forma transparente.

As redes de Mercados da Terra são interconectadas de forma ideal, de forma que os produtores locais e os coprodutores possam compartilhar experiências e informações.

A Fundação Slow Food para a Biodiversidade encoraja a criação dos Mercados da Terra nos países em desenvolvimento e oferecem treinamento e apoio técnico para o gerenciamento dos mercados. Hoje há Mercados da Terra estabelecidos na Itália, em Israel, no Líbano, na Letônia, na Romênia, na Áustria, em Porto Rico, na Turquia, nos EUA.

Para doar, saber mais sobre a Fundação para a Biodiversidade e consultar a lista completa de Arcas do Gosto e produtos das Fortalezas, acesse: www.slowfoodfoundation.com.

Para saber mais sobre os Mercados da Terra, acesse: www.earthmarkets.net.



"A educação, segundo o Slow Food, é um prazer, uma oportunidade de jogo e de convívio, para se sentir à vontade e viver de forma leve"

Ciente de que as instituições, sozinhas, não podem responder a todas as necessidades de educação e formação das novas gerações, o Slow Food considera necessário oferecer uma formação mais ampla, envolvendo, de forma sinérgica, os demais sujeitos presentes localmente.

A **educação** é responsabilidade individual e coletiva, comum e próxima, a ser realizada nas escolas e através da política, em associações, cooperativas, centros culturais, famílias e demais ambientes.

É importante resgatar o papel da comunidade, como responsável pela transmissão de todos os saberes ligados às culturas materiais e sociais. Entre elas a cultura da alimentação.

Acreditamos que o alimento é a ferramenta ideal para experimentar e promover uma educação articulada, complexa e criativa, dando valor à interdependência e aos bens comuns.

O Slow Food considera a educação um direito de todos, sem distinção de sexo, idioma, etnia, religião; um direito acessível em qualquer lugar e a qualquer idade, para que não se deixe à próxima geração o que podemos contribuir a melhorar hoje.

Apenas através de uma população capacitada, crítica e motivada, os países poderão dar o melhor.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E DO GOSTO

ATIVIDADES DO CONVIVIUUM

Através da participação em cursos e visitas às áreas rurais e mercados, os membros de um convivium refinam suas habilidades sensoriais e expandem seu conhecimento e apreciação dos alimentos. Através do seu trabalho com escolas e produtores locais, e na organização de conferências com autores e especialistas,

os convivia trazem a educação do gosto e a conscientização sobre questões alimentares a um público mais amplo. Na Itália, eles ajudam a organizar o programa Master of Food, que aborda temas diversos, de interesse gastronômico. Esta iniciativa foi lançada, com sucesso, também na Alemanha e no Japão.

LABORATÓRIOS DO GOSTO

A atração principal de todos os eventos locais e internacionais do Slow Food desde 1994 são as Laboratórios do Gosto com duração de uma hora, que permitem aos participantes degustar os produtos enquanto ouvem as elucidações e explicações dos produtores e especialistas. O enorme sucesso se deve à profunda necessidade que as pessoas agora sentem de compreender melhor e se relacionar com seus alimentos em primeira mão e de forma prazerosa.

"A educação, segundo o Slow Food, é aprender fazendo, pois a experiência direta alimenta e fortalece a aprendizagem"



ESCOLAS

Desde o ano escolar de 1998-99, quando foi reconhecido pelo Ministério da Educação da Itália como um corpo de treinamento no campo da educação sensorial e dos alimentos, o Slow Food Itália tem fornecido treinamento e cursos de atualização para professores de escolas em todos os níveis. Estima-se que 11.350 professores tenham participado dos cursos Slow Food desde 1998, compartilhando seu conhecimento com milhares de alunos e pais nos programas da Educação do Gosto. O material didático utilizado é um manual intitulado *Dire, fare, gustare* (ou seja, Dizendo, Fazendo, Degustando).

No Quinto Congresso Internacional Slow Food em Puebla, no México, em Novembro de 2007, foi apresentado um manual sobre a educação dos sentidos. Esse livreto tinha o título de *Em Que Sentido?* e está disponível nos formatos eletrônico em 11 diversos idiomas.

A educação, segundo o Slow Food, aborda as matérias em sua complexidade, favorecendo a relação entre disciplinas e os diversos temas

A partir do Salone del Gusto 2010, foram realizados também o *Manifesto da Educação* segundo o Slow Food e *O Manual das boas práticas*, baseado no Manifesto, repondo seus princípios e integrando uma metodologia e exemplos práticos.



HORTAS ESCOLARES

Em 2001, o Slow Food EUA conduziu o primeiro projeto nacional promovendo as Hortas Escolares. Os membros construíram canteiros de verduras nos terrenos dentro das escolas onde crianças pudessem plantar sua própria comida, desenvolver habilidades de horticultura e estimular seus sentidos. Um Comitê Educacional foi montado para inaugurar o projeto em todo o país e em apenas dois anos trinta hortas escolares surgiram em todo os EUA. Intitulado 'Da Horta à Mesa', o projeto desde então tem expandido para incluir programas culinários depois do horário escolar e visitas às áreas rurais.

Em 2003, o Congresso Internacional Slow Food decidiu que todos os convivia no mundo deveriam trabalhar para montar seus próprios projetos de Horta Escolar. Em 2006, o Congresso Nacional do Slow Food Itália, em Sanremo, resolveu criar 100 hortas na Itália.

As Hortas Escolares dos convivia seguem os três princípios fundamentais de 'Bom, Limpo e Justo'. São eles:

bom, porque são acompanhados por laboratórios que treinam crianças e pais a apreciar as qualidades sensoriais dos alimentos e exigir qualidade nas cantinas escolares;

limpo, porque os jovens aprendem a usar métodos de produção orgânica e biodinâmica, para procurar as sementes de variedades de frutas e vegetais locais, reduzindo com isso os quilômetros gastos ao favorecer os alimentos produzidos localmente;

justo, porque encorajam a transmissão do conhecimento de uma geração para a outra, reconhecendo o papel social dos mais velhos e dos voluntários, além de conduzir a parcerias com outros projetos semelhantes em países em desenvolvimento. Hoje existem 300 hortas escolares na Itália e muito mais no resto do mundo.

"A educação, segundo o Slow Food, é um percurso íntimo, envolvendo a dimensão cognitiva, experiencial, afetiva e emocional"



Os convívios Slow Food trabalham com escolas em todo o mundo para trazer a educação do gosto para as crianças.

EUROPA ORIENTAL, CÁUCASO, ÁSIA CENTRAL

Partindo de uma abordagem inovadora, em 2008, o Slow Food criou um kit didático, uma ferramenta eficaz de educação sensorial. O kit inclui o manual *Em que sentido?*, o guia *Até as origens do gosto*, um vídeo com explicações interativas sobre os sentidos, e material gráfico para a organização dos cursos. Em muitos casos, este kit tornou-se matéria de estudo. Por exemplo, nos currículos das escolas primárias e médias dos países do ex-bloco soviético, está incluído um curso de economia doméstica durante o qual as classes dividem-se em duas turmas: as meninas têm aulas de costura e culinária, e os meninos de carpintaria. Geralmente, o curso de educação sensorial é integrado neste programa, substituindo estas aulas, ou como atividade extra.

Para organizar um curso, é importante a colaboração entre professores, administração escolar, pais, cozinheiros da cantina e produtores da rede do Terra Madre. E quanto mais recursos a escola, mais bem sucedido será o curso. Durante as aulas de horticultura, os jovens geralmente participam de forma positiva e entusiasmada: a possibilidade de preparar frutas e verduras cultivadas com suas próprias mãos torna o trabalho na horta mais atraente.

EUA

À primeira vista, a realização de algumas hortas escolares no terreno da Lowry Elementary School de Denver, Colorado, parecia uma missão impossível. Inaugurada em 2002, a nova escola estava exposta ao vento e ao sol e as mães Lisa Emerson e Kathleen Maley foram visitar o convívio de Denver para mostrar o local da primeira horta: um terreno baldio perto da entrada da escola, o único existente. Além das dificuldades físicas, a escola Lowry surge numa área de desenvolvimento recente, cujos moradores têm níveis de renda e origem étnica diferentes. Nos arredores há casas, condomínios, dois prédios de residências populares administrados pela Colorado Coalition for the Homeless. Entre os alunos inscritos, 39% têm direito a refeições gratuitas ou a um preço reduzido, financiado pelas autoridades federais, um indicador típico de pobreza.

Sete anos depois do início do projeto, a escola tem diversas hortas, a original é chamada "Serenity Garden", outra chamada "Victory Garden", o "Lowry Garden", além de uma área circular com bancos para descanso e outras atividades. É o resultado do trabalho atento de Lisa Emerson, que contou com o apoio de pais, professores, Slow Food Denver, Denver Urban Gardens e de membros da comunidade.

VENEZUELA

Muitos dos produtos que as mães compram para a merenda escolar de seus filhos são escolhidas pelas cores chamativas e pela propaganda afirmando que contêm os ingredientes necessários para o crescimento e o desenvolvimento das crianças. Mas em muitos casos, a análise nutricional revela algo bem diferente: são produtos de baixa qualidade proteica, ricos em gorduras, açúcar e sal... Mesmo assim, quando uma criança não tem bons hábitos alimentares, a merenda escolar pode ser uma boa oportunidade para introduzir alimentos

saudáveis e apetitosos na sua dieta. Reconhecendo este princípio, o convívio Miranda di Slow Food ativou o projeto "Mejorando la merienda escolar" (melhorando a merenda escolar), graças à contribuição da ONG Edepa, que se encarrega de informar sobre a importância de consumir alimentos bons, limpos e justos e sobre o valor destes alimentos, da produção ao consumo. Os ensinamentos recebidos são depois transmitidos às respectivas famílias, amplificando o seu impacto positivo.

A **Universidade de Ciências Gastronômicas** foi fundada em 2004 e foi promovida pela associação internacional Slow Food e as Autoridades Regionais de Piemonte e Emilia-Romagna. Uma instituição privada reconhecida pelo Estado como a primeira universidade de seu tipo, dando credibilidade acadêmica a um campo de estudos alimentares e criando uma nova definição de gastronomia.

As aulas são no campus de Pollenzo, perto de Bra, na região do Piemonte. O curso de bacharelato, com duração de três anos, em Ciências Gastronômicas, oferece um modelo didático diferente, inovador, tanto nos conteúdos como nas formas de aprendizagem. O curso de pós-graduação em Promoção e Gestão do Patrimônio Gastronômico e Turístico foi criado para formar os empresários do setor agro-alimentar, com destaque para o ensino de matérias de economia

empresarial. A partir de 2014, haverá mais quatro cursos de mestrado em Food Culture and Administration. Em 2013 foram iniciados os primeiros cursos de Alto Aprendizado com o objetivo de capacitar as figuras profissionais mais procuradas do setor alimentar.

O modelo multidisciplinar e inovador da escola combina as áreas humanas e científicas com o treinamento dos sentidos e uma



A UNIVERSIDADE DE CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS

"Entre no futuro do alimento: torne-se um novo gastrônomo!"

experiência em primeira mão (em viagens aos cinco continentes), incluindo os processos de produção alimentar industrial e artesanal. O objetivo é criar uma nova compreensão da gastronomia e um novo profissional — o gastrônomo, que é capaz de ligar o ato de comer ao ato de produzir, juntamente com todas as fases intermediárias.

Após a graduação, os formandos de ambos os programas de graduação e Pós-graduação estão descobrindo uma ampla gama de oportunidades profissionais. Marketing e publicidade para empresas alimentícias, turismo e gerenciamento organizacional-cultural, produção e distribuição de alimentos, criação de textos e consultoria, educação profissional e do consumidor — todas estas são maneiras pelas quais os gastrônomos da UNISG estão fazendo a diferença. Até o momento, cerca de 1300 alunos de 67 países já cursaram a Universidade de Ciências Gastronômicas.

Para mais informações sobre a Universidade de Ciências Gastronômicas, escreva para comunicazione@unisg.it ou acesse www.unisg.it.



“A educação, segundo o Slow Food, desenvolve uma consciência de si, do próprio papel e das próprias ações.”

Uma das missões-chave do Slow Food é promover a qualidade dos alimentos diários que possuem uma repercussão positiva sobre o estilo de vida e saúde dos indivíduos. Ele atinge esse objetivo através de uma ampla gama de iniciativas e projetos.

compras de todos os dias. Ao mesmo tempo, na Itália, foram realizadas outras publicações, sobre o tema do desperdício alimentar, a mudança climática, o consumo de carne, a administração dos recursos marinhos e a aquicultura.

ALIMENTAÇÃO DIÁRIA

No Brasil, por ocasião da Conferência das Nações Unidas sobre Desenvolvimento Sustentável Rio+20, foi realizada a edição bilíngue, português-inglês, do guia *Rio de Janeiro – 100 Dicas Slow Food*, preparado com o apoio de sócios e em parceria com o SENAC e a revista *Prazeres da Mesa*, a qual sugere bares, restaurantes e feiras que respeitam a premissa do alimento bom, limpo e justo. Projetos sociais impactantes também foram destacados no guia distribuído gratuitamente durante a Conferência e disponível no site do Slow Food Brasil.

A introdução do conceito de alimento ‘bom, limpo e justo’ em hospitais é o objetivo do projeto desenvolvido após o Terra Madre 2006 e que está agora sendo conduzido em dois hospitais, um no norte da Itália (o San Giovanni em Turim) e o outro na Alemanha (o Alice em Darmstadt).

Muitos projetos desenvolvidos pelo Slow Food integram uma parte importante de educação ao consumo. No âmbito do projeto [4cities4dev](#), por exemplo, foi realizada uma publicação cheia de dicas preciosas para as

São pequenos exemplos que demonstram que as nossas escolhas têm consequências sobre o ambiente que nos rodeia, e sobre a vida das comunidades rurais.

EVENTOS

O Slow Food criou o termo coprodutor para destacar o poder do consumidor – podemos ir além do papel passivo e demonstrar um interesse ativo por quem produz o nosso alimento, como produz e que problemas enfrenta. Desta forma, passamos a fazer parte do processo de produção. O Slow Food e seus convivia organizam milhares de **eventos** todos os anos – de mercados de produtores locais e jantares a feiras internacionais – para celebrar e promover produtores responsáveis e fortalecer o relacionamento entre produtores e seus clientes “coprodutores”.

SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE



OS NÚMEROS DO EVENTO

- 220.000 visitantes
- cerca de 1.000 produtores, de 100 diversos países
- mais de 350 Fortalezas, de 50 países
- 16.000 participantes, nas 56 conferências
- 8.000 estudantes e 3.000 crianças participaram das atividades didáticas
- uma horta de 400 metros quadrados, mostrando toda a biodiversidade das hortas africanas
- 650 delegados, procedentes de 95 países, participaram do VI Congresso internacional

O Salone del Gusto tem sido organizado a cada dois anos, desde 1996, no Centro de Exibição Lingotto em Turim pelo Slow Food, a Autoridade Regional de Piemonte e a Cidade de Turim. Foi realizado pela nona vez de 25 a 29 de outubro de 2012.

No passado, os eventos **Salone del Gusto e Terra Madre** aconteciam simultaneamente, porém distantes um do outro. Em 2008, os dois se uniram em um só evento para tratar de temas comuns: economias locais; globalização virtuosa através da promoção de atividades em comunidades de alimentos; nova qualidade gastronômica; alimentos que são bons para se comer mas que também sejam ecologicamente corretos; projeto ético; a redução do impacto ambiental não somente no contexto da exibição (alimentos) mas também da sua sede (a estrutura da feira).

Em 2012, pela primeira vez, o **Salone del Gusto e Terra Madre** apresentaram-se como um único grande evento, inteiramente aberto ao público. O novo formato visava promover o mais importante evento dedicado ao alimento, capaz de unir o prazer do paladar à responsabilidade e ao respeito de quem produz e do meio ambiente.

‘Salone del Gusto e Terra Madre 2012 representam um momento fundamental para as milhares de pessoas que se reúnem em Turim para discutir o futuro do alimento’, declarou o presidente do Slow Food, Carlo Petrini. ‘As nossas escolhas diárias e o alimento que colocamos no prato, determinam o futuro do meio ambiente, da economia e da sociedade, e é mais importante do que nunca fazer ouvir a nossa voz coletiva, tornando-nos parte ativa da resolução dos problemas que afetam a terra e a comunidade global’.



CHEESE



Photo @ Kunal Chandra

Cheese, dedicado ao 'leite em todas as suas formas e formatos' (ou seja, não somente o queijo em si, mas também a manteiga, o leite, o iogurte) é um dos maiores eventos Slow Food. Acontecendo a cada dois anos no mês de setembro em Bra, na Itália, o importante centro para o envelhecimento e venda de queijos estreou em 1997. Desde então tem se tornado tão popular que mais de 100.000 visitantes – cerca de três vezes a população total da cidade – passam por Bra no curso do evento que tem três dias de duração. Cheese oferece uma oportunidade para se atrair a atenção do público para questões importantes tais como as batalhas jurídicas que os produtores de queijo de leite cru enfrentam, e o desaparecimento da tradição de procura sazonal por novos pastos conhecido como transhumance – sem mencionar as centenas de queijos entre os melhores de todo o mundo. cheese.slowfood.it/en

Slow
fish

SLOW FISH



O **Slow Fish**, o evento internacional dedicado à pesca sustentável e ao peixe bom, limpo e justo, aconteceu pela primeira vez na cidade portuária de Gênova, na Itália, em 2004. Reuniu as comunidades de alimentos dedicados à pesca para debater questões sobre a crise dos nossos oceanos e outros cursos d'água, e explorar meios de conservar o prazer responsável da alimentação com pescados. Os visitantes participam de conferências e laboratórios do Gosto, degustam e compram no mercado de pescados, e ainda participam de um leque de atividades relacionadas com o peixe e a pesca. O Slow Fish é hoje o principal evento da campanha internacional Slow Fish.

slowfish.slowfood.it/en



EVENTOS PELO MUNDO

FREQUENTEMENTE COM O APOIO DAS ENTIDADES NACIONAIS, OS CONVIVIA SLOW FOOD ORGANIZAM CENTENAS DE EVENTOS NACIONAIS E REGIONAIS. POR EXEMPLO...

Markt des guten Geschmacks Die Slow Food Messe

11-14 de abril, Estugarda, Alemanha
O "Salone" alemão, dedicado ao alimento bom, limpo e justo, realiza-se todo ano, em abril, durante quatro dias, reunindo produtores artesanais e comerciantes. Com a realização de laboratórios, palestras, visitas e jantares, num mercado interessantíssimo.
www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks

AsiO Gusto

1-6 de outubro de 2013, Namyangju, República da Coreia
A primeira edição do AsiO Gusto 2013 – o evento dedicado à produção de alimento bom, limpo e justo, na Ásia e Oceania – é organizado pelo Slow Food Cultural Centre na Coreia do Sul, e pela municipalidade de Namyangju, com a colaboração do Slow Food.
www.asiogusto.org

Slow Food Istanbul

17-20 de outubro (a confirmar), Istambul, Turquia
O Slow Food Fikir Sahibi Damaklar organiza este festival como uma parte da sua campanha para a preservação do peixe Lufer. A manifestação visa promover a pesca sustentável no Bósforo e no mar de Marmara. Em 2013, participarão comunidades e visitantes das regiões do Mediterrâneo e do Mar Negro.
www.fikirsahibidamaklar.org/lufer-bayrami-2012

Slow Food Balkans at Interfood & Drink Fair 2013

6-9 de novembro (a confirmar), Sofia, Bulgária
O Slow Food Bulgária está organizando uma seção deste grande evento, convidando os produtores de outros países dos Balcãs, para participarem e organizarem uma série de eventos e conferências, em parceria com o Observatório Balcãs e Cáucaso.
www.facebook.com/SlowFoodBulgaria

Slow Food Market

8-10 de novembro de 2013, Zurique, Suíça
Um mercado bom, limpo e justo envolvendo mais de 150 produtores suíços de pequena escala, incluindo os produtores das Fortalezas. Haverá também Laboratórios do Gosto, atividades para crianças e um espaço Enoteca dedicado à exposição dos melhores vinhos.
www.slowfoodmarket.ch

Slow Fisch

8-10 de novembro de 2013, Bremen, Alemanha
O evento organizado pelo Slow Food Alemanha promove a pesca sustentável e as técnicas de pesca tradicionais. Além de apresentar o peixe bom, limpo e justo pescado nos mares do Norte da Europa, o mercado reúne também produtores de temperos e alimentos que combinam bem com o peixe, oferecendo também uma excelente seleção de cervejas e vinhos.
www.slowfisch-bremen.de



COMUNICAÇÃO



O **Slow Food** Slow Food comunica a sua filosofia através do seu site internacional www.slowfood.com, por diversas outras publicações impressas e virtuais, incluindo o Almanaque Slow Food, feito sob medida para diferentes perfis de leitores. As redes sociais, como **Facebook**, **Twitter** e **youtube**, também representam excelentes canais de comunicação.

WWW.SLOWFOOD.COM

Desde 2001, www.slowfood.com tem sido a voz "virtual" do movimento internacional Slow Food. O site acompanha a evolução das atividades do movimento. A Fundação Slow Food para a Biodiversidade (www.slowfoodfoundation.org) e o Terra Madre (www.terramadre.info) possuem seus próprios websites.

O ALMANAQUE SLOW FOOD

A partir de 2008, o Slow Food Internacional também publica um Almanaque, que é uma visão geral instigante e a cores, sobre os eventos, ideias e iniciativas Slow Food, com as contribuições de especialistas de todo o mundo.

COMUNICAÇÃO INTERNACIONAL

Como verdadeiras expressões da identidade local do Slow Food, as revistas nacionais são os meios mais diretos de comunicação para países nos quais o Slow Food se orgulha de possuir uma rede muito unida de convivia. Revistas nacionais para membros são atualmente produzidas na Itália, Alemanha, Suíça e Holanda. Newsletters eletrônicas para membros são produzidas regularmente nos EUA, Grã-Bretanha, França, e Irlanda. Todos os associados são convidados para contribuir com histórias sobre alimentos regionais, projetos das fortalezas, iniciativas educacionais, eventos dos convivia e outras atividades e campanhas 'slow'.

O Slow Food disponibiliza também uma newsletter mensal do Slow Food & Terra Madre, contendo informações sobre as diversas atividades: os novos projetos, as campanhas, os eventos internacionais do Slow Food no mundo inteiro. A newsletter é enviada a todos os associados Slow Food e à rede do Terra Madre. É possível assinar diretamente do site www.slowfood.com escrevendo o próprio e-mail e indicando o idioma desejado.

VIDEO

Nos últimos anos, o Slow Food produziu vídeos falando de alguns dos seus projetos e das suas áreas de trabalho. Para o projeto **4cities4dev**, por exemplo, foram realizados três vídeos sobre as Fortalezas e as Comunidades do Alimento africanas. Recentemente, foi gravado um vídeo sobre a biodiversidade, traduzido em diversos idiomas, explicando o porquê o tema é de interesse de todos. Todos os vídeos produzidos pelo Slow Food foram carregados no **canal YouTube Slow Food International**. O Slow Food Youth Network também está promovendo diversas atividades, tendo realizado muitos vídeos criativos.

Em 2012, o realizador Stefano Sardo também fez um filme, **Slow Food Story**, que já foi apresentado em muitos cinemas da Itália, e que também participou do Festival Internacional de Berlim, na seção Kulinarische Kino.

SLOW FOOD EDITORE

O envolvimento do Slow Food em atividades editoriais começou em 1986, mas foi em 1990 que o Slow Food Editore, a editora do movimento, foi fundada oficialmente. Slow Food Editore já publicou mais de 100 obras, incluindo guias de alimentos e vinhos, guias turísticos, livros de culinária, ensaios e manuais, alguns deles em inglês.



CAMPANHAS

As campanhas são um dos mais importantes canais de comunicação do Slow Food, pois convidam todos os associados e todos os amigos do nosso movimento a lutar concretamente contra uma série de problemas do sistema alimentar mundial que afetam todos, e que revelam as suas contradições insolúveis.

CHEGA DE GRILAGEM

A grilagem de terras afeta todos nós: suas consequências são desastrosas para o futuro da humanidade, para os direitos dos agricultores e para a conservação da biodiversidade.

A grilagem fortalece um modelo agrícola baseado na concentração da propriedade de terras e em monoculturas intensivas, o que empobrece o solo, reduz a disponibilidade de recursos naturais, prejudica a biodiversidade agrícola e alimentar, acaba com os saberes tradicionais, vincula o preço dos produtos alimentares básicos às flutuações de mercado e à especulação.

Além disso, prejudica o direito dos povos de autodeterminação e de soberania alimentar, explora as populações mais vulneráveis, alimenta o risco de conflitos sociais, agrava o fenômeno do êxodo rural e do desemprego. Em nome do lucro imediato de poucos, agrava a tragédia da fome e da desnutrição e priva as novas gerações de seu futuro. Em 2010 o Slow Food lançou uma campanha global para acabar com a grilagem de terras, trabalhando com as comunidades locais em projetos como o das Fortalezas ou das Mil hortas na África, para garantir a todos o acesso a um alimento bom, limpo e justo.

www.slowfood.com/landgrabbing



NÃO AOS ORGANISMOS GM

O Slow Food é contra os cultivos geneticamente modificados para fins comerciais e promove alimentos e rações sem OGMs.

Com os OGMs, corremos o risco de transformar os nossos alimentos em mercadorias patenteadas, controladas por poucas multinacionais, privando agricultores e consumidores, de seus direitos. Os OGMs não são seguros do ponto de vista científico, são ineficientes do ponto de vista econômico e são insustentáveis do ponto de vista ambiental. Além disso, têm um grave impacto social, ameaçando os cultivos alimentares tradicionais e o sustento dos pequenos agricultores.

O Slow Food luta por uma rotulagem obrigatória de todos os produtos contendo OGMs, inclusive carne e laticínios de animais alimentados com rações geneticamente modificadas, para oferecer aos consumidores a liberdade de escolher livre e conscientemente o que comer.

Em 2010 o Slow Food lançou uma campanha global contra os OGMs e, em 2013, aderiu à campanha Stop the Crop, da Friends of the Earth, para bloquear a introdução de novos cultivos geneticamente modificados na Europa.

www.slowfood.com/gmos

SLOW FISH

O peixe é, no mínimo, uma questão espinhosa. Escondidos nos mares e nos oceanos, os recursos marinhos são um patrimônio difícil de estudar ou conhecer. Em que condições estão os nossos mares? Que espécies de peixe estão ameaçadas? Podemos influenciar o mercado? Precisamos deixar de comer peixe? Há futuro para os pescadores de pequena escala? Há anos o Slow Food preocupa-se com estas questões, conscientizando os amantes do peixe através do evento bienal internacional Slow Fish, em Gênova, e desenvolvendo projetos apoiando as comunidades de pesca artesanal responsável. Além disso, os sócios da nossa rede organizam inúmeras iniciativas locais no mundo todo. A campanha Slow Fish reflete o trajeto do Slow Food, propondo caminhos de reflexão para quem quiser aprender como usar o bom senso, curiosidade e apetite para fazer escolhas conscientes, boas e responsáveis ao mesmo tempo.

www.slowfood.com/slowfish



RESISTÊNCIA QUEIJEIRA

Todo ano desaparecem queijos, raças animais, pastos, pastores, ofícios e conhecimentos antigos.

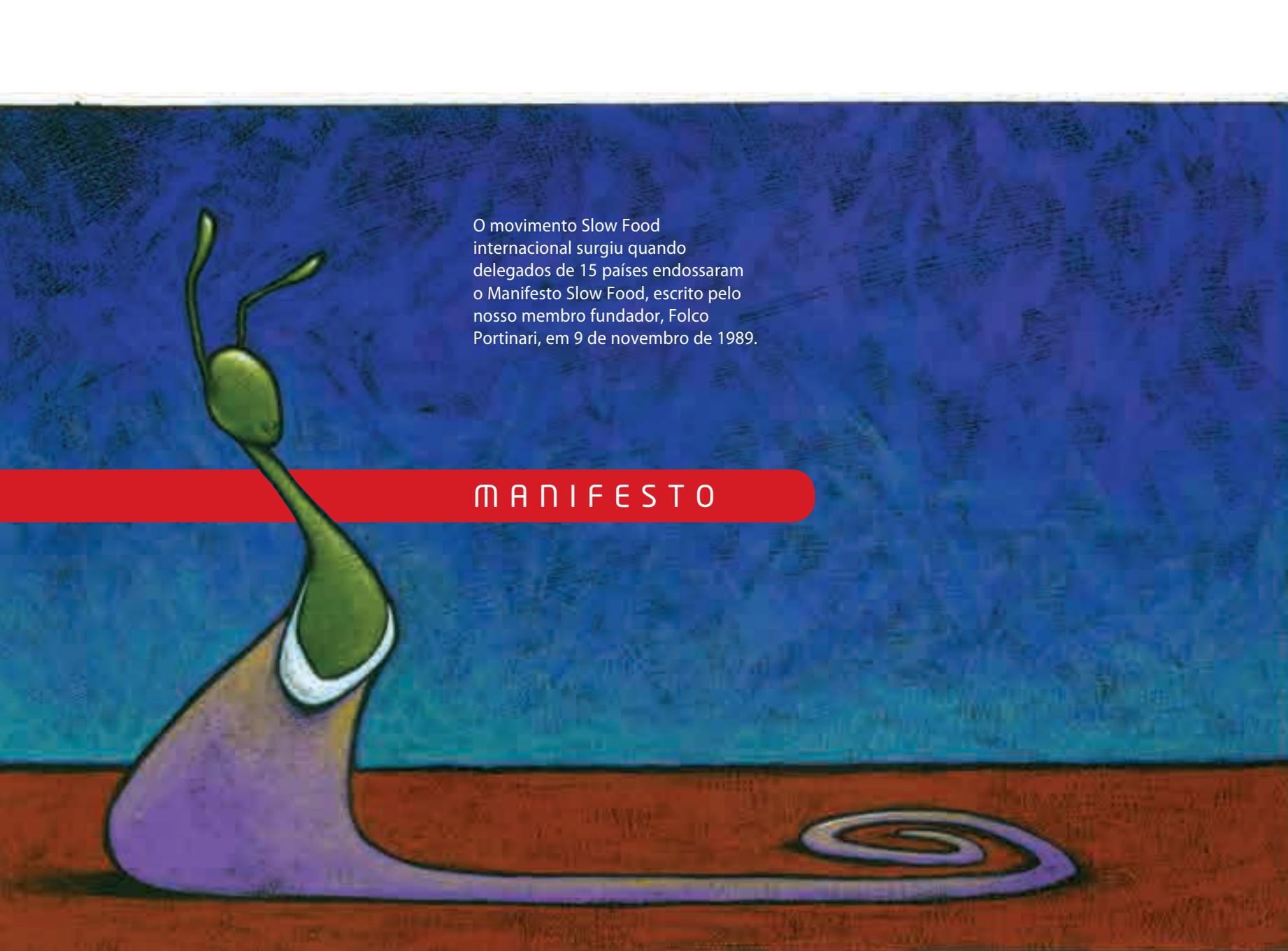
Não perdemos apenas o melhor leite e queijos. Corremos o risco de perder a nossa cultura alimentar e a liberdade de escolher o que comer.

O Slow Food empenha-se nestas questões, educando crianças e adultos, resistindo à padronização e defendendo os pequenos produtores e a biodiversidade do alimento. O auge da campanha “Resistência queijeira” é Cheese, o evento bienal que celebra os melhores queijos de leite cru do mundo e seus produtores, pastores e afinadores, que nos permitem conhecê-los e saboreá-los.

www.slowfood.com/slowcheese

O MUNDO SLOW

O Slow Food está justamente na encruzilhada entre a ética e o prazer, entre a ecologia e a gastronomia. Ele se opõe à padronização do paladar, ao poder irrestrito das multinacionais, à agricultura industrializada e à estupidez da vida agitada. Ele restaura a dignidade cultural do alimento e os ritmos mais lentos da convivência à mesa. É um universo de pessoas que trocam conhecimentos e experiência. Ele acredita que todo prato que comemos deve ser o resultado de escolhas feitas nos campos, a bordo de embarcações, em vinhedos, em escolas e em parlamentos.



O movimento Slow Food internacional surgiu quando delegados de 15 países endossaram o Manifesto Slow Food, escrito pelo nosso membro fundador, Folco Portinari, em 9 de novembro de 1989.

MANIFESTO

‘Nosso século, que começou e está se desenvolvendo sob o signo da civilização industrial, primeiro inventou a máquina e depois o tomou como seu modelo de vida.

‘Somos hoje escravos da velocidade, e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a Vida Fast (ou seja, a vida acelerada), que destrói nossos hábitos, invade a privacidade de nossos lares, e nos força a nos alimentarmos dos fast-food.

‘Para ser digno do nome, o Homo Sapiens deveria se livrar da velocidade antes que ela o reduza a uma espécie em perigo de extinção.

‘Uma firme defesa do prazer natural silencioso é a única maneira de se opor à tolice universal da Vida Fast.

‘Que doses adequadas de prazer sensual garantido e o desfrute lento, a longo prazo, nos preserve do contágio das multidões que tomam o frenesi por eficiência.

‘Nossa defesa deve começar à mesa com Slow Food. Vamos redescobrir os sabores e desfrutar da cozinha regional, banindo os efeitos degradantes do Fast Food.

‘Em nome da produtividade, a Vida Fast mudou nossa forma de ser e ameaça nosso meio ambiente e nossas paisagens. Assim, o Slow Food é agora nossa única e verdadeira resposta progressiva.

‘É disso que se trata a verdadeira cultura: desenvolver nosso paladar, ao invés de menosprezá-lo. E que melhor maneira há de implementar tal coisa do que uma troca internacional de experiências, conhecimento e projetos?

Slow Food garante um futuro melhor.’

O SEXTO CONGRESSO INTERNACIONAL: OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

O sexto Congresso Internacional do Slow Food realizou-se em Turim em 2012, contemporaneamente ao Salone del Gusto e Terra Madre.

Pela primeira vez, o Congresso reuniu no mesmo lugar toda a diversidade que o movimento representa e que, nos últimos anos, cresceu de forma exponencial graças à rede do Terra Madre, às suas comunidades do alimento e aos muitos projetos lançados pelo Slow Food e pela Fundação Slow Food para a Biodiversidade. Hoje, a rede está profundamente arraigada na América Latina, conta com novas bases na Ásia, e está presente, de forma forte e qualificada, na África. Durante os dias do Congresso, tivemos um forte sentimento de pertença a um grupo realmente mundial, onde o valor das diferenças é superior ao da uniformidade de

intencões e do compartilhamento de valores. O Congresso estabeleceu as metas para os próximos quatro anos, para fortalecer o crescimento do movimento e continuar, com maior energia, o movimento que foi definido 'Slow Food 2.0'. Para resumir todas as metas, utilizamos a fórmula dos 'três 10.000': **10.000 projetos na África, 10.000 produtos na Arca do Gosto, 10.000 nós na rede** (comunidades do alimento ou convívio Slow Food).

Em 2011-2012 realizamos 1000 hortas na África, que se revelaram a melhor forma para envolver as comunidades, garantindo um intercâmbio profícuo e a segurança alimentar em algumas comunidades carentes. Nos próximos anos queremos chegar a 10.000 projetos no continente, criando uma rede de hortas, envolvendo cozinheiros e Fortalezas, inaugurando novas feiras...

O projeto da Arca do Gosto, base de todas as nossas políticas que visam defender a biodiversidade, deve receber um novo impulso: a nossa presença mais ampla no mundo nos chama para ampliar a lista de todos os produtos locais, as variedades e as raças autóctones a serem defendidas, até alcançarmos os 10.000 produtos...

Por fim, a terceira meta – fortalecer e ampliar a nossa rede internacional – chegará sozinha: os nossos projetos conseguirão envolver um número cada vez maior de comunidades e pessoas, até alcançar o objetivo dos 10.000 grupos locais ativos no mundo, sob a égide do Slow Food.

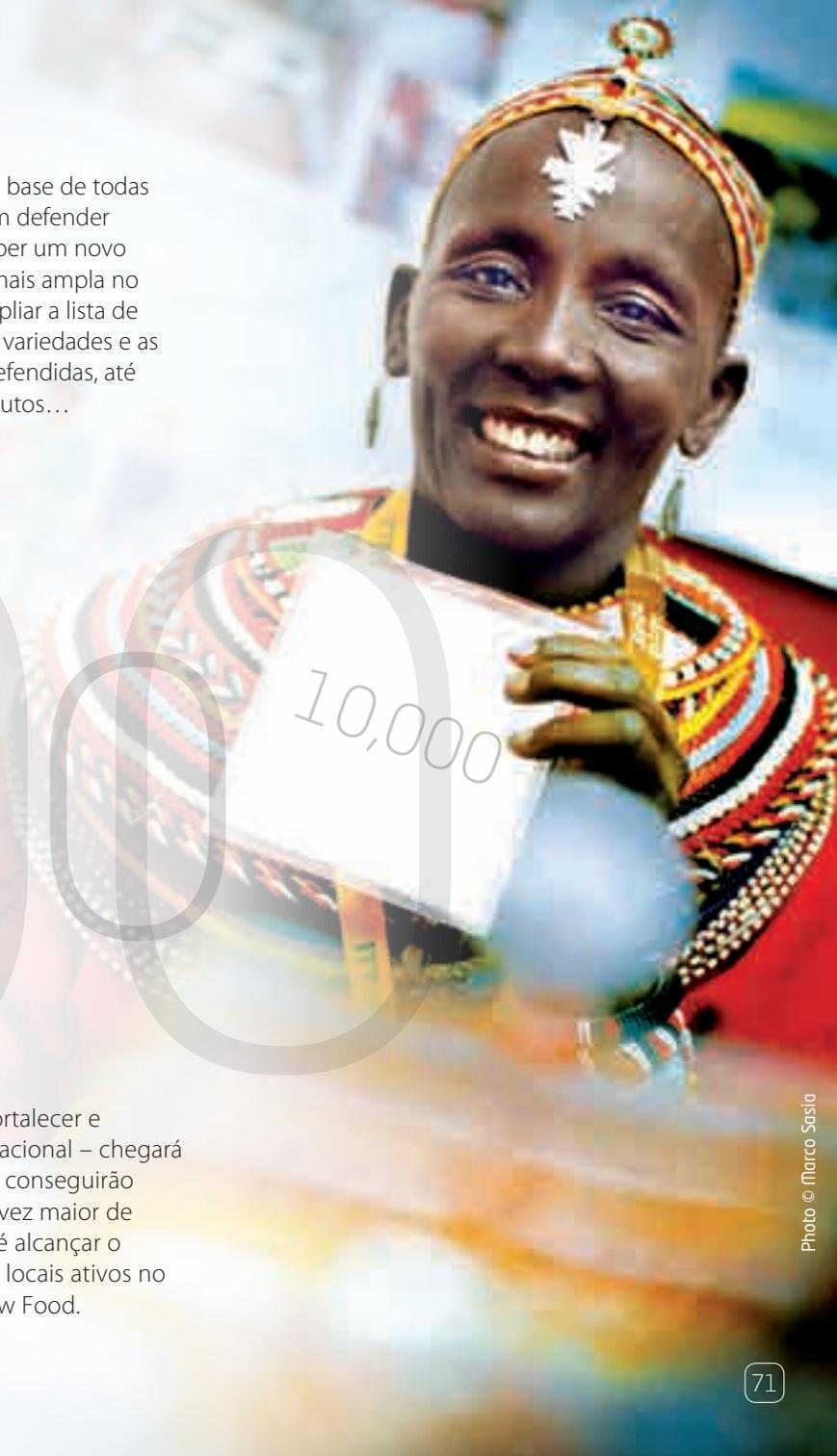




Photo © Paolo Andrea Montanaro

PERGUNTAS FREQUENTES

Por que o nome Slow Food?

É uma forma irônica de dizer não ao fast food. Slow Food significa um modo de vida sem pressa começando pela mesa.

Por que o símbolo do caracol?

O caracol foi escolhido porque se move lentamente e vai se alimentando calmamente pela vida afora. O caracol também é uma especialidade culinária em torno da região do norte da Itália, mais precisamente na cidade de Bra, onde o movimento Slow Food nasceu.

Slow Food significa orgânico?

O Slow Food concorda com os princípios por trás da agricultura orgânica, como por exemplo, a promoção de métodos com baixo impacto no meio ambiente, e na redução do uso de pesticidas. No entanto, Slow Food argumenta que a agricultura orgânica, quando praticada extensivamente, é semelhante às colheitas de monoculturas convencionais, e, portanto a certificação orgânica por si só não deve ser considerada como um sinal de confiança de que o produto é produzido de forma sustentável. Embora a maioria das Fortalezas Slow Food pratiquem técnicas orgânicas, muito poucos são certificados por causa dos

altos custos da certificação. Para se tornarem Fortalezas, os produtos precisam ser consistentes com os conceitos de uma agricultura sustentável, enquanto o Slow Food trabalha para garantir que sejam 'bons, limpos e justos'. Nos próximos anos, a Fundação para a Biodiversidade tem o objetivo de promover (e financiar onde possível) a certificação dos produtos das Fortalezas nos casos em que isto possa ampliar os mercados ou os ganhos.

Qual é a posição do Slow Food em relação aos organismos geneticamente modificados?

Enquanto obviamente não nos opomos à pesquisa feita por universidades e órgãos públicos, o Slow Food se posiciona contra o plantio comercial de culturas modificadas por engenharia genética. Somos capazes de transplantar um gene de uma espécie para outra, mas ainda não somos capazes de prever ou conter os resultados, que poderiam criar uma ameaça à nossa biodiversidade natural e agrícola. Outro problema com o cultivo de culturas de OGMs é a sua tendência de escolher quais cultivos devem ser tirados das mãos dos fazendeiros. Quando o pólen de campos geneticamente modificados for levado pelo vento a muitos quilômetros dali para polinizar os campos

convencionais ou orgânicos, os fazendeiros estarão colocando seu trabalho e seu capital na colheita de produtos que não plantaram e sem saber. O Slow Food acredita que todos os produtos contendo ingredientes geneticamente modificados devem ser informados com precisão nos rótulos para permitir que os consumidores façam uma decisão informada ao adquiri-los.

Mas os Americanos têm comido esses OGMs por anos sem problemas. Isso não significa que são seguros?

Os OGMs têm estado nos EUA por muito tempo, porém os consumidores não tiveram ainda a chance e o direito de saber disso através de uma rotulagem correta dos produtos alimentícios. É praticamente impossível saber quem consome OGMs. Nem mesmo quais, em que quantidade, e por qual período de tempo. Todos esses dados são necessários para que se possa avaliar o grau de perigo.

Como o Slow Food é financiado?

A associação internacional recebe a maior parte de suas verbas das anuidades dos associados e contribuições de patrocinadores. As contribuições do Salone del Gusto e outros eventos internacionais proporcionam os fundos

e o lucro das mercadorias e a venda de livros também contribuem para com o financiamento do movimento Slow Food. As nove associações nacionais Slow Food recebem as anuidades dos seus associados, bem como fundos adicionais de outras fontes, tais como patrocinadores e instituições. O Slow Food Itália, que é a associação nacional mais antiga, desfruta das formas mais desenvolvidas de captação de verbas, incluindo a editora para fins lucrativos Slow Food Editore. Outra ramificação com fins lucrativos do Slow Food Itália é o Slow Food Promozione, que organiza eventos de grandes proporções e organiza patrocínios que atendem a filosofia Slow Food. De acordo com o estatuto, o Slow Food Editore e o Slow Food Promozione reinvestem toda sua renda na organização.

O Slow Food possui alguma orientação para angariar fundos?

Sim. O Slow Food segue orientações para angariar fundos, projetadas para criar parcerias de longo prazo com doadores e patrocinadores, baseadas na compreensão mútua e numa filosofia compartilhada. Doadores e patrocinadores não podem conduzir atividades que entrem em conflito com a filosofia do movimento, e o Slow Food conserva total autonomia sobre suas próprias escolhas e atividades. As orientações completas para angariar fundos estão disponíveis no site www.slowfood.com.

Para onde vai minha anuidade de associado?

Os valores pagos para se associar ao Slow Food são divididos entre os convivia e os vários escritórios da matriz internacional do Slow Food, que fornece os benefícios ao associado. Em um nível local, eles são usados para planejar as atividades do convivium. Uma vez estabelecida uma associação nacional, a taxa de associado é utilizada para dar apoio a essa associação, enquanto que esta última apoia o Slow Food Internacional.

Posso usar o logotipo Slow Food para meus produtos ou restaurante?

Não, o logotipo Slow Food é uma marca registrada e só pode ser usada em conexão com os eventos nacionais, internacionais e do convivium Slow Food. As orientações para o uso do logo Slow Food estão disponíveis no site www.slowfood.com.

COMITÊ EXECUTIVO

Presidente

Carlo Petrini

Vice Presidente

Alice Waters

Secretário geral

Paolo Di Croce

Membros

Roberto Burdese
Katherine Deumling
Ursula Hudson
Joris Lohman
Edward Mukiibi

CONSELHO INTERNACIONAL*

Itália

Franco Archidiacono
Massimo Bernacchini
Daniele Buttignol
Ludovico Roccattello
Daniela Rubino

Alemanha

Gisela Bautz
Rupert Ebner
Lotte Heerschop

Suíça

Andrea Ries
Josef Helg

Países baixos

Bea Logtenberg
Hans Van der Molen

Reino Unido

Caroline Bennett

Espanha

Alberto López De Ipiña

Áustria

Philipp Braun

França

Mélanie Fauconnier

Turquia

Defne Koryurek

Suécia

Gert Andersson

Países nórdicos

Katrine Klinken

Leste Europeu

Cáucaso

Nataliya Gordetska

Europa

centro-oriental

Jacek Szklarek

Bálcãs

Dessislava Dimitrova

Estados Unidos

Charity Kenyon
Nazli Parvizi
Joel Smith
Matt Jones

Canadá

Sinclair Philip

**Egito, Líbia
e Oriente Médio**

Sara El Sayed

África Oriental

John Kariuki Mwangi

África Ocidental

Abdon Manga

África Austral

Herschelle Milford

Quênia

Samuel Karanja
Muhunyu

Marrocos

e África do Norte

Lhoussaine El Rhaffari

México

e América Central

Alfonso Rocha Robles

Caribe

Madelaine Vázquez
Gálvez

Área andina

Sabrina Chávez

Brasil

Georges Schnyder

Cone Sul

María Irene Cardoso

Japão

Masayoshi Ishida

Índia

Phrang Roy

Extremo Oriente

Helianti Hilman

Coreia do Sul

Byungsoo Kim

Austrália

Amorelle Dempster

**Fundação Slow Food
para a Biodiversidade**

Serena Milano

**Representante
da Universidade de
Ciências Gastronômicas**

Piercarlo Grimaldi

* Todos os membros do Comitê Executivo são também membros do Conselho Inforam eleitos em 2012 durante o VI Congresso Internacional do Slow Food e ficam no cargo até o VII Congresso de 2016.

SLOW FOOD

Piazza XX Settembre, 5
12042 Bra (Cuneo) – Italy
Tel. +39 0172 419 611

INFORMAÇÕES GERAIS:

international@slowfood.com

SERVIÇOS AO ASSOCIADO E CONVÍVIUM:

servicecentre@slowfood.com
www.slowfood.com

SLOW FOOD EUR

+1 718 260 8000
info@slowfoodusa.org
www.slowfoodusa.org

SLOW FOOD ITÁLIA

+39 0172 419611
info@slowfood.it
www.slowfood.it

SLOW FOOD REINO UNIDO

+44 (0) 2070991132
info@slowfood.org.uk
www.slowfood.org.uk

SLOW FOOD HOLANDA

+31 6 22932002
info@slowfood.nl
www.slowfood.nl

SLOW FOOD ALEMANHA

+49 (0) 3024625939
info@slowfood.de
www.slowfood.de

SLOW FOOD SUÍÇA

+41 439287222
info@slowfood.ch
www.slowfood.ch

SLOW FOOD JAPÃO

+81 (0)22 727 2347
slowfood@tfu-ac.net
www.slowfoodjapan.net



Piazza XX Settembre 5
12042 Bra (Cuneo), Italy
Tel. +39 0172 419611
international@slowfood.com



www.slowfood.com