



Slow Food®

Slow Food Internacional
17 de octubre 2019

Slow Food Internacional
Sistemas agroalimentarios buenos, limpios y justos



Slow Food



Una asociación internacional eco-gastronómica sin fines de lucro.

Nació en Italia en 1986 para contrarrestar los efectos nefastos de la vida rápida sobre nuestra alimentación y promover los alimentos locales y sostenibles.

En 1989 llegó a ser Movimiento Internacional.

Un movimiento popular que promueve el compromiso de sus miembros hacia crear lazos entre productores de pequeña escala y consumidores y proteger la biodiversidad.



¿Dónde nace Slow Food?



La sede internacional se encuentra en Bra, Piemonte, Italia en el paisaje vitivinícola Langhe, Roero y Monferrato que ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2014.



¿Qué hace Slow Food?



- ✓ Defensa del patrimonio agroalimentario en cada país del mundo;
- ✓ Defensa de la biodiversidad animal y vegetal;
- ✓ Tutela del ambiente y de la calidad de los productos alimenticios;
- ✓ Incidencia en las políticas públicas alimentarias.



- ✓ Conecta productores y consumidores;
- ✓ Educa al consumidor (adultos y niños);
- ✓ Organiza eventos y lleva a cabo campañas sobre los alimentos;
- ✓ Fomenta el intercambio y la construcción de redes.



Los pilares de Slow Food



Acceso para tod@s
a una alimentación
adecuada

Producción
alimentaria en
pequeña escala

Biodiversidad
agrícola y
alimentaria



Soberanía
alimentaria y
defensa del
territorio

Defensa de las
lenguas, de las
culturas y saberes
tradicionales

Producción
alimentaria
respetuosa con el
ambiente



Comercio justo y
sostenible



A person wearing a vibrant, patterned red and white shawl with colorful fringes is carrying a large, heavy bundle of potatoes on their back. The potatoes are of various sizes and colors, including brown, grey, and yellow. The background shows a field of more potatoes, suggesting a rural agricultural setting.

¿Qué tipo de alimento es Slow?

Bueno

Limpio

Justo

= alimentos sostenibles y
de calidad



BUENO

Para la salud y para el
paladar

El derecho al Placer

Slow Food nos muestra que placer y responsabilidad no se excluyen recíprocamente, por el contrario, es esencial que vayan unidos. Tod@s tienen el derecho fundamental al placer que brindan los alimentos, y consecuentemente la responsabilidad de proteger la herencia de la cultura y de las tradiciones alimentarias que hacen ese placer posible.





LIMPIO

Respeta el medio ambiente,
el bienestar animal y nuestra
salud.

A close-up photograph of a woman with dark hair, wearing a vibrant, multi-colored patterned blouse. She is looking down at a wooden tray filled with coffee beans. The background is slightly blurred, showing more coffee beans in a similar tray. The overall scene suggests a coffee processing or sorting facility.

JUSTO

Para los productores

Para los consumidores

¿Porqué productos locales?

Sabores frescos: productos de temporada, cosechados en el momento adecuado de la madurez; variedades autóctonas.

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

Asegurar la sobrevivencia de los **métodos de producción tradicionales y sostenibles**, de las variedades autóctonas, razas y variedades de alimentos.

Preservar y proteger los paisajes y las identidades territoriales.



¿Cómo se involucra al consumidor?

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

- Construir comunidades locales fuertes y eficientes implica:
- educar al consumidor a volverse un co-productor.
 - promover modos de distribución alternativos, más cortos.



¿Co-productor?

“Comer es un acto agrícola.”

Wendell Berry

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

Carlo Petrini



La red de Slow Food



Más de **100.000 socios** en 160 países, organizados en **1.500** convivia (grupos asociativos locales) y comunidades Slow Food.

1.000 cocineros, **5.000** productores de alimentos, **500** académicos y **1.000** jóvenes que participan como representantes involucrados.

250.000 productores/as de pequeña escala involucrados/as en los proyectos.

Comunidades Slow Food

Las **Comunidades Slow Food** son grupos de personas que comparten los valores del movimiento internacional Slow Food (reafirmados en la Declaración de Chengdu), empezando por la cuestión principal: que la **alimentación buena, limpia y justa** es un derecho de todos y que, mientras esta se niegue a una sola persona en el planeta, Slow Food no dejará de luchar para garantizarla.



MÁS INFORMACIÓN EN
WWW.SLOWFOOD.COM

Nuestro alcance

- ❑ Más de **1 millón** de personas involucradas en los territorios;
- ❑ Más de **8.000 proyectos** que promueven consumo y agricultura sostenibles;
- ❑ Más de **200.000 usuarios/año** de nuestras páginas web;
- ❑ Más de **500.000 seguidores** en las redes sociales;
- ❑ Más de **200.000 inscritos** al boletín mensual.



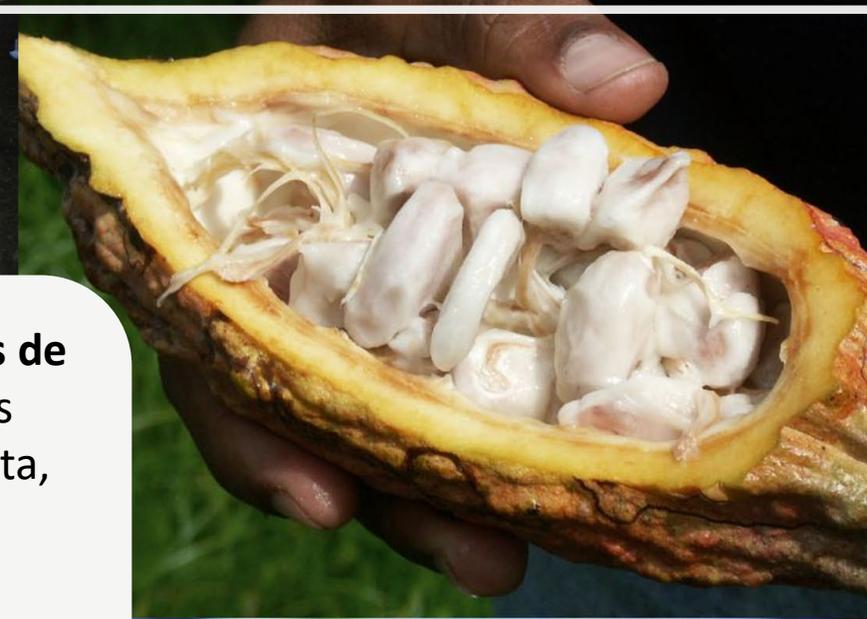


Slow Food®

Los proyectos



El Arca del Gusto



El [Arca del Gusto](#) es un catálogo de **alimentos de calidad**, pertenecientes a culturas, historias y tradiciones de los pueblos de todo el planeta, olvidados o amenazados por el peligro de extinción.

5.000 productos en el Arca del Gusto provenientes de **150** países.



El objetivo del Arca del Gusto

Salvaguardar un patrimonio económico, social y cultural, hecho de heredades campesinas y artesanales, un universo de embutidos, quesos, cereales, razas locales, hortalizas que muchas veces deben su excelencia gastronómica y su particularidad a situaciones de aislamiento, a la necesidad de adaptarse a condiciones difíciles.



¿Cómo?

Señala la existencia de estos productos.

Denuncia el riesgo de su desaparición.

Invita a todos a hacer algo para salvaguardarlos.

Los productos tienen que ser ...

- ✓ Excelentes desde el punto de vista organoléptico.
- ✓ Especies, variedades, ecotipos vegetales y poblaciones animales autóctonas.
- ✓ Ligados a una área específica desde un punto de vista ambiental, socio-económico, cultural e histórico.
- ✓ En peligro de extinción real o potencial.



El Arca no es un proyecto de valorización clásico, pero sí un **proyecto científico - divulgativo con fuertes valencias éticas.**



Slow Food no se ocupa
de la comercialización de los productos



Los Baluartes Slow Food

Los **Baluartes** son proyectos que apoyan directamente a los productores de alimentos en su territorio, dándoles visibilidad, ayuda técnica cuando se necesita, y canales de distribución, empezando por el **mercado local**. Estos proyectos, en su conjunto, quieren demostrar que existe un modelo de desarrollo alternativo al desarrollo industrial.

575 Baluartes Slow Food en más de **70 países** en todo el mundo.



¿Cuál es la diferencia entre el Arca del Gusto y los Baluartes?

Baluartes Slow Food: Características

Tutelan un producto tradicional en peligro de extinción;

Tutelan una técnica o una práctica tradicional en peligro de extinción;

Tutelan un paisaje rural o un ecosistema en peligro de extinción.



Gouda artesanal– queso de Holanda



Tonnarella de Camogli - Italia



Aceite de olivos milenarios de Maestrat – España

Impacto de los Baluartes Slow Food



Impacto económico

Aumento de producción y venta, mas ingresos por los productores.

Impacto ambiental

Defensa de la biodiversidad, aumento de la sostenibilidad de las producciones.

Impacto social

Fortalecimiento la capacidad de organización, fortalecimiento del rol de los productores.

Impacto cultural

Fortalecimiento de la identidad cultural de los productores, valorización de un territorio.



Un ejemplo: Tutela de un producto tradicional

Especies vegetales domésticas / silvestres, razas animales o productos transformados:

- De **calidad** organoléptica particular, definida por las utilizaciones y los costumbres locales;
- Ligados a la **memoria** y a la **identidad** de una comunidad;
- Vinculados a un **territorio** desde el punto de vista ambiental, socio-económico y histórico;
- Realizados en forma artesanal y en **cantidades limitadas** (riesgo real o potencial de extinción) - desde grupos familiares de productores o organizaciones de pequeña escala

Alianza Slow Food de I@s cociner@s

La [Alianza Slow Food de I@s cociner@s](#) representa una red que agrupa a cocineros y cocineras de todo el mundo comprometid@s con la defensa de la biodiversidad, los saberes gastronómicos tradicionales, las culturas locales y los productor@s que los preservan. Formar parte de la alianza de cociner@s implica la compra y empleo de **materias primas locales**, de **temporada** y de **buena calidad**, directamente de los agricultores, pescadores, productores que custodian la biodiversidad y los saberes tradicionales.

1078 cociner@s en 22 países del mundo.





Una red global de agentes de cambio y **Future Food Leaders**

200 grupos SFYN

80 países

5 continentes





Mercados de la tierra

Los **Mercados de la Tierra** son una Red internacional de mercados campesinos coherentes con la filosofía Slow Food. Nacen en 2008 como lugares de **encuentro e intercambio** donde comprar, **aprender** y comer juntos. Se venden solamente productos locales y de temporada, vendidos de sus propios productos a precios justos para quien compra y para quien produce.

66 Mercados de la Tierra en todo el mundo.



Promoción del turismo territorial

SLOW FOOD TRAVEL

Desarrollar y promover un sistema de promoción turística de un territorio en línea con la filosofía de Slow Food. Producción alimentaria + identidades gastronómicas + activos territoriales + biodiversidad cultural + comunidades.

Eventos internacionales y espacios de intercambio

Los **eventos internacionales** organizados por Slow Food representan espacios de dialogo que permiten construir fuertes lazos entre productores/as, consumidores, cocineros/as, escuelas, organizaciones, autoridades locales y grupos locales Slow Food para crear comunidades locales fuertes y articuladas entre ellas.

- Terra Madre - Salone del Gusto*, Italia.
- Slow Fish*, Italia.
- Cheese*, Italia.
- Slow Food Fair of the Good Taste*, Alemania.
- Good Food, Good Farming*, Bruxelles.
- Slow Food Nations*, Denver.





Slow Food[®]

Gracias por su atención

Chiara Davico

c.davico@slowfood.it