

Slow Food: Agricultura y gastronomía

Terra Madre 2006

Pedro Caldentey Albert y Ana Cristina Gómez Muñoz • Departamento de Economía Agraria. Universidad de Córdoba.



El movimiento Slow Food

El movimiento Slow Food fue creado en el año 1986 por Carlo Petrini, que fue elegido presidente, cargo que sigue ocupando actualmente, dado que a lo largo del tiempo ha demostrado ser un auténtico líder en el tema de la cultura gastronómica. La sede del movimiento es el municipio de Bra, en la región italiana del Piemonte. En 1989, en una reunión celebrada en París, se convirtió en un movimiento internacional, adoptándose como emblema el caracol porque se mueve despacio.

Slow Food se creó para contrarrestar la comida rápida (fast food) y la vida rápida, y para vincular alimento y placer. Promueve la educación del gusto considerando que la alimentación es producto de la historia y de las tradiciones de los pueblos y pretende redescubrir los aromas y sabores de las cocinas regionales. Promueve la biodiversidad, apoyando la conservación de especies vegetales y razas animales, muchas de las cuales están en peligro de extinción. Promueve una agricultura sostenible respetuosa con el ambiente y con la identidad cultural de los pueblos.

Slow Food está a favor de los principios que rigen la agricultura orgánica como promover una agricultura de bajo impacto sobre el medio ambiente pero considera

que aplicada a escala masiva la certificación orgánica no es un símbolo seguro de una agricultura sostenible. Por otra parte se manifiesta contraria a la plantación comercial de cultivos genéticamente modificados (OGM).

Convivia

A nivel internacional, Slow Food se organiza a base de personas asociadas y a base de los llamados Convivium (Condotte en italiano) de los que suelen formar parte los asociados. Los Convivia establecen relaciones con productores y cocineros, apoyan los alimentos tradicionales, organizan degustaciones y seminarios, y cultivan el aprecio por el placer y la calidad en los alimentos. En algunos países existen además Oficinas Nacionales. En España tienen importancia sobre todo en Cataluña, País Vasco, Comunidad Valenciana y Aragón.

Publicaciones

Desde el año 1996, Slow Food publica una revista titulada Slow, con el subtítulo Revista Internacional de Gastronomías y Culturas en donde aparecen artículos relacionados con la filosofía e identidad de la organización. Se publican tres números al año y actualmente hay ver-

siones en italiano, francés, inglés, alemán, japonés y español. Aparte de la revista, Slow Food tiene otras publicaciones sobre alimentación.

Arca del Gusto y Baluartes

El Arca del Gusto es un proyecto desarrollado desde hace algunos años para catalogar y proteger a pequeños productores artesanales de alimentos de calidad de todo el mundo. Dentro de este proyecto se encuentran otros concretos relativos a pocos productos y que reciben el nombre de Baluartes (Presidium en italiano), iniciados en 1999, primero en Italia y luego a nivel internacional; cada uno de ellos puede incluir a un solo productor o puede reunir a miles de campesinos que producen los productos más variados; realizan actividades variadas como agrupar a los productores, coordinar la promoción y establecer directrices de autenticidad. Los Baluartes pueden ser equiparados a las Denominaciones de Origen y a las Indicaciones Geográficas de la Unión Europea pero se trata de una catalogación privada y, como antes se ha indicado, relativa a pequeñas producciones de tipo artesanal.

El Arca del Gusto y los Baluartes entran dentro de las actividades de defensa de la biodiversidad, la cual se ha plasmado además con la creación de la Fundación para la biodiversidad creada en 2003 en colaboración con la región italiana de la Toscana.



Salone del Gusto

El evento más destacado de Slow Food es sin duda el Salone del Gusto, que se celebra cada dos años en Turín desde el año 1996. La última edición, a finales de 2006, giró alrededor del slogan de que el alimento debe ser bueno, limpio y justo, es decir, debe tener calidad gracias a la elección de materias y a la utilización de técnicas ade-

cuadas, no debe perjudicar a lo largo de toda la cadena al medio ambiente ni a la salud y debe facilitar unos ingresos adecuados a los productores a partir del principio de solidaridad.

En el Salone del Gusto se pueden considerar dos actividades principales. Por una parte el mercado, con cientos de expositores italianos y extranjeros en donde se expone una gran variedad de alimentos que reúnen tradición, fantasía y atención por la calidad. Por otra parte el área de degustación de productos variados de comida, incluido vinos, cerveza y destilados, que tiene lugar en más de 160 "laboratorios del gusto".

Terra Madre

Desde el año 2004 se celebra un evento paralelo al Salone del Gusto llamado Terra Madre, cuya segunda edición, la de 2006, estaba organizada en base a más de 40 talleres de la tierra,

grupos de trabajo en los que se debatían con traducción simultánea en varios idiomas (incluido el español) temas variados sobre agroecología, economía, acceso a los mercados, biodiversidad, cultura, calidad, recursos, gastronomía, aguas, así como talleres sobre productos concretos.

Dentro de los participantes en Terra Madre hay que destacar las llamadas comunidades del alimento, es decir grupos de agricultores, ganaderos y pescadores, procedentes de localidades de todo el mundo que producen a pequeña escala, defienden la biodiversidad y salvaguardan patrimonios de gran valor. Las comunidades pueden ser del territorio (con varios productos) o del producto (un producto en un determinado territorio). Estaban presentes unas 1.600 comunidades provenientes de 153 países con unos 5.000 campesinos, muchos de ellos vestidos con los trajes tradicionales de sus países o localidades. Unas 300 de estas comunidades están calificadas como Baluartes. Por otra parte estaban presentes 900 cocineros de distintos paí-



Baluartes y Comunidades del Alimento en España

Al final de la reunión de Terra Madre se distribuyó un libro en el que se publican los datos de las 1.600 comunidades del alimento presentes en la reunión de Terra Madre, de las cuales unas 300 son Baluartes.

Las comunidades españolas calificadas como baluartes son las siguientes:

- Judía del Ganxet (Cataluña)
- Alubia negra de Tolosa (País Vasco)
- Cerdo Euskal Txerria (País Vasco)
- Vino Malvasia de Sitges (Cataluña)
- Azafrán del Jiloca (Aragón).

Otras comunidades españolas presentes en la reunión son las siguientes:

- Agricultores del Gallecs (Cataluña)
- Ganaderos de sistemas extensivos de Sierra de Guara (Aragón)
- Criadores de pollos (euskal oiloa). Lezama (País Vasco)
- Ganaderos de raza Asturiana. Oviedo (Asturias)
- Criadores de razas avícolas de Huesca (Aragón)
- Productores de queso de oveja carranzana. Gueñes y Sodupe (País Vasco)
- Cultivadores de cigronet (variedad de garbanzo) de Alta Anoia (Cataluña)
- Cultivadores de alcaparras de Ballobar (Aragón)
- Cultivadores de Scanda Asturiana. Grado y municipios limítrofes (Asturias)
- Cultivadores de olivo milenario. Castellón (Comunidad Valenciana)
- Cultivadores de guisantes lágrima de Costa de Gipuzcoa. Getaria (País Vasco)
- Cultivadores de vino y olivo de Urgell. Vallbona de les Monges (Cataluña)
- Cultivadores y transformadores de maíz negro. Meiro.Bueu (Galicia)
- Horticultores del Garraf. Vilanova i la Geltrú (Cataluña)
- Pastores nómadas. Cabezón de la Sal (Cantabria)
- Pescadores del mar de Lira. Lira. Carmota (Galicia)
- Productores de cebolla violeta de Zalla. (País Vasco)
- Productores de Ademuz. Castielfabib. (Comunidad Valenciana)
- Productores de artzai gazta (queso de pastor). (País Vasco y Navarra)
- Productores de conservas tradicionales de Muro de Alcoy. (Comunidad Valenciana)
- Productores de queso de la Sierra de Espadán (Comunidad Valenciana)
- Productores de sal marina de Añana (País Vasco)
- Productores de Txacoli de Alava (País Vasco)
- Productores y panificadores de trigo aragonés. Leciñena (Aragón)
- Productores de queso casín. Campo de Caso (Asturias)
- Recogedores de moluscos gallegos. Provincia de Pontevedra (Galicia)
- Transformadores de cacao. Torá. (Cataluña)
- Artzai Mundua (pastores). Arantzazu (País Vasco)



ses. El espíritu de Terra Madre es consecuencia de nuevas reflexiones de Slow Food para dar más participación a los productores de los alimentos y ponerlos en contacto directo con los cocineros. En la edición de 2006 se dio participación también a profesores de Universidad, presentes en un número próximo a 400, pertenecientes a variadas áreas de conocimiento y la mayor parte de ellos pertenecientes a Universidades que han firmado con Slow Food un protocolo en un proyecto dirigido a formar una red de unas 200 Universidades colaboradoras.

En la inauguración y/o en la clausura, celebradas en un gran salón del edificio Oval Lingotto, próximo al centro Fiere Lingotto, intervinieron el Presidente de la República Italiana, el Presidente de la Cámara de Diputados, los Ministros de Política Agraria y de Asuntos Exteriores, el Presidente de Slow Food, Carlo Petrini, el Alcalde de Turín, la Presidenta de la región Piemonte, el Comisario de la Cooperación italiana para el Desarrollo, así como representantes de algunos movimientos de agricultura y de gastronomía, es decir, que el evento ha tenido una gran repercusión política.

No hubo un documento con conclusiones concretas pero se puede destacar algunos temas que fueron ampliamente tratados en los laboratorios y en las intervenciones finales. A continuación se indican algunos de ellos:

Hay que recuperar el gusto de los sabores en extinción, lanzando un movimiento internacional para salvar las bases materiales, sociales y organizacionales. Sal-

Los Baluartes pueden ser equiparados a las Denominaciones de Origen y a las Indicaciones Geográficas de la Unión Europea pero se trata de una catalogación privada y de pequeñas producciones artesanales

var las raíces del alimento. Fortalecimiento de las economías locales y rurales que adquieren importancia a pesar de la globalización. La economía local sirve más que los grandes mercados para la lucha contra el hambre. Necesidad de potenciar los mercados locales o campesinos, que existen desde hace siglos; se están recuperando en algunos países como Estados Unidos; se hizo referencia a algunos casos concretos como el proyecto Mercadale de la región Toscana. En relación con el punto anterior se insistió en la importancia de los canales cortos de comercialización. Potenciación de productos típicos, tradicionales o locales. Equilibrio de protección del ambiente, savoir faire y tradición local. Alianza entre agricultores, cocineros y consumidores. Necesidad de cambiar la organización del mercado de las semillas eliminando la situación actual en la que dominan las semillas híbridas y de OGM, así como las situaciones monopolísticas; las semillas deben ser propiedad de la sociedad, de los campesinos; en la reunión de Terra Madre se distribuyó un manifiesto sobre el futuro de las semillas, etc.

El Presidente Carlo Petrini indicó en el acto de clausura que la red de comunidades de Terra Madre no es una organización estructurada ni debe serlo ya que es libre por naturaleza. No tiene partidos políticos, ni religiones, ni organización administrativa, ni sindicatos, ni jerarquías, etc.

Además del Salone del Gusto y de Terra Madre que se celebran en Turín, otros eventos tienen lugar en Italia y en otros países organizados por los Convivia o por las oficinas nacionales.

Universidad de Ciencias Gastronómicas

Creada por Slow Food empezó a funcionar en 2004 y tiene su sede en Pollenzo (Piemonte) y en Colorno (Emilia Romagna). Imparte un curso de licenciatura trienal y un bienio de especialización. Además se imparten dos maestrías de postgrado.

Más Información:
www.terramadre2006.org
www.slowfood.com