

Slow Food

Comer, disfrutar y conocer

Ing. Alim. Ivana Colamarino
Ing. Agr. Natalia Curcio
Dirección de Promoción de la
Competitividad y Valor Agregado

Convivium

Slow Food (“*comida lenta*”) es el nombre de un movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a la masiva estandarización del gusto. Promueve la difusión de una nueva filosofía en la alimentación que combina placer con conocimiento, considerando que comprender y apreciar el sabor de la comida permite tener una nueva visión del mundo. Con este criterio, la gastronomía está asociada entre otras cosas a la agricultura, el medio ambiente, la ecología y la política, a nivel mundial.

El movimiento **Slow Food** fue fundado como asociación enogastronómica en torno del vino y la alimentación por Carlo Petrini en la pequeña ciudad de Bra (Italia) en 1986. Su propósito inicial fue defender una buena alimentación, los placeres de la mesa y un ritmo de vida *slow* (lento). Luego, el movimiento amplió sus miras y se interesó por la calidad de vida en general y por la supervivencia del planeta.

En la actualidad el movimiento concentra más de 85.000 asociados, se halla presente en unos 132 países y posee estructuras nacionales en Italia, Francia, Alemania, Suiza, EE.UU., Japón, Reino Unido, Australia y los Países Bajos,

Slow Food Vs. Fast Food

En contraposición con la cultura *Fast Food*, el movimiento *Slow Food* promueve el disfrute de los productos regionales y las comidas tradicionales en reconocimiento de la fuerte conexión que existe entre la comida, la procedencia y el planeta. Ese vínculo múltiple pone de manifiesto las diferencias culturales territoriales y regionales, que a su vez se encuentran íntimamente ligadas a nuestra herencia alimentaria, y que revalorizan la historia y la cultura de cada grupo social.

El consumidor orienta al mercado y la producción a través de sus compras, y cuando adquiere conciencia de este proceso asume nuevas responsabilidades. El consumo se convierte en una parte del acto de producción y el consumidor deviene en coproductor. El productor desempeña un papel clave, permitiendo a los demás que se beneficien de su experiencia. **Quienes se suman al movimiento se consideran coproductores y no consumidores**, y otorgan un papel fundamental a la información sobre los modos de producción de lo que se consume, y el apoyo a quienes lo producen transformándose en socios activos de todo el proceso.

Los principios y definiciones con que esta teoría enfoca los alimentos son los siguientes:

❑ **Bueno.** El sabor y el aroma de un alimento, reconocible gracias a sentidos educados y bien entrenados, es fruto de la competencia del productor, de la elección de los ingredientes y de los métodos de producción, que en

ningún caso deberán alterar su carácter natural.

❑ **Limpio.** Respetar el medio ambiente y conceder gran importancia a los métodos de cultivo sustentables. Cada etapa de la cadena agroindustrial, incluido el consumo, debe preservar el ecosistema y la biodiversidad, protegiendo así la salud del consumidor y del productor

❑ **Justo.** La justicia social debe regir en las condiciones de trabajo: respetar al hombre y sus derechos, y expresarse en todos los eslabones de la cadena productiva.

Los convivium (*Convivium*)

Los pilares constitutivos del movimiento *Slow Food* son los grupos locales autónomos llamados *Convivium*. Estos cultivan el gusto por el placer y la calidad culinaria a diario, reuniéndose con regularidad para compartir comidas o cenas basadas en productos locales, tejiendo lazos con los productores; animando a estos a participar en eventos internacionales y promocionando programas de educación del gusto en las escuelas, entre otras cosas.

Las actividades del *convivium* son fundamentales para el movimiento porque convierten en realidad concreta la filosofía *Slow Food*. Los actos e iniciativas organizadas por los *Convivia* locales —desde los mercados de productores de Beirut (Líbano) al festival de cine gastronómico de Mar de Plata (Argentina), pasando por el programa de hermanamiento entre Madison (EE.UU) y Mantua (Italia)— son ocasiones para que los integrantes puedan encontrarse y compartir esta pasión que une a toda la red. En nuestro país existen nueve convivium distribuidos en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Tierra del Fuego, Mendoza, Tucumán y Salta.

La herencia alimentaria

Para valorizar y proteger la herencia cultural que se expresa a través de los alimentos, en el marco del movimiento surgió la **Fundación Slow Food para la biodiversidad**. Su misión es financiar y organizar los proyectos que defienden la biodiversidad agrícola y las tradiciones gastronómicas, promoviendo el acceso de estos productos al mercado. Esto impulsa la educación del gusto y pone en contacto a los productores de alimentos de calidad y a los coproductores a través de múltiples iniciativas, entre ellas:

El **Arca del Gusto**, que surge con el propósito de tener un catálogo de productos alimentarios, describirlos y captar la atención del público de todo el mundo para alimentos y platos estrechamente vinculados a comunidades y culturas específicas y que corren peligro de desaparecer. Esto incluye carnes y pescados, frutas y hortalizas, platos tradicionales, quesos, cereales, pastas, pasteles y postres. **El Arca** se propone convertirse en una fuente de descubrimientos para quienes desean conocer y revalorizar los tesoros alimentarios del mundo.

Los **Baluartes**, que procuran desarrollar proyectos de pequeña escala para ayudar a productores de alimentos artesanales a conservar sus métodos de trabajo, sus productos tradicionales y aquellos alimentos que se encuentran en peligro de extinción. En la Argentina hay tres baluartes: **Maíces Andinos**, en la Provincia de Catamarca, que integra los maíces aborígenes correspondientes a razas andinas cultivadas por la población indígena originaria; **Papas Andinas de la Quebrada de Humahuaca**, en la provincia de Jujuy, que reúne a más de cien pequeños productores de las localidades de Tilcara y Humahuaca, y **Yacon**, raíz andina cultivada en las localidades jujeñas de Volcán, Barcena y San Salvador de Jujuy.

El Proyecto Terra Madre

Terra Madre constituye el gran proyecto de *Slow Food* para construir una red internacional que integre a productores de alimentos, representantes de comunidades locales, cocineros, universitarios y jóvenes, y apoye activamente un modelo de producción a pequeña escala, sostenible y local.

La red de Universidades está integrada por más de 200 instituciones y centros de investigación del mundo. En nuestro país la Universidad de Buenos Aires, como parte de la Red de Universidades de Terra Madre, incluirá a partir del 2009 en su curricula los conceptos de *Slow Food* para la formación de los que serán los futuros operadores del sector agroalimentario y para ello, durante este año, dictará en la Facultad de Agronomía el curso denominado “*Slow Food, una nueva forma de producir y consumir alimentos*”, que será parte de la carrera de Ingeniería Agronómica.

El desafío consiste en reactivar y educar los sentidos, redescubrir los placeres de la mesa y comprender cuán



importante es la procedencia de esos alimentos, la forma de producirlos y las personas que los producen, aunque ello implique enfrentar las tendencias actuales del consumo masivo.

Fuentes consultadas

“*Elogio de la lentitud*”, Carl Honoré.

www.slowfood.com

www.slowfood.it

www.slowfoodarg.com.ar

www.puntoslowfoodbaires.com.ar