



Terra  
madre

world meeting  
of food communities

Turin  
26-30 October  
2006



## Terra Madre

### Vuelve el encuentro mundial entre las comunidades del alimento

Terra Madre, encuentro mundial entre las comunidades del alimento, tiene lugar en Turín del 26 al 30 de octubre de 2006, y es una realización de los Ministerios italianos de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal y Asuntos Exteriores, de las entidades Cooperazione Italiana allo Sviluppo, Regione Piemonte, Città di Torino y de Slow Food, en colaboración con Coldiretti Piemonte y Fondazione CRT.

Terra Madre reúne y sitúa frente a frente a productores y operadores del sector agroalimentario mundial representativos de un modo distinto y más complejo de entender la alimentación de calidad: atento a los recursos ambientales, al aspecto organoléptico de los productos, a la dignidad de los trabajadores y a la salud de los consumidores.

En cifras:

1 600 comunidades del alimento procedentes de cinco continentes

5 000 agricultores, ganaderos, pescadores y artesanos del sector agroalimentario

150 Países de procedencia

1 000 cocineros

400 entre docentes y representantes de universidades

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

En 2006 el vínculo entre el Salone del Gusto y Terra Madre se acentúa, con la total coincidencia temporal de ambos eventos y la mayor proximidad entre las respectivas sedes, Lingotto Fiere para el Salone del Gusto y los nuevos espacios del Oval para Terra Madre. Pero uno y otro evento mantienen su especificidad: el Salón del Gusto se caracteriza cada vez más como un momento de encuentro directo entre la producción de calidad y los consumidores, mientras que Terra Madre 2006 constituye el momento de la relación y de la profundización entre las comunidades del alimento.

Terra Madre evoca el concepto de tierra como madre y divinidad, e introduce un nuevo protagonista en el campo de la producción alimentario, la **comunidad del alimento**: una definición acuñada para referirse a una cadena extensa, que abarca desde los seleccionadores de semillas y razas hasta los agricultores y los detallistas. El alimento de calidad necesita de todas estas habilidades y figuras profesionales para ser producido, distribuido y consumido, para convertirse en recurso económico, ambiental, social y cultural. El futuro de la agricultura y del alimento está en manos de muchas personas, con competencias distintas pero concatenadas: *seed savers*, cocineros, agricultores, pescadores, recolectores de productos espontáneos, ganaderos, estudiosos... todos ellos estuvieron representados en Turín en el 2004 por los participantes en Terra Madre, procedentes de 130 países.

Terra Madre 2006 hace hincapié en la heterogeneidad de los conocimientos que contribuyen al éxito de un producto alimenticio a pequeña escala y de alta calidad, centrando la atención en los tres componentes de las comunidades del alimento. El saber ancestral de los productores acompañado por la actuación de los chef, que conjugan la creatividad con el conocimiento de productos y territorios. Por último, la ciencia oficial, la investigación, que debe dialogar cada vez más con el saber tradicional, en un reconocimiento recíproco de valores y funciones.

La edición de 2006 de Terra Madre, implica, por ello, a un gran número de cocineros y cocineras, además de una nutrida representación internacional de investigadores y docentes universitarios, todos ellos comprometidos en un diálogo constructivo con las comunidades del alimento.



Slow Food®



## Comunidades del alimento

*Un nuevo concepto nacido en Terra Madre 2004*

Las comunidades del alimento de Terra Madre son un concepto innovador. Una comunidad del alimento está formada por todas aquellas personas que trabajan en el sector agroalimentario, desde la producción de materias primas a la promoción de los productos acabados, caracterizadas por la calidad y la sostenibilidad de sus producciones. La comunidad del alimento está estrechamente ligada desde el punto de vista histórico, social, económico y cultural al propio territorio.

Las comunidades del alimento pueden ser de dos tipos: **del territorio (o territoriales)**, donde la comunidad produce varios productos, aunque sean diversos entre sí, pero todos ellos están ligados a un área geográfica delimitada o a una etnia indígena; **del producto**, donde la comunidad está compuesta por todos aquellos agricultores, ganaderos, transformadores o distribuidores que participan, en diversa medida, en la producción de un mismo producto en un territorio determinado. En ese caso la comunidad del alimento coincide con la cadena productiva.

Los productos de las comunidades se realizan en cantidades limitadas por parte de empresas agrícolas o transformadoras de pequeñas dimensiones. El/los producto/s de las comunidades se distinguen además por su **calidad** y sus **cualidades organolépticas**, el producto es *bueno*, **medioambientales**, el producto es *limpio*, natural y sostenible, y **sociales**, los productores reciben un precio *justo*; además, dentro de las comunidades no se practica ningún tipo de discriminación ni se recurre al trabajo infantil.

Las comunidades del alimento son protagonistas de la red de Terra Madre, pero los valores de Terra Madre sólo podrán tener un eco significativo entre el gran público través del intercambio recíproco de experiencias y competencias con las **universidades** y los **cocineros**.

Las comunidades del alimento que participarán a Terra Madre 2006 proceden de (datos actualizados al fin de agosto):

216 de África  
220 de América del Norte  
252 de América Latina  
98 de Asia  
430 de Europa  
16 de Oceanía  
35 de Oriente Medio  
313 de Italia

In collaboration with



FONDAZIONE CRT



Slow Food®



world meeting  
of food communities

Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT



## Los Cocineros de Terra Madre 2006

*Los restaurantes llegarán a ser los lugares donde los grandes temas de Terra Madre serán comunicados a los consumidores*

Las cocineras y los cocineros, con sus creatividad, revalorizan los productos del territorio y adaptan las tradiciones más antiguas al gusto de los consumidores actuales. Gracias a la red de Terra Madre, los restaurantes se convertirán en el lugar donde los grandes temas de Terra Madre se transmitirán a los consumidores a través del paladar.

Los mil cocineros que participarán en Terra Madre 2006 dialogarán y colaborarán con las **comunidades del alimento** y las **universidades** de todo el mundo sobre las grandes cuestiones que ponen en peligro el futuro de la producción alimentaria de calidad, así como el de los restaurantes.

Contra el abandono de los cultivos tradicionales, la homogeneización de los métodos productivos, la agresión de los OGM y el dominio de las multinacionales de los alimentos, los cocineros de Terra Madre 2006 se comprometen a adoptar productos locales de calidad y erigirse como portavoces ante sus clientes de los pequeños agricultores, ganaderos o transformadores.

Están invitados a participar a Terra Madre 2006 todos aquellos cocineros afines a la filosofía Slow y que, por lo tanto, se caractericen por su conocimiento y la atención que prestan a las materias primas para conseguir una cocina con sólidas raíces en el territorio, así como a la importancia que conceden a las relaciones humanas en sus locales.

Asimismo se invita a participar en el encuentro con las comunidades del alimento a aquellos chefs que gocen de cierta representatividad en el ámbito de la restauración. Éstos, a la conclusión de Terra Madre, podrán desempeñar un relevante papel de caja de resonancia en su sector. Independientemente del estilo de cocina, los grandes cocineros pueden participar en Terra Madre si siguen los fundamentos de la filosofía **Slow Food**: en contra al uso de OGM (transgénicos), atención a la calidad de las materias primas, sensibilidad ética, sostenibilidad de los productos elegidos.

Los cocineros que participarán a Terra Madre 2006 proceden de (datos actualizados al fin de agosto):

62 de África  
177 de América del Norte  
76 de América Latina  
54 de Asia y Oceanía  
339 de Europa  
16 de Oriente Medio  
192 de Italia



Slow Food®



world meeting  
of food communities

TURIN  
26-30 OCTOBER  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

## La red mundial de las Universidades

*Terra Madre 2006 ha construido una red de más de 200 institutos académicos*

Terra Madre 2006 ha tejido una red mundial con más de 200 universidades. Las relaciones entre las universidades, las **comunidades del alimento**, las **cocineras** y **cocineros** de Terra Madre constituirán la base para la conservación y el apoyo de la producción de alimentos sostenibles.

Las universidades que forman parte de la red de Terra Madre están comprometidas con la tutela de la biodiversidad alimentaria y sus cultivos, los recursos naturales y el derecho de las poblaciones a disponer de ellos para el bien común, las características originales de los productos frente al peligro de contaminación genética.

Asimismo, las universidades apoyan, en términos de promoción, formación y educación, la producción agroalimentaria de calidad, de pequeña escala y sostenible desde el punto de vista económico, social y ecológico; defienden el derecho de los pueblos a la autodeterminación en materia alimentaria y son activos en la educación de la sociedad civil y en la formación de los operadores del sector agroalimentario.

Cuando las instancias oficiales de la ciencia tejen una relación de reciprocidad con la producción están potenciando sus posibilidades y brindan un servicio esencial a sus interlocutores. El mundo académico que comparte los valores de Terra Madre ofrece sus conocimientos científicos para favorecer intercambios entre comunidades locales, programas de formación y apoyo a productores guiados por expertos. También favorece la organización conjunta de eventos.

La **Universidad de Ciencias Gastronómicas** promovida por **Slow Food**, **Regione Emilia-Romagna** y **Regione Piemonte**, es la primera universidad en el mundo dedicada a la formación de profesionales en grado de asegurar un vínculo orgánico entre la gastronomía y las ciencias agrarias.

La Universidad de Ciencias Gastronómicas es una de las articulaciones centrales de la red de Terra Madre, en cuanto a la cabeza del grupo de todos los institutos académicos del mundo que se empeñan a renovar y crear una simbiosis entre agricultura y gastronomía, profundizando el tema de la biodiversidad.

Los docentes universitarios que participarán a Terra Madre 2006 proceden de (datos actualizados al fin de agosto):

11 de África  
77 de América Latina  
51 dall'Europa  
8 de Oriente Medio

81 de América del Norte  
12 de Asia y Oceanía  
65 de Italia





world meeting  
of food communities

Turin  
26-30 October  
2006



## Proyectos

### *Después de la primera edición de Terra Madre, las actividades de Slow Food con las comunidades del alimento siguen adelante*

Tras la primera edición de Terra Madre, la actividad de Slow Food con las comunidades del alimento no se ha detenido.

La **Fundación Slow Food para la Biodiversidad-Onlus** financia numerosos **Baluartes** para proteger y poner de relieve los productos tradicionales y en peligro de extinción de las comunidades: desde el Motal, un queso armenio a las hierbas, a las huevas de mújol de Imraguen (Mauritania).

El **INTERCAMBIO DE FORMACIÓN** entre productores es el segundo instrumento experimentado a partir de 2004. Los problemas de las comunidades tienen elementos de similitud a pesar de las diferencias geográficas y económicas y, con las debidas reservas, por ejemplo, un pastor de los Alpes vive las mismas dificultades que un pastor magrebí o un ganadero de la Cordillera de los Andes. El objetivo de los intercambios es hacer que las comunidades del alimento puedan compartir experiencias similares, recabar información, conocer métodos de producción e itinerarios de valorización y control que puedan aplicarse al país del interlocutor. Entre 2004 y 2005, han participado en estos intercambios unos 100 productores de 15 países.

Una tercera área de intervención es el apoyo a los **MERCADOS** campesinos, inaugurada con el apoyo ofrecido a las comunidades de Malí para llevar a cabo la reestructuración del antiguo mercado hortofrutícola de la capital (Bamako). El proyecto, promovido por Aminata Traoré –ex Ministra de Cultura de Malí y autora de libros sobre el futuro de África- pretende devolver a los campesinos un espacio para la venta directa de sus productos y así permitirles unos ingresos dignos, toda vez que se protege la tipicidad de las producciones locales.

Inspirándose en el mensaje de Terra Madre, Slow Food USA ha apoyado a comunidades del alimento de la zona del golfo de México afectadas por el huracán Katrina en verano de 2005. Se ha creado el **TERRA MADRE KATRINA RELIEF FUND** para recaudar fondos procedentes de donaciones privadas y de eventos organizados por los convivios Slow Food en todo el territorio estadounidense. Diez productores (pescadores, campesinos y restauradores) reciben una suma de dinero variable, en función de los daños sufridos, para que puedan recuperar su actividad y volver a introducirse en el sistema agroalimentario local. Los beneficiarios del Fund participarán en Terra Madre para exponer sus experiencias y compartirlas con productores de otros continentes.

In collaboration with



FONDAZIONE CRT



Slow Food®



## Terra Madre 2004

### *El primer encuentro mundial de las comunidades del alimento*

Del 20 al 23 de octubre de 2004 el Palacio del Trabajo de Turín se convirtió en la sede de la primera edición de Terra Madre – Encuentro Mundial entre las comunidades del alimento. Este evento se organizó gracias a la colaboración de la Secretaria italiana de Agricultura, el Gobierno Regional de Piamonte, el Ayuntamiento de Turín y Slow Food.

TURIN  
26-30 OCTOBER  
2006

**Terra Madre 2004** fue una ocasión única para intercambiar y conocer a unas 50.000 personas (productores y personas relacionadas con el sector agroalimentario) de 130 países con una forma distinta de entender la producción de alimentos: atención a los recursos medioambientales, a los equilibrios del planeta, al desarrollo sostenible, a la protección de la biodiversidad, a la calidad de los productos y a la calidad de vida de los productores.

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

Los protagonistas de dicho evento fueron las **comunidades del alimento**. Los días centrales del encuentro se dedicaron a los Laboratorios de la Tierra (seminarios y reuniones centradas en productos específicos y en problemas comunes) donde las comunidades del alimento tuvieron ocasión de compartir experiencias y discutir sobre su concepto de progreso y desarrollo. Terra Madre 2004 fue un momento de encuentro, de debate entre miembros del sector agroalimentario y de formación mutua. Terra Madre 2004 fue un espacio y un lapso de tiempo importantes para aumentar la conciencia del papel desempeñado por cada participante.

Los días 20 y 23 de octubre se celebraron las asambleas plenarias, con intervenciones de representantes de comunidades de todo el mundo, algunos de gran relieve como Frei Betto (exconsejero de la Presidencia del gobierno brasileño y responsable del Programa Hambre Cero), Vadana Shiva (fundadora de la Research Foundation for Science, Technology and Ecology in India) y su Alteza Real el Príncipe de Gales.



Slow Food®



world meeting  
of food communities

Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT



## Líneas directrices para la selección de las comunidades

«La Comunidad del Alimento es una entidad físicamente identificable, que tiene unos valores, unos intereses y unos destinos comunes y que, mediante la salvaguarda de las semillas, la cosecha, la agricultura, la cría, la ganadería, la pesca, la transformación, la distribución, la promoción, la educación y otras actividades gastronómicas, se ocupa de que un alimento, producido en pequeña escala, llegue hasta el consumidor final». Carlo Petrini

Existen dos tipologías de Comunidad:

– *de territorio*

Comunidad del alimento que produce y/o transforma varios productos, incluso distintos entre sí, pero unidos por un área geográfica delimitada (un pueblo, un término municipal, una provincia, una etnia indígena...).

– *de producto*

Comunidad del alimento vinculada a la ganadería, al cultivo, a la pesca, a la transformación, a la distribución de un producto históricamente unido a un territorio. En este caso es válido el concepto de cadena, pues pertenecen a la comunidad todos los agentes que concurren en la realización del producto mismo (agricultores/ganaderos, sazonadores, transformadores, distribuidores). El área geográfica puede ser más extensa respecto a la tipología de la comunidad de territorio, pero no tanto que impida encuentros periódicos entre sus componentes. Se trata en cualquier caso de una comunidad del alimento que implica a todos los agentes que concurren en la realización del producto concreto vinculado a un área geográfica limitada (un pueblo, un término municipal, una provincia, una etnia indígena...)

Entre los distintos componentes de la comunidad deben existir relaciones estables de vida y trabajo. Los componentes de la comunidad no pueden ser accionistas de una cooperativa de producción o terratenientes que pagan a asalariados agrícolas, etc. La comunidad debe estar estrechamente vinculada – desde el punto de vista histórico, social, económico y cultural – al propio territorio.

El producto o los productos de la comunidad deben ser de calidad desde el punto de vista organoléptico, ambiental y social. Los productos a los que se dedican las comunidades deben ser obtenidos en cantidades limitadas, por compañías agrícolas o de transformación de pequeñas dimensiones.

Una vez definidas las comunidades del alimento, cada comunidad ha sido invitada a Terra Madre sólo si ha podido responder afirmativamente a las siguientes preguntas:

- El producto al que se dedican los operadores de la comunidad ¿es relevante en la economía de su área o en la cultura de, al menos, una de las etnias de dicha área?
- El producto en torno al cual se desarrolla la actividad de la comunidad ¿está considerado – en el seno de su área de procedencia – como un producto de calidad desde el punto de vista organoléptico? O, alternativamente: ¿están actuando los operadores de la comunidad para mejorar el nivel cualitativo del producto desde el punto de vista organoléptico?
- La actividad de los componentes de la comunidad ¿es respetuosa con los recursos del planeta y el equilibrio medioambiental? O, alternativamente: ¿están actuando los operadores de la comunidad para modificar su actividad y hacerla más respetuosa con los recursos ambientales?
- El trabajo de los sujetos implicados en las actividades de la comunidad ¿está justamente retribuido?



Slow Food®



world meeting  
of food communities

Turin  
26-30 October  
2006



## Líneas directrices para la selección de los cocineros

### ¿Cómo se van a seleccionar los 1000 cocineros de Terra Madre?

Hay que partir de una premisa: naturalmente, habría sido útil implicar al mayor número posible de cocineros, incluso los alejados de la filosofía Slow, para proponer también a éstos últimos una aproximación nueva a la gastronomía. Sin embargo, por cuestión de espacio, recursos y posibilidades organizativas, no es posible superar el umbral de las mil participaciones y, por tanto, la selección resulta inevitable. Como consecuencia, se ha dado prioridad a dos categorías: los cocineros próximos a la filosofía Slow, por su atención hacia y conocimiento de las materias primas, y los cocineros que, en el mundo de la restauración, gozan de cierta representatividad y que por tanto, después de Terra Madre, podrán desempeñar un papel fructífero de caja de resonancia para todo el sector.

Hemos implicado a los cocineros, en el caso de que sean también los titulares del ejercicio, o a los cocineros indicados por el patrón como responsables no sólo de la manipulación, sino también de las elecciones del restaurante (compras, confección de menús, recetario). Está previsto que en ocasiones, en lugar del cocinero (que en este caso es un trabajador dependiente) sea invitado a Turín el patrón, si es él el responsable de todas las estrategias del local. Este discurso es válido también para las cadenas de restaurantes, donde el titular es el responsable de las estrategias. Eventualmente, el titular puede designar también a un cocinero particularmente bueno e independiente en las elecciones culinarias.

Éstos son, pues, los parámetros según los cuales se ha efectuado la selección:

1 – Calidad y procedencia local de las materias primas, cocina con raíces sólidas y “convivialidad”. Se han elegido locales que ofrecen una cocina de territorio cuidada y cualitativamente interesante. Se ha reservado una particular atención a quienes tienen relación directa con los proveedores locales de las materias primas. Estos criterios valen para todo el mundo, con la adecuada relativización respecto a los territorios y hábitos locales.

2 – Los grandes cocineros, independientemente del estilo de cocina, han sido seleccionados con la condición de que apliquen los fundamentos de la filosofía de Slow Food: deben oponerse a los Ogm y mostrarse sensibles por la calidad de las materias primas y por los principios éticos, y plantearse la sostenibilidad como elemento básico en sus elecciones. Slow Food y Terra Madre proponen un modelo de cocina sólido y consciente de sus propias raíces: los cocineros que participan en el encuentro de octubre de 2006 representan o al menos están en la línea de ese modelo.

3 – Se han tomado en consideración también esos cocineros que han demostrado una labor cultural amplia e importante (con recetarios, libros de historia, gastronomía, agronomía, tradiciones), independientemente de las puntuaciones que se adjudican en las guías.

El precio del local no es un elemento prioritario, aunque se ha dado preferencia a los locales que mantienen una buena relación entre la calidad de sus propuestas gastronómicas y los precios.

In collaboration with



FONDAZIONE CRT



Slow Food®





world meeting  
of food communities

TURIN  
26-30 OCTOBER  
2006



## Terra Madre se encuentra con el Salone del Gusto Las conferencias

Este año hay una gran novedad para el público del Salone del Gusto y para las Comunidades del Alimento de Terra Madre: será mucho más fácil encontrarse y hallar espacios comunes de conocimiento y comparación, de modo que estas dos "mitades del cielo" de lo agroalimentario – los **operadores**, en el sentido más amplio posible, es decir productores, distribuidores, cocineros y estudiosos; y los **consumidores** que van convirtiéndose cada vez más y mejor en co-productores por la consciencia de su rol activo a la hora de encauzar, orientar y tutelar la producción de calidad – acorten aún más las distancias y fortalezcan la alianza que los une.

Con el patrocinio de la **revista Slow**, que celebra este año su primer decenio, y de la **Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo y Colorno**, **ocho encuentros**, cuyos títulos y programas se darán a conocer con algunas semanas de antelación, se sucederán en la **Sala Gialla del Lingotto** del 26 al 30 de octubre.

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

Cocineros, productores, consumidores y estudiosos debatirán sobre los grandes temas de las **marcas de origen, el acceso al mercado, los recursos, la libertad alimentaria, la biodiversidad**, los problemas y los proyectos de un universo que forma parte de la vida de cada uno de nosotros.

Liberen, pues, sus agendas en los siguientes horarios:

jueves 26 de octubre: 16 horas

viernes 27 de octubre: 11 y 16 horas

sábado 28 de octubre: 11 y 16 horas

domingo 29 de octubre: 11 y 16 horas

lunes 30 de octubre: 16 horas

Para ver el programa detallado, estén pendientes de la página web [www.terramadre2006.org](http://www.terramadre2006.org) o contacten más adelante con la oficina de prensa <[press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it)>.



Slow Food®

Press Office Terra Madre: Tel. + 39 0172 419653 [press@slowfood.it](mailto:press@slowfood.it) Fax +39 0172 413640



## LABORATORIOS DE LA TIERRA

*Programa provvisorio, puede sufrir modificaciones*

Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

- **AGROECOLOGÍA- La Agroecología en el mundo.** Experiencias de vanguardia en las que inspirarse para un nuevo modo de entender la producción agrícola: en armonía con la naturaleza, atenta con las culturas tradicionales, capaz de usar tecnologías adecuadas.
- **AGROECOLOGÍA- Sistemas agrícolas integrados.** Al sistematizar la producción las energías se multiplican junto a las posibilidades de desarrollo y rentabilidad. Qué significa el diseño integrado de proyecto y qué casos podemos tomar como modelo.
- **AGROECOLOGÍA- Sistemas agrícolas tradicionales.** Protección de la variabilidad y de la diversidad de simientes, del territorio, del suelo y de las culturas. Los grandes proyectos internacionales y los pequeños ejemplos de una labor agrícola desarrollada de común acuerdo con Terra Madre.
- **AGROECOLOGÍA- Sistemas alternativos a la agricultura convencional.** De la agricultura integrada a la biodinámica, métodos productivos no convencionales a confrontar: aplicaciones, impacto ambiental, calidad de los productos.
- **AGROECOLOGÍA- Salubridad de los suelos.** Cómo se conserva, cómo se recupera, cómo enferma y cómo sana el primer gran ingrediente para la calidad de nuestros platos.
- **AGROECOLOGÍA- Autóctono es mejor.** Un tercio de las razas autóctonas bovinas, ovinas y porcinas del mundo se ha extinguido o se halla en trance de extinción. Menos productivas, más rústicas, adaptadas al territorio. Cómo salvarlas al apostar por la excelencia de los productos (carnes, chacinas, leche y quesos) y una más alta remuneración.
- **BIODIVERSIDAD- El tratado FAO sobre recursos genéticos.** Los gobiernos representados en la FAO lo han suscrito y cerca de 100 países lo han ratificado ya: el significado de un tratado internacional y sus consecuencias en la vida de los productores
- **CULTURA/CULTURAS- Los saberes tradicionales.** De la música a la poesía, de la danza a la artesanía, del arte al mito: sabiduría que no se come pero que también nos nutre.
- **ECONOMÍA - ACCESO AL MERCADO- El mercado de los productores.** Recuperar el mercado de los artesanos y de los campesinos como elemento fundamental de una cadena corta, democrática, cercana al consumidor y vinculada a las tradiciones locales.
- **ECONOMÍA - ACCESO AL MERCADO- Más allá del consumidor: la figura del co-productor.** El papel de quien compra tiene un sentido más activo de lo que pueda sugerir la idea de consumidor. El nudo terminal de la comunidad del alimento juega sus bazas sobre los tableros de la producción, de la educación, del mercado, del ambiente. Experiencias de vanguardia como la Farmers' Market, los Grupos de Compradores, la Community supported agricultura y muchas otras, vienen a demostrar que si comer es un acto agrícola y producir es un acto gastronómico, comprar es un acto político.
- **ECONOMÍA - ACCESO AL MERCADO- La certificación participada.** Punto de encuentro entre la honradez de los productores y la confianza y conciencia de los consumidores, la certificación participada se halla en busca modelos y soluciones.



Slow Food®



Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

- **ECONOMÍA– Capitales pacientes: dinero y desarrollo sostenible.** El papel del dinero –del microcrédito al capital privado- para un desarrollo sostenible, a partir de la participación de las comunidades y de una gestión sin apremios.
- **GASTRONOMÍA– Cocineros y cocineras en los sistemas alimentarios: educadores, promotores y custodios.** Últimos grandes custodios de los conocimientos en la cocina, cocineros y cocineras deben asumir nuevas responsabilidades: compartir y redifundir sus saberes convirtiéndose en educadores de su público, y promover y adoptar a productores de excelencia.
- **CALIDAD– Normativas higiénico-sanitarias y pequeños productores.** ¿Cómo es posible producir legalmente salvaguardando saberes, técnicas, instrumentos y lugares tradicionales? La respuesta está en la información y el diálogo entre las autoridades competentes –regionales, nacionales y europeas- instituciones y productores. ¿Cómo crear una red virtuosa? Ejemplos.
- **RED- Turismo responsable y cultura de la hospitalidad.** En un mundo en el que cada día es más fácil viajar, existe el riesgo de perder de vista el valor del encuentro con las culturas que el viaje hace más accesibles. Cuando la cultura del otro se desarrolla en ambas vertientes –quien visita y quien acoge-, el turismo deviene una de las posibles claves de desarrollo sostenible, de intercambio paritario y de enriquecimiento cultural. Las nuevas fronteras del turismo responsable y los grupos de trabajo que crean economías sanas a partir de estas premisas.
- **RECURSOS– Mujeres y agricultura: conocimiento y transmisión.** Propia es de las mujeres la cultura de la multiplicidad: ellas son con frecuencia las depositarias de los conocimientos tradicionales, y son asimismo quienes tienen mayores posibilidades, ocasiones y predisposición para transmitir estos conocimientos.
- **RECURSOS– LAS SEMILLAS: El futuro de las semillas.** La salvaguardia de las semillas y su mantenimiento para las comunidades locales y para las futuras generaciones.
- **RECURSOS– EL AGUA Qué agua tenemos, qué agua queremos.** Soluciones posibles y experiencias de seguimiento para un recurso global que requiere soluciones locales y estrategias mundiales en el contexto de la “hidroecología”.
- **RECURSOS– Energías alternativas en la agricultura.** La producción de alimentos es la mayor fuente de despilfarro de recursos mundiales como son el agua o el petróleo. ¿Cuáles son las alternativas a este sistema de derroche?
- **RECURSOS– OGM ¿Para qué y a quién sirven los OGMs? –** Mitos científicos y realidades económicas en torno a la biotecnología más famosa y menos conocida.
- **RECURSOS– OGM “OGM Free”: ¿estamos seguros?** Microorganismos en los productos transformados: cuajos, levaduras, lecitinas. ¿Qué garantías hay sobre la ausencia de OGMs en nuestros alimentos cotidianos?
- **ESTRATEGIAS– COMIDA LOCAL PARA LA EDUCACIÓN La didáctica.** De los huertos escolares a la alfabetización ecológica: experimentos de éxito y didáctica de la agricultura.
- **ESTRATEGIAS– COMIDA LOCAL PARA LA EDUCACIÓN La restauración colectiva.** Los comedores escolares y otros pueden convertirse en un gran centro de desarrollo local. En el norte y en el sur del mundo: proyectos posibles y algunos casos ejemplares.
- **ESTRATEGIAS– Las tecnologías alimentarias en defensa de las culturas y de la calidad.** Cuando la tecnología alimentaria se emplea en apoyo de la calidad de productos tradicionales, puede defenderlos en los mercados sin desnaturalizar sus características.



Slow Food®



Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

- **DESARROLLO– Áreas protegidas y productos típicos.** Las áreas protegidas podrían convertirse en un contexto ideal para promover una agricultura limpia, "típica" y de calidad. ¿Cómo hallar el justo equilibrio entre conservación, defensa del ambiente, promoción y desarrollo?
- **DESARROLLO– La importancia del origen.** Valorar el origen de un producto significa reconocer su vínculo histórico con un territorio, hacer de él algo único en el mercado, y eventualmente permitirle el acceso a un sistema de certificaciones internacionales (DOP), válido también para productos no europeos.
- **SAGROECOLOGÍA– El pastoreo móvil.** Nómadas, trashumantes, pastoreo de montaña: rostros diferentes de una misma lógica zootécnica, que protege el ambiente, respeta el territorio, consume menos y produce más.
- **AGROECOLOGÍA– EL VINO La sostenibilidad total: viña y bodega-** Del uso de los recursos a la defensa del paisaje, el vino tiene muchos aspectos en riesgo desde el punto de vista de la sostenibilidad. No es sólo un problema de viñedo, sino también de bodega.
- **AGROECOLOGÍA– Recursos silvestres.** La importancia de documentar los conocimientos tradicionales indígenas y el potencial de las plantas silvestres como recurso alimentario.
- **ECONOMÍA– ACCESO AL MERCADO ¿De quién es la pesca artesanal?** En un mundo en el que producción y distribución están cada vez más fragmentadas, el trabajo del pescador ya no le pertenece a él sino a los comerciantes. Similitudes entre sur y norte del mundo y propuestas de solución.
- **ECONOMÍA– ACCESO AL MERCADO: LA MIEL Y EUROPA:** ¿Cuáles son los parámetros para los pequeños productores –europeos o no- para poder comercializar la miel en el ámbito de la UE?
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / CERVEZA** Los estilos de la cerveza tradicional.
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / TUBÉRCULOS Y RAÍCES**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / CEREALES**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / ESPECIAS**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / CACAO**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / CAFÉ**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / QUESOS**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / ACEITES**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / PAN**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / ARROZ**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / TÉ**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES / ARTÍCULOS DE CONSUMO (FRUTA, FRESCA Y SECA)**
- **PRODUCTOS Y PRODUCTORES/ TRANSFORMACIÓN HORTOFRUTÍCOLA**
- **RECURSOS- LAS AGUAS: cuestiones ambientales y pesca artesanal.** La pesca artesanal no es sostenible de por sí, pero tiene potencial para devenir en un elemento central para la protección de los mares y de las aguas interiores.

### EVENTOS PARALELOS

Están previstos cerca de 40 eventos paralelos, muchos de ellos temáticos, y numerosos encuentros entre delegaciones de corte regional: entre ellos por el momento en el programa figuran: la Europa de lengua alemana (Austria, Suiza, Alemania); las comunidades nativas estadounidenses; las comunidades del Mediterráneo; la zona pan-arábica (África del Norte, el Golfo, Mediterráneo Oriental); América Latina; Países Vascos; Cataluña; Rusia, Canadá; Sureste asiático; Estados Unidos; Francia; España; Italia; India; Inglaterra; Irlanda; Australia; Japón; Suecia; Noruega.



Slow Food®



## Malasia tiene un nuevo Baluarte que participa en Terra Madre

En Malasia se ha puesto en marcha la institución de un nuevo Baluarte para salvaguarda de la pimienta negra, una de las especias más utilizadas del mundo, en la variedad Kuching, cultivada en la zona de Rimbas, que sin embargo constituye un cultivo secundario para los habitantes de la zona.

Los productores seleccionados para el Baluarte participan en Terra Madre y en el Salone del Gusto con un stand propio.

Aún quedan muchos pasos por dar: mejorar el rendimiento del terreno para aumentar la producción, redactar un código disciplinario y racionalizar la fase de elaboración; sin embargo, la calidad de este producto ha conducido ya a un primer éxito: se ha puesto en marcha una importante colaboración con la Cámara de Comercio de Roma, que hará de intermediario y promotor para la utilización de la pimienta negra de Rimbas en la realización de algunos embutidos y quesos típicos de la tradición local.

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

Originario del Sureste asiático, el *piper nigrum* se difundió por Malasia hace más de dos mil años en la fértil zona del Sarawak (uno de los dos estados malayos de la isla de Borneo), donde aún hoy unas trece mil hectáreas están cubiertas por cultivos de pimienta.

*Rimbas* es una zona interna, agrícola y alejada de grandes núcleos habitados. Aquí viven los Ibans, el pueblo nativo más numeroso del Sarawak que sigue cultivando la variedad local de pimienta negra denominada Kuching. El poblado de Babu Sedebau está compuesto por doce familias que viven bajo un mismo techo, en la característica estructura sobre palafitos llamada *longhouse*.

Los campos de pimienta son pequeños (aproximadamente una hectárea con 200/300 plantas) y las hileras están dispuestas en una pendiente suave, indispensable para paliar el exceso de agua en el terreno, causado por las abundantes lluvias tropicales. La planta tiene forma de matojo y crece alrededor de un palo de *ironwood* (*belian*), la madera más dura y resistente en la naturaleza, la única capaz de soportar el clima ecuatorial. Los granos de pimienta se cosechan cuando empiezan a pasar del verde al amarillo pajizo, se lavan en agua y después se dejan secar al sol.



Slow Food®



world meeting  
of food communities

Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT



## Una importante delegación llega desde Etiopía

Procedentes de Etiopía llegarán a Turín ocho comunidades, un Baluarte y dos cocineros. La delegación está formada al menos por veinte personas y llega acompañada del embajador italiano en Addis Abeba, Raffaele De Lutio.

Algunas de las comunidades proceden del magnífico parque nacional del Bale, donde opera desde hace muchos años la Cooperación Italiana. Gracias al Arsi Bale Rural Development Project, han sido contactados **productores de café de la selva** (Etiopía es el País de origen del café y, por tanto, el único lugar del mundo donde, en las montañas, entre los 1800 y los 2600 metros, se encuentra aún en estado salvaje) y de **kollo** (cebada tostada). También gracias a la cooperación italiana (y al Istituto Agronomico d'Oltremare de Florencia) ha sido invitada la cooperativa de **productores de trigo duro** de Ejerre, que implica a 230 agricultores (Etiopía también es la zona de origen del trigo duro, pero lamentablemente el trigo tierno ha suplantado casi todas las variedades locales).

La ONG Ccm de Turín en Etiopía y la antropóloga Zewdi Abadi han señalado también la comunidad de **productores de miel del Tigray** y una cooperativa de **productores de teff** (un cereal antiquísimo, utilizado para preparar la 'Njera, un pan local sumamente fino). La cooperativa Alfa Gowa, nacida hace tres años, reúne a 41 hombres y 17 mujeres y, además de producir y vender *teff*, gestiona un pequeño despacho de cereales, hortalizas y fruta, y un modesto bar.

Finalmente, estarán presentes la comunidad de **pastores seminómadas y cosechadores de incienso** y la comunidad (que va a convertirse en Baluarte) de **productores de miel del volcán Wonchi**.

### El Baluarte de la miel del volcán Wonchi

A un par de horas de automóvil desde Addis Abeba, en dirección sureste, la carretera se encarama entre pastos y parcelas cultivadas con falsa banana (un árbol similar a la palmera bananera del que se utilizan las hojas y las raíces) y de repente se asoma sobre el magnífico cráter de Wonchi: un anillo de vertientes escarpadas y muy verdes y, al fondo, un profundo lago azul. Aquí, hace algunos años, nació una cooperativa de 21 hombres que organiza visitas turísticas acompañando por el parque (recorriendo el verdísimo cráter del volcán alrededor del lago, a caballo, en barca o a pie) y se ocupan del mantenimiento de calles y caminos. El segundo recurso del volcán es la miel, cosechada en diciembre y vendida en los panales. Las colmenas son grandes cilindros de bambú y hojas de banano, colgadas de los árboles. En diciembre comienza la extracción de los panales. Como protección y para expulsar a las abejas de la colmena se utiliza el humo. La miel se vende dentro de los panales, exclusivamente en el mercado local. Tiene un color rojizo y un sabor intenso, levemente amargo. El Baluarte ayudará a los productores a mejorar las técnicas de extracción, a envasar y revender la miel en el mercado local, nacional e internacional.

### Los dos cocineros

En representación de la gastronomía etíope, llegan a Turín Esaye Mamo Bogal (una cocinera familiar que conoce las recetas tradicionales para valorizar las hierbas, las especias y los productos locales) y Demeke Girma, ex chef del Sheraton (ahora regenta un restaurante de forma autónoma), autor de varios libros sobre la cocina local y protagonista de numerosos programas de televisión.



Slow Food®



world meeting  
of food communities

Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT



## Terra Madre 2006 encuentra la Ciudad de Turín y la Región de Piamonte

Ministerio italiano de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal, Cooperazione Italiana allo Sviluppo - Ministerio de Asuntos Exteriores, Región de Piamonte, Ciudad de Turín y Slow Food han constituido la *Fondazione Terra Madre*.

Precisamente como signo de fidelidad al acta de constitución de la Fundación, las administraciones regional y municipal, en concomitancia con los trabajos (**reservados a los delegados**) de Terra Madre, organizarán en algunas de las más hermosas plazas y calles de la capital piamontesa una serie de eventos que girarán en torno a temas como, por ejemplo, la promoción de modelos sostenibles de producción y distribución de los alimentos, la tutela del territorio, el equilibrio planetario, la calidad organoléptica, ambiental y social de los productos, la salvaguarda de la biodiversidad, la calidad de la vida y del trabajo de los productores.

Las plazas y las calles serán rebautizadas para la ocasión y se convertirán durante esos días en lugares de promoción de la cultura y de los valores de Slow Food.

Así, **Piazza Solferino** pasará a ser la *Piazza della Cultura* y en el interior del Atrium – el escaparate de la ciudad por antonomasia – quedará instalada a partir de mediados de octubre una **exposición fotográfica** – coordinada por Slow Food – de los protagonistas de la Madre Tierra, es decir de todos aquellos personajes que logran hacer coincidir la cultura y el saber con la solidez del elemento tierra.

**Piazza Vittorio Veneto**, por su parte, será, entre el **26** y el **30 de octubre**, la *Piazza dei prodotti del mondo* (*Plaza de los productos del mundo*). Una instalación lúdica, con la que se podrá interactuar, contará tres historias ligadas a los alimentos y explicará cómo pueden aplicarse los tres valores fundamentales de la producción y del consumo del alimento **“bueno, limpio y justo”**. A través del juego, niños, jóvenes y adultos descubrirán el mundo del **arroz** (Asia y Piamonte), del **queso** (Europa, el Mundo, Piamonte) y del **cacao** (Sudamérica, Sudáfrica, pero también Turín). Para que el mensaje sea captado por los más pequeños pero también por los adultos poco acostumbrados a estos temas, se adoptará el lenguaje visual del mundo del cómic.

Y, por último, el **28 de octubre** en piazza Vittorio – que se convertirá para la ocasión en la *Piazza della Musica* – un gran escenario recibirá a artistas, bandas y fanfarrias procedentes de los cinco continentes.



Slow Food®



## Seiscientos productores italianos de las comunidades del alimento en Terra Madre

Las comunidades del alimento italianas son 310 e incluyen los 201 Baluartes (*Presidi*) Slow Food por un total de más de 5 000 productores. Seiscientos de ellos, sobre un total de unos 8 000 personas de todo el mundo, estarán presentes como delegados en Turín del 26 al 30 de octubre con ocasión de Terra Madre.

He aquí algunos datos de un pequeño mundo sumergido que custodia, produce, cultiva activamente y resiste. No son los únicos en Italia, son aquellos a los que ha llegado Slow Food, con los que ha establecido un contacto y a los que ha invitado a Terra Madre: una pequeña vanguardia diversa y tenaz, importante por el número (la delegación nacional italiana es sin duda la más representada), pero también por la extraordinaria riqueza que representa. Desde la *patata turchesa* a la *pera pericina* o el *roventino*: las comunidades italianas del alimento demuestran que todavía queda mucho por hacer para tutelar y salvaguardar el patrimonio gastronómico del *Bel Paese*. Ahí va una muestra de las realidades más curiosas.

TURIN  
26-30 OCTOBER  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

### Las papas abrucesas

Quizás pocos sepan que las papas, antaño, también en Italia (no sólo en los Andes, donde nacieron) eran azules, violetas o abiertamente rojas. Las papas todas iguales, lisas y pulidas que hoy conocemos son fruto de selecciones de laboratorio, que colocan en el mercado unos tubérculos hermosos a la vista y más rentables pero normalmente de escaso sabor. El *Solanum tuberosum* – biotipo turquesa –, de piel azul violácea, en tiempos muy difundido en las montañas del Gran Sasso, hoy ha desaparecido casi por completo. Pero una comunidad de cultivadores de San Pietro di Isola del Gran Sasso y de San Giorgio di Crognaleto ha conservado la semilla y, con el apoyo del “Parco del Gran Sasso e Monti della Laga”, ha asumido el compromiso de su recuperación. La patata turquesa es particularmente resistente a los parásitos, tiene la carne amarilla, es rica en almidones y su contenido de agua es bajo.

### La mostarda mantuana

En Mántua, una comunidad se ha reunido en torno a un proyecto de salvaguardia de una receta que, además, implica la tutela del cultivo de algunas variedades de fruta locales. Manzanas *campanine* o membrillos, o peras *passacrassana*, azúcar, limón, esencia de mostaza, clavos de especia, canela: son los ingredientes de la *mostarda* (confitura especiada) mantuana, en la versión filológicamente correcta. Como todos los demás tipos de mostarda, deriva de una preparación medieval y es un modo tradicional de la comarca de la Bassa Mantovana de conservar la fruta para el invierno o para los momentos de fiesta. Los 30 productores de la comunidad la preparan según la receta clásica del Oltrepò mantuano.

### La “tortita” florentina

Un planteamiento idéntico es el adoptado por la comunidad de productores de *roventino* de Scandicci, en la provincia de Florencia. El roventino es una tortita de sangre (dulce o salada) que debe su nombre al calor (del adjetivo *rovente*, encandecido) de la sartén necesario para la cocción. Antiguamente se preparaba en



Slow Food®





Turin  
26-30 October  
2006

In collaboration with



FONDAZIONE CRT

invierno, en la época de la matanza del cerdo, y ha sido uno de los alimentos callejeros más extendidos de la Toscana oriental y en particular de Florencia, junto el bocadillo de *lampredotto* (callos a la florentina). El cambio de los hábitos alimenticios y las directivas higiénico-sanitarias que limitan la utilización de la sangre fresca después de la matanza decretaron después su casi total desaparición. Gracias a la comunidad, se ha conseguido poner en marcha, en la zona de Scandicci, una cadena local que abarca desde el ganadero (de cerdos *cinta senese*) hasta el matadero para la extracción y conservación de la sangre hasta el maestro *roventinaio* que realiza el *sanguinaccio*.

### La miel veneciana

Una comunidad de apicultores conserva en la laguna véneta una tradición peculiar: la producción de miel de *barena*. Aquí la presencia de abejas, salvajes o de criadero, es muy antigua, como histórica es la trashumancia de los colmenares, realizada antaño en barcazas especiales. Las *barene* son áreas de terreno arcilloso-arenoso que, sumergidas a menudo durante las mareas altas, quedan recubiertas por una vegetación halófila formada en particular por la estrella de los arroyos, el limonio común y la salicornia véneta. Estas peculiares asociaciones vegetales de floración estival o tardoestival, se reflejan en el gusto único de la miel. Las colmenas están dispuestas sobre palafitos situados en medio de las *barene* para evitar mezclas con otros néctares, como el de hiedra, que florece en la misma época.

### Los horticultores de la ermita

En la ermita de los Camandulenses de Nola, cerca de Nápoles, una comunidad del alimento formada por unas 25 personas – los religiosos, guiados por el padre Giuseppe Pizza, y algunos voluntarios laicos – cultiva hierbas aromáticas y hortalizas. El convento posee algunas hectáreas de terreno labradas desde hace más de 4 siglos por los monjes camandulenses, que han preservado muchas variedades hortofrutícolas ligadas al territorio de Noli como la alubia (*fagiolo*) a *formella* o el de los siete años (capaz de reducir la planta hasta la base durante los siete años posteriores a la siembra), el maíz *spogna* roja y *spogna* negra, el tomate *piennolo* amarillo y las calabazas, *centenaria* y *del prete*, ambas trepadoras y cultivadas en enrejados de cañas. En las orillas (*hapax legomenon*) de las terrazas se cultiva, por su parte, el orégano de flores blancas, que luego se siega durante la floración y se deja secar a la sombra, para después ser desmenuzado, cribado y envasado a mano.

La ermita está abierta a los visitantes y ofrece la posibilidad de adquirir los productos de herbolario, las hortalizas y el vino de la comunidad; con la recaudación de la venta de los productos, los monjes se autofinancian; a Turín llegarán dos, procedentes de esta comunidad.



Slow Food®