





Instrucciones:

- La información presentada en el informe técnico debe estar directamente vinculada a la información presentada en el informe financiero, y ser totalmente consistente con ella
- El informe técnico debe incluir información en todas sus secciones, incluidos los anexos
- Los informes deben ser presentados en versión digital y en papel (dos copias), en la fecha indicada como plazo de entrega en el contrato firmado entre el ejecutor y FIA

1. Identificación de los participantes de la gira de innovación

	Nombre y apellido	Entidad donde	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Beatriz Cid Aguayo	Universidad de Concepción	Investigadora			
2	Eduardo Letelier Araya	CIMASUR	Investigador			
3	Eduardo Meza Lagos	Cauquenes	Productor vitivinícola			
4	Aldo Oviedo Tejo	Temuco	Documentalista			
5	Esteban Carrasco González	Futrono	Cocinero			
6	Etelvina Soto Poblete	Angol	Recolectora y elaboradora de avellanas			
7	Jova Lagos Navarro	Los Alamos	Cocinera artesana y			
8	María Pucol Antil	Contulmo	Cocinera artesana y			
9	Lorena Villarreal Velazquez	Puerto Montt	Cocinera artesana y			
10	Jorge Llanquileo González	Cañete	Productor agroecológico			



2. Itinerario realizado en la gira de innovación

Entidad (institución/empresa/ productor)	Ciudad y país	Describe las actividades realizadas	Nombre y cargo de la persona con quien se realizó la actividad en la entidad visitada	Temática tratada en la actividad	Fecha (día/mes/año)
Asociación Internacional Slow Food	Italia, Turin, Lingotto Fiere	Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento "Terra Madre".	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Exposición de Culinaria y Alimentos Tradicionales	Desde 23 hasta 27-10-2014
Asociación Internacional Slow Food	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Azzurra (Sala Azul Claro)	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Semillas como Patrimonio de los Pueblos al Servicio de la Humanidad"	23-10-2014, h.12
Asociación Internacional Slow Food	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala azul)	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Origen, diversidad y territorio"	23-10-2014, h.15
Asociación Internacional Slow Food	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Los pequeños productores y la reglamentación en materia de higiene y salud"	23-10-2014, h.16,30
Eataly tienda gourmet	Italia, Turin	Visita	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Experiencia de compra en tienda especializada en productos locales	23-10-2014 h. 18,00
Mercado de Piazza Madama Cristina	Italia, Turin	Visita	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Mercado de productores	24-10-2014, h. 10
Asociación Internacional Slow Food	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Rossa (Sala roja)	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"La agricultura familiar contra el hambre y la pobreza"	24-10-2014, h. 12
Asociación Internacional Slow Food	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala azul)	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Turin, Capital de la comida"	24-10-2014, h.18



Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala Azul)	Reunión	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Comunidades del Alimento de América Latina	24-10-2014, h.15
Bagni restaurante	Municipali	Italia, Turin	Visita	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Cocina de formación que utiliza productos locales	25-10-2014, h.12.00
Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Los Mercados de la Tierra"	25-10-2014, h.14
Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Gialla (Sala amarilla)	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Alimentos y economías locales para un desarrollo sostenible, lecciones aprendidas desde las comunidades indígenas de Terra Madre"	25-10-2014, h.15
Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Fondazione	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"El Arca del Gusto pasa en América Latina"	25-10-2014, h.15
Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Circuitos Cortos, mecanismos de confianza para la Comercialización de Alimentos Tradicionales"	26-10-2014, h.11,30
RETEGAS Torino		Italia, Turin	Reunión	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Grupo de Compras Solidarias	26-10-2014 h. 15
Cucina To restaurante		Italia, Turin	Visita	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Gastronomía artesanal con productos locales	26-10-2014 h. 18,00
Poormanger restaurante		Italia, Turin	Visita	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe,	Restaurante de gastronomía	26-10-2014, h. 18



			Fundación Slow Food para la Biodiversidad	artesanal que utiliza productos locales	
Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Pod 80	Encuentro	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	Comunidades del Alimento del Cono Sur 27-10-2014, h.11,30
Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Terra Madre	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"Nuevos modelos de certificación" 27-10-2014, h.11,30
Asociación Slow Food	Internacional	Italia, Turin, Lingotto Fiere, Sala Blu (Sala Azul)	Conferencia	Valentina Bianco Oficina de América Latina y el Caribe, Slow Food	"La Alianza de Cocineros Slow Food libera la gastronomía" 27-10-2014, h.12
Oh Mio Bio restaurante		Italia, Turin	Visita a Oh Mio Bio restaurante	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Gastronomía artesanal con productos locales 27-10-2014, h.18,00
Cooperativa Il Fruto Parmesso		Italia, Bibiana (Turin)	Visita	Andrea Amato, Oficina de América Latina y Caribe, Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Elaboración de alimentos locales: farináceos, conservas, ahumados y licores. 28-10-2014, h.14
Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNISG)		Italia, Bra, Pollenzo	Visita	Michele Fino, Profesor Asociado, Coordinador de proyectos de investigación, UNISG	Taller de educación sensorial 29-10-2014 h.10

2.1 Indicar si hubo cambios respecto al itinerario original

Las visitas a restaurantes, mercados y tiendas gourmet en Turin debieron ser reprogramadas debido a problemas de compatibilización con los horarios dispuestos por los organizadores del evento para trasladar a las personas desde y hacia los lugares de alojamiento. De este modo, la visita a Eataly tuvo que ser realizada el 23 de octubre, perdiéndose la posibilidad de coordinación con la delegación de INDAP, con la que se estableció una reunión el día domingo 26 de octubre en el Encuentro Terra Madre.

Por su parte, la visita a Cucina To y Poormanger fueron reprogramadas para el día domingo a las 18 hrs. Sin embargo, al llegar a los respectivos locales estos se encontraban cerrados. Lo mismo ocurrió con la visita al restaurante Oh Mio Bio.



3. Indicar el problema y/o oportunidad planteado inicialmente en la propuesta

Desde la década pasada se registra en Chile un importante cambio en las tendencias de consumo alimentario, derivadas una preocupación creciente por las características saludables, ecológicas y artesanales de este tipo de productos. Esto ha posibilitado un rápido crecimiento de una oferta de alimentos orientadas a este nicho de mercado, bajo denominaciones diversas como “gourmet”, “delicatesen” o “artesanías alimentarias” y que en el año 2008 ya representaba un mercado de US\$ 4 millones anuales en la Región Metropolitana y que se expandía a tasas de 30% por año contando con unos 30 puntos de venta, constituidos por tiendas especializadas y orientados a un público de mayor educación y poder adquisitivo (IVEX, 2008). Pese a esto, casi un 50% del volumen de los productos comercializados a través de estos canales correspondían a importaciones, revelando una importante dificultad para la agricultura familiar campesina para alcanzar este mercado.

Complementando esta situación, desde inicios de la década de los 90's Chile experimenta un sostenido crecimiento en las visitas turísticas tanto nacionales como extranjeras, en el rango de 5% anual. Esta actividad es una de las más dinámicas de la macrorregión sur, concentrándose principalmente en sus zonas lacustres compuestas por las comunas de Cañete, Tirúa y Contulmo, en la Región del Biobío; Villarrica, Pucón y Curarrehue de la Región de La Araucanía y por las comunas de Panguipulli, Futrono y Puerto Varas de la Región de Los Ríos.

Pese a lo anterior, una problemática central para el desarrollo de esta estrategia es el logro de una integración económicamente favorable, culturalmente pertinente y ecológicamente sustentable, con la oferta de las distintas comunidades rurales que habitan los diversos territorios de Chile (SERNATUR, 2013). En los hechos, sólo en la Provincia de Arauco, la combinación de una baja integración de estas comunidades y de un alto nivel de conflictividad con empresas forestales ha implicado la pérdida de un 87% de los visitantes extranjeros respecto del año pasado y el estancamiento de las visitas turísticas en el último trienio (INE, 2014).

Para esto, el desarrollo de cadenas de comercialización cortas, integradas con circuitos o rutas turísticas, que posibiliten poner en valor los alimentos patrimoniales de dichas comunidades, aparece como una posibilidad de enfrentar los desafíos actuales y capturar las oportunidades previstas a futuro.

4. Indicar el objetivo de la gira de innovación

Conocer experiencias y modelos de gobernanza y gestión de cadenas cortas de comercialización, orientadas a la valorización del patrimonio alimentario



5. Describa clara y detalladamente la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Gobernanza de cadenas cortas: modalidades de relación entre emprendimientos, organizaciones de la sociedad civil y gobiernos locales, en torno a la promoción de cadenas cortas

Mercados de la Tierra. Iniciativa de cadena corta impulsada por Fundación Slow Food que busca el rescate y valorización de la biodiversidad y los alimentos tradicionales, a través del desarrollo de ferias de pequeños productores. Los Mercados de la Tierra cuentan con un protocolo que comprende: i) una definición del tipo de productos que pueden y no pueden ser comercializados (por ej.: sin transgénicos, distancia máxima de origen, etc.) ; ii) unos requisitos respecto de la periodicidad de la feria, de los precios a cobrar y de la participación de los productores; iii) mecanismos de gobernanza con la participación de productores, consumidores y gobiernos locales; iv) uso de la marca Slow Food; v) vinculación con otros Mercados de la Tierra.

Alianza de Cocineros. Corresponde a una asociación entre chefs de restaurantes, bistrós o cocinerías que se comprometen con la promoción de los(as) productores(as) locales y sus alimentos, por la vía de incorporar productos Baluarte y del Arca del Gusto en sus cartas, junto al nombre y contacto de los(as) productores(as); pagar un precio justo por estos productos y desarrollar actividades educativas y de difusión hacia el consumidor, sobre la base de las campañas de Fundación Slow Food.

Grupos de Compra Solidaria. Se trata de grupos de voluntariado que organizan compras conjuntas de alimentos provenientes de pequeños(as) productores(as) para satisfacer los requerimientos de sus familias, sobre la base de motivaciones de salud, ambientales o sociales. Los grupos se coordinan con organizaciones de productores, ejecutando o contratando la recogida en origen, el transporte y la distribución de los alimentos, para lo cual generan mecanismos de cuotas que se pagan por anticipado y que cubren los costos de los alimentos y del esfuerzo logístico. En algunos casos se verifican sistemas de garantía participativos, basados en actividades educativas prediales desde productores a consumidores, donde estos últimos pueden verificar que se cumplen las condiciones pactadas sobre calidad e inocuidad de los alimentos. También se verifican mecanismos de trueque de alimentos por productos o servicios urbanos.

Venta Anticipada de Canastas Ecológicas. Se trata de productores que ofrecen sus producción por anticipado, logrando prefinanciamiento de las actividades agrícolas de la temporada desde consumidores interesados, quienes de ese modo se aseguran la respectiva cosecha. Difiere de los grupos de compra solidarias en el hecho que se trata de un productor de mayor tamaño que articula a consumidores no necesariamente organizados. Tiene mayor presencia en el mundo anglosajón.

Gestión de cadenas cortas desde un enfoque de valoración del patrimonio alimentario

Franquicia Social de Mercado de la Tierra. A partir de la experiencia de capacitar y asesorar a pequeños productores(as) de alimentos tradicionales en la implementación de un Mercado de la Tierra, algunas ONGs han sistematizado y generado un modelo de servicios que permite replicar la experiencia y que se paga con un porcentaje de las ventas generadas por el nuevo Mercado de la Tierra, que permite cubrir el costo de este trabajo de capacitación y asesoría.

Metodologías de rescate, conservación y puesta en valor



Talleres de educación del gusto: una actividad central desarrollada por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, creada por la Fundación Slow Food es la educación del gusto en los(as) productores(as), mediante distintos ejercicios de percepción de los alimentos.

Laboratorios de análisis organoléptico: cuenta con una red de cubículos y terminales computacionales en los cuales distintos participantes evalúan características de un alimento, que son incorporadas a un software que permite establecer relaciones entre perfiles del consumidor y tipos de productos preferidos.

Restaurantes en el predio: Corresponde al desarrollo del valor agregado sobre la base de integrar actividades de degustación de alimentos locales junto a la visita a instalaciones productivas, centradas en temáticas específicas. Como por ejemplo, la elaboración de sidra de manzana, vino artesanal, etc.

Tecnologías de elaboración artesanal de alimentos

Fue visitada una planta de elaboración de jugos y pastas de frutas y de fermentación de sidra.

6. Indique la factibilidad de implementar en el país la o las soluciones innovadoras encontradas en la gira

Los **Grupos de Compra Solidaria** son las iniciativas que mayor factibilidad de implementación tienen en Chile. De hecho, existen al menos tres iniciativas que están siendo impulsadas desde Slow Food y para las cuales los antecedentes recopilados en la gira técnica son de la mayor utilidad. Particularmente en lo relativo a la evolución del trabajo voluntario hacia un proceso de tipo cooperativo. La principal dificultad aquí aparece por el lado de la gestión de espacios físicos para la distribución de los productos y de los aspectos sanitarios, contables y tributarios.

Los **Mercados de la Tierra** requieren de un nivel de esfuerzo mayor, ya que se trata de implicar a las autoridades locales en una acción de carácter periódico. Distintas ferias locales organizadas por municipalidades en Chile podrían evolucionar hacia Mercados de la Tierra. Esto implicaría disponer de infraestructuras o espacios públicos permanentes, debidamente habilitados. Pero sobre todo, contar con asistencia técnica idónea para asegurar la transición hacia producciones agroecológicas y libres de transgénicos. En este esfuerzo, la implementación de un programa de formación agroecológica para extensionistas agropecuarios y de un sistema de garantía participativo, son condiciones críticas.

La **Alianza de Cocineros** se ve factible en el caso de cocinerías locales, que descansan en redes de reciprocidad con los(as) productores(as) locales. Más compleja es la interacción con restaurantes o chefs que no son parte de las localidades debido a la dificultad de acreditar el cumplimiento de las obligaciones que impone esta membresía. Mucho de esto depende del grado de fortaleza que tenga la respectiva asociación nacional de Slow Food.

Los **Restaurantes en el Predio** podrían representar una opción interesante para sectores vitivinícolas campesinos que destinan una parte de sus producción vitícola a la elaboración de distintas líneas de productos (vinos, vinagres, etc.), debido a la densidad cultural y el atractivo turístico de esta actividad.

La **Venta Anticipada de Canastas Ecológicas** constituye una buena opción para productores orgánicos de mayor



tamaño, para los cuales la feria local es demasiado pequeña pero la llegada a los supermercados representa un desafío inabordable, debido a consideraciones de precio, volumen y continuidad.

7. Indique y describa los contactos generados en el marco de la realización de la gira de innovación

Nombre del contacto	Institución a la que pertenece	Descripción de su trabajo en la institución	Teléfono	Correo electrónico	Dirección
Giorgio Moro	Red de Grupos de Compras Sociales de Turín (GAS Torino)	Presidente			Torino, Italia
Luiz Carlos Rebellato dos Santos	Ministerio de Desarrollo Agrario Departamento de Generación de Renta y Agregación de Valor de la Secretaría de Agricultura Familiar.	Encargado de servicios de comercialización y alimentación escolar			Brasilia, Brasil
Alan Vargas Favero	Mercado el 100	Coordinador			Ciudad de México, México
Michele Fino	Universidad de Ciencias Gastronómicas	Profesor Asociado. Coordinador de proyectos de investigación			Pollenzo, Italia
Andrea Amato	Fundación Slow Food para la Biodiversidad	Encargado Oficina de América Latina y el Caribe			Bra, Italia
Valentina Bianco	Asociación Slow Food Internacional	Encargada Cono Sur			Bra, Italia



8. Indique posibles ideas de proyectos de innovación que surgieron de la realización de la gira

Rescate y valorización de elaboración artesanal del vinagre de uva país

Ruta agroturística del vino país en el Valle del Itata

Promoción de grupos de compra solidarios de alimentos tradicionales

Red de Mercados de la Tierra en Chile: desarrollo de un modelo de franquicia social

9. Resultados obtenidos

Resultados esperados inicialmente	Resultados alcanzados
Aprendizajes sobre modelos de gobernanza de cadenas cortas para la valorización de alimentos patrimoniales	Publicación que sintetiza 10 lecciones aprendidas
Buenas prácticas de gestión de cadenas cortas para la valorización de alimentos patrimoniales	Directorio de contactos para posibles asistencias técnicas
Nuevos proyectos identificados	Listado de cuatro ideas de proyectos identificadas

10. Actividades de difusión de la gira de innovación

Fecha (día/mes/año)	Tipo de actividad (charla, taller de discusión de resultados y/o publicación)	Tipo de participantes (indicar hacia quien está orientada la actividad)	N° de participantes
14/11/14	Charla de difusión de resultados de la gira	Representantes de organizaciones campesinas, académicos, estudiantes y profesionales del agro, partícipes del proyecto de investigación "Agroecología y Agricultura Orgánica en el Centro-Sur de Chile: Cadenas de valor y redes de gobernanza" (FONDECYT N° 11110020)	40



22/11/14	Charla de difusión de resultados de la gira	Representantes de organizaciones agroecológicas y de consumidores, estudiantes académicos y profesionales de servicios públicos del agro, partícipes del del III Encuentro de Consumo Responsable, organizado por la Cooperativa La Manzana.	25
28/11/14	Conversatorio sobre resultados de la gira	Representantes de organizaciones campesinas socias de ANAMURI, estudiantes, académicos y profesionales del agro, partícipes del II Congreso Nacional de ANAMURI	80
04/12/14	Taller de difusión de resultados de la gira	Representantes de organizaciones campesinas y socias de Slow Food, académicos y profesionales de servicios públicos del agro, relacionados con el Area INDAP de Angol.	3
30/12/14	Publicación	Representantes de organizaciones campesinas y socias de Slow Food, estudiantes y académicos, profesionales y directivos de servicios públicos del agro	S.I.

Comentario [-1]: Quizas 29/11

11. Indique cualquier inconveniente que se haya presentado en el marco de la realización de la gira de innovación

En términos generales, el principal inconveniente fue la coordinación de los horarios de la delegación, que estuvo distribuida en tres ubicaciones distintas y con horarios diferenciados de transporte desde y hacia tales lugares. Esto consumió varias horas al día que se tenían previstas para realizar actividades de visita en la ciudad de Turín y dejó disponibles horarios que resultaron no aptos para tales visitas (domingo y lunes en la noche).



ANEXOS

Anexo 1: Documentos técnicos recopilados en la gira de innovación

<http://origin-for-sustainability.org/es/contribuciones2014/>

Publicación “Mercados de la Tierra” en PDF.

Publicación “Programa de Conferencias Terra Madre 2014” en PDF

Anexo 2: Material audiovisual recopilado en la gira de innovación

<http://origin-for-sustainability.org/es/fotos-foro-2014/>

Registro fotográfico (CD Anexo)

Anexo 3: Lista de participantes de la actividad de difusión, indicando nombre, apellido, entidad donde trabaja, teléfono, correo electrónico y dirección

	Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
1	Beatriz Cid Aguayo	Universidad de Concepción	Investigadora			
2	Eduardo Letelier Araya	CIMASUR	Investigador			
3	Eduardo Meza Lagos	Cauquenes	Productor vitivinícola			
4	Aldo Oviedo Tejo	Temuco	Documentalista			
5	Esteban Carrasco González	Futrono	Cocinero			
6	Etelvina Soto Poblete	Angol	Recolectora y elaboradora de avellanas			
7	Jova Lagos Navarro	Los Alamos	Cocinera y			



	Nombre y apellido	Entidad donde trabaja	Profesión, especialización	Correo electrónico	Teléfono	Dirección
			artesana			
8	María Pucol Antil	Contulmo	Cocinera artesana y			
9	Lorena Villarreal Velazquez	Puerto Montt	Cocinera artesana y			
10	Jorge González Llanquileo	Cañete	Productor agroecológico			

Anexo 4: Material entregado en las actividades de difusión

Presentación “Cadenas Cortas para la Valorización de Alimentos Patrimoniales. Aprendizajes de Gira Técnica a Italia”

Publicación “Cadenas Cortas para la Valorización de Alimentos Patrimoniales: 10 Lecciones Aprendidas y Reaprendidas”

Presentación “Red Slow Food Chile”

Presentación “Arca del Gusto en Chile”

Anexo 5: Reseña de actividades

Terra Madre 2014: Exposición de Culinaria y Alimentos Tradicionales

La exhibición agrupa a 20 productores(as) y cocineros(as) de distintas localidades y pueblos de Chile, invitados tanto por Slow Food y por la Universidad de Concepción. Comprende una muestra gráfica y audiovisual de los productos del proyecto “Desarrollo el Arca del Gusto en Chile” y una muestra comercial de alimentos.

Destaca la acogida de los huevos azules de gallina mapuche, como atractivo para el público general. En segundo lugar, el vino de cepa País llamó la atención de aquellos visitantes que conocían del vino chileno de cepa francesa pero que no identificaban esta cepa campesina. Por su parte, las pastas elaboradas a partir de algas marinas comenzaron a ser consideradas como interesantes cuando fueron combinadas con pan toscano para su degustación.



En futuros proyectos se considera la necesidad de una mayor preparación gráfica del espacio a ocupar. No obstante, se evalúa como logro haber logrado trabajar como una sola delegación.

Conferencia "Semillas como Patrimonio de los Pueblos al Servicio de la Humanidad" (In the beginning it was a seed).

La conferencia debate la problemática de la conservación de las semillas y del acceso de los campesinos a ella.

Desde Chile participa Jacqueline Arriagada, dirigente de ANAMURI, quien destaca el rol de la mujer campesina e indígena en la conservación de las semillas y presenta la Campaña de la Semilla llevada adelante por Vía Campesina.

Foro "Origen, diversidad y territorio"

Necesidad de nuevo modelo de desarrollo rural endógeno basado en la valorización de la diversidad biológica y cultural y en la activación de actores locales. Esto implica un enfoque de gestión territorial de las cadenas productivas que enfrenta como desafíos principales: i) una mejor distribución horizontal y vertical de beneficios; ii) señales de calidad y garantía a los consumidores; iii) Nuevos esquemas de gobernanza multiactoral y multinivel; iv) Diferenciación de canales de acceso a mercados; v) Sistemas de evaluación y retroalimentación.

Conferencia "Los pequeños productores y la reglamentación en materia de higiene y salud"

Los procedimientos formales de resolución sanitaria, han sido tradicionalmente diseñados en relación a las características y posibilidades de la producción industrial. De esta manera se imponen estándares materiales y requisitos de infraestructura que son de difícil cumplimiento para la producción agro-artesanal. Ello constituye una importante piedra de tope para la formalización legal y certificados sanitarios de las cadenas cortas de productos elaborados agroartesanalmente. Ello pues es difícil para la producción campesina de pequeña escala cumplir con los requisitos de infraestructura asociados a la industria alimentaria. Esta situación da pie para dos reflexiones. La primera refiere a la elaboración de estatutos sanitarios diferenciados que den cuenta de las peculiaridades de la producción agrogastronómica (por ejemplo basados en el Convenio N°169 de la OIT). La segunda remite a la organización de los controles sanitarios en términos de resultados y no de procesos; esto es vigilar la carga microbiológica final y no la naturaleza técnica del proceso; de manera que sea posible aceptar una cocina rural que produzca productos limpios.



Eataly: Experiencia de compra en tienda especializada en productos locales

Eataly es una red de tiendas de retail de Italia que se ha expandido hacia EE.UU. y que ha introducido una innovación radical en la experiencia de compra. Pasando desde un concepto funcional de supermercado hacia otro donde cada sector de productos ha sido ambientado como un mercado local en el cual se puede degustar, comprar y consumir. De este modo se cuenta al interior de la tienda con una feria de productos vegetales, una enoteca, una pescadería y cocinera, un café, una tienda de helados, una tienda de pastas y carnes, un fogón para la parrilla, etc.

Esta empresa construye relaciones virtuosas con los productores locales sobre la base de una estrategia de valor compartido, siendo mencionada como referente de responsabilidad social empresarial.

Visita a mercado de productores Piazza Madama Cristina

La visita al mercado permite observar una infraestructura pública debidamente techada y equipada, ubicada en el corazón de la ciudad y que corresponde a una red de mercados desarrollados por la ciudad de Turín para acercar a los productores y consumidores locales.

Destaca por la limpieza y orden de la presentación de los productos, los puestos y las instalaciones, además de la buena atención e información disponible al consumidor.

El mercado funciona regularmente Martes, Jueves y Sábado de 8 a 14 hrs.

Conferencia: “La agricultura familiar contra el hambre y la pobreza”

Se presentan distintas proyecciones sobre los desafíos de la alimentación mundial y de la contribución de la agricultura familiar a su solución. Destaca la experiencia de Brasil, a través de sus políticas de compras públicas (Merienda Escolar) que implica que por ley un 30% de las raciones alimenticias de las escuelas debe ser provista por la agricultura familiar campesina.

Conferencia “Turin, Capital de la comida”

En esta conferencia se plantea la hipótesis de transformar a Turín en una ciudad referente en materia de alimentación. Se analizan las fortalezas derivadas de la acción de Slow Food en el territorio y se compara el caso de otras regiones como Toscana o ciudades como París. Se identifica como posibilidad el fortalecimiento de un tipo de cocina de alta calidad a precios accesibles para el público, más que la exclusividad. Se plantea que el acceso de escolares a alimentos de calidad y de consumidores urbanos interesados en alimentos buenos, limpios y



justos, podría ser un sello distintivo de la ciudad. Esto, como alternativa a una cocina elitista y sólo accesible a una población de mayores ingresos.

Reunión de Comunidades del Alimento de América Latina

En la reunión se evidencia el crecimiento de la iniciativa Arca del Gusto en México y Brasil y la consolidación de un movimiento juvenil de Slow Food en ambos países. Del mismo modo se reafirma lo planteado en Terra Madre 2012 en términos de acercar a Slow Food a los movimiento campesinos e indígenas.

En las propuestas destacan:

- Georreferenciar los productos del Arca del Gusto para facilitar su identificación por parte de consumidores y turistas
- Realizar un evento Terra Madre en América Latina
- Adherir a las campañas globales contra los Transgénicos y los Monocultivos (principalmente en el caso del maíz en México y la soya en Brasil)
- Articular a distintos grupos y redes sociales existentes en Internet
- Fortalecer el trabajo educativo con la infancia

Del mismo modo se destacan como hitos para el 2015:

- VII Encuentro Latinoamericano de Agroecología
- Foro Mundial del Cambio Climático, donde se abordará la vinculación de la agroecología y la agricultura familiar campesina
- Slow Fish

Visita a Bagni municipal: Cocina de formación que utiliza productos locales

La visita permite observar un espacio integrado de cocina de formación, sede social de reuniones de grupos de productores y consumidores y restaurante-café. El menú hace uso de productos locales y preparaciones propias, destacando su atractiva presentación y precio accesible.

Conferencia "Los Mercados de la Tierra"

Se presentan distintas experiencias de desarrollo de los Mercados de la Tierra de Turquía, Mozambique y México, siguiendo los lineamientos de Slow Food (participación, sustentabilidad, justicia social, etc.).

Destaca el caso de Mercado 100 en el D.F. de Ciudad de México, que parte en forma independiente y que sólo recientemente se ha asociado a Slow Food. Nace como asociación civil y se autofinancian sobre la base de cuotas recibidas por cada mercado, generadas por el trabajo de



operación, logística, comunicación y asesoría. Un aspecto relevante de la experiencia es el uso del concepto de “franquicia social” para promover los Mercados de la Tierra en México.

El escenario de arranque de la experiencia es similar al chileno, con importantes problemas de salud pública asociados a la obesidad infantil, expansión del retail y abandono del casco urbano. Después de 4 años de trabajo han logrado algunos indicadores interesantes como pasar de US\$100 a US\$500 los ingresos diarios por venta de los productores que participan en el mercado, rescatar productos originarios, mejorar el medio ambiente rural (sin agrotóxicos) y reestablecer el tejido social urbano.

Al igual que en Turquía y Mozambique, se cuenta con un sello basado en una certificación participativa. En México debe cumplir con 5 criterios: bueno, limpio, sano, local (100 millas) y rico.

El aporte principal de Slow Food ha sido la educación al consumidor, vía talleres de degustación.

Destaca el hecho que en México no se paga IVA en la comida y la mayoría de las transacciones de este tipo se hace en efectivo.

Una dificultad principal de la experiencia de México es que la transición hacia alimentos limpios no es trivial. Hasta hoy el acceso a la franquicia social está basada en la autodeclaración del productor, que debe ser verificada.

En el caso de India, la venta de alimentos en grandes ciudades es ilegal y existe un control del acceso a la tierra por parte de carteles.

“Alimentos y economías locales para un desarrollo sostenible, lecciones aprendidas desde las comunidades indígenas de Terra Madre”

En el panel participa la embajadora de Naciones Unidas sobre Asuntos Indígenas, quien hace un diagnóstico de los principales desafíos que enfrentan los pueblos indígenas en lo relativo a la alimentación sostenible, destacando: i) la problemática del agua; ii) los impactos de la agricultura intensiva, el monocultivo y el uso de plaguicidas; iii) las inversiones mineras; iv) los proyectos hidroeléctricos y v) la pérdida de biodiversidad. Frente a esto, destaca como puntos comunes entre los distintos pueblos indígenas: i) el respeto por las distintas formas de vida; ii) la visión del ser humano como parte de la naturaleza y no sobre ella; iii) el cuidado de la biodiversidad; iv) la reivindicación de la autonomía de territorios, lenguas y formas de producción.

En septiembre del 2014 la Cumbre de Naciones Unidas aprueba la Declaración de Derechos de los Pueblos Indígenas, lo que pasa a constituir un marco para las luchas por el reconocimiento de estos derechos en los distintos estados. Así se crea una Comisión de la ONU para unificar criterios y reducir discrecionalidad de funcionarios en la aplicación de esta Declaración. Entre los derechos



principales está el derecho a la propiedad colectiva de la tierra; el reconocimiento de la organización tradicional en la regulación del uso de cada lugar de caza, pesca, ceremonia, generación tras generación. La Declaración busca fortalecer la resiliencia de las comunidades, con una producción diversificada que reduce los riesgos derivados del cambio climático. Del mismo modo, reconoce un rol central a la mujer en el resguardo de las semillas. Se critican diversos programas de asistencia técnica que no reconocen los conocimientos indígenas y además ponen el foco en el hombre. Del mismo modo, la Declaración reconoce el rol de las festividades comunitarias y del trabajo colectivo en la economía indígena.

Las distintas presentaciones de los panelistas reafirman el diagnóstico, definiciones y orientaciones de la Declaración. La mayoría pone acento en el problema del resguardo del conocimiento tradicional y de la biodiversidad local frente a intereses empresariales externos (agroalimentarios, farmacéuticos, etc.)

"El Arca del Gusto pasa en América Latina"

Se presentan distintas experiencias de desarrollo del catálogo Arca del Gusto en América Latina, incluyendo el proyecto "Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario".

En Argentina, la comisión Arca del Gusto está compuesta de 8 personas y tiene una fuerte orientación académica. Están trabajando en la catalogación de plantas en riesgo como el maíz andino, especies silvestres y fabricaciones artesanales que no se consumen ya por cambios de hábitos. Su principal orientación ha sido hacia la construcción de un recetario, a través del cual hacer promoción.

En México abordan los maizales y cafetales, difundiendo su incorporación en las dietas urbanas. Destacan que la conexión entre campo y ciudad es difícil por el tema idiomático. Para esto traducen y desarrollan fichas por producto y las trabajan con chefs, consumidores y productores, buscando ampliar usos de productos tradicionales en platos populares como las pizzas y pastas. Comenzaron con 8 especies, hoy van en 17 y esperan llegar a 100 en diciembre del 2014.

En Ecuador, el Arca del Gusto aborda la conservación del maíz y la yuca y sus usos culinarios. Existe una elaboración de material con fines educativos y se aborda el valor cultural de la producción, promoviendo el desarrollo del turismo comunitario. Esto ayuda a que la gente pierda el miedo a probar, genera nuevos usos gastronómicos para el público extranjero y posibilita la convivencia intercultural.

Conferencia "Circuitos Cortos, mecanismos de confianza para la Comercialización de Alimentos Tradicionales"



Se presentan distintos casos de cadenas cortas, destacando la experiencia de Brasil. Según FAO, desde el año 2014 y luego de 500 años de historia, Brasil ya no forma parte del mapa de desnutrición mundial. Esto es reflejo de las políticas de distribución de renta y comida.

En Brasil, un 84,4% de las explotaciones concentran sólo el 24,3% de la tierra. Sin embargo, representan el 74% del empleo y el 70% de la comida del país. Por ello desde el 2006 se impulsa un conjunto de medidas de fomento, destacando la Ley de Agricultura Familiar. Otras leyes con alto impacto en el sector son sucesivos cambios en la Ley de Compras Públicas, que en el 2003 establece la excepción de régimen para los alimentos; en el 2009 define que un 30% de la compra pública será realizada a la agricultura familiar para consumo escolar; y en el 2012 establece la compra de alimentos para consumo institucional (hospitales, servicios públicos, etc.). Esto ha generado un mercado anual de 300 millones de euros por año que permiten cubrir a 48 millones de habitantes. Donde la familia campesina puede acceder a un límite de compras públicas de 6.000 euros por año.

La importancia del estado ha sido clave tanto en el acceso a personas con inseguridad alimentaria como en el fortalecimiento de las capacidades de los productores. En este último sentido, las cooperativas y asociaciones han sido claves, tanto para permitir compras y ventas más ventajosas como para obtener financiamiento con bajos intereses. Así, la prioridad del programa de compras públicas está dada por: i) organizaciones campesinas; ii) comunidades indígenas; iii) asociaciones orgánicas; iv) formalizados; v) informales; vi) individuales.

En las otras experiencias, destacan los programas de community Bases Agriculture de Australia, donde los consumidores pagan por anticipado o prefinancian las cosechas, desde una calidad de coproductores, procurándose un abastecimiento semanal.

Desde Chile, se presentan algunos datos de un estudio sobre cadenas cortas encargado por INDAP y que preliminarmente tiene detectadas 314 iniciativas bajo 19 formas, de las cuales 10 corresponden a venta directa y 9 a venta con un intermediario.

Entrevista con RETEGAS: Grupo de Compras Solidarias

El grupo de compras sociales de Turin nace hace 15 años como grupo de voluntariado, comprando a productores ubicados en un radio de 25 a 50 kms de la ciudad. Se inspiran en experiencia de Robert de Calci en Cantabria, Sicilia, quien organiza a productores para promover la comercialización asociada de cítricos. Este dirigente viaja a Turín y explica que con el valor de 0,15 euros por kilo de naranja que recibían del cartel que maneja el comercio de cítricos en Sicilia era imposible subsistir. De este modo, se articulan con una red de 50 productores para recolectar y distribuir sus productos. Luego de un mes y medio de trabajo logran movilizar el primer camión con estos productos.



Cabe destacar que en Italia se pueden comprar naranjas de calidad regular y bajo precio en supermercados (0,5 euros/kilo). Y por otra parte se tienen naranjas orgánicas de calidad superior por 2,5 a 3 euros/kilo, en tiendas especializadas. El modelo de compras solidarias permite comprar al productor las naranjas al productor a un precio superior al que recibirían de los carteles que controlan la comercialización, lo que sumado al costo de transporte y al cargo por gestión logística de la cooperativa, implica llegar al consumidor con un producto de calidad por 1,2 euros/kilo.

Hace 15 años partieron con 10 grupos en Turin. Al segundo año tenían 70 grupos que organizan la compra de 1.500 personas y que generan ingresos de 200.000 euros a los productores. Posteriormente, al tercer año, integran a otros productores en el abastecimiento de tomates y aplican un pequeño descuento para financiar los gastos de una cooperativa.

Los grupos tienen diversas motivaciones de compra. Hay grupos preocupados por la salud, el gusto, la justicia social, la sustentabilidad, etc. Sobre esto último, la mayoría de los productos es recolectado en un radio de 100 kilómetros pero hay otros que sólo pueden ser obtenidos en un radio de 200 kilómetros (legumbres, quesos y aceitunas)

Actualmente manejan 33 pallet por orden, cada mes o cada quincena, que equivalen a un camión. El producto les cuesta 1 euro por kilo y lo venden a 1,1 euros, aplicando un 10% de recargo para la cooperativa.

Los productos orgánicos son socialmente certificados. Los voluntarios realizan visitas educativas a las granjas.

Los grupos asociados a GAS Torino son libres de establecer contactos directos con los productores pero les resulta mucho más barato a través de la cooperativa.

Sobre la formalización, buscan operar legalmente. Sin embargo, el contacto con los productores que recién se incorpora suele partir sobre la base de compras informales que realizan los grupos locales de GAS. Sobre esto, destaca el hecho que la tributación en Italia es igual para todos los tamaños de productores, a diferencia de Alemania.

GAS Torino tiene una asamblea de socios 2 a 3 veces por año donde asiste 1 persona por grupo. Suelen tener 20 a 30 participantes. La asamblea decide el tipo de compra que realizarán a los productores y planifica este apoyo. Sobre la base de estas definiciones, opera la cooperativa.

Una vez que han alcanzado las 70 grupos, comienzan a promover el modelo en otras ciudades. Para esto existe una ONG a cargo de difundir el modelo.

La actual crisis económica les ha llevado a preocuparse por los costos y a pensar en dividir la cooperativa en dos unidades, a cargo de la zona norte y zona sur de Turin. Del mismo modo,



planean establecer acuerdos con unos 10 locales en la ciudad para cubrir demandas que no logran acceder a los días de entrega del camión. Para esto, se les ofrece un 5% de margen a las tiendas.

Reunión de Comunidades del Alimento del Cono Sur

Durante la reunión se hace una evaluación de periodo 2012-2014 desde Fundación Slow Food, que evidencia el fortalecimiento de la red en el periodo. Hoy existen comunidades del alimento 4 países, de los cuales 3 tienen planes de trabajo. Sólo falta Argentina con un plan de acción.

Desde este país se presenta el trabajo realizado por cocineros con comunidades indígenas del norte. Del mismo modo se muestran los avances en la implementación de Mercados de la Tierra y se presenta la iniciativa de recetario latinoamericano, a la cual invita a sumarse al resto de los países.

Paraguay tiene mayor desarrollo en lo relativo a ferias y huertas campesinas, aunque se debe considerar aquí que los límites nacionales no necesariamente coinciden con las regiones siconaturales donde esta acción tiene lugar. En tanto que Uruguay ha desarrollado una campaña de incidencia en torno al lema "Montevideo libre de transgénicos".

Desde Chile, se plantea a modo de diagnóstico de que el foco de la formación de los chefs era la gastronomía internacional, existiendo un fuerte desconocimiento de la cocina tradicional que existía fuera de Santiago, tanto hacia el norte como hacia el sur. En este sentido, el Arca del Gusto fue asumido como oportunidad de superar esta desconexión y desconocimiento. De este modo, además de la receta, se plantea la denuncia y la invitación a la ciudadanía a participar

Una vez concluida la ronda de presentaciones, se reflexiona sobre la necesidad de plantearse unos pocos objetivos comunes que le den sustento a una posible red Cono Sur. Esto implica primero resolver las diferencias que existen en cada país, superar egos y fragmentaciones y pasar de la queja a la propuesta. En este sentido se proponen ideas como:

- Hacer uso y compartir páginas de Facebook
- Trabajar protocolos propios para mercados de la tierra, compartiéndolos a través de Google Docs
- Nombrar coordinador de recetario latinoamericano en cada país
- Fortalecer la conexión Chile-Argentina en asuntos de pueblos indígenas (Araucanía-Neuquén)
- Articularse en torno a la campaña Slow Fish
- Generar intercambios sobre la problemática del cultivo de la yerba mate

Se plantea como modelo el caso de Brasil, que trabaja por grupo temático / estrategia. Se puede replicar esto a nivel de cada país.



Un aspecto a tener presente en el trabajo de las redes nacionales es la existencia de diferentes tipos de convivia, donde se hace visible la tensión urbano-rural e intergeneracional.

Desde Chile se plantea articularse en torno al Arca del Gusto como eje de acción conjunto que ayude a visibilizar y vincular a las organizaciones de Slow Food, sobre la base de algún evento de alcance Cono Sur. En tal instancia se pueden ir abordando contenidos como la soberanía alimentaria y problematizaciones como el acaparamiento de tierras, la privatización de la semilla, la expansión de los transgénicos y el agua, permitiendo sensibilizar a la ciudadanía e incidir públicamente.

Otro eje podría ser el apoyar el acceso de los campesinos al mercado, mediante la campaña de Mercados de la Tierra, buscando lograr normativas favorables.

Una alianza clave en esto tiene que ver con los pueblos indígenas y la lucha por el reconocimiento de sus derechos.

Desde el punto de vista operativo, esta acción a nivel de Cono Sur podría tomar la forma de un Encuentro Terra Madre, Feria del Gusto o Seminario, organizado por la red nacional de Slow Food, invitando a otras redes del Cono Sur.

Desde el punto de vista de la coordinación, esto obligaría a definir un vocero por país.

Conferencia “Nuevos modelos de certificación”

Se presentan distintos modelos de certificación implementados por comunidades productoras de alimentos. La mayoría de los ponentes es de Latinoamérica - Brasil, Perú, Ecuador y México- aunque hay también ponentes de Egipto y Australia. Se parte del diagnóstico que por una parte los consumidores requieren sistemas de certificación que acrediten de forma confiable lo “bueno, limpio y justo” de un producto; pero al mismo tiempo dichos sistemas –particularmente las certificaciones de tercera parte o por inspección- generan rechazo y aparecen inadecuadas para las organizaciones de productores. Ello porque son caras para la pequeña producción; excesivamente burocráticas – siendo los registros de trazabilidad muchas veces inmanejables para los productores locales-; generan dependencia de las instituciones certificadoras y tienen un carácter neo-colonial, puesto que tanto los estándares y los sistemas de evaluación como los evaluadores son procesos y actores regulados desde el Norte Global y en consecuencia de bajo arraigo territorial.

Como alternativa, se proponen los denominados Sistemas de Garantía Participativa (SGP), los que consisten en monitoreos de la calidad gestionados directamente por la comunidad de productores, basados en el interés colectivo de las organizaciones de productores en mantener el prestigio y buen nombre. Pese a las buenas evaluaciones desarrolladas por los SGP, la ausencia de un verificador externo, limita la credibilidad de la certificación. En este sentido es relevante la



experiencia de ANPE-Perú (Asociación Nacional de Productores Agroecológicos de Perú), donde se ha avanzado hacia sistemas mixtos en alianza con grupos de interés - organismos públicos, organizaciones de consumidores, otras redes de productores, organizaciones ambientalistas y universidades- que actúen como inspectores, testigos y garantes sin constituir un desplazamiento del poder desde la comunidad de productores.

Se presentan también novedosas experiencias de certificación como proceso antes que como meta, que permiten resolver las tendencias excluyentes de las certificaciones muy exigentes y la incapacidad de las certificaciones menos exigentes para dar cuenta de estándares diferenciadores. La Red PROBIO de Ecuador parte con una definición minimalista de sustentabilidad la cual es sin embargo extensible para reconocer estándares distintivos. El estándar minimalista se construye en torno a cuatro elementos básicos: ser libre de transgénicos, de agro tóxicos, de nanotecnología, y respeto a los derechos laborales, lo cual otorga una certificación básica. Sobre ésta, se construyen un conjunto de acreditaciones adicionales que reconocen prácticas distintivas de ciertos productores como por ejemplo el trabajo agro artesanal, arraigo local, promoción de la biodiversidad, reduce y recicla, entre otras. Estas certificaciones adicionales se plantean como metas a lograr para los productores, representando adicionales respecto de la certificación base.

Aprendizaje N° 8. Es necesario difundir los SGP en los mercados locales

Los sellos orgánicos convencionales han alcanzado un alto reconocimiento entre los consumidores. Sin embargo es amplia y creciente la insatisfacción por parte de los productores, lo que los ha llevado a desertar de los mismos. Por su parte los sistemas de garantías participativas son ampliamente aceptados por los productores, pero escasamente reconocidos por los consumidores. Queda pendiente entonces la tarea de promover el reconocimiento de un Sistema de Garantías Participativo al nivel de los sellos convencionales. Ello debe ser acompañado de un proceso de difusión que puede ser hecho con apoyo del sector público (Conferencia "Nuevos modelos de certificación")

Conferencia "La Alianza de Cocineros Slow Food libera la gastronomía"

Se presentan distintas iniciativas de articulación entre chefs y pequeños productores(as) de alimentos, de acuerdo a los lineamientos del programa de Fundación Slow Food "Alianza de Cocineros". Desde México se aborda la cadena de comercialización del ají desde el campo a los restaurantes, donde el 70% del abastecimiento proviene directamente de pequeños productores, sobre la base de sistemas de reparto en bicicleta. Se destaca el rol de la Asociación Slow Food en la



articulación entre productores y chefs, en la medida que estos últimos están concentrados en zonas urbanas y no tienen acceso a los productores.

Desde Marruecos, destaca el uso de productos Baluartes de Slow Food, elaborados por campesinos, en las cocinerías. Las protagonistas de estos locales son mujeres dueñas de casa con un legado histórico y cultural, que educan al público en relación a los perjuicios de la comida rápida y a la necesidad de recuperar hábitos alimenticios.

En Toscana, los restaurantes manejan el concepto de dar rostro a los platos al momento de preparar las comidas, presentando a los productores en las cartas. Buscan sacar del anonimato a los criadores, pescadores, pastores o campesinos, dar indicaciones sobre cómo contactarlos y presentar las dificultades que tienen hoy para mantener vigente sus actividades. También dan información a los productores sobre preferencias de los clientes en materia de gustos.

En esta dirección, la alianza es positivamente valorada. Asigna un valor ético a quienes participan de ella. Sin embargo, hay cocineros que forman parte de la red que sólo se confirman porque tienen unos cuantos productos Baluartes en la carta y no siempre los usan. En Italia se piden que tengan al menos tres productos Baluartes y que participen de las actividades de promoción de la asociación.

Desde España, se comenta que el primer restaurante km 0 fue abierto en el 2005, gracias al apoyo de la red Slow Food. Estos restaurantes deben tener al menos cuatro productos Baluarte en la carta, ser éticamente justos y desarrollar actividades tendientes a conocer a los productores(as), como conferencias sobre soberanía alimentaria, mercados en el restaurante, intercambios de semillas, venta de artesanías locales, menús económicamente accesibles, huertos permaculturales y actividades de educación a los niños.

En Brasil se declara contar con todas las condiciones para impulsar la Alianza de Cocineros en el país. A pesar de ser un país extenso, existe la necesidad de promover un turismo con mayor identidad, que vaya más allá de la oferta de salmón chileno en la carta. La vinculación de los platos al territorio permite visibilizar la biodiversidad del país. De este modo, la comida debe verse como valor compartido entre cocineros y productores. Para esto el protocolo de la Alianza de Cocineros de Slow Food se está ajustando a la realidad local y tienen en perspectiva crear una comisión ética. Se trata no de llegar a un restaurante de primera categoría sino de llegar a los consumidores más cercanos para fortalecer la dignidad de los productores.

Visita a Il Fruto Parmesso: elaboración de alimentos locales (farináceos, conservas, ahumados y licores)

En un comienzo la cooperativa parte con el objetivo de ser autosuficiente y vender los excedentes, bajo el principio de la diversificación de rubros. Pues hace 50 años se venía trabajando sobre un modelo de producción industrial especializada.



Para esto se cuenta con una producción diferenciada de ciclos mixtos que respete los ciclos naturales, como una estrategia de negocio que apunta a la diferenciación mediante la integración vertical con cinco módulos de transformación de productos agrícolas biológicos.

Los socios fundadores fueron 5 y a lo largo de los años se han incorporados nuevos productores que apoyan desde la producción, hasta la comercialización, encontrándose todos a no más de 5 kms. de distancia.

El predio visitado cuenta con 40 has. de frutales, manzana, peras, kiwis, melocotones y albaricoques. También cuenta con 0,5 ha. de vid, 20 has. de cereales y el resto compuesto de montaña y praderas.

En un comienzo fue muy difícil la producción biológica puesto que fueron unos de los pioneros en la región y eran muy mal visto entre los demás agricultores convencionales, ya que los consideraban un riesgo en la producción por razones sanitarias.

En un comienzo parecía imposible producir algo bueno sin agroquímicas, pero todo ha cambiado luego de 25 años de producción biológica.

La producción comenzó a subir con el uso de variedades locales mejoradas y adaptadas y hoy 66% de la producción se vende en mercado fresco y un 33% se transforma. De la venta en fresco, un 80% se dirige a las escuelas con un valor de 0,75-0,85 euros/kilo de fruta.

En tanto que la fruta que presenta una baja calidad visual es destinada a transformación mediante un laboratorio que cuenta con máquinas molidoras y prensadoras, lo que permite obtener jugo y puré de frutas. Adicionalmente se cuenta con máquinas pasteurizadoras y autoclaves, máquinas para escaldados y estanques de fermentación para sidra de manzana

Esta planta de procesamiento presta servicios a los socios y también a otros agricultores cercanos.

En 1985 la cooperativa fue pionera en la confección de reglamentos para la producción orgánica que comenzó a inspirar a la normativa Europea. Hoy existe una reglamentación común para toda Europa con pequeños cambios entre países.

Desde la Unión Europea existen dos tipos de ayudas: i) apoyo a la renta en expansión y se dirige según el uso de suelo (esta ayuda no subvenciona la producción diversa); ii) apoyo a la inversión en riego, maquinaria e infraestructura, sobre la base de un fondo concursable y donde la ayuda alcanza a un 50%-60% del monto, aumentando para zonas más montañosas.

Para la cooperativa existe una alta valoración de la autogestión y de no someterse a condicionamientos externos. Por otra parte, se valora enormemente la transparencia, bajo la máxima de que "el secreto del éxito de la cooperativa es que ¡no hay secretos!". En tanto que la



filosofía general es que la prioridad, antes que crecer económicamente, es afiatar las relaciones entre los socios.

Visita UNISG. Taller de educación sensorial

La visita se inicia con un recorrido por el Banco del Vino, ubicado en el subterráneo de la universidad y donde se conservan vinos de todas las regiones de Italia, debidamente catalogados (año de cosecha, variedad, lugar de producción y otros antecedentes) y conservados junto a ruinas de antiguas edificaciones romanas. La Región de Piemonte es la que más aporta a este banco, ya que hay más de 4.000 variedades de vides en la zona. El objetivo de este banco también apunta a proporcionar un espacio de resguardo y venta de vinos de las diferentes regiones Italianas, a menores precios que los que se cotizan en el mercado.

Posteriormente la delegación se dirigió al laboratorio de análisis sensorial de la universidad, donde conocieron del trabajo que desarrollan los estudiantes y los servicios que prestan a empresas en el desarrollo de productos alimentarios. Allí se desarrollaron dos ejercicios de educación del gusto. El primero fue de reconocimiento de productos a través del aroma. El segundo fue una degustación de chocolates con diferentes porcentajes de cacao, primero de forma individual y luego de forma colectiva. Para esto se dispuso de escritorios conectados a una red computacional que recopilaba las evaluaciones de los participantes respecto de cuatro atributos percibidos: dureza, amargor, dulzor y acidez. Luego la información era procesaba mediante curvas en un gráfico que entregaba los resultados de la percepción colectiva por cada uno de los tres chocolates probados.

Documento de trabajo

**Cadenas Cortas para la Valorización de
Alimentos Patrimoniales:
10 Lecciones Aprendidas (y Recordadas)**

Beatriz Cid (Universidad de Concepción)

Eduardo Letelier (CIMA SUR)

I. Antecedentes

Una delegación de siete productores(as) y elaboradoras (es) de alimentos patrimoniales del centro sur de Chile, participó en la último Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento “Terra Madre”, convocado por la Asociación Slow Food Internacional, en la ciudad de Turín, Italia (Noviembre de 2014). Este encuentro reunió a comunidades productoras y elaboradoras tradicionales de alimentos de los cinco continentes, todas ellas vinculadas por el rescate de productos locales y la opción por la pequeña producción agro-artesanal, de pequeña escala, alta calidad, responsable y sustentable. La participación en este encuentro es un espacio de reconocimiento mutuo y aprendizaje que potencia la producción e innovación agro-gastronómica en territorios rurales.

Imagen No1. Vista Panorámica, Encuentro de “Terra Madre”



El siguiente documento sintetiza los aprendizajes de dicha gira, auspiciada por el proyecto “Gira técnica sobre cadenas cortas para la valorización de alimentos patrimoniales” (GIT-2014-0294), ejecutado por la Universidad de Concepción, gracias al apoyo de Fundación para la Innovación Agraria (FIA), en el cual participaron representantes de organizaciones y emprendimientos de productores(as) y cocineros(as). Este evento posibilitó dialogar con una diversidad de experiencias de cadenas cortas de comercialización de alimentos de valor patrimonial, protagonizadas por organizaciones socias de Slow Food.

Imagen N°2. Conversaciones entre participantes de la Delegación de Chile y de Sierra Leona.



Además de la participación activa en el Encuentro, la gira contempló también visitas a diversas experiencias de cadenas cortas implementadas en la ciudad de Turín y en las inmediaciones de la ciudad de Bra.

Imagen N°3. Visita de la delegación chilena a Coalvi, Bra



A partir de las notas de talleres, conferencias y paneles a los cuales asistió la delegación, además de entrevistas a informantes claves y visitas guiadas, fue elaborada esta síntesis de 10 lecciones aprendidas, a modo de sistematización del proyecto, que a continuación se presenta en cuatro apartados, correspondiendo el primero a los antecedentes introductorios ya expuestos. En el segundo, identificamos algunas regularidades que presidieron la organización de las experiencias de cadenas cortas, desde el punto de vista de motivaciones y objetivos. En el tercero, abordamos características compartidas por las distintas experiencias analizadas, desde el punto de vista de su operación. En el cuarto apartado destacamos problemáticas y desafíos comunes a las distintas experiencias de cadenas cortas relacionadas con los procesos de certificación, para terminaren el quinto, abordando la cuestión del Estado.

Imagen N°4. Stand de la Delegación Chilena



II. Cadenas cortas: un esfuerzo ético de promover la sostenibilidad alimentaria

Aprendizaje n°1. Las cadenas cortas son mercados socialmente organizados, que se promueven, desarrollan y estabilizan arraigadas en procesos ético-políticos; tanto en lo referido a la dimensión de la producción, como en el comercio y, fundamentalmente, en el plano del consumo.

El diseño, implementación, y posterior operación exitosa de cadenas cortas de comercialización virtuosas para comunidades campesinas, no responden a una “oportunidad de negocio” orientado a servir a un “nicho de mercado” o “segmento de clientes”, pese a que han sido conceptualizadas y resignificadas de tal modo desde un enfoque económico convencional. De hecho, este tipo de resignificación, invisibiliza el hecho fundamental de que en su génesis las cadenas cortas son el resultado de una intencionalidad y esfuerzo ético y político que las concibe, implementa y promueve, a contrapelo de las relaciones de poder efectivas y hegemónicas en los mercados alimentarios. Las iniciativas de cadenas cortas buscan activamente una transformación de estas relaciones, a favor de los(as) productores(as) locales que resguardan la biodiversidad y el conocimiento tradicional. De este modo, las cadenas cortas virtuosas se establecen sobre la base de una comunión ético-política de valores e intereses más amplios que lo meramente comercial. Esto posibilita la movilización de recursos y capacidades a través de ejercicios cívicos, trabajo voluntario y vínculos personales, que no están disponibles para emprendimientos meramente comerciales.

De esta manera los productores no se enfrentan a un consumidor anónimo e individualizado a quien deben seducir a través de diversas técnicas de publicidad; ni los consumidores se encuentran ante alimentos que no se sabe de dónde provienen, ni cómo fueron producidos. Tanto el consumo como el comercio y la producción, se encuentran socialmente organizados, respondiendo cada uno a sistemas de gestión que se coordinan para efectos del intercambio (Conferencia "Circuitos Cortos, mecanismos de confianza para la Comercialización de Alimentos Tradicionales" 26.10.2014).

En algunos casos, la organización del consumo es asumida por el Estado, a través de compras públicas directas a los productores que favorecen a un grupo particular, como en

el caso de las meriendas escolares de Brasil. En otros casos, como el de RETEGAS en Turín, el consumo es orquestado y coordinado por organizaciones de la sociedad civil, mediante grupos de compra solidarios que gestionan espacios de almacenaje, distribución y/o comercialización en las ciudades y se vinculan con organizaciones de productores agroecológicos para que provean los requerimientos de sus asociados (Reunión con Grupo de Compras Solidarias ReteGAS Torino. 26.10.2014)

Estas relaciones suelen evolucionar en el tiempo hacia esquemas más complejos de reciprocidad y cooperación. Tal es el caso de la experiencia australiana de “Community Supported Agriculture”, en la cual consumidores organizados establecen relaciones de largo plazo con productores agroecológicos, ofreciendo mercados garantizados e incluso pagos adelantados a los productores. Similar es el caso del movimiento Tierra y Canasta de Ecuador, donde se verifica trueque de trabajo –generalmente escaso en zonas rurales afectas a procesos de emigración- por alimentos, en las visitas que realizan los consumidores urbanos a los predios de los productores.

Imagen N°5. Community Supported Agriculture, Australia



A nivel de la producción, también se verifica la necesidad de constituir organizaciones que coordinen la oferta de pequeños agricultores que, por sus tamaños y volúmenes, no pueden proveer un flujo estable de alimentos hacia los consumidores urbanos y que al cosechar y concurrir al mercado en tiempos similares, suelen generar competencias por precio, deterioro de las calidades y mermas de ingresos que impactan fuertemente en las familias de menores capacidades productivas.

Finalmente, tanto productores como consumidores organizados suelen articularse en instancias de educación recíproca y de garantía participativa, que tienen como función

velar por la calidad de los alimentos presentes en las cadenas cortas (Conferencia "Circuitos Cortos, mecanismos de confianza para la Comercialización de Alimentos Tradicionales" 26.10.2014).

.Aprendizaje N° 2. Las cadenas cortas solo se estabilizan en el tiempo en la medida que generen beneficios económicos tangibles e intangibles tanto para productores como para consumidores.

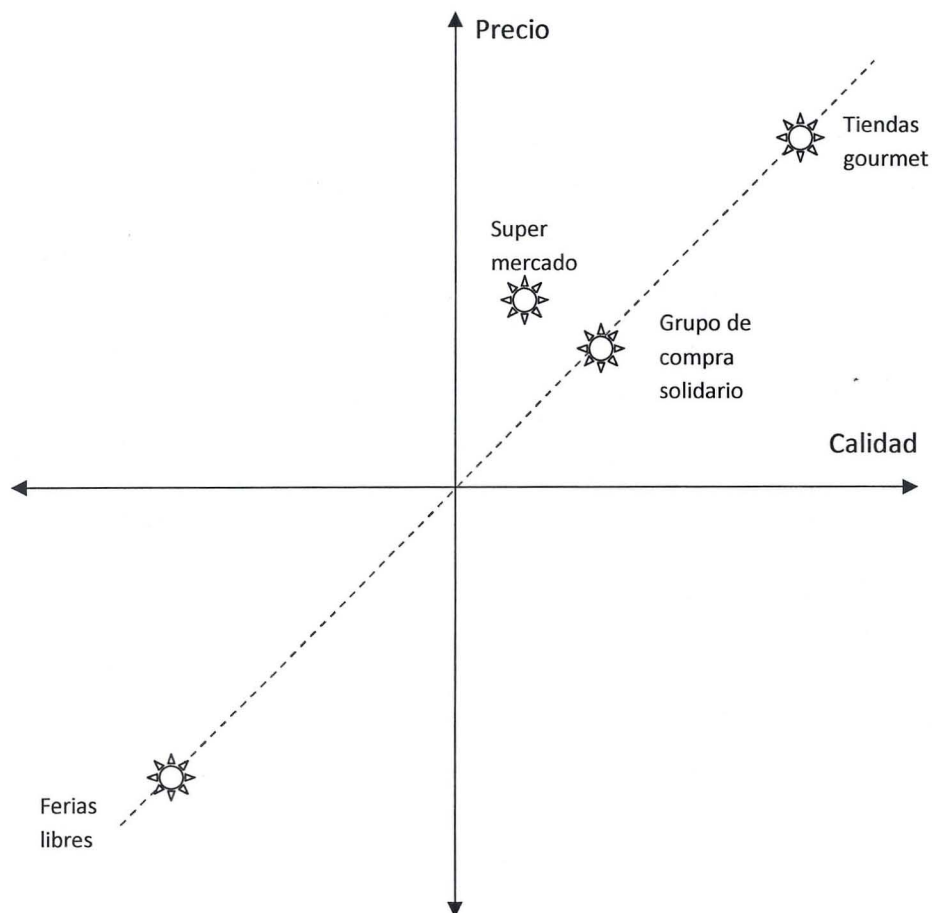
Sin perjuicio de nacer como efectivos “emprendimientos sociales”, las cadenas cortas deben beneficiar a todos sus participantes para ser viables en el tiempo, favoreciendo procesos de sustentabilidad social y económica tanto en comunidades rurales como en comunidades urbanas. Para las primeras, las cadenas cortas implican la promoción de la agricultura de pequeña escala y la elaboración agroartesanal de productos, a través de la expansión de los canales de comercialización y del mercado mismo, acarreado, como consecuencia, un mejoramiento en el monto y estabilidad de los ingresos, además del desarrollo de nuevas relaciones de cooperación y reciprocidad económica.

Para las comunidades urbanas, estas cadenas, representa la posibilidad de acceder a alimentos de calidad agroartesanal y probablemente más baratos que sus equivalentes en mercados de productos orgánicos certificados y gourmet. Distintas experiencias muestran que las tiendas de alimentos gourmet son accesibles solamente para un reducido grupo de consumidores dispuesto a pagar precios de exclusividad o bien representa un mercado que se limita a períodos específicos del año, dados por la compra de regalos o la celebración de festividades. Es decir, donde los altos niveles de calidad se correlacionan con altos precios de venta de los productos.

En el otro extremo, las ferias libres o francas, dan acceso a alimentos de consumo masivo a grupos de consumidores orientados por la búsqueda del menor precio. Tal competencia por el precio y la imposibilidad de diferenciar productos, lleva por lo regular a un deterioro de la calidad, sea porque se comercializan alimentos de descarte o porque se adulteran sus cualidades para incrementar el rendimiento y poder así bajar los precios. Por lo tanto, se tiene una situación donde a precios bajos corresponde una baja calidad. En un nivel intermedio de precio y calidad entre estos dos extremos, se tiene la oferta del supermercado o retail, que cobra precios superiores a los de las ferias libres o francas, asegurando calidades homogéneas, aunque sin mecanismos que permitan conocer los atributos ecológicos, sensoriales ni culturales de los alimentos consumidos (Conferencia

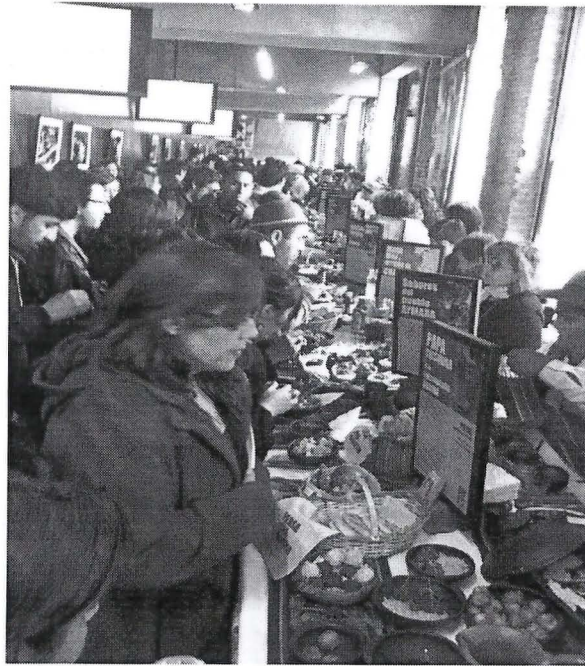
“Los Mercados de la Tierra” 25.10.2014; Reunión con Grupo de Compras Solidarias ReteGAS Torino. 26.10.2014).

En esta dirección, para grupos de consumidores preocupados por estos atributos y que hoy adquieren sus alimentos en el supermercado, las cadenas cortas suelen representar una opción superior. Pues por el mismo dinero, pueden conectarse con los productores agroecológicos y acceder a calidades superiores, socialmente garantizadas.



De este modo, para este grupo de consumidores, las cadenas cortas representan un mercado de precios intermedios y calidades superiores que amplía sus posibilidades de elección y que, además, amplía el mercado potencial para los pequeños productores de alimentos, en relación al formato de tiendas gourmet.

Imagen N°6. Panorámica de Exposición del Arca del Gusto, experiencia chilena de relevamiento de alimentos tradicionales de alta calidad.



Aprendizaje N°3. Las cadenas cortas suelen evolucionar e institucionalizarse como emprendimientos sociales bajo esquemas cooperativos.

Muchas cadenas cortas nacen de movimientos sociales que articulan el consumo y lo reorientan hacia la compra de alimentos “buenos, limpios y justos”, tal como plantea el lema de Slow Food. Posteriormente la consolidación de esta práctica suele pasar por procesos de institucionalización, donde se reconoce y dimensiona el esfuerzo de coordinación que debe ser llevado adelante con regularidad para asegurar la cadena de suministro y se definen roles más o menos permanentes para ello, que deben ser sostenidos con contribuciones tanto de productores como consumidores. Esto da lugar a formas de “emprendimientos sociales” basados en una relación de cooperación, donde tanto productores como consumidores acuerdan asignar un porcentaje del valor de los alimentos al mantenimiento de la función de coordinación. Ello sin embargo no significa necesariamente el menoscabo o rutinización del movimiento social, pues es deseable que éste continúe promoviendo la creación de nuevos grupos de consumidores y/o de productores y apuntando hacia la incidencia en los gobiernos locales.

Imagen N°7. Cooperativa de producción y consumo de productos agroecológicos.



III. Las cadenas cortas como experiencia alimentaria

Aprendizaje N° 4. Junto a la dimensión ética, las cadenas cortas deben desarrollar las dimensiones estéticas y organolépticas que convoquen y fidelicen a los consumidores.

El éxito en los procesos de acercamiento entre productores y consumidores implica crear una experiencia cultural asociada a la degustación, elección y compra de los alimentos. La participación en una cadena corta de comercialización tiene que representar una experiencia sensorial y social distintiva que la diferencia de otras alternativas de mercados alimentarios. Algunos elementos relevante en este sentido son:

(a) La creación de espacio sociales y de conocimiento mutuo entre productores y consumidores, como también entre los mismos consumidores que van forjando lo que SlowFood llama una “Comunidad del Alimento” que sostenga en el largo plazo a la cadena corta (Reunión de Comunidades del Alimento en América Latina. 24.10.2014)

(b) Mantener especial cuidado con la presentación de los alimentos y los envases de los productos de manera que se ajusten tanto a los estándares higiénicos y estéticos urbanos como también a lo tecnológico y culturalmente apropiado en el medio rural. A este respecto se observó una gran heterogeneidad en la presentación de los productos entre las distintas delegaciones de “Terra Madre”, siendo ello una experiencia de aprendizaje para los productores de la delegación chilena.

Imagen N°8. Presentación de productos tradicionales en tecnologías modernas de conservación, en envases culturalmente apropiados, Salón del Gusto.



(c) Salvaguardar la distintividad organoléptica de los productos. Ello releva dos temas, por una parte el rescate de productos, variedades, procedimientos de conservación y elaboración tradicionales, y muchas veces en desuso por parte de las comunidades rurales, y por la otra la “educación del gusto” por parte de los consumidores, crecientemente acostumbrados a la higiénica homogeneidad de la producción agroindustrial. Esto último se articula con el primer punto, acerca de la creación de un espacio social de consumo; en tanto talleres de cata y cocina, son sitios privilegiados para el conocimiento mutuo entre productores y consumidores. (Conferencia “Origen, diversidad y territorio”, 23.10.2014; Visita a Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNISG). Taller de educación sensorial, 29.10.2014)

Aprendizaje N° 5. Las cadenas cortas –en su estética y práctica- deben mantener un balance entre lo tradicional y lo moderno, lo que se traduce en un vínculo recíproco entre productores de distintas generaciones.

Las cadenas cortas necesitan de la mantención de un vínculo recíproco –material y simbólico- entre productores tradicionales -poseedores de un saber y experiencia- y productores jóvenes, poseedores de energía y la posibilidad de implementar un modelo de gestión que responda a los códigos urbanos.

La generación de la experiencia estética y sensorial en las cadenas cortas descrita en el punto anterior presenta desafíos y complejidades de gestión en el mundo rural, las que representan una oportunidad para una alianza intergeneracional. Los productores tradicionales -generalmente de mayor edad- representan un reservorio de productos y saberes locales que han sido amenazados por la industria alimentaria, y que constituyen la distintividad organoléptica de los productos, sin embargo ellos son menos adaptables a

las exigencias higiénicas y estéticas del mundo urbano. Estos aspectos, parecen ser mejor comprendidos y asumidos por personas más jóvenes, quienes además por lo general cuentan con los niveles de educación formal y capital social necesarios para la mantención de vínculos comerciales, y sociales fluidos con las redes de consumidores urbanos. En este sentido una cadena corta de valor que dé cuenta de una experiencia cultural agro-culinaria, favorece una alianza entre productores tradicionales y gestores modernos Visita a Coalvi 28.10.2014; Visita a Eataly, tienda gourmet. 23.10.2014)

Tanto en términos comerciales como políticos, la práctica de una cadena corta no puede ser un retorno osificado al pasado y lo tradicional, sino un balance híbrido entre elementos tradicionales-identitarios y elementos modernos. Ello en distintos aspectos de la experiencia agro-culinaria tanto en la producción -incorporando prácticas y recetas tradicionales campesinas como tecnologías sustentables de la agronomía y procesamiento moderno de alimentos-; como en la construcción de un relato del producto, donde se balancee la distintividad de nicho que provee la producción tradicional incorporando procesos y estética modernos, en términos de diseño, embalaje y etiquetado de los productos (Conferencia "El Arca del Gusto pasa en América Latina". 25-10-2014).

Imagen N°9. Reciprocidad intergeracional entre cocineros en la delegación Chilena.



IV. Certificaciones

Aprendizaje N°6. Las certificaciones, que acrediten la calidad del producto, deben ser organizadas como procedimientos internos y no como imposición externa.

La cuestión de la certificación es contenciosa desde el punto de vista de los productores, indicándose que quién debiera ser etiquetado (esto es rendir cuentas y pagar el costo económico de la prueba) es el producto malo no el producto bueno. Se reconoce sin embargo, que en el contexto de mercados diferenciados o protegidos, cierta forma de acreditación deviene necesaria. Ahora bien, en consecuencia con lo anterior, las regulaciones son solo sustitutos de la confianza y la discusión colectiva (que es una propiedad emergente del grupo), por lo cual ante un conflicto entre ambas, se debe privilegiar el ejercicio democrático al interior de la cadena.

Las certificaciones de tercera parte o por inspección, han sido fuertemente criticadas material y simbólicamente. Son caras para la pequeña producción; excesivamente burocráticas – siendo los registros de trazabilidad muchas veces inmanejables para los productores locales-; generan dependencia de las instituciones certificadoras y tienen un carácter neo-colonial, puesto que tanto los estándares como los evaluadores son procesos y actores regulados desde el Norte Global y en consecuencia de bajo arraigo territorial. Es por ello que muchas veces son activamente rechazados por diversas organizaciones campesinas.

Como alternativa, diversas organizaciones cadenas cortas han implementado experiencias denominadas Sistemas de Garantía Participativa (SGP), los que consisten en sistemas de monitoreo de la calidad gestionados directamente por la comunidad de productores, quienes inspeccionan las distintas etapas de proceso. Estos sistemas se basan en el interés colectivo de las organizaciones de productores en mantener el prestigio y buen nombre de su estándar, lo que se traduce en una vigilancia activa de sus miembros (Conferencia “Nuevos modelos de certificación”, 27.10.2014).

Pese a las buenas evaluaciones desarrolladas por los SGP, la ausencia de una tercera parte que actúe como verificador externo, limita las posibilidades de extender las confianzas asociadas a la certificación. En este sentido es muy relevante la experiencia

de ANPE-Perú (Asociación Nacional de Productores Agroecológicos de Perú), donde se ha avanzado hacia sistemas mixtos que establezcan alianzas con otros grupos de interés –que actúen como inspección externa- y que sin embargo, no constituyan un desplazamiento del poder desde la comunidad de productores. Algunos de los grupos de interés propuestos son organismos públicos, organizaciones de consumidores, otras redes de productores, organizaciones ambientalistas y universidades, los que actúan como testigos y garantes de los procesos de control e inspección organizados por las comunidades (Conferencia “Nuevos modelos de certificación”, 27.10.2014).

Aprendizaje N° 7. La certificación –entendida desde los Sistemas de Garantía Participativa- debe ser entendida como proceso y no como meta.

La definición de la certificación como meta nos pone en un dilema entre el minimalismo y el maximalismo. Esto es la opción entre definir escasos criterios certificadorios a cumplir, de manera de evitar ser excluyentes y facilitar el acceso a mercados (opción que tomó históricamente el certificado orgánico) lo cual produce una nivelación hacia abajo y la invisibilización de aquellos productores con opciones y procesos distintivos. La opción maximalista por el contrario, define estándares éticos y políticos a veces tan altos que resulta ser fuertemente excluyente, difícilmente verificable, y termina desincentivando a los productores.

En el caso de Ecuador, la Red PROBIO se presentó una experiencia de certificación de SGP como *proceso* que parte con una definición minimalista de sustentabilidad la cual es sin embargo extensible para reconocer estándares distintivos. El estándar minimalista se construye en torno a cuatro elementos básicos: ser libre de transgénicos, de agro tóxicos, de nanotecnología, y respeto a los derechos laborales, lo cual otorga una certificación básica. Sobre ésta, se construyen un conjunto de acreditaciones adicionales que reconocen prácticas distintivas de ciertos productores como por ejemplo el trabajo agro artesanal, arraigo local, promoción de la biodiversidad, reduce y recicla, entre otras. Estas certificaciones adicionales se plantean como metas a lograr para los productores, representando adicionales respecto de la certificación base. La certificación se constituye entonces en un camino que promueve procesos educativos entre los productores antes que un proceso segmentador y punitivo (Conferencia “Nuevos modelos de certificación”, 27.10.2014)..

Aprendizaje N° 8. Es necesario difundir los SGP en los mercados locales

Los sellos orgánicos convencionales han alcanzado un alto reconocimiento entre los consumidores. Sin embargo es amplia y creciente la insatisfacción por parte de los productores, lo que los ha llevado a desertar de los mismos. Por su parte los sistemas de garantías participativas son ampliamente aceptados por los productores, pero escasamente reconocidos por los consumidores. Queda pendiente entonces la tarea de promover el reconocimiento de un Sistema de Garantías Participativo al nivel de los sellos convencionales. Ello debe ser acompañado de un proceso de difusión que puede ser hecho con apoyo del el sector público (Conferencia “Nuevos modelos de certificación”, 27.10.2014).

V. Cadenas cortas y el Estado

Aprendizaje N°9. El desarrollo de cadenas cortas debe integrarse con la planificación y gestión del desarrollo local y de las ciudades.

La implementación de cadenas cortas visibilizan la articulación del bienestar urbano y rural. Territorios rurales económicamente más densos y dinámicos ofrecen un conjunto de ventajas a las comunidades urbanas, más allá de la sola provisión de alimentos locales de alta calidad que enriquecen, localizan y diversifican la dieta urbana. Entre estas ventajas se encuentran beneficios ambientales y paisajísticos que contribuyen a entornos periurbanos más sustentables; la disminución del costo y la huella ecológica del transporte de alimentos y finalmente la disminución de la migración urbano-rural (Conferencia “Alimentos y economías locales para un desarrollo sostenible, lecciones aprendidas desde las comunidades indígenas de Terra Madre” 25.10.2014).

Ello implica sin embargo algunos esfuerzos de planificación y gestión. Ejemplo de ello es el uso de espacios públicos debidamente equipados para realizar los intercambios; la promoción de estos eventos en la ciudadanía, como también distintas barreras derivadas de normas sanitarias, viales, publicitarias y tributarias, entre otras. De este modo, se vuelve imperativo la articulación y cooperación con los gobiernos locales en la generación de entornos favorables para la operación de las cadenas cortas, para lo cual se constituyen consejos, mesas de trabajo, coordinadoras, etc. que buscan abordar la gobernanza de las mismas (Conferencia “Los Mercados de la Tierra” 25.10.2014; Conferencia “Turín capital de la comida”. 24.10.2014).

Aprendizaje N°10. Negociar con lo público la cuestión regulatoria

Los procedimientos formales de resolución sanitaria -tradicionalmente basadas en las características de la producción industrial, y orientadas a su regulación- constituyen una importante piedra de tope para la conformación formal de cadenas cortas de productos elaborados agroartesanamente. Ello pues es difícil para la producción campesina de pequeña escala cumplir con los requisitos de infraestructura. Esta situación da pie para dos reflexiones. La primera refiere a la elaboración de estatutos sanitarios diferenciados que den cuenta de las peculiaridades de la producción agrogastronómica (por ejemplo basados en el Convenio N°169 de la OIT). La segunda remite a la organización de los controles sanitarios en términos de resultados y no de procesos; esto es vigilar la carga

microbiológica final y no la naturaleza técnica del proceso; de manera que sea posible aceptar una cocina rural que produzca productos limpios (Conferencia “Los pequeños productores y la reglamentación en materia de higiene y salud” 23.10.2014)

Actividades Realizadas

Participación en Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento "Terra Madre".
Exposición de Culinaria y Alimentos Tradicionales. Desde 23 hasta 27-10-2014

Conferencia "Semillas como Patrimonio de los Pueblos al Servicio de la Humanidad". 23-10-2014.

Conferencia "Origen, diversidad y territorio". 23-10-2014.

Conferencia "Los pequeños productores y la reglamentación en materia de higiene y salud" 23-10-2014.

Visita a Eataly, tienda gourmet. 23-10-2014.

Visita a Mercado de Piazza Madama Cristina, mercado de productores. 24-10-2014.

Conferencia "La agricultura familiar contra el hambre y la pobreza" 24-10-2014.

Conferencia "Turin, Capital de la comida". 24-10-2014.

Reunión de Comunidades del Alimento de América Latina. 24-10-2014.

Visita a Bagni Municipali, restaurante y cocina de formación, que utiliza productos locales. 25-10-2014.

Conferencia "Los Mercados de la Tierra". 25-10-2014.

Conferencia "Alimentos y economías locales para un desarrollo sostenible, lecciones aprendidas desde las comunidades indígenas de Terra Madre". 25-10-2014.

Conferencia "El Arca del Gusto pasa en América Latina". 25-10-2014.

Conferencia "Circuitos Cortos, mecanismos de confianza para la Comercialización de Alimentos Tradicionales" 26-10-2014.

Reunión con Grupo de Compras Solidarias ReteGAS Torino. 26-10-2014.

Encuentro de Comunidades del Alimento del Cono Sur. 27-10-2014.

Conferencia "Nuevos modelos de certificación". 27-10-2014.

Conferencia "La Alianza de Cocineros Slow Food libera la gastronomía". 27-10-2014.

Visita a fábrica artesanal de elaboración de alimentos locales: farináceos, conservas, ahumados y licores (Coalvi). 28-10-2014.

Visita a Universidad de Ciencias Gastronómicas (UNISG). Taller de educación sensorial. 29-10-2014.



"PERCEPCION Y PRÁCTICAS CIUDADANAS DEL VALOR DEL AGUA COMO BIEN NATURAL Y SOCIAL: EL CONSUMO HUMANO, AGRÍCOLA, MINERO Y ENERGÉTICO EN CHILE EN TIEMPOS DE CAMBIO CLIMATICO"

Encuestador:			Zona:	Urbano	Rural
Región:		Provincia:		Comuna:	
Dirección:					
Género :	F	M	Edad:	Fecha de aplicación:	
Usuario de Agua:		01 Usuario Doméstico			
		02 Usuario Agrícola A Pequeño agrícola. B Mediano agrícola C Gran Empresario Agrícola		Cultivos:	
				Tipo de Suelo:	
		03 Usuario Minero A Pequeño Minero B Mediano Minero C Gran Empresario Minero		Mineral que se extrae:	
				Tipo de extracción:	
04 Usuario Hidro Energético A Pequeño B Mediano C Grande					



1. Indique 3 elementos importantes que caractericen su localidad. (Pregunta Abierta)

2. ¿Qué es para usted el agua? (Pregunta Abierta).

3. A continuación se leerá una serie de afirmaciones, para cada una de ellas por favor indique si está totalmente de acuerdo, de acuerdo, ni de acuerdo ni en desacuerdo, en desacuerdo o totalmente en desacuerdo. (Presentar Tarjeta).

		Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
2.1	El agua es un recurso de la naturaleza.					
2.2	El agua se utiliza con el fin de satisfacer las necesidades Humanas.					
2.3	Las aguas son bienes nacionales de uso público.					
2.4	El agua es un recurso producido artificialmente.					
2.5	El agua es un elemento que embellece el paisaje.					
2.6	El agua es un elemento vital.					
2.7	El agua se utiliza con el fin de preservar la vida de los ecosistemas.					



4. A continuación se citará el discurso del 21 de mayo de 2014, realizado por la Presidenta de la República: “No se trata, además, sólo de escasez hídrica, agravada por la larga sequía que experimentamos, sino también de la sobreexplotación de cuencas y del mal uso de los derechos del agua. Es por eso que hemos propuesto reconocer a las aguas como un BIEN NACIONAL DE USO PÚBLICO en sus diversos estados, modificando sustantivamente el código de Aguas”. Usando la mismas categorías que usamos anteriormente, por favor **Indique su grado de acuerdo y/o desacuerdo con la propuesta de la Presidenta.**

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo.

5. Qué entiende de la frase: “Aguas como un bien nacional de uso público” (Pregunta Abierta)

6. Nombre los ríos importantes de su localidad. (Pregunta Abierta)

7. ¿En su opinión cuáles son las características principales del río de su región? (Bio-bio, Limarí, Cachapoal, Maipo. Según corresponda) Pregunta Abierta

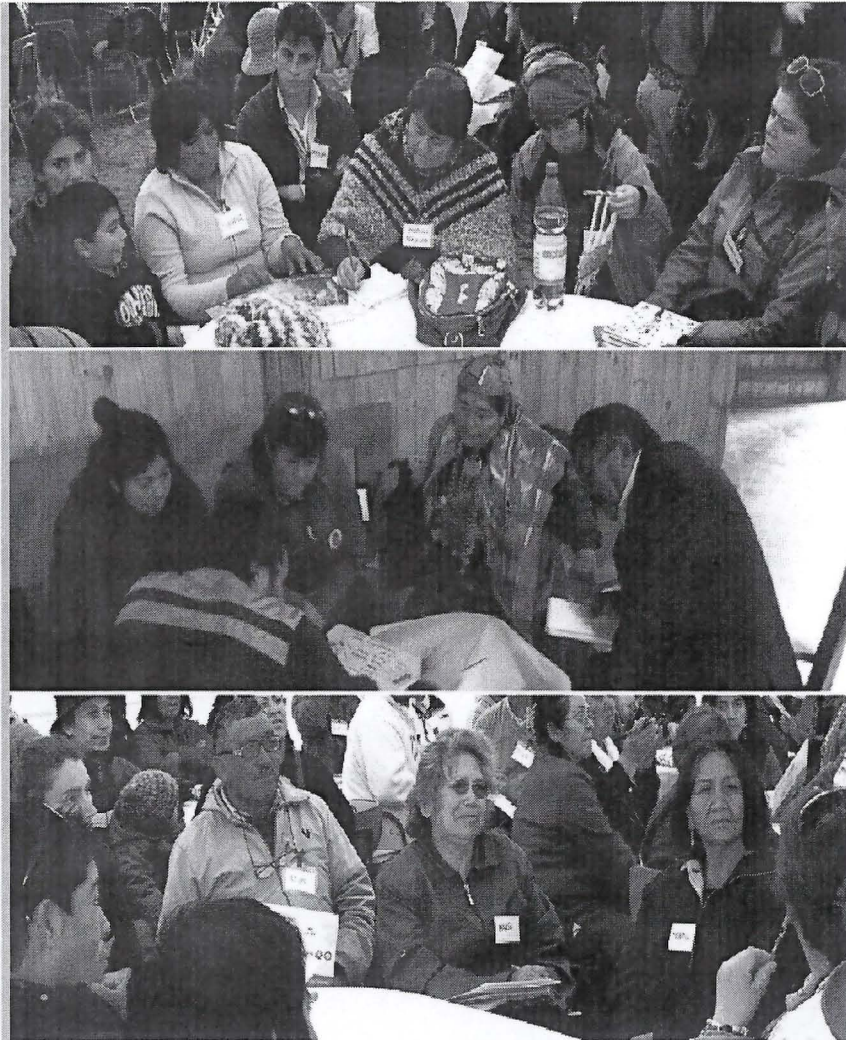


**Universidad
de Concepción**

Cadenas Cortas para la Valorización de Alimentos Patrimoniales

Aprendizajes de Gira Técnica a Italia

Problemática y oportunidad de la gira



- Iniciativa “Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario”:
 - Catálogo de alimentos en riesgo
 - Atlas y documental
 - Diseño participativo de rutas culinarias
- Culinaria ≠ Gastronomía
- Enfoque de turismo comunitario

RUTA SABERES Y SABORES DE CAÑETE



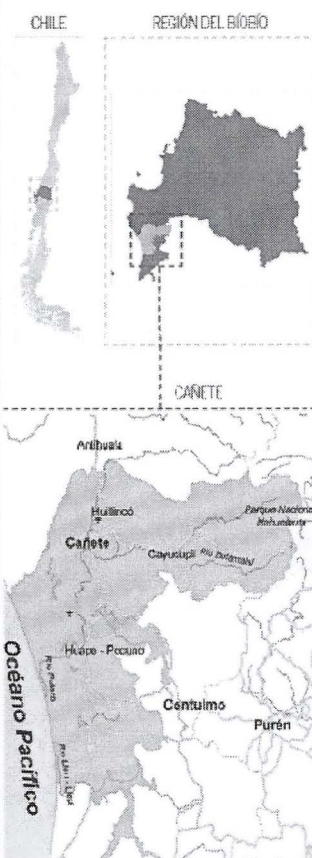
La comuna de Cañete se localiza en la ladera occidental de la cordillera de Nahuelbuta a 135 kilómetros de Concepción, región de Bío Bío. Posee un clima templado lluvioso con un promedio máximo de 22,5 mm de precipitaciones durante el mes de junio y temperaturas que alcanzan los 28°C durante el mes de febrero, descendiendo en promedio hasta los 8°C durante julio.

Markada por la reivindicación constante del pueblo mapuche sobre su territorio, Cañete se construye en base a la ocupación espacial, administrativa y legal de Estado chileno, con su fundación definitiva el año 1868 y bajo el fomento a la ocupación del territorio por inmigrantes chilenos, inmigrantes vascos-franceses y comerciantes extranjeros.

Su actividad productiva más extensa se encuentra dentro del sector silvícola, siendo los monocultivos de eucaliptus nitens, eucaliptus globulus, pino radiata y pino oregón, los que han reemplazado la vida silvestre y vegetación nativa del territorio. Dentro de las actividades agropecuarias, destaca la crianza de bovinos, cerdos y ovinos, los que representan la mayor producción de ganado en la comuna. En cuanto a los suelos cultivados, destaca la producción de papa, trigo blanco, triticale y avena, así como el cultivo de manzanas rojas y verdes. Los cultivos en huertos caseros quedan relegados al consumo familiar junto con otras prácticas productivas como la recolección de frutos silvestres y hongos.

Según el Censo de población 2012, Cañete tiene una población de 32.140 habitantes, que se distribuyen en los sectores de Cayucupil, Huelmo, Huertelón y Antiquina, entre otros. Las Rutas de Turismo Culinario Comunitarias presentes en la comuna se localizan en los sectores de Huape, Pocuno y Huelmo, y se caracterizan por la difusión de las preparaciones y prácticas culinarias tradicionales de la cocina mapuche.

CAÑETE



RUTA TRAYENKO

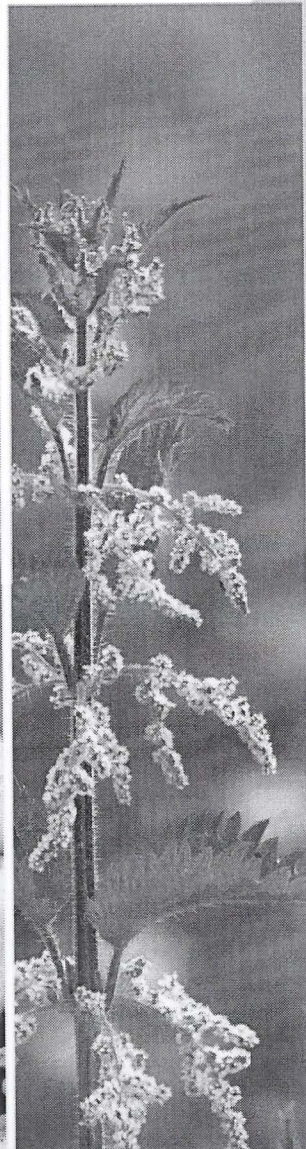
La ruta Trayenko se encuentra localizada al norte de la comuna de Cañete en el sector de Hullincó. La ruta parte con una visita y recorrido al salto Trayenko, lugar recuperado por la comunidad mapuche Huenumapu. El salto, posee atributos medicinales y ceremoniales para la comunidad, además de ser el lugar de recolección de algunos de los frutos silvestres y hierbas presentes en la culinaria de la ruta. El trayecto contempla la visita a algunos lugares de interés histórico cultural de la ciudad de Cañete para concluir en la Asociación de Mujeres Mapuches Rayen Voygue, donde se ofrecerán también otras preparaciones.

Para el desayuno, se ofrecerán distintos tipos de infusiones de hierbas, té y café de trigo. Como acompañamiento a las tortillas de rescoldo, podrán degustarse la mermelada de mutilla, fruto silvestre en recuperación y recolectado en el sector contiguo al salto, junto con empanadas de changie, hongo recolectado también en el bosque nativo del sector. Dentro de las actividades complementarias, se podrán recolectar frutos sil-

vestres mientras se realiza un reconocimiento y caminata hacia el salto. Los frutos que se pueden encontrar, según la temporada, son la mora, el fruto del boldo, el maqui y la mutilla. Se realizarán también visitas a los huertos orgánicos de la comunidad y muestra de semillas en proceso de recuperación y recuperadas.

El almuerzo contará con distintas alternativas, la sopa de ortiga blanca, por ejemplo, mezclará los sabores de la huerta con el aroma de la ortiga, rescatando en su preparación una receta tradicional de las comunidades mapuches del territorio. La ensalada de cebolla, será preparada en las brasas del fogón. Se incluirán además jugos de frutos silvestres según la temporada.

La ruta concluye con la visita a distintos lugares con pertinencia cultural mapuche dentro de la comuna de Cañete, entre los que destacan la Plaza Caupolicán, el Fuerte Tucapel, el museo mapuche Juan Cayupi Huechicuray las artesanías de Rayen Voygue.



DATOS RUTA

DATOS POBLACIÓN

Hab. por comuna: 32140

Población rural: 11917

Población urbana: 20223

Superficie: 760 km²

Densidad: 44,5 km²

DATOS ADMINISTRATIVOS

Región: del Biobío

Capital Regional: Concepción

Distancia a Capital Regional:

134 km

Distancia a Santiago:

634 km

DATOS FÍSICOS

Precipitaciones (máx.-mín):

285 mm - Junio

36 mm - Enero

Temperatura (máx.-mín):

28° - Febrero

8° - Julio

Altitud: 456 msnm

ESTADO DEL CAMINO

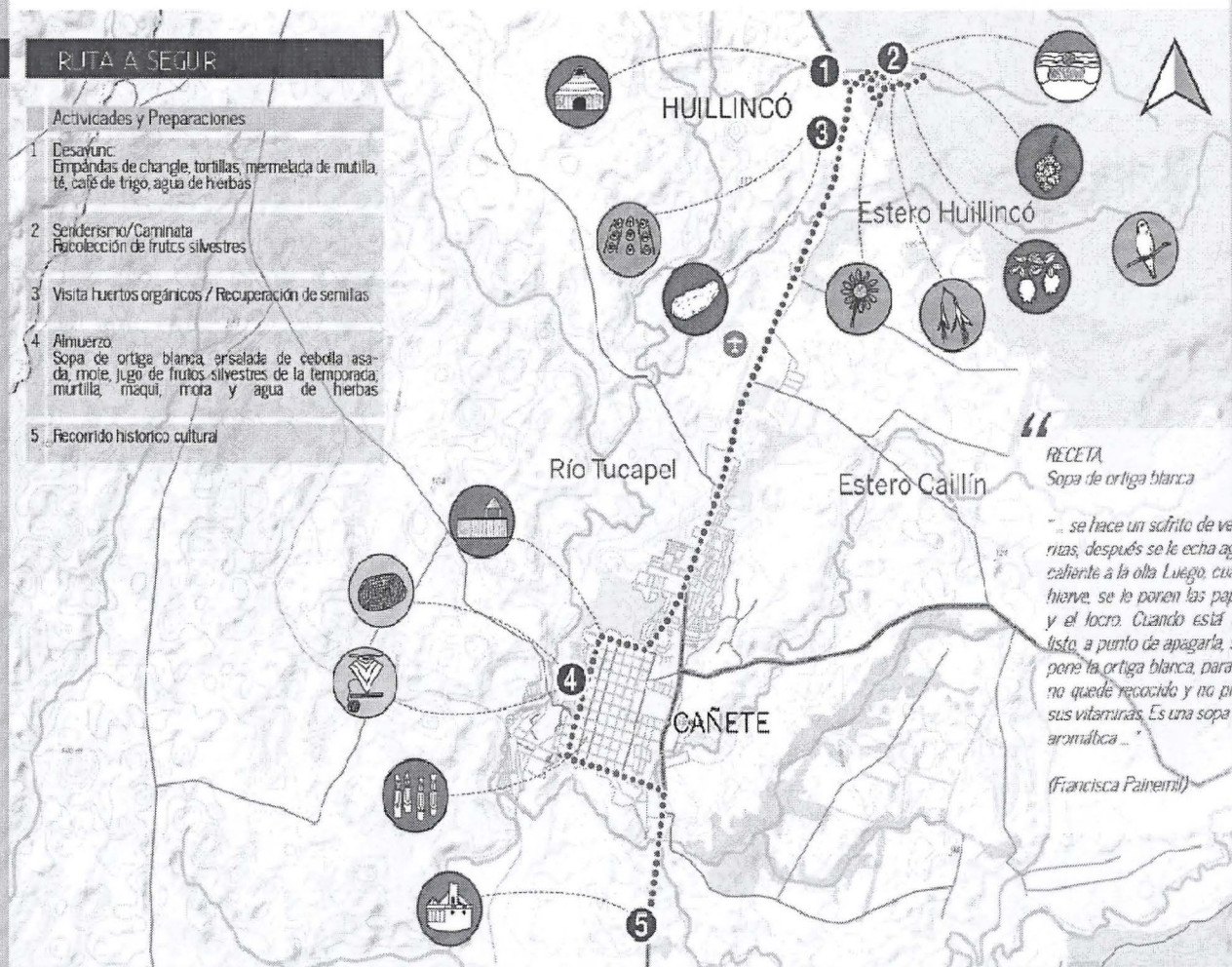
Huillincó:

El estado de la carretera es bueno, siendo frecuentemente transitado por camiones forestales. Algunos de los tramos cruzan la ciudad de Cañete, siendo señalados en el propio centro urbano los lugares de interés mencionados en la ruta.

RUTA A SEGUIR

Actividades y Preparaciones

1. Desayuno:
Empánadas de changle, tortillas, mermelada de murtilla, té, café de trigo, agua de hierbas
2. Senderismo/Caminata
Recolección de frutos silvestres
3. Visita huertos orgánicos / Recuperación de semillas
4. Almuerzo
Sopa de ortiga blanca, ensalada de cebolla asada, mote, jugo de frutos silvestres de la temporada, murtilla, maqui, mora y agua de hierbas
5. Recorrido histórico cultural



RECETA

Sopa de ortiga blanca

"... se hace un sofrito de verduras, después se le echa aguita caliente a la olla. Luego, cuando hierve, se le ponen las papitas y el loco. Cuando está todo listo, a punto de apagarla, se le pone la ortiga blanca, para que no quede recocido y no pierda sus vitaminas. Es una sopa muy aromática..."

(Francisca Paineimi)

ORGANIZACIONES

1. Cominidad Hueñumapu

2. Asociación de Mujeres Mapuches

Rayen Voygue

CONTACTO

Francisca Paineimi

93381943

Simbología de Rutas

.... Ruta Culinaria

.... Caminata

.... Traslado en bote

Líneas

— Carreteras

— Caminos secundarios

— Caminos terciarios

--- Límites administrativos

Pista de aterrizaje

— Trama urbana

— Red hidrográfica

Áreas

Lagos

Área forestal

Área reserva

Reservas Bosque nat.

Infraestructura Aérea

✈ Aeropuerto

✈ Aerodromo

Turismo en Chile

- Visitas extranjeras crecen 5% anual desde década de 90's
- Se concentra en extremo norte y extremo sur
- Proyección 2010-2020 de ENT:
 - Turismo pasa de 3,2% a 6% del PIB
 - Se duplican los visitantes extranjeros
- **Sin embargo, entre 2012 y 2014 cae 87% visitas extranjeras a zona lacustre de Provincia de Arauco**
- **Visitantes extranjeros: orientados a rutas**
- **Visitantes nacionales: orientados a eventos**

Tendencias en el consumo de alimentos en Chile



- Consumo alimentos gourmet 2008: US\$4 millones sólo en Santiago
- Crecimiento 30% anual de la demanda de alimentos “gourmet”
- **50% de consumo corresponde a importaciones**

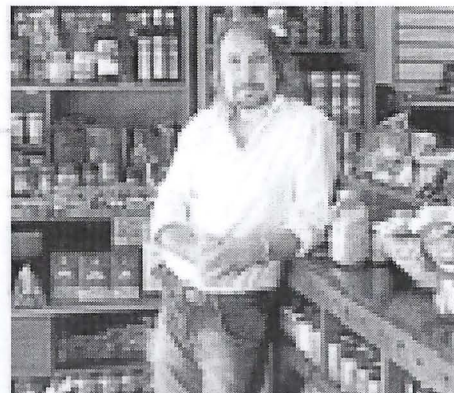
LAZARONI (Fotografía de la izquierda de 2007)

Negocios

Gran Gourmet Italia potencia importación de mozzarella de búfala

■ La empresa pretende llegar a las 100 localidades de supermercados 2012

■ Desea cinco estrellas y restaurantes premium para sus clientes



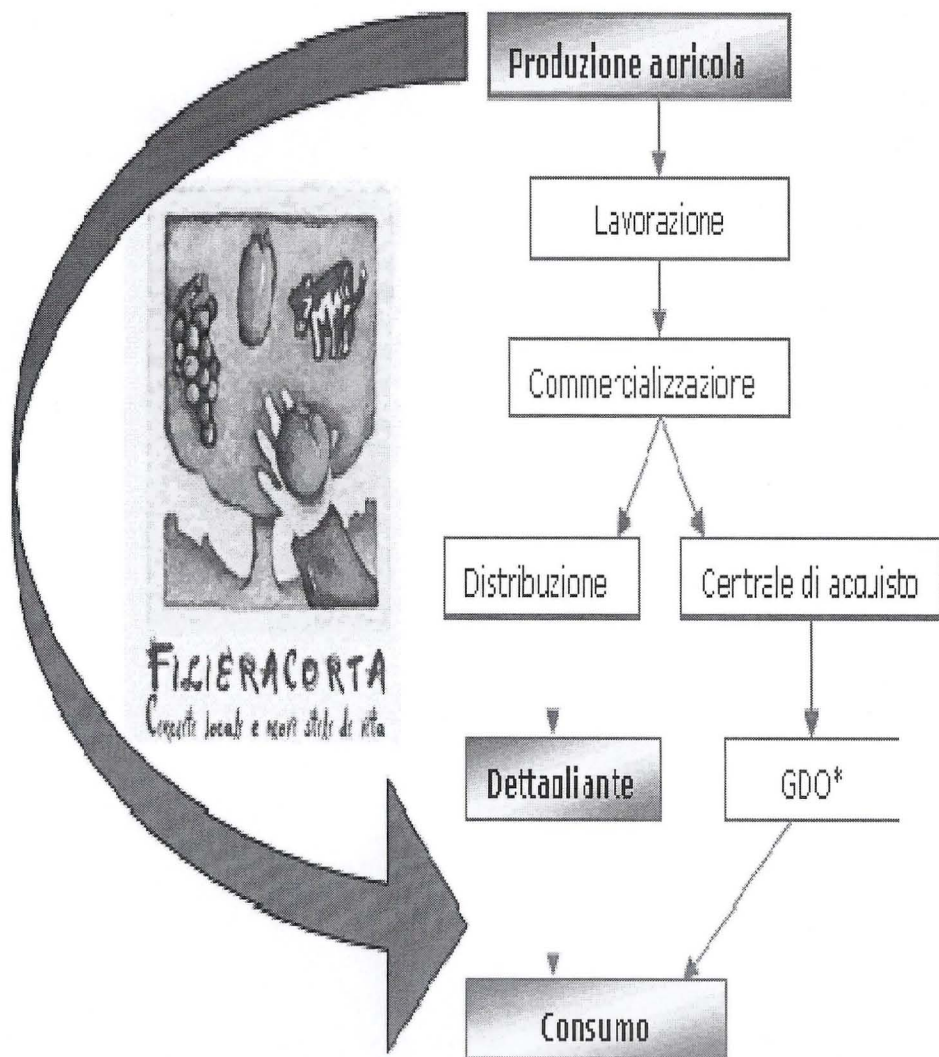
En "El gran Gourmet de Italia" se encuentran los mejores productos de la cocina italiana.

Acceso de la AFC al mercado “gourmet”

- Barreras sanitarias
- Altas exigencias de calidad (inversiones)
- Costo de logística (bajos volúmenes)
- **Publicidad engañosa**
- Altos precios y nicho de mercado reducido (Oriente de Santiago)



Foco de gira técnica: cadenas cortas



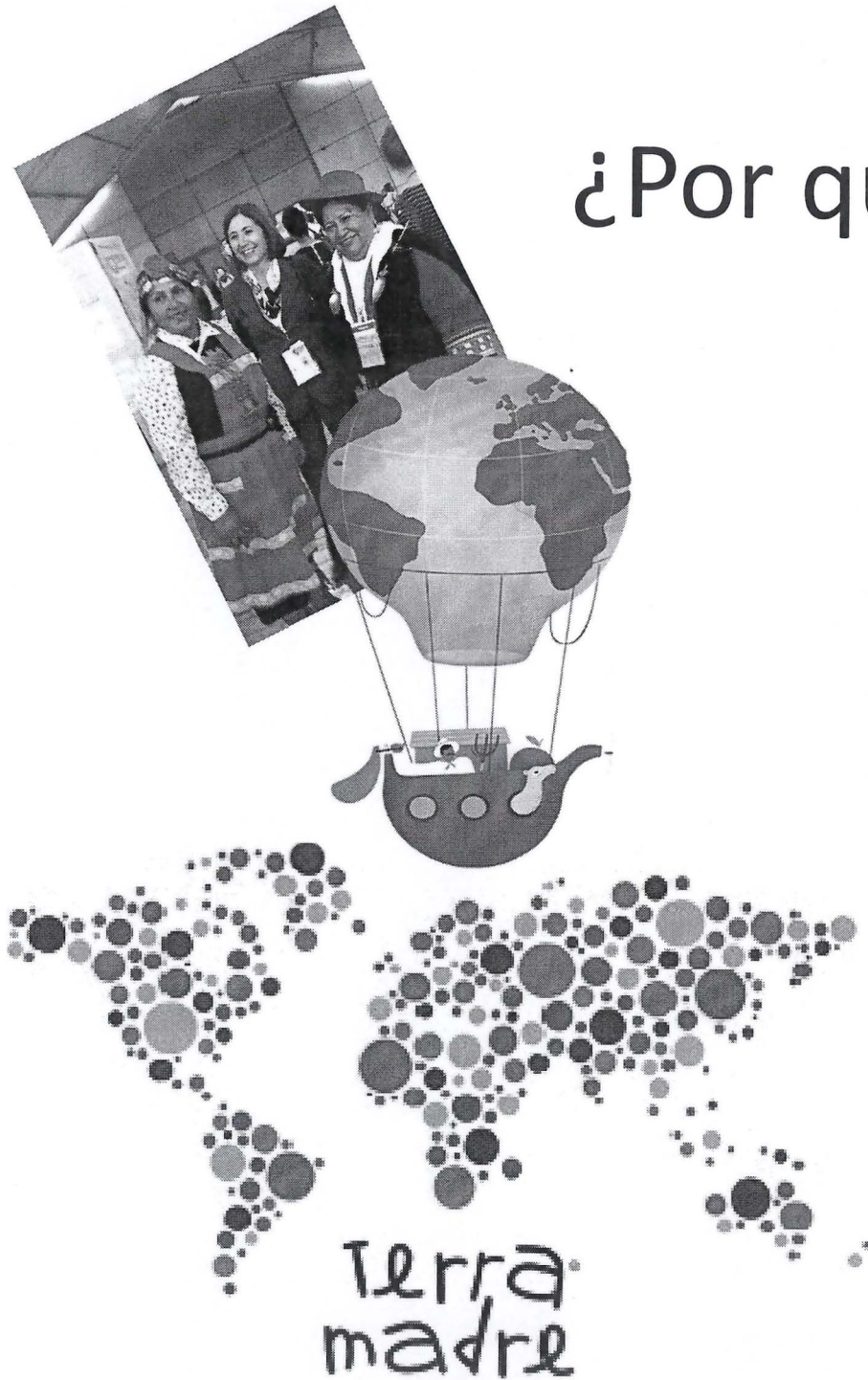
- Relación solidaria entre productores y consumidores de alimentos
- Con mínima intermediación
- Ecológicamente sustentable (agroecológica, artesanal, km0)
- Autónoma y democráticamente gobernada
- Contribuye a la interculturalidad

Foco de gira técnica: valorización de alimentos patrimoniales



- Concepto de patrimonio “inmaterial” es equívoco
- No basta catálogo de productos o recetas
- Relación entre culinaria y biodiversidad
- Saber culinario como narrativa de un turismo comunitario

¿Por qué Turín?



- Terra Madre 2014: Encuentro Mundial de Comunidades del Alimento
- Representantes del movimiento Slow Food de más de 120 países
- Diversidad de organizaciones y experiencias de cadenas cortas
- Trabajo de UNISG con red Slow Food local



Aprendizajes



Intencionalidad ético política de cadenas cortas

- Las cadenas cortas no nacen de una tendencia en el consumo o de oportunidad de mercado
- Nacen de movimientos ciudadanos que desean transformar el consumo, reorganizar el mercado y cooperar con los productores sobre la base de compartir valores y principios.



Reciprocidad urbano-rural en las cadenas cortas



- Comunidades rurales promueven la AFC, expanden posibilidades de comercio, mejoran ingresos y reducen migración
- Comunidades urbanas acceden a alimentos de mejor calidad a un precio igual o inferior

Las cadenas cortas son mercados socialmente organizados

- Las cadenas cortas suponen alguna estructura de gobernanza que permita ir actualizando sus valores y principios y velando por su cumplimiento.
- En lugar de la certificación aparece la garantía participativa



Posicionamiento de las cadenas cortas



- Las cadenas cortas permiten obtener una relación precio-calidad intermedia entre:
 - Precios bajos y baja calidad de mercado masivo
 - Precios altos y alta calidad del mercado gourmet
- Por lo tanto, amplian las posibilidades para productores rurales y consumidores urbanos

Las cadenas cortas son una experiencia sensorial y estética

- En distintas iniciativas, lo ético-político se integra con lo estético y sensorial, creando una cultura asociada a la alimentación, que comprende educación, degustación, convivialidad y compra



Cadenas cortas y relaciones solidarias



- Además de relaciones comerciales, las cadenas cortas integran diversas relaciones económicas solidarias
- Suelen evolucionar desde el voluntariado (donación) hacia la cooperación, desencadenando vínculos de reciprocidad

Cadenas cortas y organización de los productores

- La organización de la producción de la AFC es clave para:
- Lograr un suministro más o menos estable de alimentos
- Limitar la competencia, caída de precios y deterioro de la calidad
- Resguardar la justa distribución de los ingresos percibidos por los productores



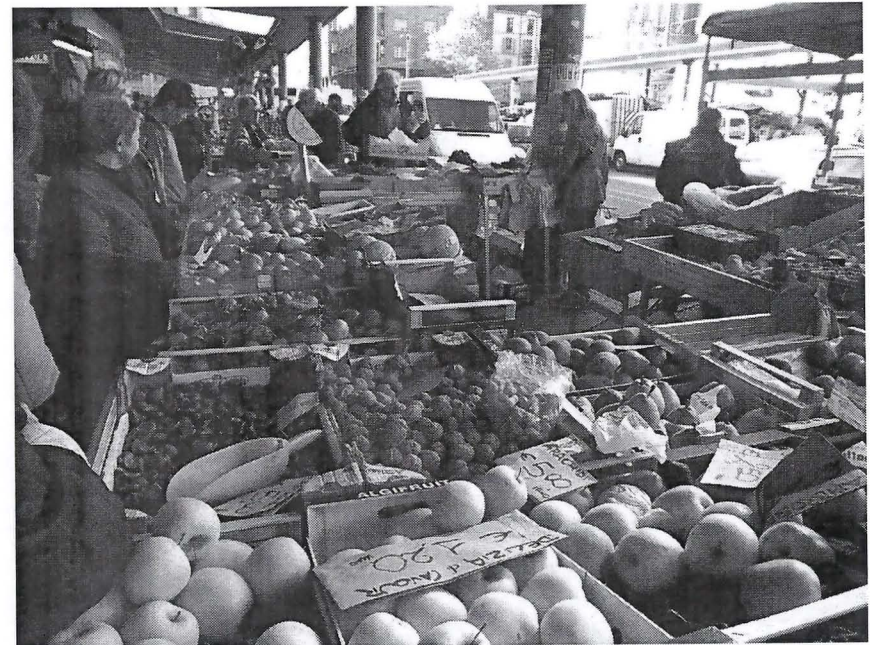
Necesidad de vínculos entre mayores y jóvenes en las cadenas cortas



- Los mayores en el campo conservan los productos y saberes locales, pero les resulta más difícil responder a la estética y la normativa urbana
- Viceversa, los jóvenes en el campo carecen de lo primero pero comprenden más fácilmente lo segundo

Cadenas cortas y desarrollo local

- Debido a la necesidad de espacios e infraestructuras que faciliten las vinculaciones urbano-rurales, las cadenas cortas deben integrarse en la planificación del desarrollo local
- Sobre esta base, la compra pública puede fortalecer el desarrollo de cadenas cortas



Normas sanitarias diferenciadas para las cadenas cortas



- La normativa sanitaria vigente fue pensada para regular el desarrollo de la industria alimentaria
- Para cadenas cortas es necesario definir normas sanitarias que reconozcan saberes y prácticas tradicionales y fortalezcan la autorregulación

Gracias!



InnovaChile 12BCP2-13470: Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario



Slow Food Foundation
for Biodiversity



Universidad de Concepción



Contexto: Reevaluación de la “Potencia Agroalimentaria”



- Opción histórica por la agroindustria de exportación (monocultivos, alto uso de pesticidas, elaboración industrial).
- Revalorización de la pequeña agricultura, mercados locales y alimentos patrimoniales.



Objetivo General

- Contribuir al desarrollo de circuitos de turismo culinario basados en la reactivación, conservación y puesta en valor del patrimonio alimentario y en la promoción de comunidades del alimento en localidades rurales de Chile.

Objetivos Específicos

- Constituir la iniciativa de catálogo Arca del Gusto en Chile
- Catastrar participativamente alimentos de valor patrimonial de localidades rurales de Chile
- Diseñar participativamente rutas de turismo culinario de localidades rurales de Chile
- Difundir los alimentos de valor patrimonial y las rutas de turismo culinario de localidades rurales de Chile

Participantes del Proyecto

- Mandantes
 - Consejo Nacional de la Cultura y las Artes
 - Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas
- Ejecutor: Universidad de Concepción (Fac CC.SS.; FAUG)
- Coejecutores
 - Fundación Slow Food para la Biodiversidad
 - Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur (CET SUR)



Slow Food Foundation
for Biodiversity



Universidad de Concepción

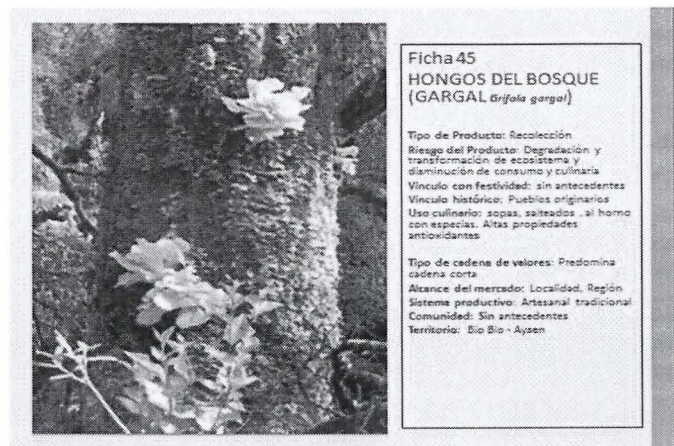
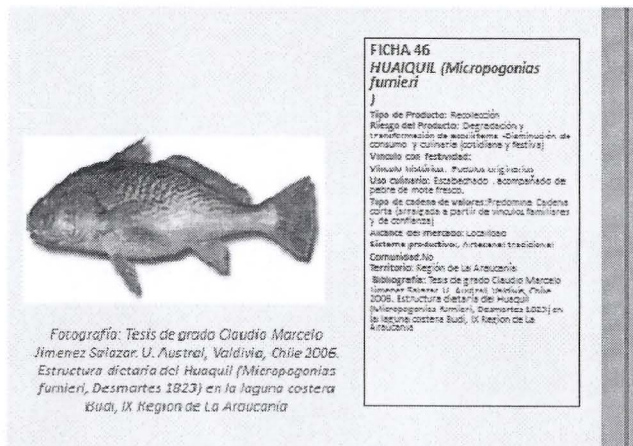
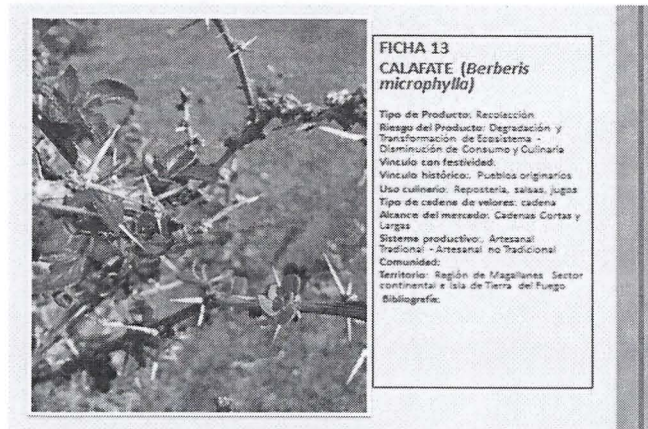


Etapas

- Investigación participativa
- Formación y asesoría en turismo comunitario
- Difusión de resultados

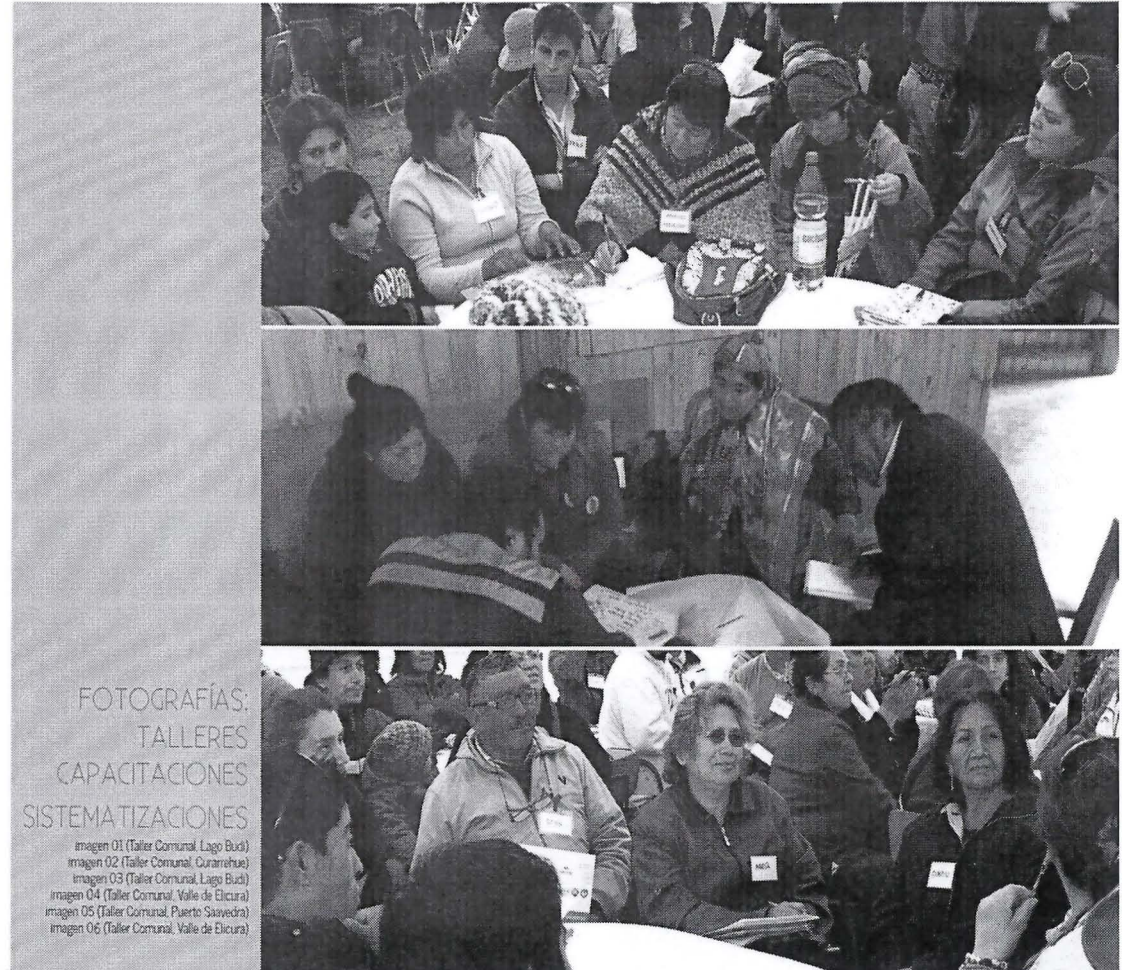
Etapa 1: Investigación participativa

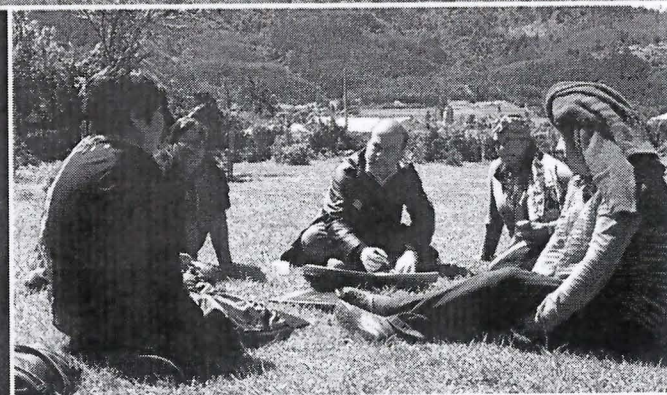
- Catálogo del Arca del Gusto elaborado
 - 180 productos catastrados.
- Documentación audiovisual
- Guía metodológica para levantar catálogo del Arca del Gusto elaborada



Etapa 2: Formación y asesoría en turismo comunitario

- Mapa de productores de alimentos registrados
- Rutas de turismo culinario propuestas
- Planes de acción para la implementación de rutas de turismo culinario
- Declaración de principios, estatuto de constitución, plan de sostenibilidad y comunicaciones de comunidades del alimento.





Etapa 3: Difusión de Resultados

- Mapas y atlas culinarios
- Cápsulas audiovisuales



CORFO



CimaSur



Slow Food Foundation
for Humanity

• Este proyecto es financiado por Corfo

ATLAS CULINARIO COMUNITARIO DEL CENTRO SUR DE CHILE

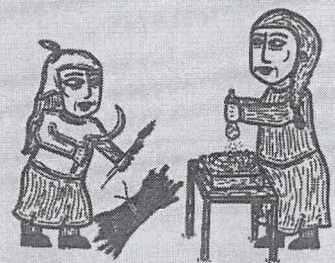


ATLAS
CULINARIO
COMUNITARIO

DEL CENTRO SUR DE CHILE

CORDÓN NAHUELBUTA

CAÑETE
CONTULMO
LOS ÁLAMOS
PURÉN



NAHUEL BUTA

Desde la tradición social, el territorio es entendido como un sistema socioecológico que vincula a una determinada sociedad con el medio natural que esta habita y transforma. El estudio de este, puede ser abordado dependiendo de las dinámicas que se generen en y desde él, pudiendo ser estas verticales; entre el Estado, la sociedad y el medio físico, u horizontales; entre los diversos subterritorios, organizaciones y personas que lo construyen. El territorio de Nahuelbuta, desde esta perspectiva se constituye como unidad, a partir de las relaciones e interacciones de las comunidades que usan, producen y habitan la vertiente occidental y oriental de la cordillera.

El territorio es validado por tanto, desde lo comunitario, lo identitario y también desde los procesos de tensión y construcción articulados en él. Actualmente el territorio de Nahuelbuta, emerge junto a un modelo de desarrollo que comienza a ser cuestionado por sus propias comunidades y administraciones locales. La industria forestal y su infraestructura, al tensionar el uso del territorio, generan distintas respuestas entre las comunidades mapuche y no mapuche que lo habitan.

Administrativamente, el territorio de Nahuelbuta comprende las comunas de Santa Juana, Coronel, Lota, Arauco, Curanilahue, Los Álamos, Cañete, Tirúa y Contulmo, las que se encuentran localizadas en la región del Bío Bío, junto con las comunas de Renaico, Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Galvarino, Cholchol y Carahue, localizadas en la región de La Araucanía. El territorio en conjunto es habitado, según el Censo 2012, por 444.239 personas, dentro de las cuales 69.387 viven en sectores rurales.

En cuanto al uso de sus suelos, la mayor extensión es ocupada por la industria forestal, la que concentra el 92,2 % de esta, con un total de 409.565 hectáreas explotadas según el Censo Agropecuario 2007. Estas plantaciones representan el 22,7 % de la producción nacional, siendo el pino radiata la especie más explotada, seguida por la del eucaliptus globulus, eucaliptus nitens y pino oregón. El sector forestal, además vincula una serie de infraestructura y servicios asociados, como centros de acopio y aserraderos, lo que genera un número importante de población flotante en el territorio.

Las siembras por su parte, concentran el 6,9 % de la superficie explotada, siendo la producción de papa el cultivo más extensivo en el territorio, junto con el de trigo, avena, leguminosas y otros productos comerciales como el triticale, entre otros. Los frutales y huertos caseros comprenden una superficie cercana a las 4.160 hectáreas, siendo estos últimos, el cultivo más reducido en el territorio. Los huertos caseros, destinados de preferencia al autoconsumo en los hogares ocupan 0,3 % del total de la superficie explotada por el sector silvícola y agrario en el territorio.

Otro elemento importante y fundamental para comprender a las localidades de Nahuelbuta, es que han sido escenario de asentamientos humanos de diverso origen cultural. Tanto comunidades mapuche, como colonos europeos y habitantes chilenos, han dado vida a configuraciones demográficas y socioculturales cuya rica diversidad se refleja igualmente en la culinaria actual. Cabe mencionar, que estos procesos han implicado igualmente dinámicas de convivencia marcadas en algunos casos por el conflicto, no obstante la

tendencia ha sido la construcción de un territorio complejo que ha insistido permanentemente en su desarrollo.

Para efecto del programa de capacitación, el trabajo se concentró en las comunas de Purén, Contulmo, Cañete y Los Álamos, debido a la receptividad de sus dirigentes y organizaciones y al apoyo recibido desde la municipalidad de Los Álamos y profesionales de INDAP en Purén, existiendo también acercamientos con las localidades de Arauco y Angol. Las comunas de trabajo, siguiendo la tendencia del territorio Nahuelbuta, centran sus actividades productivas en la industria forestal, concentrando un 15,6% de la población total del territorio. Asimismo, se trata de localidades que cuentan con importantes atractivos naturales, tales como reservas y monumentos nacionales.

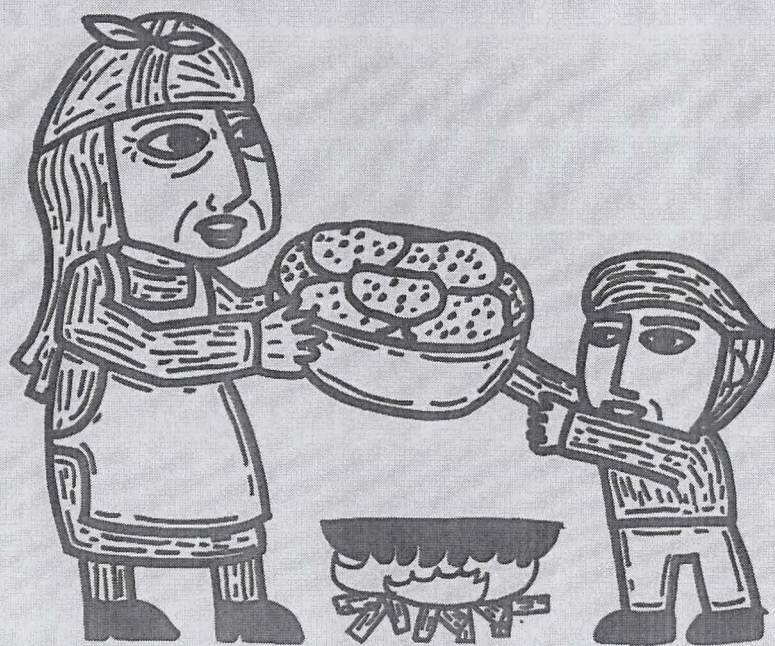
Considerando estas condiciones, la culinaria tradicional del territorio es el reflejo de saberes, prácticas y formas de vida que han prevalecido a las transformaciones ambientales y productivas, y que constituyen el resultado de importantes diálogos e intercambios permanentes entre sabidurías diversas.

Dado lo anterior, las Rutas de Turismo Culinario Comunitario construidas por las y los participantes provenientes de estas comunas, se centraron en el redescubrimiento y reconocimiento del territorio, su historia y su culinaria. Mediante el trabajo en los talleres se pudo definir cuáles eran los cultivos presentes en el territorio, las formas de recolección y la cría de ganado vinculada su cocina. En algunos casos muchas de estas recetas se encontraban en desuso o no eran practicadas con

tanta regularidad, siendo revitalizadas y mapeadas para la confección final de las rutas por las propias comunidades.

A continuación se podrán conocer las rutas construidas en las comunas de Cañete, Contulmo y Purén, las que reivindican y difunden la culinaria tradicional mapuche, incluyendo dentro de sus preparaciones una serie de prácticas y forma de cocinar los alimentos propios de sus comunidades. La ruta elaborada en los Álamos, por su parte, se centrará en la recuperación de la culinaria campesina, la cual se ha visto menguada por el avance de la industria forestal y reducción del campesinado en el territorio.

RUTA SABERES Y SABORES DE CAÑETE



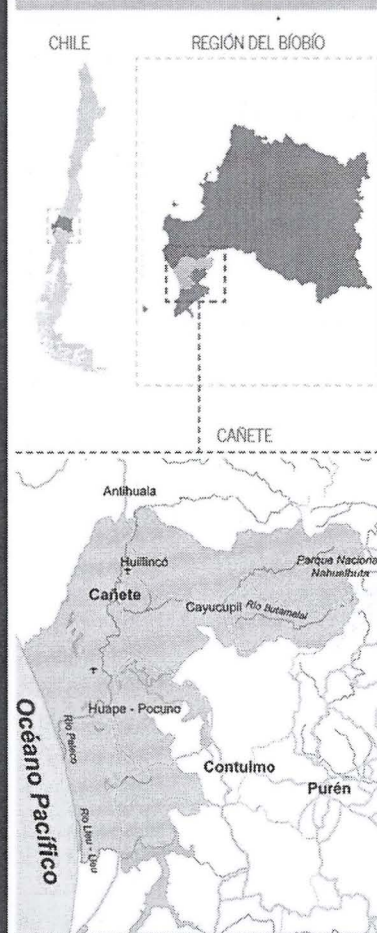
La comuna de Cañete se localiza en la ladera occidental de la cordillera de Nahuelbuta a 135 kilómetros de Concepción, región del Bío-Bío. Posee un clima templado lluvioso con un promedio máximo de 225 mm de precipitaciones durante el mes de junio y temperaturas que alcanzan los 28°C durante el mes de febrero, descendiendo en promedio hasta los 8°C durante julio.

Marcada por la reivindicación constante del pueblo mapuche sobre su territorio, Cañete se construye en base a la ocupación espacial, administrativa y legal del Estado chileno, con su fundación definitiva el año 1868 y bajo el fomento a la ocupación del territorio por inmigrantes chilenos, inmigrantes vascofranceses y comerciantes extranjeros.

Su actividad productiva más extensa se encuentra dentro del sector silvícola, siendo los monocultivos de eucaliptus nitens, eucaliptus globulus, pino radiata y pino oregón, los que han remplazado la vida silvestre y vegetación nativa del territorio. Dentro de las actividades agropecuarias, destaca la crianza de bovinos, cerdos y ovinos, los que representan la mayor producción de ganado en la comuna. En cuanto a los suelos cultivados, destaca la producción de papa, trigo blanco, triticale y avena, así como el cultivo de manzanas rojas y verdes. Los cultivos en huertos caseros quedan relegados al consumo familiar junto con otras prácticas productivas como la recolección de frutos silvestres y hongos.

Según el Censo de población 2012, Cañete tiene una población de 32.140 habitantes, que se distribuyen en los sectores de Cayucupil, Huilincó, Huertelolén y Antiquina, entre otros. Las Rutas de Turismo Culinario Comunitarias presentes en la comuna se localizan en los sectores de Huape, Pocuno y Huilincó, y se caracterizan por la difusión de las preparaciones y prácticas culinarias tradicionales de la cocina mapuche.

CAÑETE



RUTA RAYEN MAHUIDA

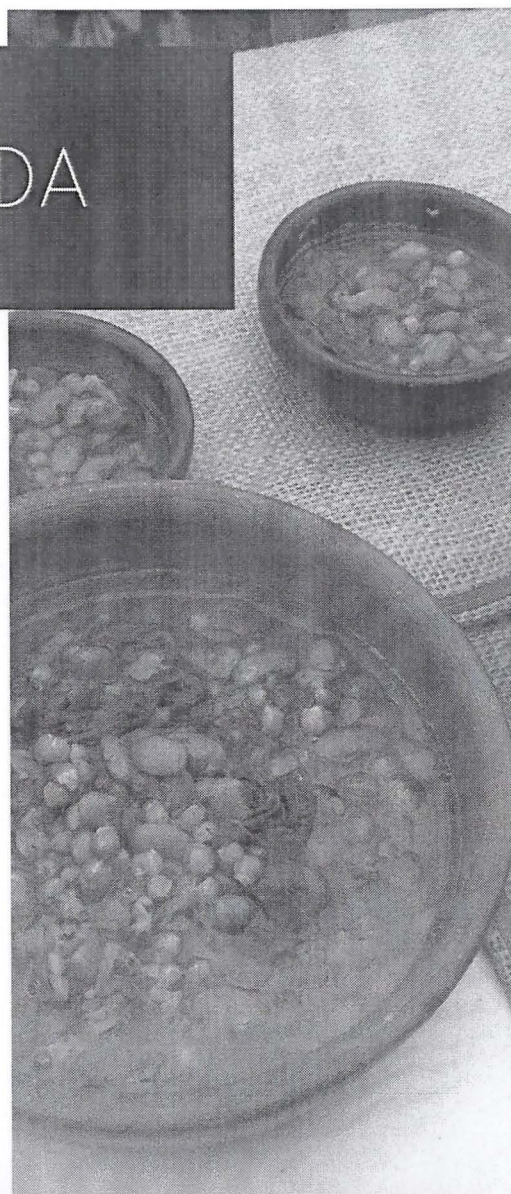
La ruta Rayen Mahuida se encuentra localizada en el valle de Pocuno al sur de la comuna de Cañete. Tanto la culinaria como las actividades complementarias de la ruta se encuentran vinculadas a la Asociación de mujeres mapuche Malen Ovicha, siendo las preparaciones reflejo de su soberanía alimentaria y formas tradicionales de cultivar y cocinar los alimentos. Vincula además, actividades complementarias de visita a huertos, alimentación a corderos y visita al cementerio mapuche de la comunidad.

El desayuno, constará de pan amasado y tortillas de rescoldo. Estas últimas son elaboradas con harina producida en el propio territorio, las cuales podrán acompañarse con mermeladas caseras, queso, leche de vaca, café de trigo y mate.

Tras el desayuno, se podrán visitar y conocer las formas de cultivo desarrolladas por esta comunidad. Sus cultivos, son libres de productos químicos y se privilegia el uso de semillas recuperadas

y abonos orgánicos. La recuperación de semillas, tiene un rol fundamental en las dinámicas colaborativas de cultivo y resistencia al avance desmedido de los monocultivos y semillas modificadas, celebrando de manera continua encuentros para su intercambio. Se podrá conocer, además, el sistema de alimentación del cordero y los procesos asociados a la producción de lana, hilado, teñido natural y artesanía en telar.

Para el almuerzo, la ruta ofrece distintos platos; el cordero, por ejemplo, podrá ser preparado con harina tostada y acompañado de papas. Otras preparaciones ofrecidas serán los porotos con yuyo y los porotos con trigo sancochado. Ambas preparaciones son elaboradas con porotos cultivados en los huertos familiares de la comunidad, junto con especies vegetales propias del sector como el yuyo. La ruta finalizará con un recorrido por el cementerio mapuche y un espacio de conversación entorno a la importancia de los antepasados y tradiciones para el pueblo mapuche.



DATOS RUTA

DATOS POBLACIÓN

Hab. por comuna: 32140
Población rural: 11917
Población urbana: 20223
Superficie: 760 km²
Densidad: 44.5 km²

DATOS ADMINISTRATIVOS

Región: *del Biobío*
Capital Regional: *Concepción*
Distancia a Capital Regional: 134 km
Distancia a Santiago: 634 km

DATOS FÍSICOS

Precipitaciones (máx-mín):
285 mm - Junio
36 mm - Enero
Temperatura (máx-mín):
28° - Febrero
8° - Julio
Altitud: 456 msnm

ESTADO DEL CAMINO

Huape - Pucuno:
La ruta cuenta con caminos asfaltados y ripiados en buen estado. Para acceder al valle de Pucuno se debe tomar la carretera P-70 y luego la P-700, en dirección a la comuna de Tirúa, a la altura del cruce de Tranguilboro.

RUTA A SEGUIR

Actividades y Preparaciones

1. Desayuno:
Pan amasado, tortilla de rescoldo, queso, mermeladas, leche de vaca, café de trigo, mate
2. Alimentar a corderos en la pradera
3. Visita huertos orgánicos
Recolección de hortalizas
Recuperación de semillas
4. Preparación / Almuerzo:
Cordero macerado con harina tostada, ají pebre, habas cocidas con caldo, porotos con trigo sancochados y papas, porotos con yuyo, catuto con manteca y color
5. Recorrido histórico cultural:
Cementerio Mapuche

Simbología de Rutas

- Ruta Culinaria
- Caminata
- Traslado en bote

Líneas

- Carreteras
- Caminos secundarios
- Caminos terciarios
- Límites administrativos
- Pista de aterrizaje
- Trama urbana
- Red hidrográfica

Áreas

- Lagos
- Área forestal
- Área reserva
- Reservas Bosque nat.

Infraestructura Aérea

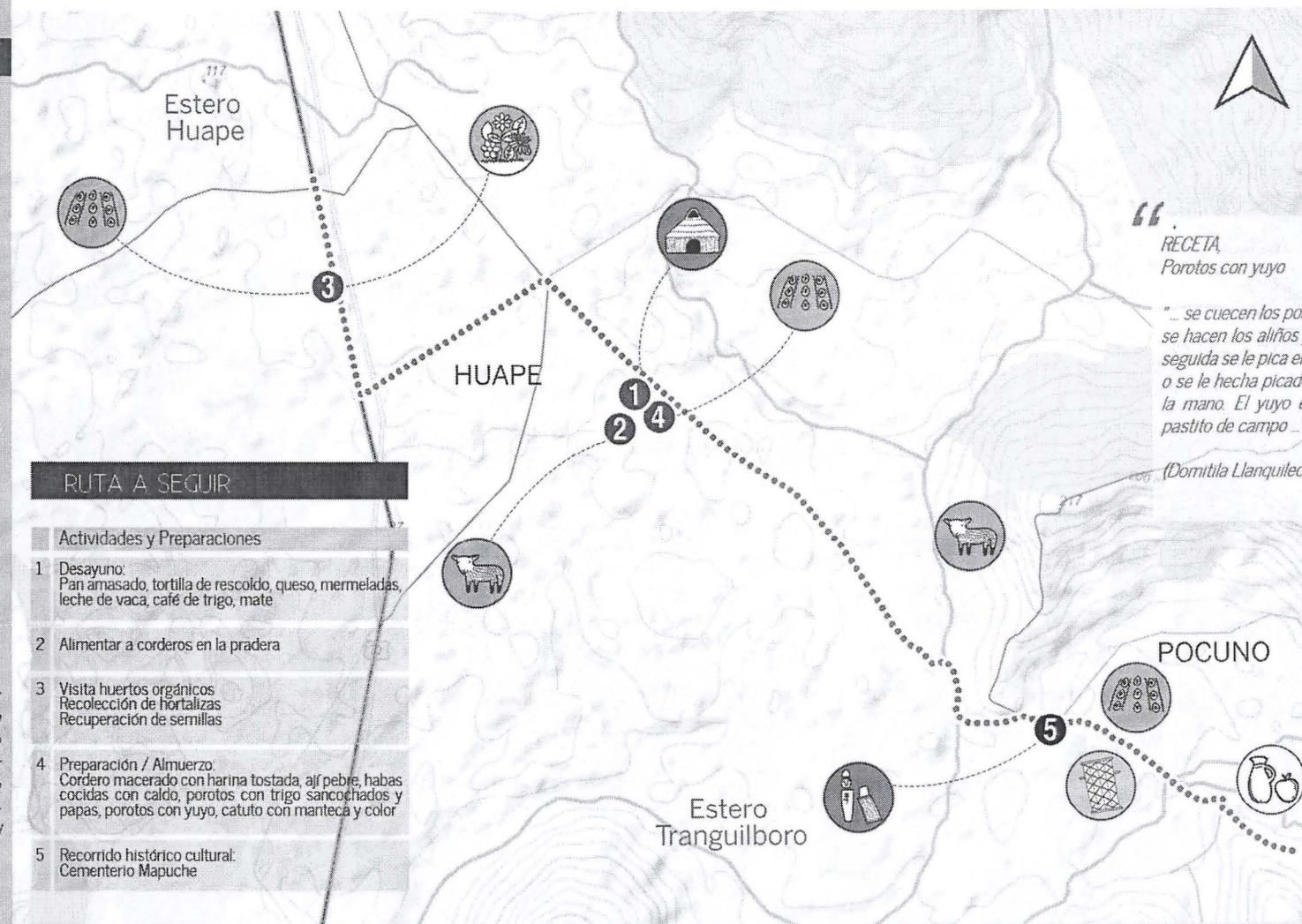
- ✈ Aeropuerto
- ✈ Aerodromo

ORGANIZACIONES

1. Asociación de mujeres mapuche: Malen Ovichá
2. Comunidad Epullán

CONTACTO

Dominica Quilapi



“

RECETA

Porotos con yuyo

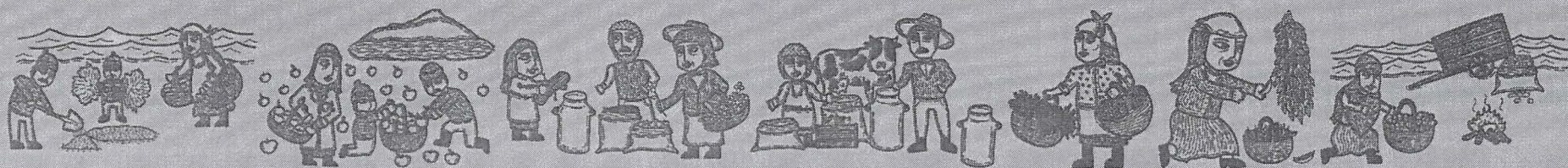
“... se cuecen los porotos, se hacen los aliños y enseguida se le pica el yuyo o se le hecha picado con la mano. El yuyo es un pastito de campo...”

(Domitila Llanquileo)

”

CORDÓN LLANQUIHUE

ANCUD
COCHAMÓ
FRESIA
FUTRONO
MAULLÍN
PAILLACO
PUERTO MONTT



LLANQUIHUE

La centralización política y administrativa del Estado chileno sobre el centro sur del país, ha empujado la búsqueda de otras formas de conectividad y de desarrollo por parte de las comunidades locales, produciendo así el surgimiento de un atomizado territorio en la zona de Llanquihue. Desde la construcción local de un territorio, las interacciones establecidas por sus comunidades, la relación de control sobre sus recursos y las formas de producir y vivir en él, definen y condicionan las características de este. En este sentido, son las mujeres y hombres, quienes dan sentido a los lugares que habitan, más aún cuando el espacio geográfico está apropiado por un sentido colectivo y comunitario de desarrollo entre sus habitantes y organizaciones.

La definición comunitaria de un territorio muchas veces puede ser contrapuesta a la definición que el Estado tiene de un espacio geográfico, especialmente cuando grandes proyectos amenazan con atentar los modos de vida constituidos y salvaguardados territorialmente. El territorio de Llanquihue actualmente está en un proceso de articulación organizacional, el cual es tensionado por el avance del modelo capitalista en el territorio, siendo menguadas ciertas actividades relacionadas con la producción de los alimentos, frente a la presencia de la industria salmonera, en estuarios, golfos y ríos y la explotación indiscriminada de algunos musgos, que conservan el agua en las vertientes, como el pompón.

Administrativamente, el territorio de Llanquihue comprende las comunas de Puerto Octay, Puerto Varas, Puerto Montt y Cochamó, junto con las comunas de Panguipulli, Los Lagos, Futrono, Lago

Ranco y Río Bueno, las que se localizan en la región de Los Lagos y región de Los Ríos, respectivamente. Además de las comunas señaladas, y gracias al trabajo desarrollado por las organizaciones del territorio se incluyeron las comunas de Maullín, Fresia, Ancud y Paillaco. El total de habitantes según el Censo 2012, es de 482.471 personas, dentro de las cuales 145.404 viven en sectores rurales.

Según el Censo Agropecuario 2007, la superficie cultivada representa un total de 238.823 hectáreas, dentro de las cuales, la industria forestal concentra el 89,9 % con plantaciones de eucaliptus globulus, eucaliptus nitens y pino radiata. Dentro de la producción silvícola, destacan además las plantaciones menores de pino oregón, aramo, álamo, raulí, coigüe y roble.

Las siembras, representan alrededor del 10% de la tierra cultivable en el territorio, siendo los cultivos de trigo blanco quienes ocupan las mayores extensiones. Estos últimos, concentran el 44% de la superficie, diversificando el sector agrario con cultivos de papas, cebada cervecera y forrajera, avena y frutales, entre otros. Los huertos caseros, representan el 1,2 % de la tierra cultivada en el territorio Llanquihue, siendo destinadas cerca de 4.300 hectáreas para el cultivo familiar y de consumo.

El sector de la pesca y la acuicultura exige especial atención, pues se desarrolla en la zona a través de actividades de distinta escala y con distintos objetivos. Por una parte, es conducido por empresarios nacionales y extranjeros que impulsan el desarrollo de la industria basada principalmente en la producción para la exportación, y por otra, es utilizado por comunidades locales que pescan y recolectan

productos para el consumo familiar y el comercio local. Este último uso ha sido relevado y profundizado en el trabajo de investigación participativa, en que las y los protagonistas han recuperado historia, conocimientos y sabores para presentar en sus rutas.

Desde un punto de vista histórico y sociocultural, cabe señalar que Llanquihue es un territorio marcado por la presencia de la colonización alemana, que desde el siglo XIX colabora con el ejercicio de soberanía nacional imprimiendo un sello de particular desarrollo económico y productivo. Junto a ello, las comunidades mapuche huilliche permanecen reivindicando sus formas de vida propias, articuladas a la economía principalmente a través de la pequeña agricultura.

Para efecto del programa de capacitación, el trabajo se concentró en las comunas de Puerto Montt, Cochamó, Futrono, Paillaco, Maullín, Fresia y Ancud, comunas en las cuales se mantuvo un contacto estrecho con distintas organizaciones vinculadas a ANAMURI. Las comunas de trabajo, siguiendo la tendencia del territorio Llanquihue, centran sus actividades productivas de cultivos en la industria forestal, concentrando un 71,2 % de la población total del territorio.

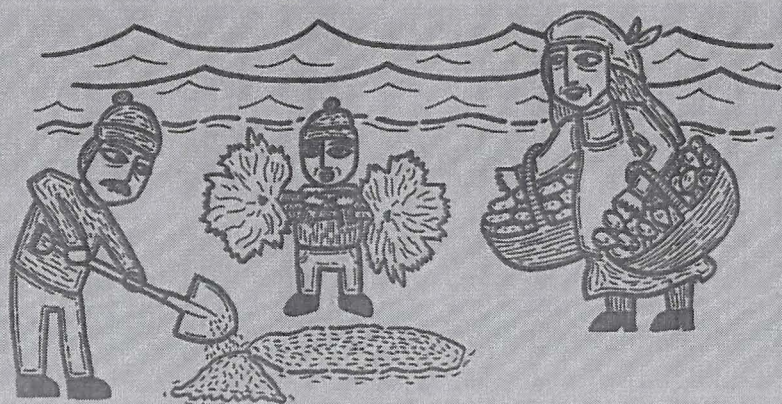
Dadas estas características, la culinaria recopilada en el proceso de construcción de las rutas es el reflejo de la diversidad de asentamientos que históricamente han organizado al territorio, y que se ofrecen hoy no sólo como la integración de sabores sino también como el resultado de procesos de diálogo y de riqueza cultural. Si bien la expansión de las industrias forestales y acuícolas han afec-

tado el acceso a la biodiversidad que garantizó durante siglos una dieta diversa y abundante, en la actualidad las comunidades hacen importantes esfuerzos por recrear y recuperar cultivos y conocimientos, que permitan conservar dicha diversidad y abundancia tanto para el consumo local como para ofrecer a quienes les visitan.

Dado lo anterior, las Rutas de Turismo Culinario Comunitario construidas en el proceso de formación por las y los participantes provenientes de estas comunas, se centran en la difusión de sus prácticas y culinaria tradicional, las que se encuentran enlazadas directamente a las prácticas de recolección en bosque y mar, y a ciertas preparaciones propias de cada localidad.

A continuación, se podrán conocer las rutas construidas en las comunas de Fresia, Paillaco y Futrono, las que se caracterizan por la relevancia de las ferias orgánicas y producción limpia, vinculando las rutas con actividades de reconocimiento de este tipo de huertos. También se podrán conocer las rutas elaboradas en las comunas de Puerto Montt y Maullín las que están marcadas por la recolección en orilla y preparaciones vinculantes con el mar y las huertas. Las rutas de Ancud y Cochamó, por su parte, recogen la tradición y diversificación de usos de la manzana y la papa, incluyendo diversas actividades complementarias que permitirán compartir y conocer lo más íntimo de este territorio.

SABORES ANCESTRALES DE CHILOÉ



La comuna de Ancud se encuentra localizada en el extremo norte de la Isla de Chiloé a 90 kilómetros de Puerto Montt, región de los Lagos. Construida sobre un relieve erosionado por la cordillera de la costa, Ancud posee un clima templado lluvioso con influencia mediterránea, alcanzando como temperatura máxima 19°C durante el mes de enero y 3°C de mínima durante el mes de julio. Sus precipitaciones se concentran en este último mes con un promedio 325 mm de lluvia caída.

Ancud se funda con el nombre de San Carlos de Chiloé el año 1768, siguiendo la orden de conquista y ocupación militar impuesta en la isla. Con su fundación se busca evitar nuevos enfrentamientos por el territorio, como los ocurridos con la Rebelión Mapuche en aquella zona, fomentándose desde el Estado chileno la inmigración de colonos alemanes, franceses, holandeses y austriacos, entre otros.

Dentro de la superficie explotada en el sector silvoagropecuario, la producción agraria ocupa la mayor extensión en la comuna, siendo la papa su principal cultivo, junto con los de avena de grano seco, frutilla, frambuesa, manzano rojo y manzano verde. En cuanto a la producción pecuaria, destaca la crianza de bovinos, ovinos y cerdos. Las plantaciones forestales por su parte, están concentradas en los cultivos del eucaliptus nitens, eucaliptus globulus, pino radiata y pino oregón, junto con las de aramo y roble en menor medida. Los cultivos en huertos familiares, concentran la mayor superficie dentro de las plantaciones de frutales y hortalizas en el territorio. En cuanto a la fuerza laboral, es el sector pesquero el que agrupa la mayor cantidad de personas, vinculadas principalmente a la industria salmonera.

Según el Censo de población 2012, Ancud tiene una población de 40.819 habitantes que se distribuyen en los sectores de Chacao, Punta Estación y Linco, entre otros. Las Rutas de Turismo Culinario Comunitario presentes en la comuna de Ancud se localizan en los sectores de Recta Chacao, Senda Chacao, El Quillar, Lecán, Linco y Huapilinao y se caracterizan por una culinaria fuertemente marcada por la recolección en bosque y mar, y la preparación de distintos platos con la papa.

ANCUD



RUTA LA MAGÍA DE LAS RAÍCES

La ruta la magia de las raíces, se encuentra localizada en el sector Senda Chacao, en la comuna de Ancud, Isla de Chiloé. Dentro de la culinaria presente en la ruta destacan las preparaciones realizadas con productos cultivados y recolectados en el sector, como papas, manzanas, mariscos, cohayuyo, luche y frutos silvestres. La ruta articula actividades complementarias relacionadas con la visita a huertos y al Parque Ecológico y Mitológico de Chiloé.

La culinaria de esta ruta, vincula distintas elaboraciones con la papa, variando la utilización de este tubérculo según las preparaciones realizadas. Las papas que se pueden encontrar en la isla son la michuña azul, la papa murta, la papa roja, la michuña morada, la papa bruja, la papa cacho rojo, la papa cacho blanca, la papa pie, la papa morada y la papa cabrita, entre otras. La recolección en tierra y mar, permite combinar no solo los sabores de la culinaria de esta ruta, sino que diversifica y mantiene en el tiempo sus productos esenciales.

El desayuno de la ruta incluye preparaciones dulces y saladas las que reemplazan en algunos casos el pan o las tortillas. Las papas con color, por ejemplo,

las sustituyen de buena forma. Se incluyen además, alternativas tradicionales como los chapaleles con miel o color, los milcaos de chuño y los pichulines.

Las actividades propuestas en la ruta contemplan la visita a los huertos donde se producen las hortalizas y vegetales utilizados en la preparación de las comidas. Estos huertos pueden ser en invernadero o al aire libre, siendo ambos libres de productos químicos.

Para el almuerzo, la ruta ofrece distintos tipos de cazuelas, las cuales combinan la recolección de mariscos, cohayuyo y luche, con el cultivo de papas, zanahorias, zapallo, arvejas y hortalizas. Se ofrece además, mistelas chilotas y jugos de frutos de la estación. Las mistelas son preparadas con los frutos silvestres recolectados en el sector, tales como la murtilla, menta, manzanilla y cedrón, entre otros.

La ruta finaliza con la visita al Parque Ecológico y Mitológico de Chiloé, lugar que reúne parte de la mitología chilota y servirá como excusa para compartir y conocer los mitos y leyendas que rodean la isla y sus alrededores.



DATOS RUTA

DATOS POBLACIÓN

Hab. por comuna: 40819

Población rural: 11428

Población urbana: 29391

Superficie: 1752 km²

Densidad: 24 km²

DATOS ADMINISTRATIVOS

Región: de los Lagos

Capital Regional: Puerto Montt

Distancia a Capital Regional:

96 km

Distancia a Santiago:

1122 km

DATOS FÍSICOS

Precipitaciones (máx-mín):

335 mm - Julio

109 mm - Enero

Temperatura (máx-mín):

13° - Enero

6° - Julio

Altitud: 30 msnm

ESTADO DEL CAMINO

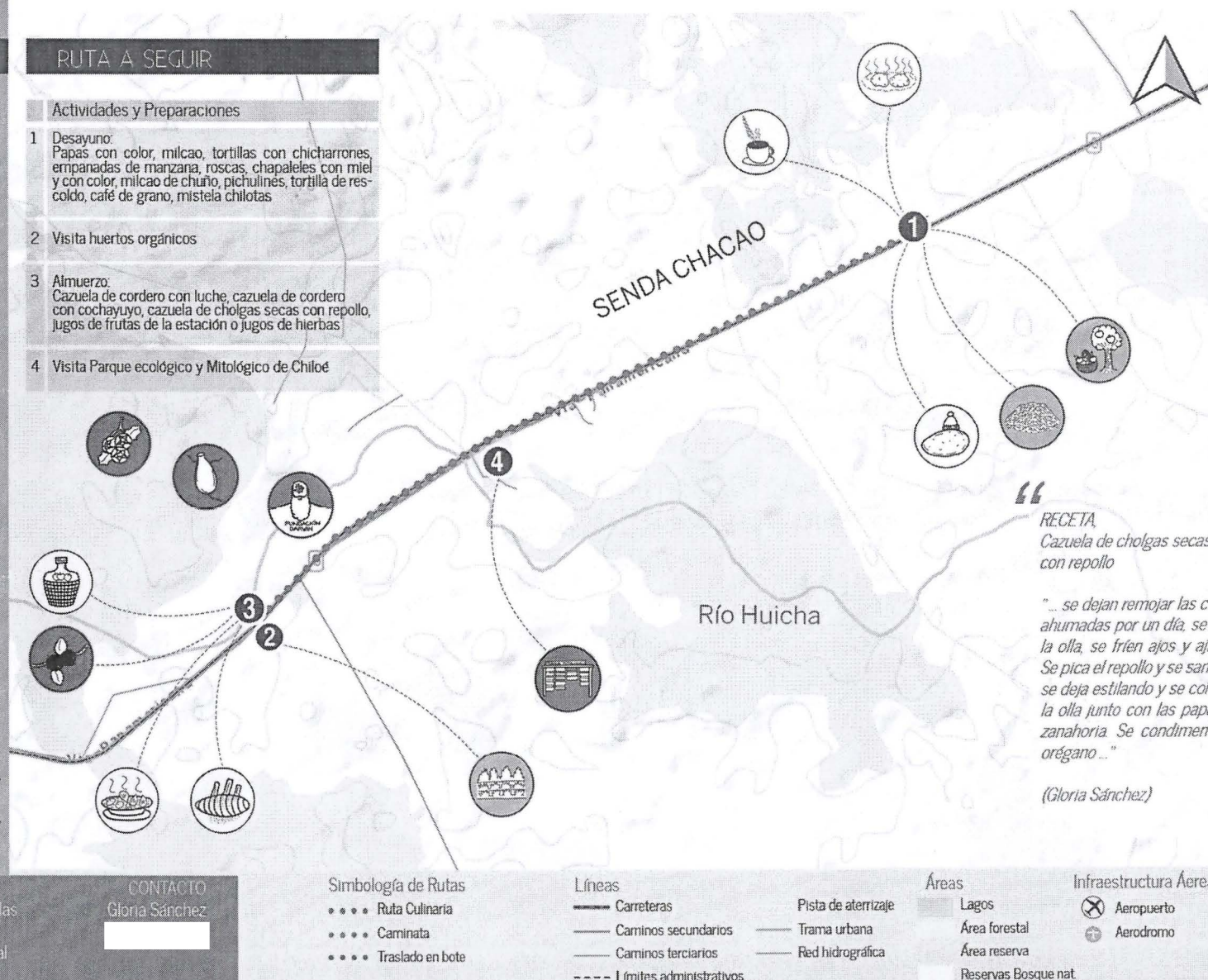
Senda Chacao

Para llegar al sector Senda Chacao, se debe tomar la ruta Panamericana Sur hasta el embarcadero de Pargua y realizar el transbordo hacia la isla. Luego se debe continuar por la misma ruta por unos 14 kilómetros. El estado del camino es bueno y no presenta mayores dificultades al conductor.

ruta a seguir

Actividades y Preparaciones

- 1 Desayuno:
Papas con color, milcao, tortillas con chicharrones, empanadas de manzana, rosas, chapaleles con miel y con color, milcao de chuño, pichulines, tortilla de rescoldo, café de grano, mistela chilotas
- 2 Visita huertos orgánicos
- 3 Almuerzo:
Cazuela de cordero con luche, cazuela de cordero con cochayuyo, cazuela de cholgas secas con repollo, jugos de frutas de la estación o jugos de hierbas
- 4 Visita Parque ecológico y Mitológico de Chiloé



RECETA
Cazuela de cholgas secas con repollo

"... se dejan remojar las cholgas ahumadas por un día, se aceita la olla, se frien ajos y ají color. Se pica el repollo y se sancocha, se deja estilando y se coloca en la olla junto con las papas y la zanahoria. Se condimenta con orégano..."

(Gloria Sánchez)

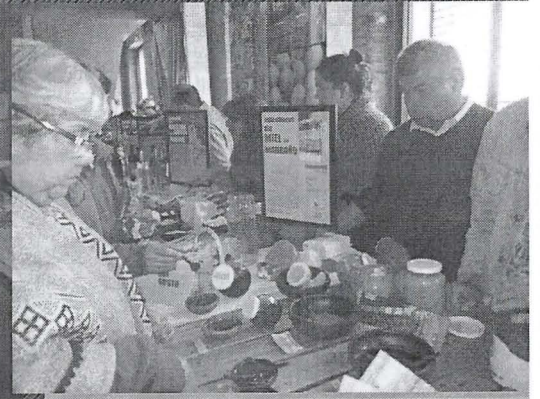
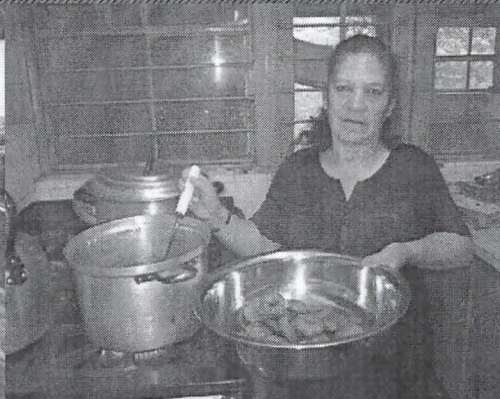
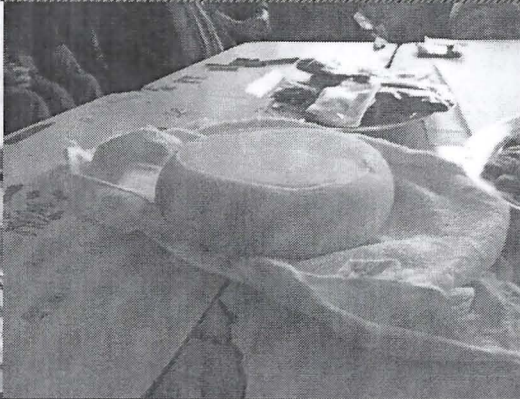
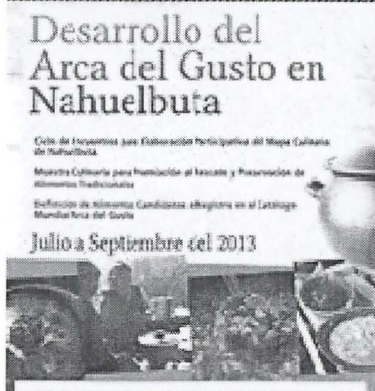
ORGANIZACIONES

1. Taller productivo las maravillas de la naturaleza Recta Chacao
2. Comité Productivo Artesanal Raíces Nativas

CONTACTO

Gloria Sánchez

Avances y Proyecciones de la Red Slow Food Chile



Terra Madre 2014

Avances Slow Food Chile

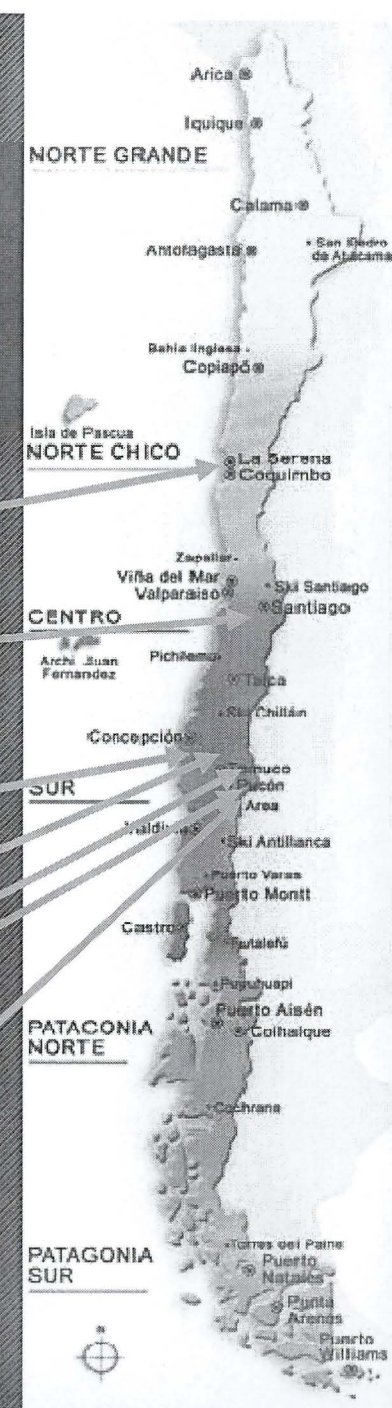
2004-2014

Desarrollo de la Red Slow Food Chile 2004-2014

- Participación en Terra Madre 2004-2014
- Desarrollo de Baluartes (Gallina de huevos azules, merkén, frutilla blanca, pesca de la isla Juan Fernández)
- Proyecto “Desarrollo del Arca del Gusto en Chile” 2012-2014 (Catastro, Comisión, Audiovisuales, Feria del Gusto, Rutas de Turismo Culinario)

Convivia de Chile

- Región de Coquimbo (Las Barrancas, Región de Coquimbo)
- Pilgrua SCL (Santiago, Región Metropolitana)
- Frontera del Sur (Penco, Región del Bío Bío)
- Achawal (Quillón, Región del Bío Bío)
- Calfuwinkul (Villarica, Región de la Araucanía)
- Pucón (Pucón, Región de la Araucanía)
- Valdivia (Valdivia, Región de Los Ríos)



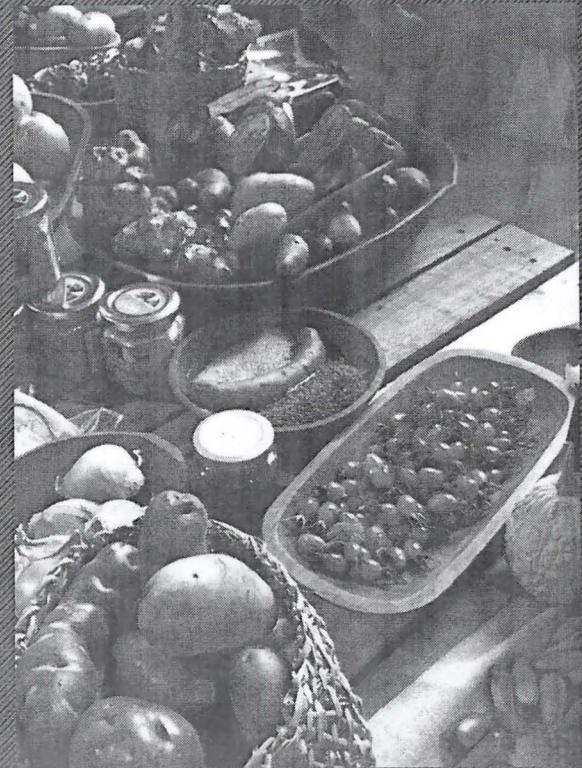
Comunidades del Alimento

- Apicultores de Miel de Madroño
- Viticultores Artesanales de Portezuelo
- Recolectoras de Avellanas Chilenas de Villarrica
- Recolectoras de Piñones de Curarrehue
- Productores de Miel de Ulmo de Panguipulli
- Pescadores de Puñihuil
- Productores de Papas Nativas de la Isla de Chiloé
- Productores de Paté de Ajo de Chiloé



Arca del Gusto

- Creada en 1996, 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 y/o amenazados por el peligro de extinción



CORFO



Consejo
Nacional de
la Cultura y
las Artes

Gobierno de Chile

Proyecto “Desarrollo del Arca del Gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario”



Slow Food Foundation
for Biodiversity



CETSUR

centro de educación y tecnología
para el desarrollo del sur

CimaSur

Centro de Investigaciones en Medicina y Agroecología
Laboratorio de Homeopatía Centro de Formación



Universidad de Concepción

Objetivo General

Contribuir al desarrollo de circuitos de turismo culinario basados en la reactivación, conservación y puesta en valor del patrimonio alimentario y en la promoción de comunidades del alimento en localidades rurales de Chile.



Etapas

Etapa 1	Catastro de productos y preparaciones	Octubre 2012 - Abril 2013
	Investigación Acción Participativa	Abril 2013 - Octubre 2013
Etapa 2	Formación y asesoría en Turismo Comunitario	Noviembre 2013 - abril 2014
Etapa 3	Difusión de resultados	Mayo 2014 - octubre 2014

Resultados

- De 4 a 120 productos registrados
- Fortalecimiento de organizaciones
- Desarrollo de rutas de turismo culinario comunitario
- Alianza Slow Food - Vía Campesina
- Visibilidad e Incidencia



ATLAS TURISMO CULINARIO COMUNITARIO

RUTA TRAYENKO

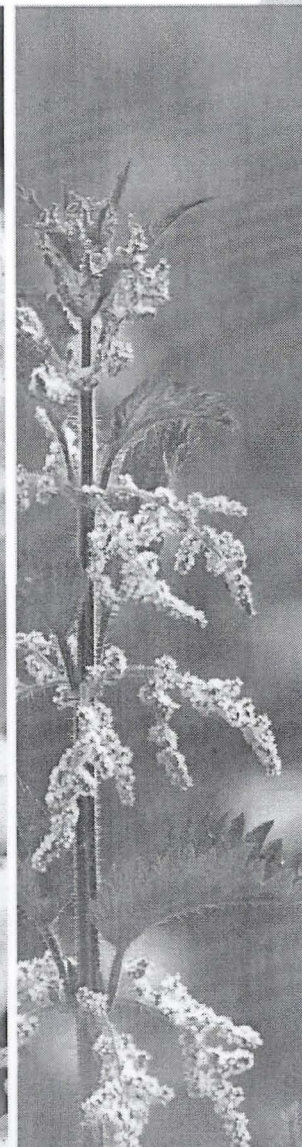
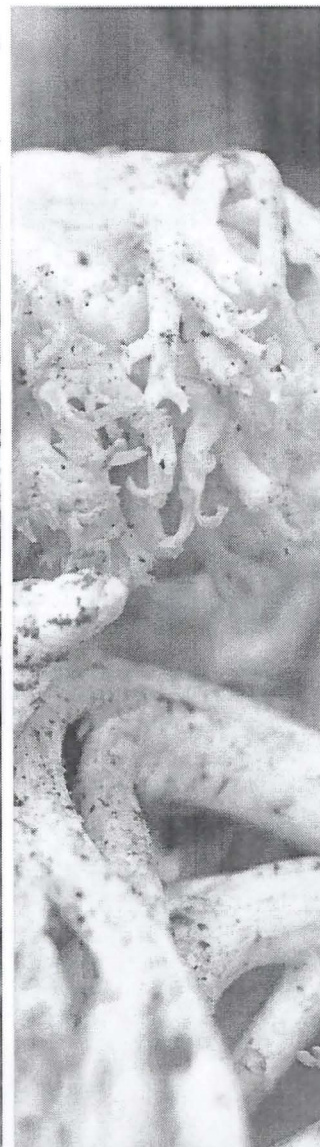
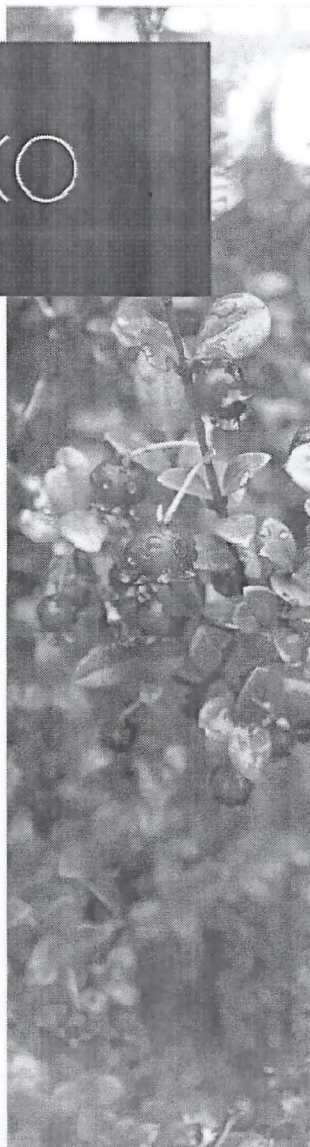
La ruta Trayenko se encuentra localizada al norte de la comuna de Cañete en el sector de Hullincó. La ruta parte con una visita y recorrido al salto Trayenko, lugar recuperado por la comunidad mapuche Huenumapu. El salto, posee atributos medicinales y ceremoniales para la comunidad, además de ser el lugar de recolección de algunos de los frutos silvestres y hierbas presentes en la culinaria de la ruta. El trayecto contempla la visita a algunos lugares de interés histórico cultural de la ciudad de Cañete para concluir en la Asociación de Mujeres Mapuches Rayen Voygue, donde se ofrecerán también otras preparaciones.

Para el desayuno, se ofrecerán distintos tipos de infusiones de hierbas, té y café de trigo. Como acompañamiento a las tortillas de rescoldo, podrán degustarse la mermelada de mutilla, fruto silvestre en recuperación y recolectado en el sector contiguo al salto, junto con empanadas de changhe, hongo recolectado también en el bosque nativo del sector. Dentro de las actividades complementarias, se podrán recolectar frutos sil-

vestres mientras se realiza un reconocimiento y caminata hacia el salto. Los frutos que se pueden encontrar, según la temporada, son la mora, el fruto del boldo, el maqui y la mutilla. Se realizarán también visitas a los huertos orgánicos de la comunidad y muestra de semillas en proceso de recuperación y recuperadas.

El almuerzo contará con distintas alternativas, la sopa de ortiga blanca, por ejemplo, mezclará los sabores de la huerta con el aroma de la ortiga, rescatando en su preparación una receta tradicional de las comunidades mapuches del territorio. La ensalada de cebolla, será preparada en las brasas del fogón. Se incluirán además jugos de frutos silvestres según la temporada.

La ruta concluye con la visita a distintos lugares con pertinencia cultural mapuche dentro de la comuna de Cañete, entre los que destacan la Plaza Caupolicán, el Fuerte Tucapel, el museo mapuche Juan Cayupi Huechicuray las artesanías de Rayen Voygue.



DATOS RUTA

DATOS POBLACIÓN

Hab. por comuna: 32140

Población rural: 11917

Población urbana: 20223

Superficie: 750 km²

Densidad: 44.5 km²

DATOS ADMINISTRATIVOS

Región: del Biobío

Capital Regional: Concepción

Distancia a Capital Regional: 134 km

Distancia a Santiago: 634 km

DATOS FÍSICOS

Precipitaciones (máx-mín):

285 mm - Junio

36 mm - Enero

Temperatura (máx-mín):

28° - Febrero

8° - Julio

Altitud: 456 msnm

ESTADO DEL CAMINO

Huillincó:

El estado de la carretera es bueno, siendo frecuentemente transitado por camiones forestales. Algunos de los tramos cruzan la ciudad de Cañete, siendo señalados en el propio centro urbano los lugares de interés mencionados en la ruta.

ORGANIZACIONES

1. Cominidad Hueyruapi

2. Asociación de Mujeres Mapuches

Rayen Voygue

CONTACTO

Francisca Painemil

ruta a seguir

Actividades y Preparaciones

1. Desayuno:
Empánadas de changle, tortillas, mermelada de murtilla, té, café de trigo, agua de hierbas
2. Senderismo/Caminata:
Recolección de frutos silvestres
3. Visita huertos orgánicos / Recuperación de semillas
4. Almuerzo:
Sopa de ortiga blanca, ensalada de cebolla asada, mote, jugo de frutos silvestres de la temporada, murtilla, maqui, mola y agua de hierbas
5. Recorrido histórico cultural

Simbología de Rutas

- **** Ruta Culinaria
- **** Caminata
- **** Traslado en bte

Líneas

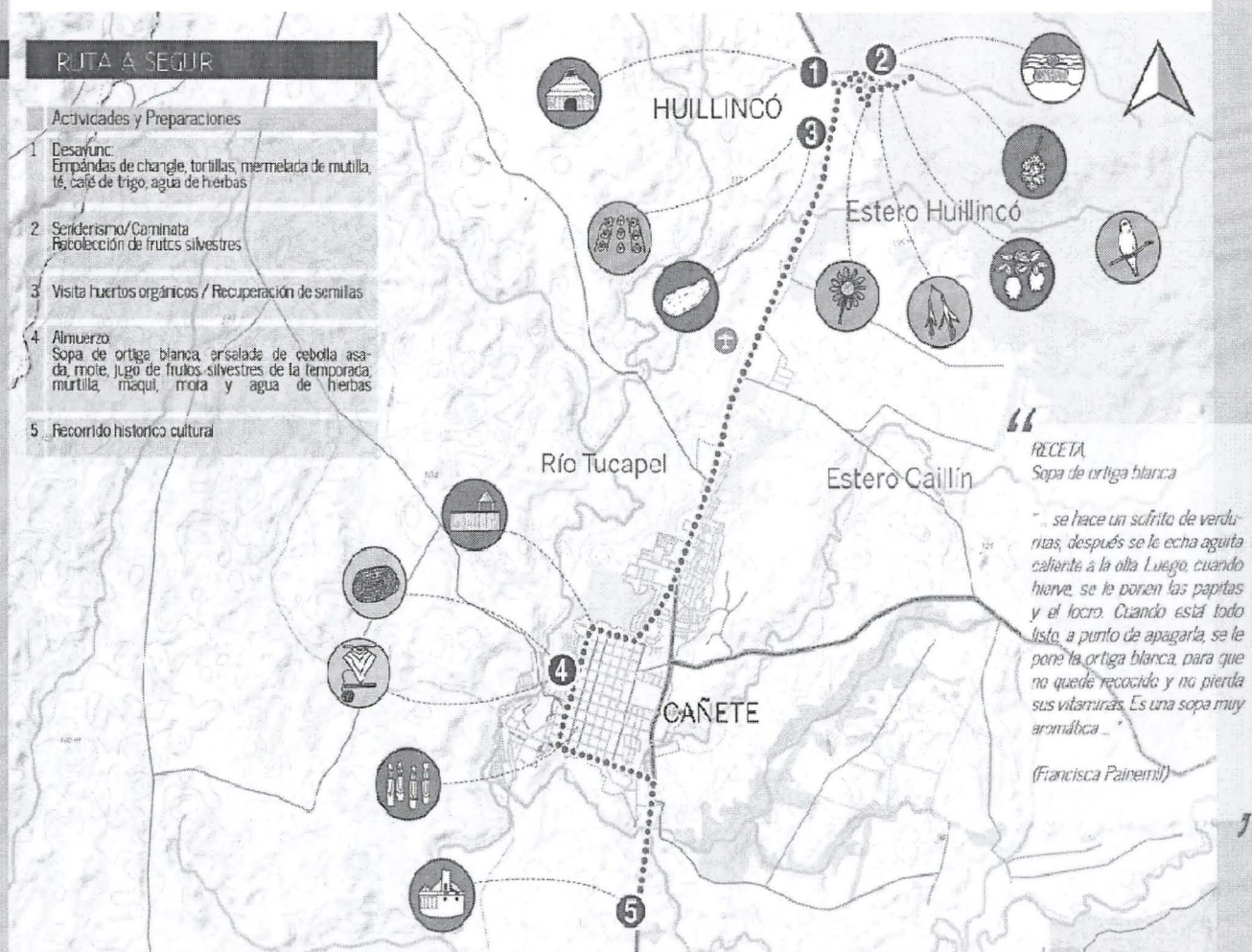
- Carreteras
- Caminos secundarios
- Caminos terciarios
- Límites administrativos
- Pista de aterrizaje
- Trama urbana
- Red hidrogáfica

Áreas

- Lagos
- Área forestal
- Área reserva
- Reservas Bosque nat.

Infraestructura Aérea

- Aeropuerto
- Aerodromo



RECETA

Sopa de ortiga blanca

"... se hace un sofrito de verduras, después se le echa aguita caliente a la olla. Luego, cuando hierve, se le ponen las papitas y el locro. Cuando está todo listo, a punto de apagarla, se le pone la ortiga blanca, para que no quede cocido y no pierda sus vitaminas. Es una sopa muy aromática..."

(Francisca Painemil)

Proyecciones Slow Food Chile

Plan Estratégico 2014-2016

Marco Estratégico



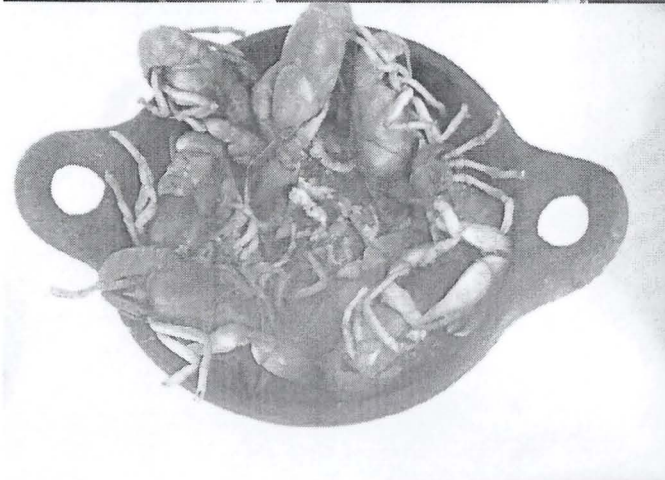
- Documento congresual 2012-2016 de Slow Food “La centralidad del alimento”
- Documento de Slow Food “Orientación estratégica 2013-2016”

Estrategia País 2014-2016



- Objetivo General
- “Promover el derecho ciudadano a un alimento bueno, limpio y justo”

Objetivos Específicos



- Defender la biodiversidad agroalimentaria
- Concientizar a la ciudadanía sobre el derecho a un alimento bueno, limpio y justo
- Incidir en el marco legal y en las políticas agro-alimentarias con otros aliados (asociaciones, movimientos, sector privado, universidades)

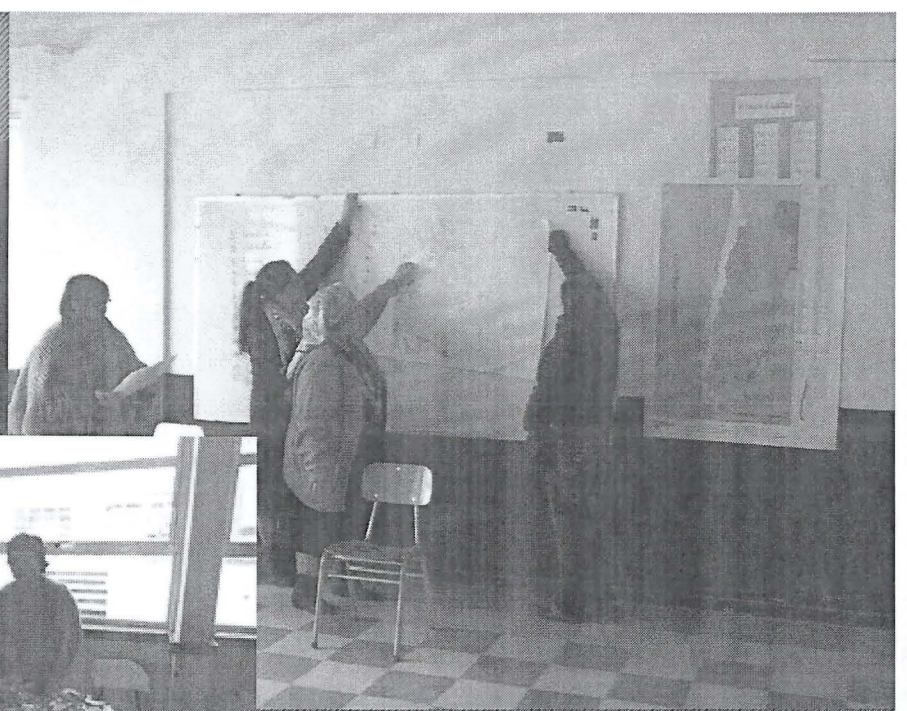
Metas

- 10 Convivia abiertos
- 10 Comunidades alimentos constituidas
- 10 Mercados de la Tierra abiertos
- 10 Huertos Slow Food establecidos
- 100 Fichas candidatura presentadas al Arca del Gusto
- 4 Encuentros Terra Madre organizados (1 nacional y 3 regionales)



Grupos de trabajo

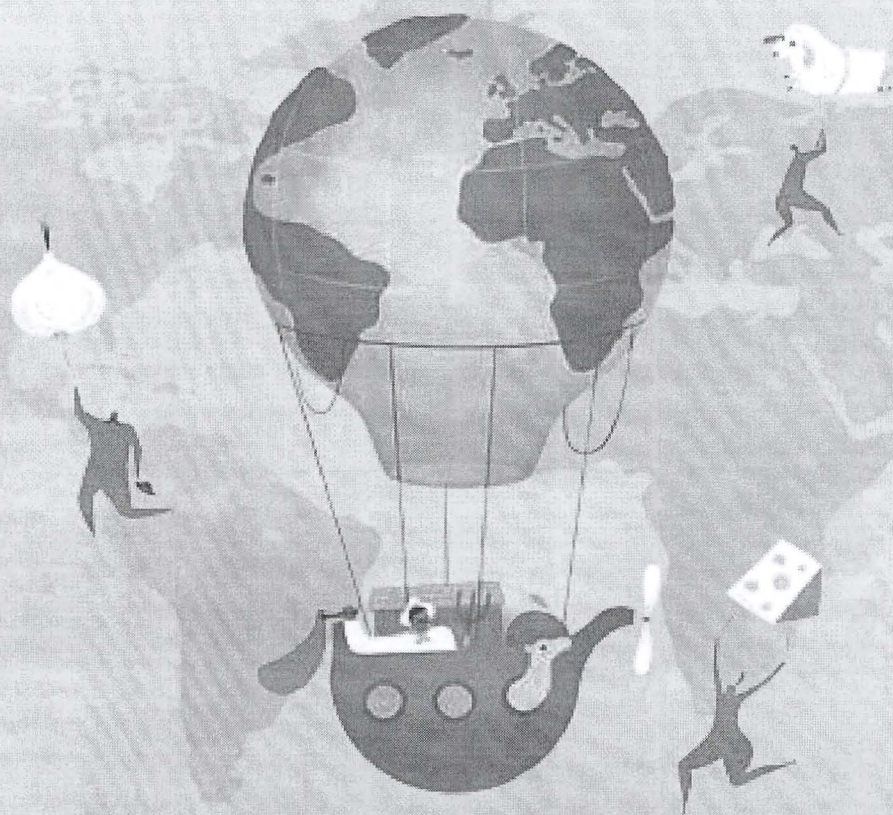
- Biodiversidad - Incluye: Mercados de la Tierra, Arca del Gusto (involucra representantes de la Comisión del Arca del Gusto), Baluartes
- Educación - Incluye: proyectos de educación al gusto, creación de huertos, organización de eventos como Terra Madre Chile
- Política Slow Food - Incluye: campañas Slow Food
- Comunicación externa
- Recaudación de fondos
- Constitución de una entidad legal Slow Food en Chile



Muchas Gracias

Salone Internazionale del Gusto Terra madre

Torino • Lingotto Fiere • 23-27 ottobre 2014



Tutti a bordo! Arriva l'Arca del Gusto

slowfood.it

Conference Programme

Official Partner



LAVAZZA



INTESA SMI SANPAOLO

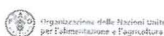
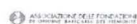
Sostiene Fondazione Terra Madre e Slow Food

Con il sostegno di

Con il contributo di



FONDAZIONE CRT



THURSDAY 23

10 am – Sala Slow Fish

Welcome

- Welcoming and orientation at the Slow Fish Space
- Free roaming in the fair

11 – 12.30 am - Sala ITM Network

IFAD and Slow Food: Peru

Translations: English, Spanish, Italian
Slow Food activities (mapping, Ark of Taste, future Presidium) in Colca Valley, Peru, within the IFAD Small Grant activities

11 – 14 am – Honey Bar

Honey Check-in

Reception and appraisal of honey samples offered to the Honey Bar by Terra Madre's friends from all over the world

11.30 – 12.30 am – SFYN Stand, Oval

Talk - A Global Network of Young Leaders – Edie Mukiibi

We have big ambitions for the future of the Slow Food Youth Network. In this kick-off, Yvonne, Francesco and Joris will explain what they will be offering during Terra Madre/ Salone del Gusto 2014, and how you can participate. Slow Food Vice-President Edie Mukiibi will remind us of the necessity of a strong global network of young producers, chefs and other food lovers.

11.30 am - Biodiversity House

Policy Change Through Philanthropic and Civil Society Innovation

The 2014 USA Farm Bill delivered two important political victories: incentives for consumers to purchase fresh fruits and vegetables at farmers' markets and new support for expanding school activities. This represents a strategic move to reverse the course of American policy and raise public awareness about healthy eating. But how did this change occur? The W.K. Kellogg Foundation's Linda Jo Doctor and Michigan State University's Gail Imig will join the Fair Food Network's Oran Hesterman to present how philanthropic investments in creative nonprofits can set the stage for field-testing bold ideas to bring systemic changes to the public policy.

11.30 am - Earth Workshop

Gardens According to Slow Food

What distinguishes a Slow Food garden? Compare experiences the world over, from 10,000 Gardens in Africa to Edible Schoolyards in the United States.

12 noon – Sala Arancio

Rules for Everyone: Quality Agriculture Protects our Health and the Environment

While we wait for cultures to slowly but surely change and become sustainable, three municipalities from Trento have changed their policies to avoid further damages from chemical pollution from agriculture. This small yet practical and efficient step can be easily copied and will be illustrated by the three mayors involved, in hopes that other policy makers from Italy and Europe will follow their example.

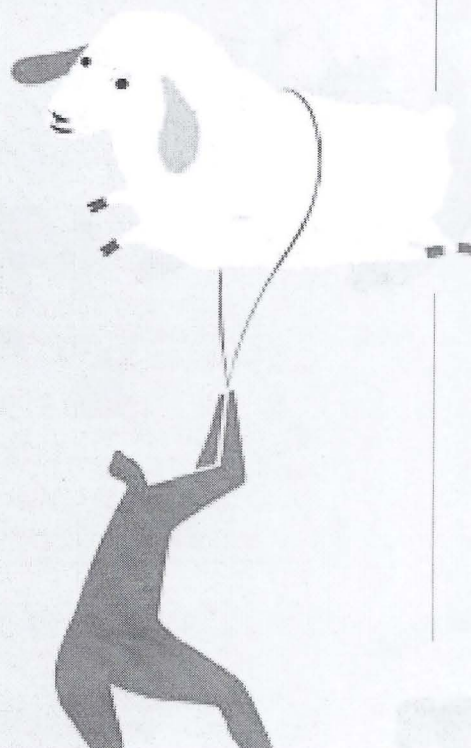
Chaired by **Walter Nicoletti**, journalist *Buonagricoltura* With

Geremia Gios, Mayor of Vallarsa, Trento

Adriano Marini, Mayor of Malosco, Trento

Gilberto Zani, Mayor of Cavareno, Trento

Giuliano Pezzini, Convivium Leader Slow Food Terre del Noce



12 noon – Sala Azzurra

In the Beginning It Was a Seed

The discussion of food sovereignty, or rather the ability to decide what gets eaten and grown, also affects the issue of seeds. Europe needs a law that protects traditional varieties, one that allows small-scale farmers and breeders to continue to practice their trade and retain their dignity on the market. Consumers are gradually educating themselves on food quality, but will we ever be fully informed on these issues? Do those who buy food or tend gardens know which seeds to choose? An orientation on agricultural and food principles.

This conference is organized as part of the project "More and better Europe" with the contribution of the European Union and the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

Chaired by **Cinzia Scaffidi**, Slow Food Studies Centre
Introduction by **Francesco Petrelli**, spokesperson at Concord Italy
With

Roberto Schellino, farmer, People's campaign for small-scale farming and Italian Committee for the International Year for Family Farming

Andrea Ferrante, AIAB Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica and European Coordination of Via Campesina

Jaqueline Arriagada Villega, National Director of ANAMURI Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas, Chile

Béla Bartha, Director of the foundation ProSpecieRara, Switzerland

Klaus Rapf, board member of the association Arche Noah, Austria

Giampaolo Cantini, General Director Development Cooperation, Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation of Italy

12 noon – Sala Blu

Agricultural Beer (conference with tasting)

The strongest and most common ancient alcoholic beverage in the world was created from ingredients obtained through agriculture. "Agricultural beer" is, by law, one that is made with at least 51% ingredients produced by the company itself. What's the difference? Let's taste some and find out!

Tasting guided by **Luca Giaccone**, editor of the *Guida alle birre d'Italia 2015*

Chaired by **Eugenio Signoroni**, Slow Food Italy
With

Teo Musso, Baladin artisanal brewery

Marco Tamba, La Mata agricultural brewery

Giuseppe Olivero, professor of hop cultivation, Istituto Agrario Fossano

Carlo Eugenio Fiorani, farmer Azienda Agricola Castelveverde

Antonello Ghidoni, AgriBirrificio La Morosina

12 noon – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

Family Farming and Climate Change

Producing food without negatively impacting upon the planet or, better still, to help reverse current circumstances is possible when both institutions and citizens work together and support models of agriculture that respect the environment. Consumer-driven rather than market driven family farming can actively prevent global warming for the good of everything that lives on Earth.

This conference is organized as part of the project "Table for 9 Billion" with the contribution of the European Union.

Chaired by **Luca Mercalli**, President of the Italian Meteorological Society
With

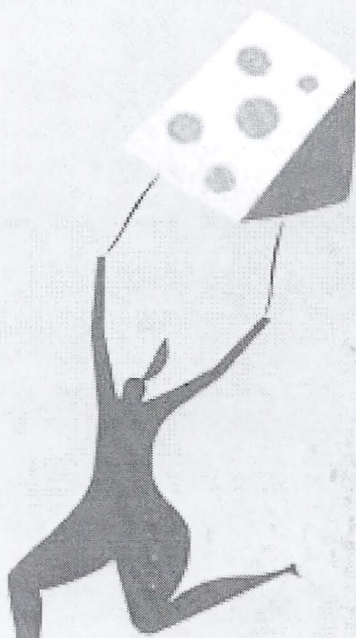
Jean Philippe Beau Douezy, founder Eco-centre Le Bouchet, France

Vicky Rateau, Economic Justice Campaign Manager Oxfam USA

Grammenos Mastrojeni, Coordinator, Italian Development Cooperation for Environment, Academy and Decentralized Cooperation, Ministry Foreign Affairs and International Cooperation

Silvia Sinibaldi, Caritas Europe

Camilo Zaccarini Bonelli, the National Rural Network, MIPAAF Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies



12.30 – 2 pm – Sala ITM Network**Topic: Indigenous Peoples and the UN**

Translations: English, Spanish, Portuguese

Chair/Moderator: **Adolfo Brizzi** (IFAD)

Speakers:

Myrna Cunningham Kain - Indigenous Advisor to the WCIP/PGA and former Chair of the UN Permanent Forum on Indigenous Issues**Antonella Cordone** – IFAD Co-ordinator for Indigenous and Tribal Issues**Stefano Padulosi**, Bioversity International**Ol-Johan Sikku**, SF Sámi**Roba Bulga**, SF Ethiopia**1-2 pm SFYN Stand****Silent Debate Club**

A very simple idea, for one or two hours every day we'll make room in a corner of the stand where one moderator and three participants provided with 1 microphone and a headset each can have a 20-minute 'silent debate' on a topic that we provide. The moderator is there to start up and lead the discussion.

1.30 pm - Biodiversity House**The Ark of Taste Docks in Iceland**

A journey to discover skyr (a traditional creamy cheese and Icelandic staple), salt made with geothermal energy, traditional dried fish and the Icelandic goat: a race which arrived on the island more than a thousand years ago.

Tasting included

2 – 3 pm - Honey Bar**Honey Tasting Workshop**

"Mono-floral types of honey" (Organized by AMi-Ambassadors of Honeys' Association)

2 – 5 pm – Sala Slow Fish**Knowing each other**

- Introduction and sharing of the purpose and expectations of our meeting, as well as the program:
Michèle Mesmain, coordinator of the *Slow Fish* campaign
- Exchanges among participants

2 pm - Earth Workshop**Biodiversity Between Conservation and Enhancement**

The Podolica is a cuttle breed that has ancient origins, famous for its high quality meat and milk, of which today there are only 2,500 left. This led to a project in 2013 co-funded by the Rural Development Program of Calabria, in collaboration with the University of Naples. The project strives to protect this local breed and its ecosystem. Let's see the results so far.

2.30 – 4 pm – SFYN Stand, Oval
Workshop – Organizing a Slow Food Youth Academy – Joszi Smeets & Dionne van Zijl

For over five years the Slow Food Youth Academy has proved itself as a great way of connecting a large diversity of ambitious young professionals to a shared future and a better food system. Interested in organizing an academy of your own? At this workshop Joszi & Dionne will help you work out a basic plan to get started in your city, region or country.

2.30 – 4 pm – Sala ITM Network**Topic: Communications**

Translations: English, Spanish

Chair/Moderator: **Bassem Khalifa**, Egypt

Speakers:

Survival International**Namrata Bali**, India**Jennifer & Bao**, PNG**Themba Chauke**, South Africa

From the floor:

Selvi Nanji – India**2.30 pm - Biodiversity House****The Ark of Taste Docks in Asia - Oceania**

We'll discover some of the most interesting Asian Ark of Taste products, from India, Japan and Korea, explore their places of origin and meet their producers.

3 pm – Sala Azzurra**Eating City: A Different Idea of a City**

Over half the world's population today lives in urban areas. We can therefore no longer ignore the way in which cities feed themselves or how they will feed themselves in the future. The Eating City project promotes a form of urban agriculture that can also be a system of economic and social development.

Chaired by **Andrea Pezzana**, Director of dietetics and clinical nutrition, San Giovanni Bosco hospital of Turin
With

Maurizio Mariani, President of Risteco consortium**Mariachiara Giorda**, University of Turin**Chang Tianle**, organizer of Beijing Farmers Market, China**Robin Gourlay**, Food and Drink Policy, Government of Scotland

Kai Victor Hansen, University of Stavanger, Norway
and Délice Network of good food cities of the world, France

Alberto Arossa, Slow Food Italy

3 pm – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

10,000 Gardens for Africa's Future

Why is Slow Food helping to plant gardens in Africa? Because a garden tended by a family, school or community can guarantee food security, the protection of biodiversity and the preservation of culture. Supporting small-scale agriculture on the continent of Africa can provide poverty-stricken communities with a tool for building their own futures.

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

Chaired by **Serena Milano**, Slow Food Foundation for Biodiversity

With

Carlo Petrini, President of Slow Food

Lapo Pistelli, Vice-minister Foreign Affairs and International Cooperation of Italy

John Kariuki, Vice-President of Slow Food Foundation for Biodiversity, Kenya

Gladman Chibememe, National coordinator of 10,000 Gardens in Africa, Zimbabwe

Mohamed Abdikadir Hassan (Mudane), national coordinator of 10,000 gardens in Africa, Somalia

Dounia Bennani, chef, Slow Food Alliance between Chefs and Small-scale Producers, Morocco

Themba Austin Chauke, South African student at University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

3 pm – Sala Gialla

Lectio Magistralis. Luca Mercalli, President of the Italian Meteorological Society

Does climate influence the garden, or vice versa?

3 pm – Sala Arancio

From Soil Health to Consumer Health

All products, even animal-derived ones, that start with soil that is well-tended and rich in microbial biodiversity, thus provide much needed microflora to the consumer, can prevent many illnesses generally attributed to an unhealthy diet, which are subsequently dealt with in vain, for example with food supplements.

Chaired by **Sergio Capaldo**, Slow Food Presidium Piedmontese Cattle and veterinarian at the associazione *La Granda*

With

Maria Caramelli, F.F. General Director of Veterinary Medical Research Institute for Piemonte, Liguria and Valle D'Aosta

Giusto Giovannetti, owner Environment Park C.C.S. Aosta Srl

Alberto Bruno, diabetologist, San Giovanni Vecchio hospital of Turin

Javier Fernández-Salvador Pérez, San Francisco de Quito University, Ecuador and Oregon State University, USA

3 pm – Sala Blu

Origin, Diversity and Territory

This conference will present the conclusions of a Forum to be held in Turin October 21st and 22nd, which aims to facilitate collaboration between institutions, producers and local actors and explore new schemes and methods of the use for indication of origin and brand quality, while safeguarding resources and regional diversity. The exchange between the public and Terra Madre producers represents a fundamental point in the journey. In the next few years, the Forum plans to increase its focus on family farming and small-scale production.

Chaired by: **Guillén Calvo**, Diversity & Development, Morocco

With

Dominique Barjolle, FiBL Research Institute of Organic Agriculture, Switzerland

Florence Tartanac, Rural Infrastructure and Agro-Industries Division, FAO Food and Agriculture Organization, United Nations

Fabio Russo, Senior, UNIDO United Nations Industrial Development Organization

Claudia Ranaboldo, Researcher, RIMISP DTR-IC Program, Latin American Center for Rural Development

Claudia Serrano, representative of Chile at OECD, Organization for Economic Cooperation and Development

3 – 5 pm – Honey Bar

Which is the best honey of the world? It's mine!

A comparison among different honey cultures around the world

Speakers: **Lucia Piana** and **Paolo Faccioli**

4.00 pm - Biodiversity House

The Transparency Revolution

Slow Food is proposing a new labeling system, which represents a small but important revolution to the world of food product communication. The narrative label goes beyond the legally required information, offering specific details regarding the producers, plant varieties or animal breeds, farming and cultivation techniques, animal welfare and the place of origin. Slow Food is partnering on this project with Alce Nero, a brand that unites over a thousand farmers and beekeepers around Italy.

Conference made possible thanks to the support of the European Union

4.30 pm - Earth Workshop

Small-Scale Producers and Food Safety Regulations

Food hygiene and product safety are issues as important as they are complex, particularly for small-scale artisanal producers. How can we find the right balance?

Conference made possible thanks to the support of the European Union

5 – 6 pm – Honey Bar

Film: The Canticle of the Bees

Produced by Unaapi – Italian Beekeepers Association
English subtitles

5 – 6 pm – SFYN Stand, Oval

Talk – Slow Camp and Expedições: Sharing Ideas Across Borders – Laura Rosano & Bernardo Simões

For the last two years Uruguayan chef Laura Rosano has organized a Slow Food Camp to connect ideas and actions aimed at creating a better food system during a long weekend at her farm. At Slow Camp 2014, over a hundred people with six different nationalities attended to discuss local and global food issues. In the same period, Bernardo Simões has been working to show some of the most undiscovered area of Brazil in a gastronomic way. On the 23rd Laura and Bernardo will tell us more about what these projects can mean for South America and the rest of the world

5 – 6 pm – Sala Slow Fish

Presentation of the Waddenzee Presidia and the Presidia of Natural Oysters of Brittany.

5 – 6.30 pm – Sala ITM Network

Topic: Nutrition Security (SALA ITM Network)

Translations: English, Russian, Spanish

Chair/Moderator/Speaker: **Danny Hunter** – Bioversity International

Speakers:

- Esma Khalilova, Ukraine
- Dharmen Gabil Momin, India
- Diana Luque, Mexico
- Jennifer Baing, PNG

6-7pm SFYN Stand

Three foods to save the world

With over 1100 producers from all over the world, Salone del Gusto and Terra Madre is one of the biggest food fairs in the world. Unfortunately though, it's almost impossible to have a closer look at all the products there because there are simply too many. So, what would be nice would be to link different people (3 random delegates plus 2 people that they need to find on the day of the activity inside the event) for 2/3 groups that will go all around the event and bring back to the stand the 3 foods that, in their opinion, will save the world and present it to an audience. Not only environmentally but also in terms of taste, quality and difficulty of production.

6 – 9 pm – Honey Bar

Contest

Thousands of honeys, Thousand Flowers Honey
(Organized by Italian Honey Observatory)

6 pm – Sala Blu

Lectio Magistralis. Claudia Roden, Co-President of the Oxford Symposium on Food and Cookery

Gastronomic heritage in the Mediterranean basin.

6 pm – Sala Azzurra

Slow Food Presidia in Space

Who said astronauts have to nourish themselves with food in the form of pills? *Argotec*, the only European company authorized to produce food for astronauts by the European Space Agency has chosen four Slow Food Presidia legumes based on their nutritional properties, which will be eaten by Samantha Cristoforetti, the first Italian woman to spend six months on the International Space Station. A healthy diet is just as essential for someone who lives in extreme conditions as it is in our daily lives.

Chaired by **Silvia Ceriani**, Slow Food

With

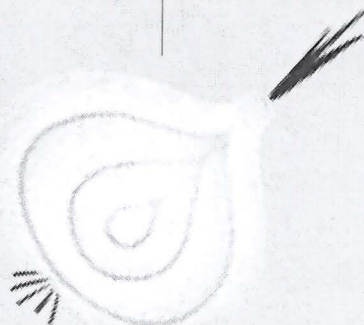
Andrea Pezzana, Director of dietetics and clinical nutrition, San Giovanni Bosco hospital of Turin

Davide Avino, Managing Director of Argotec engineering services

Stefano Polato, Space Food chef at Argotec engineering services

Live Skype conference with:

Samantha Cristoforetti, Astronaut for the ESA



6 pm – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

Our Daily Waste

What kind of production model has led to the levels of food waste we are currently witnessing? How can we, as a worldwide community, change our course? First of all, we need to understand that when we waste food, we are not only wasting money, but also time, energy, and environmental and intellectual resources.

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

Chaired by **Ursula Hudson**, President of Slow Food Deutschland

With

Francesco Mele, Slow Food Italy

Franca Braga, editor, health and nutrition section, *Altroconsumo* monthly

Anne-Laure Gassin, Directorate-General for Health and Consumers, European Commission

Stig Tanzmann, political agriculture and rural development consultant, Brot für die Welt, Germany
Cristiano Maggipinto, General Direction Italian Development Cooperation, Ministry for Foreign Affairs and International Cooperation of Italy

Clementine O'Connor, UNEP Sustainable Food Systems Program, United Nations

6 pm – Sala Gialla

Cultivate Biodiversity to Nourish the Planet: Slow Food at Expo 2015

Without biodiversity, feeding the planet's population will be impossible. At Expo 2015, Slow Food will talk about this simple but vital concept. Through stories, tastings and encounters, the audience will become impromptu actors, capable of influencing the future of food, agriculture and the planet itself, all through their own daily choices.

This conference is organized under the project "Table for 9 Billion," with the contribution of the European Union.

Chaired by: **Roberto Burdese**, Honorary President of Slow Food Italia

With

Carlo Petrini, President of Slow Food

Giuseppe Sala, General Director of Expo 2015

Giosuè De Salvo, spokesperson of the Expo of the Peoples assembly

Sara El Sayed, International Councilor for Slow Food Egypt

6.30 – 9 pm – Sala ITM Network

Indigenous Voices / Videos

This session is to provide a free space and platform to our indigenous delegates to tell us their story on any topic that is important to them. There will be a sign up sheet (along with the daily program) outside the Indigenous Terra Madre Network Room everyday – where indigenous delegates can sign up for this session. If there are no speakers for any given session, we will play a collection of videos.

6.30 pm - Biodiversity House

The Ecological Impact of Presidia

Does the production of Presidia consume more or less environmental resources than intensive industrial production? Indaco2, a spin-off from the University of Siena, has measured the environmental impact of six Slow Food Presidia and compared the data with the conventional production of similar products. During the conference we will share the experiences of some of the farmers who participated in the project.

Conference made possible thanks to the support of the European Union

6.30 pm - Earth Workshop

Happy Birthday Pausa Café

Producers of Huehuetenango Highland Coffee Presidium in Guatemala, and those involved in the development of this social co-operative tell us the story of Pausa Café and Slow Food. A unique experience.

8.30 pm – Sala Azzurra

Film: El lugar de las fresas

With the participation of the film's director Maite Vitoria Daneris and the leading actors.

8.30 pm – Sala Gialla

Film: In grazia di Dio

With the participation of the film's director Edoardo Winspeare.

9 pm – Sala ITM Network

Indigenous Music

We invited all indigenous delegates to bring their instruments, as they will have this space for their music and any other cultural activity.

Free admission while seats last

FRIDAY 24

10 am – 1 pm – Sala Slow Fish

Recognizing and responding to the dominant narrative

The main challenge fishing communities have identified today is the “enclosure” of the oceans (dispossession of community rights and access to the ocean and ocean resources) and the misleading story about fisheries that justifies it. This workshop addresses the need to recognize, analyze and oppose this phenomenon.

Presentations covering different aspects of the dominant narrative will last 10 min, followed by 20 minutes of discussion for every aspect.

- Privatization of fishing rights: *Seth Macinko, academic, marine affairs, USA*
- Fisheries and MPAs: *Magnus Johnson, marine biologist, UK*
- Aquaculture: *John Volpe, marine biologist, Canada*
- Ocean Grabbing: *Carsten Pedersen, Masifundise, South Africa*

11 – 12.30 am – Sala ITM Network

Topic: Indigenous Peoples - Custodians of Sustainable Food Systems

Translations: English, French, Spanish

Chair/Moderator: **Phrang Roy** - The Indigenous Partnership for Agrobiodiversity & Food Sovereignty

Speakers:

- Yon Fernandez Larrinoa, FAO
- Pauline Terbasket - Okanagan, Canada
- Moko Morris, New Zealand
- Kivalina, Alaska
- Roumar Ould Sidi, Burkina Faso
- From the floor:
- Debyeet Sarangi, India
- Li Minguo, China

11 – 1 pm – Honey Bar

Projection of educational video: “Beekeeping in Africa”

With

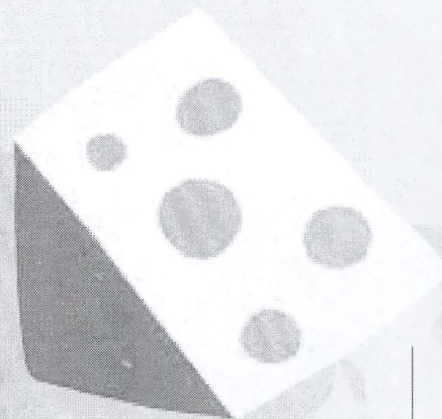
Moreno Borghesi – Conapi

Zerihun Dessalegn – Ethiopian Honeys Network Project

Roba Bulgajilo – Slow Food Ethiopia's Coordinator

Produced by TripodPhoto

In Collaboration with Emilia – Romagna Region, within a decentralized cooperation project by Parma per gli Altri, Modena per gli Altri, Slow Food Conapi



11.30 – 12.30 am – SFYN Stand, Oval *Talk - Slow Food for Social Gastronomic Movement Opportunities – David Hertz*

Can we stimulate social inclusion through food? Chef, professor and social entrepreneur David Hertz has been working with young adults from Brazil's most difficult neighbourhoods to help them enter the hospitality field and become productive and confident members of their society. His long-term goal is to create a worldwide network of people and organizations that use food to train and create opportunities for disadvantaged people. David comes to Terra Madre with an ambition to connect, discuss and start creating a taskforce to eventually reach a million people in the next years. We encourage all likeminded people to attend this inspiring lecture.

11.30 am - Biodiversity House

All for One: A Network of Basque Presidia

The Basque Country has been successfully working to restore value to its landscapes, gastronomy and cultural identity. A concrete example of this extraordinary success is Amalur, a group of seven farming associations, each dedicated to safeguarding local breeds or varieties. To reinforce their efforts, seven different Presidia have been created, protecting the Manech Tête Noire sheep, the Txerrikoa Basque pig, local varieties of apples, the Itxassou cherry, the Basque sweet red pepper, Basque Pyrenees traditional sheep's cheese and Grand Roux corn. Tasting included

11.30 am - Earth Workshop

Discovering Slow Food Presidia in Korea

In Korea the snail is gaining ground. The Slow Food Foundation for Biodiversity has created four new Korean Presidia: Purerun Kong Soybean Paste, Don Tea, Yeonsan Ogye Chicken and Ulleung Island Sanchae. All of which are just waiting to be discovered.

12 noon - Sala Blu

From the Apennines to the Alps: the Mountains Write the Future.

The project L'appennino che verrà (The Apennines To Come) was launched by Slow Food Italy in 2013 with the summoning of the Stati Generali delle Comunità dell'Appennino and focuses on the key role of these internal areas for the future of environmental, economic and social sustainability of the country. The characteristics of these territories are similar to those of the Alpine areas; for this reason, the project is looking to expand and involve the Alpine community. Mountains meet mountains, an encounter which is less stationary than widely believed.

Chaired by **Sonia Chellini**, Vice-President of Slow Food Italy

With

Angelo Giovanazzi, coordinator of the Italian project Healthy and Sustainable Products from the Mountains
Stefano Fogacci, Slow Food Presidium Modenese White Cow

Valeria Gallese, Damiani Ovidio livestock farm and Slow Food Abruzzo

Francesco Sabatini, linguist and historian of the Apennines

Enrico Camanni, Sweet Mountains project of Dislivelli to promote responsible tourism

Ricardo Finelli, author of *Appenninia, viaggio nella terra di domani*

12 noon – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

Family Farming Against Hunger and Poverty

Worldwide more than 500 million small-scale, family-run farms produce the food that we eat. In developing countries, family farming supplies 80% of the food supply. Meanwhile, large-scale production focuses solely on market needs, rather than on protecting our daily food, particularly that of poorer populations. It is time we acknowledged these key differences.

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

Chaired by **Danielle Nierenberg**, President of Food Tank
Introduction by Elisa Bacciotti, Advocacy and Campaign Director, Oxfam Italia

With

Carlo Petrini, President of Slow Food

Don Bruno Bignami, instructor of Moral Theology and President of the Foundation Don Primo Mazzolari

Benjamin Bellegry, Fondation de France and EFC European Foundation for Family Farming initiative, Belgium

Adolfo Brizzi, Director of the Policy and Technical Advisory Division IFAD

Soledad Baruti, author of MALCOMIDOS: Cómo la industria alimentaria argentina nos está matando, Argentina

Roberto Ridolfi, Director of Directorate General for Development and Cooperation EuropeAid, European Commission

Anshuman Das, Welthungerhilfe (World Hunger Aid), India

Humberto Oliveira, Director of Institutional Relations, Slow Food Brazil

12 noon – Sala Gialla

Lectio Magistralis. Maurizio Pallante, President of the Movimento per la Decrescita Felice (Movement for Happy Degrowth)

The paradoxes of researching infinite growth on a finite planet: When the economy betrays itself.

12 – 12.15 noon – Sala Slow Fish

Coffee Break with the coffee of the Ibo Presidia, cultivated by fishers from Mozambique

12.15 – 1 pm – Sala Slow Fish

Collective discussion on possible avenues to understand and strengthen the case against ocean grabbing. Ex: Honing in the narrative language and building a library of case studies.

1 – 1.30 pm – Sala Slow Fish

Presentation of the Bottarga Presidia from Mauritania and Tuscany, and the salt project.

1 – 2.30 pm – Sala ITM Network

Topic: Taste Innovation

Translations: English, Portuguese, Spanish

Chair/Moderator: **Franco Lee**, USA

Speakers:

- Ben Reade, Scotland
- Joel Basumatari, India
- Roushanna Gray, South Africa
- Oswaldo Nery and Taina Godinho, Brazil
- Helianti Hilman, Indonesia

From the floor:

- Pat Torres, Australia

1 – 3 pm – Honey Bar

Urban beekeeping meeting and tasting of urban types of honey

With

Katrine Klinken - Copenhagen

Peter James - London

Claudio Porrini - Bologna

Monica Vercelli - Turin

Followed by a video especially shot by Terry Oxford (San Francisco) for Terra Madre 2014, and a video by Oliver Darnè about the Honey Bank (Paris)

2 pm - Biodiversity House

Discover Slow Food Presidia in Belgium

Discover the rare authentic version of Herve cheese, made with raw milk, and Hesbaye and Land of Herve Artisanal Syrup made from apples and pears.

Tasting included

2 pm - Earth Workshop***Slow Beans***

Legumes are a possible solution for the pressing need to reduce the consumption of beef. Producers from around the world will describe the extraordinary variety of beans, lentils, chickpeas, peas and more...

2.10 pm - Sala Blu***"Spazio" lands at Eataly Rome - Press conference***

Niko Romito and Oscar Farinetti present the new partnership that will bring the restaurant from Niko Romito's training school to the third floor at Eataly Rome.

2.30 - 5.30 PM - Sala Slow Fish***Strategy of the commons***

Identifying elements that can help build a new narrative of fisheries and resist current trends: Reconnecting fishers and consumers, educating about marine complexity and the food web, communicating the diversity of fishing cultures, traceability, campaigning, encouraging multi species fisheries and co-management institutions, impacting on legislation, sharing knowledge, and mobilizing the population.

2.30 - 3.10 pm - Sala Slow Fish***Networks and engagement***

Diversifying and strengthening local and global alliances. Fishing organizations (WFFP, WFF, ICSF), FLC, youth organizations, local community businesses such as microbrewers, other people linked to common resources such as students, shepherds, mountain people. *Introduction: Naseegh Jaffer and Juan Carlos Cardenas*

3 - 4 pm - Honey Bar***Discovering Indonesia's Honey and Beekeeping***

Followed by honey tasting

3 - 4 pm - SFYN Stand, Oval

Talk - Biodiversity Activism: How to Build Bricks of (Bio) Diverse Food Systems - Ludovico Rocatello
Biodiversity has always been the main Slow Food theme, but is it still a priority? How does it involve food activists? Does it also involve people living in cities or is it just an issue for rural areas? And moreover: how can we talk about that? What are the experiences from the network and how do they affect the Slow Food movement? Biology, culture, ecology and landscape are just some of the elements that shape the concept of food diversity. We will explore them through stories of producers, activists and communities from the Terra Madre network.

3 pm - Sala Blu***Systemic Event Planning and the Slow Pack 2014 Prize***

Slow Food is dedicating evermore thought and effort to putting on events with low environmental impact, thanks to collaborations with companies and universities and the involvement of exhibitors and visitors. During Salone, the "Slow Pack 2014" prize will be awarded to highlight different forms of eco-friendly packaging in the primary, secondary and tertiary sectors.

Chaired by **Luca de Nardo**, journalist, com.pack magazine

With

Franco Fassio, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Gunter Pauli, President of Novamont

Cristiana Peano, University of Turin

Laura Orestano, Director SocialFare center for social innovation

Carlo Montalbetti, Director of Comieco national recycling consortium

3 pm - Sala Azzurra***When Land Heals***

Farming, cultivating and raising all require connecting with other living things. For this reason, farming can serve as a source of well-being and social inclusion and can represent a working instrument for health and freedom for everyone. This conference is dedicated to various experiences of social agriculture, particularly where disadvantages become advantages and resources.

Chaired by **Giuseppe Orefice**, President of Slow Food Campania

With

Andrea Olivero, Vice-minister, MIPAAF Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies

Nicola Corti, Secretary general of the foundation UMANA MENTE

Fabio Comunello, social farm Conca d'Oro, Bassano del Grappa

Marco Crippa, Cooperativa Sociale OIKOS, Bergamo

Francesca Giarè, INEA National Institute of Agricultural Economics

Sauro Testi, Cooperativa Sociale Koinè, Novate Milanese

Mario Cuccia, President of Agricola San Felice S.p.A

Paolo Leggero, psychiatrist and President of Cooperativa Sociale Interactiva

Massimo Fiorio, Vice-President, Agriculture Commission, Italian Chamber of Deputies

3 pm – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

Animal Welfare: The Pleasure of Respecting Rights

Animal husbandry and animal welfare are inextricably linked with ethical, political, economic and social issues. What to know and how to produce and consume animal products that are ethically and culturally sustainable.

Chaired by **Piero Sardo**, President of the Slow Food Foundation for Biodiversity

With

Silvio Greco, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Elisa Bianco, Compassion in World Farming

Andrea Gavinelli, Directorate General for Health and Consumers, European Commission

Daniela Battaglia, Food and Agriculture Organization of the United Nations

Joe Maxwell, Vice-President of The Humane Society International

Annechien Ten Have-Mellema, breeder and member of the Expert group on alternatives to surgical castration of pigs, Netherlands

David Pritchard, Consultant in Animal Welfare Science and Practice, UK

3 pm – Sala Gialla

Cooking to Spread Awareness

Cooking - and teaching how to cook - is much more than one would think. If cooking and communicating can manage to connect the environment, production methods and living beings and if these three pillars are given full consideration, cooking can become a platform to spread awareness, communicate politically and enlighten people.

Chaired by **Corby Kummer**, journalist, *Atlantic Monthly*, USA

With

Jamie Oliver, chef and food activist, UK

Alice Waters, Vice-President of Slow Food and founder of Chez Panisse Restaurant and the Edible Schoolyard project, USA

Carlo Petrini, President of Slow Food

3 pm - Biodiversity House

The Ark of Taste Docks in Africa

Together we will discover some of Africa's fascinating and unique Ark of Taste products, from the Maghreb and sub-Saharan African countries like South Africa and Madagascar, discovering their places of origin and meeting their producers.

3.10 – 3.50 pm – Sala Slow Fish

Reconnecting communities and building new markets (consumer/citizen)

Community Supported Fisheries, through chefs and Restaurant Supported Fisheries, local events, universities and hospitals. *Introduction: Dave Adler,*

Spencer Montgomery, Lucio Cacao

3.30 – 4.30 pm – Sala ITM Network

IFAD and Slow Food: Sao Tome

Translations: English, Portuguese, Italian

Discussion on coffee and chocolate products from Sao Tome

3.50 – 4 pm – Coffee Break

4 -5 pm – Sala Slow Fish

Governance and Policy

Impacting legislation and getting fishers engaged in decision processes

- Engaging on national policies. *Introduction: Brett Tolley and Naseegh Jaffer, fleet diversity and South African policy*

- Small-Scale Fisheries Guidelines: *Carlos Fuentesvilla, FAO, on the implementation process of Guidelines*

- Promoting local governance / co-managements models. *Introduction: Antonio Garcia Allut and Bertrand Cazalet, os Minarzos reserve and Mediterranean Prud'homie*

- Advocating against mega-projects on land and water.

Introduction : Enda Connely

4 – 5 pm – Honey Bar

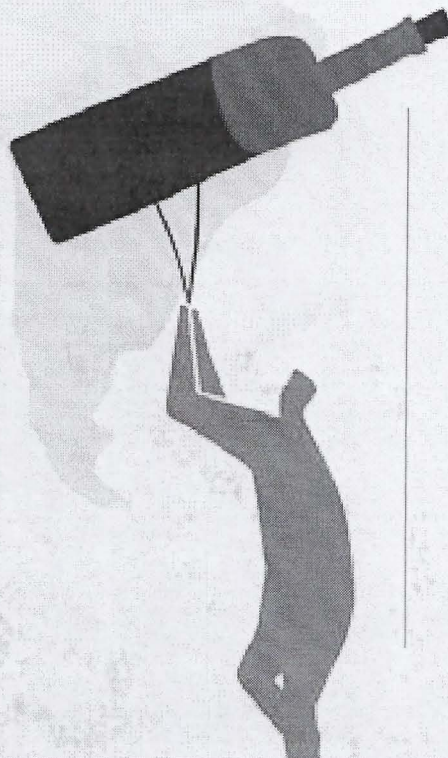
Documentary: "Ethiopian types of Honey"

With

Zerihun Dessalegn – Ethiopian Honeys Network Project

Roba BulgaJilo - Slow Food Ethiopia's Coordinator

Produced by TripodPhoto, in collaboration with Emilia-Romagna Region, within a decentralized cooperation project by Parma per gli Altri, Modena per gli Altri, Slow Food, Conapi. Followed by a tasting of Ethiopian honey



4 pm - Biodiversity House***Salt Producers Go Slow in Mauritania***

The Imraguen Women's Mullet Botargo Presidium, which involves 280 women, lacks a local supply of just one ingredient: salt. Though local salt is plentiful, it is unsuitable for botargo production, and so the Presidium has been using salt shipped in from Spain. This led to an idea: Why not create a local salt works, form a group of producers and produce high-quality artisanal salt in the Nouadhibou region? To implement this project, Slow Food is working with Mauritanie2000 (the NGO that works with the botargo producers) and Univers-sel, a French NGO created by the producers of one of the world's most famous salts, sel de Guérande.

The salt works have been created under the auspices of SA.SOL.NO, thanks to the contribution of the European Union

Tasting included

4 - 5 pm - SFYN Stand, Oval**Debate - Good, Clean, and Fair Food, for Everyone? - Hosted by Keighley McFarland**

The Slow Food Youth Network stands for good, clean and fair food - but is this meant for everyone? Many SFYN-groups across the world are confronted with questions about affordability, elitism and inclusion. We will critically explore this issue in an interactive debate, SFYN-members representing different opinions will discuss (in a moderated debate) questions like:

"Should good products be available only to those who can afford them?"

"Should we be doing outreach to diverse communities?"

"Should SFYN be working on social issues, or are we here to bring people together who share our opinions on food?"

"Can we promote affordability for consumers and fair pay for producers at the same time?"

We will also talk about solutions for our work on the ground. Come join us to listen to the debate, contribute your ideas, and take some food for thought for your work at home

4.30 pm - Earth Workshop***What is the Future for Food in Europe?***

What kind of food system would you like to see in Europe? Discuss with EU decision makers and practitioners in an interactive conference setting. Slow Food encourages a holistic approach towards food policies. But how can we achieve that? This conference ties to the Slow Food Youth Network initiative 'Het Eetcafé - The Future of Our Food', aims to clarify the complexity of European food policies by bringing closer food producers and consumers.

Conference made possible thanks to the support of the European Union

5.30 - 6.30 - Sala Slow Fish***Meeting of the Okanagan salmon fishermen.*****5 - 6 pm - Honey Bar*****Honey Tasting Workshop: "Mono - floral types of honey"***

Organized by AMi - Ambassadors of Honeys' Association

With English subtitles

5 - 6.30 pm - Sala ITM Network

Under Utilised Crops - Focusing on the Indigenous Millet Network

Translations: English, French, Spanish

Chair/Moderator/Speaker: **Stefano Padulosi**, Bioversity International

Speakers:

- Augustin Dioh, Senegal

- Bablu Ganguly - India

- Nicola Ares Torres / Jorge Marques, Mexico

- Jeffrey Campbell, FAO

From the floor:

- Prasert Trakansuphakon, Thailand

- Leo Robert, India

6 - 7 pm - Honey Bar***Movie: "The canticle of the Bees"***

Produced by Unaapi - Italian Beekeepers Association

With English subtitles

6 pm - Sala Blu***Turin, Food Capital***

Events such as Salone del Gusto and Terra Madre and many others related to food play a significant role in the collective mentality of Turin and validate the city as a food hub on a regional, national and international level. The city is able to offer possible strategies and guidelines for economic, tourist and cultural development and inspire other cities.

Chaired by **Sergio Miravalle**, journalist *La Stampa* With

Piero Sardo, President of the Slow Food Foundation for Biodiversity

Piero Fassino, Mayor of Turin

Egidio Dansero, University of Turin

6 pm - Sala Azzurra***Lectio Magistralis. Tristram Stuart, creator of the campaign "Feeding the 5000"***

How to feed millions of people with food waste and other innovative, concrete ideas to deal with food waste.

6 pm – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

How Much Water Do We Eat?

92% of the water that we consume daily is hidden in our food. For example: to produce one kilo of coffee requires 18,900 liters of water; one kilo of beef requires 14,500 liters; one kilo of cheese requires 3,180 liters; and one kilo of apples requires 822. How can we collaborate better to take care of this essential property of life? Let's start by being more aware.

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

In collaboration with WWF Italy.

Chaired by **Lorenzo Berlendis**, Vice-President of Slow Food Italy

With

Marta Antonelli, King's College London and IUAV University of Venice

Francesca Greco, King's College London

Eva Alessi, Director of Sustainability, World Wildlife Foundation, Italy

6 pm – Sala Gialla

The Milan Protocol: Food Politics for 2015

The Milan Protocol, an international agreement that aims to address the problem of sustainability in the food chain, is the steering document for Expo 2015 and beyond. How will we feed the planet? Reflections to answer this question will come from the industry, politicians, associations, producers and universities.

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

Chaired by: **Fernanda Roggero**, chief editor at *Il Sole 24 Ore*

With

Roberto Moncalvo, President of Coldiretti

Carlo Petrini, President of Slow Food

Riccardo Valentini, Advisory Board of the BCFN Barilla Center for Food and Nutrition and author of the Milan Protocol

Jamie Oliver, chef and food activist, UK

Marco De Ponte, Director of Action Aid Italy

Roberto Barbieri, Director of OXFAM Italy

Paolo Barilla, Vice-President of the Foundation BCFN

6.30 – 9 pm – Sala ITM Network

Indigenous Voices / Videos

6.30 pm - Biodiversity House

The Dark Side of the Italian Tomato

Web Documentary by Stefano Liberti and Mathilde Auvinain

In Ghana, the sale of Italian tomatoes at impossibly low prices is altering local markets and destroying the rural economy. In Italy, the tomato industry collects government subsidies while exploiting foreign workers for the harvest. This web documentary presents this dramatic and paradoxical case of dumping.

Chaired by: **Nicola Fiorita**, President of Slow Food Calabria

With:

Mathilde Auvinain: journalist and co-writer of the web documentary *The Dark Side of the Italian Tomato*

Stefano Liberti, author of *Land Grabbing: Journeys in the New Colonialism* and co-writer of web documentary *The Dark Side of the Italian Tomato*

6.30 pm - Earth Workshop

Towards Responsible Meat Consumption

As long as we want to eat lots and spend little, farmers are encouraged to produce large quantities of poor quality meat. Animals are encouraged to gain weight at a dizzying pace, prompting them to grow at a speed that their bodies cannot sustain. This not only shortens their lives, but reduces their quality of life too. This is how cheap meat arrives at the market. Low price tags encourage us to fill our trollies and consume more, creating a vicious circle. The lower the cost of meat production through industrialized farming, the greater the cost to the environment, our health, animals, farmers and our food rights.

This conference is organized under the project "Table for 9 Billion", with the contribution of the European Union

7 – 9 pm – Honey Bar

Contest "Thousands of honeys, Thousand Flowers Honey"

Organized by Italian Honey Observatory

8.30 pm – Sala Gialla

Theatrical play: Zuppa di latte

Presented by Teatro degli Acerbi

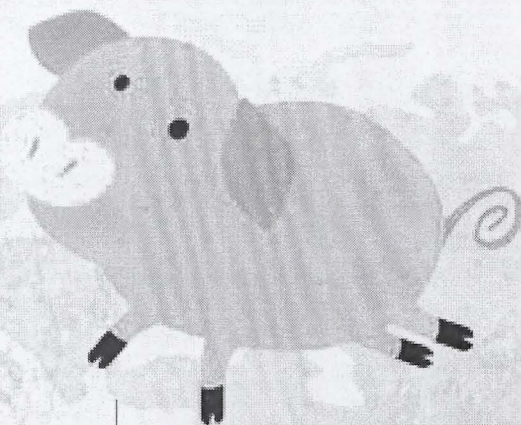
8.30 pm– Sala Azzurra

Film: Natural Resistance

Presented by director Jonathan Nossiter and wine producers in the film, with a tasting of natural wines.

9 pm – Sala ITM Network

Onwards - Indigenous Music



SATURDAY 25

10.30 – 1.30 pm – Sala Slow Fish

The web of life, from plankton to mountain

Presentations will last 10 min, followed by 20 minutes of discussion for every aspect.

- No plankton, no fish: *Pierre Mollo, expert on plankton, France.*
- The marine food web, connectivity and modelling: *Magnus Johnson, marine biologist, UK*
- The importance of mangroves: *Lider Gongora, Ecuador, Henry Demba, Sénégal*
- All rivers run into the sea: *Tifenn Chuiton, oyster producer, Kevin Scrivner and Heather Pritchard, Salmon safe farms.*
- Alternative scientific ecosystem wealth assessments: *Patrice Francour, marine biologist, France*

11 – 12 am – SFYN Stand, Oval

Indigenous Youth - An Introduction to Passionate Young Producers

This event will be about meeting indigenous young producers from within the Slow Food network. Perception, visibility and rights of indigenous peoples are increasingly important to global organizations such as the UN, WHO and of course Slow Food. Looking forward to Indigenous Terra Madre 2015, we'd like to take the time to introduce a few young indigenous producers and Slow Food members to the rest of our network.

11 – 12.30 am – SFYN Stand, Oval

Indigenous Youth

Speakers:

Asia:

- Bibhudutta Sahu, India
- Ayu Chuepa, Thailand

From the floor:

- 1) Selvi Nanji, India
- 2) Munguntsetseg Erdenetugs, Mongolia
- 3) Aida Baimakova, Kazakhstan

Latin America:

- Dali Nolasco Cruz, Mexico

From the floor:

- Tainá Godinho, Brazil

Africa:

- Roba Bulga, Ethiopia

From the floor:

- John Kariuki Mwangi, Kenya

11 – 12.30 am – Sala ITM Network

Topic: Food, Medicine & Spirituality

Translations: English, Spanish, Portuguese

Chair/Moderator: **Myrna Cunningham Kain** -

Indigenous Advisor to the WCIP/PGA and former

Chair of the UN Permanent Forum on Indigenous Issues

Speakers:

- Ester Wanjiku Mwangi – Kenya
- Tarin Chuladecha, Thailand
- Yushin Kim, South Korea
- Maria Irene Cardoso, Argentina
- Kaylena Bray, USA

11.30 – 1 pm – Honey Bar

Round Table: "A journey through diverse types of honey from Latin America native bees"

Speakers from: Beekeepers and Stingless bees breeders Community of Oberá (Argentina); Sierra Puebla Sierra Norte Native Bees Honey Presidium (Mexico); Sateré Mawé Native Bee Honey Presidium (Brazil); Stingless bees breeders Community of Maranhão, Rio Grande do Norte and Santa Catarina (Brazil); cooks from Slow Food Brazil.

11.30 am – Biodiversity House

Quality Rice Network

Techniques and advice to promote a global product, focusing on local varieties that protect the earth and encourage sustainability.

11.30 am - Earth Workshop

New models for old cereals varieties: a comparison of local supply chains

A look at the opportunities and challenges facing local supply chains (researchers, farmers, millers, bakers and pizza makers) in the production of bread, pizza, 'injara and couscous. We will discuss the evolution of wheat varieties, milling techniques, processing and leavening.

In collaboration with the Advanced Apprenticeship programme of the University of Gastronomic Sciences

12 noon - Sala Blu

Lectio Magistralis. Memet Ali Alabora, actor

Collective urban spaces: what they are and how they are protected, an example from Turkey.

12 noon - Sala Azzurra

Memory Guides the Rebels

To remember is to distinguish between past and present. To remember is to recover a quality of life constructed over time, in periods of crisis, in anticipation of new sparks for the renewal to come. The project of the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo, Granaries of Memory, is one of the most important collections in living history of individual narrations of those who came before us and the wealth of their reasoning and affection of new forms of democracy and freedom.

Chaired by **Cinzia Scaffidi**, Director of the Slow Food Studies Centre
With

Piercarlo Grimaldi, Dean of the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Davide Porporato, University of Piemonte Orientale

Guido Turus, author of *Bioresistenze, Cittadini per il territorio: l'agricoltura responsabile*

Juha Pentikäinen, University of Helsinki, Finland

Cécile Kyenge, Member of the European Parliament

12 noon - Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

The Ark of Flavors to Save

Industrial agriculture is drastically reducing today's variety of fruits, vegetables, grains, cheeses.... Everyone knows that the Bengal tiger needs to be saved, but the Itamba Cowpea from Kenya and the Kabog Millet from the Philippines are also precious and staples for the communities that grow them. The Ark of Taste is a living catalog of the immense heritage of biodiversity at risk of extinction and promotes the work of many local communities essential for preservation. And starting today the Ark will have a user-friendly tool, a new app by Google.

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

Chaired by **Piero Sardo**, President of the Slow Food Foundation for Biodiversity
With

Carlo Petrini, President of Slow Food

Gastón Acurio, chef, Peru

Rinaldo Rava, Slow Food

Pia Bucella, Directorate-General for the Environment, European Commission

Testimonies of the Terra Madre Network

12 noon - Sala Gialla

Lectio Magistralis. Stefano Rodotà, Jurist and Professor at the Università della Sapienza of Rome

Common goods and democracy: a common destiny?

12.30 - 12.40 pm - Sala Slow Fish

Coffee break

12.40 noon - 1.30 pm - Sala Slow Fish

General discussion on the importance of complex ocean knowledge in the alternative narrative, and what it means in terms of sustainable fisheries

1 - 2.30 pm - Sala ITM Network

Topic: Food & Seed Security / Sovereignty

Translations: English, Spanish, Russian

Chair/Moderator/Speaker: **Phrang Roy** - The Indigenous Partnership for Agrobiodiversity & Food Sovereignty

Speakers:

- Daniel Wanjama Njoroge, Kenya

- Jaqueline Villegas, Chile

- Rowen White, USA (Mohawk Nation)

- Aida Jamangulova, Kyrgyzstan

From the floor:

- Sunita Rao, India

1 - 3 pm - Honey Bar

Workshop: "Honey's European quality standards"

1.30 - 2 pm - Sala Slow Fish

Presentation of Providence Black Crab Presidium.

2 pm - Biodiversity House

New Italian Presidia

The ranks of Italian Presidia continue to be swelled by new products: the Cureggio and Fontaneto blond onion, Veronese Stortina, the Signora pear from the Sinni Valley, the Belfiore Decio apple and Vallo di Diano soppressata and sausage. The custodians of Italian biodiversity will recount their stories of hope, respect for the land, care for their animals and knowledge, passionately preserved and passed down through the generations.

Tasting included

2 pm - Earth Workshop

Earth Markets

Representatives from the Earth Market network, now thriving in nine countries, will gather to exchange ideas, solutions and opinions.

During the conference a prize in honor of Gigi Frassanito will be awarded

3 – 4 pm – Honey Bar

EN Honey Tasting Workshop: "Mono-floral types of honey"

(Organized by AMi- Ambassadors of Honeys' Association)

3 – 4 pm – SFYN Stand, Oval

Discussion - Designing Impact into Campaigns - with Tristram Stuart

Many of our actions and campaigns across the globe have been (successfully) focused on raising awareness of food issues, but how can we go beyond awareness and create lasting change? Who better to discuss this with than Tristram Stuart, who has devoted himself to one of the most prominent food campaigns of the last years: Feeding the 5K. With Tristram, we will explore how to collaborate in campaigns, ensure impact, choose the right target and guarantee legacy.

3 – 5 pm – Sala Gialla

Topic: Local Food & Economies for Sustainable Development, Indigenous Terra Madre communities
Translations: English, Spanish, Russian, French, Portuguese, Italian

Chair: **Phrang Roy** (Director of The Indigenous Partnership for Agrobiodiversity and Food Sovereignty)
Keynote: Myrna Cunningham (Indigenous Advisor to the WCIP/PGA and former Chair of the UN Permanent Forum on Indigenous Issues)
Special Guest: Dr. Mukul Sangma, Chief Minister of the Government of Meghalaya (India)
IFAD – Antonella Cordone (Co-ordinator for Indigenous and Tribal Issues)
- Joel Simo of Aneityum community, Vanuatu
- Khanym Akhmetova, Kazakhstan
- Roy Kady, USA
- Obadias Batista Garcia, Brazil
- John Kipcoch Kemoi, Kenya

3 – 5.30 pm – Sala Slow Food

Fisheries: setting the record straight

Public conference

Panelists (academic experts and fishers) will explain to us why/how the dominant narrative of fisheries tells us a partial/misleading story, and give some keys as to alternatives...

Privatization: Seth Macinko & Dan Edwards | Ocean Conservation: Magnus Johnson & Barbara Rodenburg | Aquaculture: John Volpe and Lider Gongora | co-management: Antonio Garcia Allut and Agustín Perez Pernas | Closing statement: Naseegh Jaffer.

30 minutes for each argument, 10 minutes for closing statement, 20 minutes for questions

3 pm– Sala Blu

Insects and "Weeds" on Our Plates

According to the FAO, at least 1,900 species of edible insects exist on our planet, contributing to the diets of more than two billion people in Africa, Asia and the Americas. They are an important source of protein and, together with wild plants, could be considered as a sustainable alternative for the human diet.

Chaired by **Andrea Pieroni**, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

With

Zayaan Khan, researcher for SPP Surplus People Project, South Africa

Lucia Decastelli, Veterinary Medical Research Institute for Piemonte, Liguria and Valle D'Aosta

Claudia Storcè, nutritional biologist and food security consultant at Nu.Si.Al. of Viterbo

Stefano Speranza, University of Tuscia

Irad Santacruz Arciniega, chef and Convivium Leader of Slow Food Tlaxcala, Mexico

Robert Nathan Allen, founder of Little Herds, USA

Hannu Kahakorpi, film producer and professor of Cinematography at the University of Lapland, Finland
Debeet Sarangi, Living Farms NGO, Orissa, India

3 pm– Sala Azzurra

Lectio Magistralis. Woody Tasch, Founder of Slow Money

The economy's return to Earth, from monetary capitalism to one of resources: slow money.

3 pm– Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

Family Farming and the Protection of the Mountains

In mountainous areas, family enterprises are increasingly run by the younger generations. Thankfully, these forward thinking individuals have rediscovered the added value of farm work, allowing once abandoned land to be transformed into a rich future. Success stories from the Alps and other mountainous areas.

In cooperation with the Compagnia di San Paolo foundation and with support from the European Union.

Chaired by **Ludovico Rocatello**, Slow Food Foundation for Biodiversity

With

Luca Remmert, Compagnia di San Paolo foundation

Branka Tome, Assistant-director of the Quality Policies Unit, European Commission

Cassiano Luminati, President of the Valposchiavo region in the Alps, Switzerland

Munkhbolor Gungaa, WAMIP World Alliance of Mobile Indigenous Peoples

Jean Bernard Maitià, Slow Food Presidium Irati Mountain Cheeses, France

3 pm – Sala Gialla

Local Food & Economics for Sustainable Development, Lessons from Indigenous Terra Madre communities

Representatives of Terra Madre's indigenous and native peoples will meet. Experts in resources from the sea, forests and mountains and the guardians of land and age-old traditions, they are also the very communities most affected by the consequences of the mismanagement of our planet's resources which include pollution, the standardization of consumption, climate change and economic choices.

Chaired by **Phrang Roy**, Coordinator of Indigenous Partnerships of Agrobiodiversity and Food Sovereignty With

Myrna Cunningham Kain, President of CADPI Centro para la Autonomia y Desarrollo de Pueblos Indígenas and member of UNPFII Permanent Forum for Indigenous Issues, United Nations

Antonella Cordone, Coordinator for Indigenous and Tribal Issues IFAD

Khanyam Akhmetova, Slow Food Kazakhstan

Roy Kady, Slow Food Presidium Navajo-Churro Sheep, USA

Obadias Batista Garcia, Slow Food Presidium of Sateré-Mawé Native Waranà, Brazil

John Kipcoech Kemoi, Slow Food Presidium Ogiek Honey, Kenya

Joel Simo, Aneityum community, Republic of Vanuatu

3 pm - Biodiversity House

The Ark of Taste Docks in Latin America

A journey through some of Latin America's most interesting Ark of Taste products—from Mexico, Chile, Argentina—exploring their places of origin and meeting their producers.

4 – 5 pm – Honey Bar

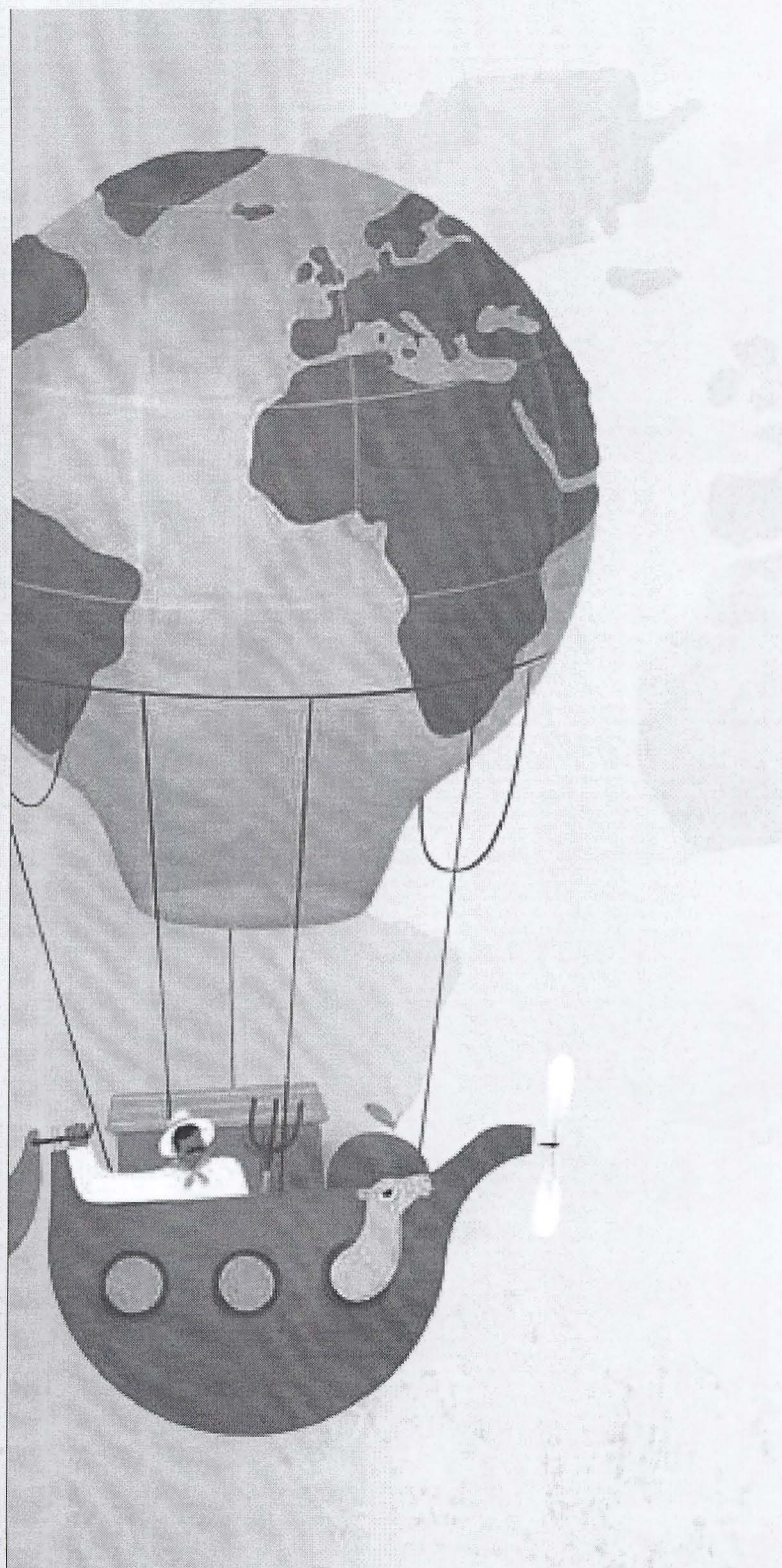
Movie: "The canticle of the Bees"

(Produced by Unaapi – Italian Beekeepers Association, with English subtitles)

4 – 5 pm – SFYN Stand, Oval

Workshop - The Formula of Success in the Disco Soupe - Hosted by Wilbert van der Kamp

Without a doubt the Disco Soupe has been one of the most successful campaigning concepts in the history of Slow Food, organized multiple times a year in different countries across the globe. In this workshop we will attempt to analyse what's in the magic recipe that makes the Disco Soupe so easy to repeat and fun to organize. Furthermore, we will see if we can use parts of this recipe in new actions and campaigns. So join us, and bring your ideas on what you would like to campaign about in the next two years.



4 – 5 pm – Sala ITM Network**IFAD and Slow Food : Colombia**

Translations: English, Spanish, Italian

Discussion on the Providencia Black Crab Presidium and Slow Food activities (mapping, Ark of Taste, future Presidium) in Dibulla (La Guajira) within Small Grant activities

4 pm - Biodiversity House**Artisanal raw milk cheese from Brazil. A heritage to be saved**

Brazil is a country that often hides behind its stereotypes such as samba, cachaca and exotic fruit. Only a few people are aware of the ancient traditions of artisanal cheesemaking that exist in the country. Cheesemaking was first imported to Brazil during the colonial period and then it was subsequently diffused and enriched thanks new techniques of production and regional variations. Queijo Colonial, Serrano, Koch Kaese, Queijos Minas Artesanais, Queijo Coalho, Queijo de Búfala de Marajó are just a few of many great raw milk cheeses that are made in Brazil.

4.30 pm - Earth Workshop**Voices of the rural communities from the South**

The United Nations Conference on Trade and Development (UNCTAD) jointly with the rural communities from Senegal, Madagascar, Mauritania, Ethiopia, Laos and Cambodia report the results of field activities for the promotion of their traditional products through initiatives of the "made in" and geographical indications.

5 – 9 pm – Honey Bar**Contest "Thousands of honeys, Thousand Flowers Honey"**
(Organized by Italian Honey Observatory)**5.30 – 7 pm – Sala ITM Network****Topic: Wellbeing & Happiness**

Translations: English, Spanish, French

Chair/Moderator/Speaker: **Manish Jain**, Economics of Happiness

Speakers:

- Joel Simo, Vanuatu
- Sangay Wangdi, Bhutan
- Roibha Sayoo, India
- Froyla Elida Tzalam, Belize

5.30 – 6 pm – Sala Slow Fish**Presentation of Mediterranean Prud'homie****6 – 7 pm – SFYN Stand****Three foods to save the world**

With over 1100 producers from all over the world, Salone del Gusto and Terra Madre is one of the biggest food fairs in the world. Unfortunately though, it's almost impossible to have a closer look at all the products there because there are simply too many. So, what would be nice would be to link different people (3 random delegates plus 2 people that they need to find on the day of the activity inside the event) for 2/3 groups that will go all around the event and bring back to the stand the 3 foods that, in their opinion, will save the world.

6 pm – Sala Arancio**Book presentation "Bioresistenze, Cittadini per il territorio: l'agricoltura responsabile" by Guido Turus**

Talking with:

Cinzia Scaffidi, Slow Food Studies Centre

Gianpaolo Fassino, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

6 pm – Sala Blu**The Future of Renewables is in Sustainability, But What Are We Doing in the Meantime?**

The second generation of clean-burning fuels promises a zero to low impact regarding possible renewable energy sources for our daily requirements. However, as biogas facilities thrive, the cultivation of "clean" energy is competing with the use of land for food production. What are the prospects for the future?

Chaired by **Andrea Bertaglio**, environmental journalist
With

Gunter Pauli, President of Novamont

Guido Ghisolfi, Chief Executive Officer of Mossi&Ghisolfi

Maurizio Pallante, President of the Movimento per la Decrescita Felice (movement for happy degrowth)

Grammenos Mastrojeni, Environmental Coordinator, Cooperation and International Development, Ministry of Foreign Affairs of Italy

Roberto Sensi, Action Aid Italy

Rolf Hogan, Executive Secretary of RSB Roundtable on Sustainable Biomaterials, Switzerland

6 pm – Sala Azzurra**The Soil is Used Up**

Land, in particular fertile land, is not a renewable resource. In Italy alone, a surface area of almost 22,000 kilometers has now been permanently compromised. Despite this fact, infrastructure continues to be built, destroying soils and leaving mountains and riverbeds inert. Enough is enough.

Chaired by **Luca Martinelli**, journalist at *Altreconomia* magazine
With

Michele Munafò, ISPRA Institute for Environmental Protection and Research

Pia Bucella, Directorate-General Environment, European Commission

Andrea Chemello, Mayor of Tronzano Vercellese

Francesca Rocchi, Vice-President of Slow Food Italy

Stefano Salvi, Salviamo il Paesaggio

6 pm – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)**Lectio Magistralis. Gastón Acurio, chef**

Politics in the kitchen, how to change the world from the stovepot. Experiences from Latin America.

6 pm – Sala Gialla***Love the Earth. Conversations on the Future of the Planet***

Three founders of the appeal to “Give Spirit to the Expo 2015” will illustrate the themes dear at heart to Slow Food and Terra Madre to chart the way towards a future full of peace, sustainability and happiness. The meeting is an opportunity to review the ideas in Carlo Petrini’s latest book *Voler bene alla Terra, dialoghi sul futuro del pianeta*, which also carries interviews by the author to the director and to the founder of Libera.

With:

Carlo Petrini
Don Luigi Ciotti
Ermanno Olmi

6.30 pm - Biodiversity House***Excellence and Fair Trade***

Slow Food has brought together the uniqueness of Presidia from the global south (cacao, coffee, kola nuts, vanilla) with the knowledge and experience of some of Italy’s best artisans, including coffee roasters, chocolatiers, brewers and cosmetics producers. This fair trade network allows the Presidia producers to improve their quality and increase their earnings, and offers the Italian artisans the opportunity to tell the story of their ingredients and offer an excellent product. We will present the products created from these fruitful collaborations.

Tasting included

Chaired by: **Piero Sardo**, President of the Slow Food Foundation for Biodiversity

With:

Guido Gobino, artisan chocolatier
Teo Musso, Baladin artisanal brewery
Dario Werling, *Stratta Caffè* confectionary shop
Luca Fraccaro, *Pasticceria Fraccaro* bakery
Elisabetta Scabio, Birrificio Antoniano brewery

6.30 pm - Earth Workshop***Tuscany and the Terra Madre Network***

The region of Tuscany has always paid particular attention to the issues championed by Terra Madre, and particularly the importance of biodiversity. Terra Madre Tuscany has been supporting numerous Presidia and communities in Africa, Latin America and the Balkans since 2004. In 2008, the city of Scandicci saw the opening of the Bistrot del Mondo, and since 2011 Maremma has hosted the Slow Food Foundation for Biodiversity with a regional headquarters at the Alberese Farm. We will present these initiatives and the producers who are involved and some future projects.

7 – 9 pm – Sala ITM Network***Indigenous Voices*****8.30 pm – Sala Gialla****Film: *Ci vorrebbe un miracolo***

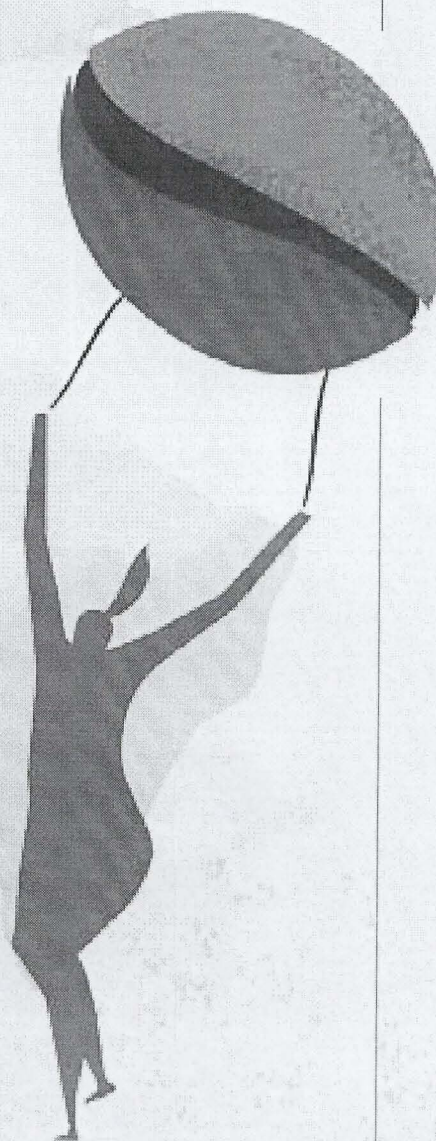
Presented by director Davide Minnella.

8.30 pm - Earth Workshop***After Winter, Spring***

Documentary by Judith Lit

Seen through the eyes of family farmers in southwest France, *After Winter, Spring* is an intimate portrait of an ancestral way of life under threat in a world increasingly dominated by large-scale industrial agriculture.

The documentary will be presented by the director, Judith Lit, and followed by a moment of dialogue with the public.

9 pm – Sala ITM Network***Onwards – Indigenous Music***



SUNDAY 26

10 am – 1 pm – Sala Slow Fish

A collective strategy for a new vision of fisheries

Follow up of the Friday afternoon session: Identifying elements that can help build a new narrative of fisheries and resist current trends.

- Communication and traceability: Telling a different story through positive communication
- Presidia and Ark of Taste. Intro: Jan, Barbara, Jean Michel, Prud'homie and Waddenzee presidia
- Traceability: This Fish. Intro: Dan Edwards
- Getting multiple fisher profiles around, preparing shared material to circulate: Intro: Elisabeth tempier, l'Encre de mer
- Art in fisheries: Poetry, music, food design: From cap Verde and Sao Tome, plastic arts and food design, João Carlos Silva. Musical interlude with Brett, Shannon and Russell, New England.
- Can we build a collective fun and engaging event?
- Towards a document (Manifesto) telling our vision of fisheries. Michèle Mesmain on the making of the Slow Fish Manifesto(s).

11.30 – 11.40 am – Sala Slow Fish

Coffee Break

11 – 12 am – Honey Bar

Workshop: "Production of organic honey in Gornaya Shoria (Russia)"

11 – 12 am – SFYN Stand, Oval

Talk - Alternative Food Systems in Rural Mountain Areas: How a New Generation of Producers and Activists is Designing the Future of the Alps

Is it possible to be an activist or a producer out of cities and in mountain regions? Is life in our mountains going to disappear or can it be a field in which to experiment alternative local food systems? After abandonment, a new generation is now populating the mountains, promoting innovative experience in these extreme regions. Life in the mountains narrated by youth who choose them for their life and activism: the case of the Alps.

11 – 12.30 am – Sala ITM Network

IFAD and Slow Food: Brazil & Argentina

Translations: Italian, English Portuguese and Italian, English, Spanish

Discussions on Licuri and Umbu Presidia (Brazil) and Gran Chaco Wild Fruits Presidium (Argentina)

11.30 am - Biodiversity House

A Journey Through the Balkans and Turkey

The Balkans and Anatolia are home to a vast heritage of extraordinary agricultural and culinary traditions, but these traditions are largely unknown, rendering their existence precarious. In just two years, thanks to the European ESSEDRA project, over 150 food products at risk of extinction have been identified and catalogued. Discover a selection of some of the most interesting, and meet the people who make them. Tasting included

Conference made possible thanks to the support of the European Union

11.30 am - Earth Workshop

Fewer Steps, More Trust

The Terra Madre network will discuss various solutions to shortening the distribution chain, from farmers' markets to collective buying groups and other forms of direct sales.

12 – 1 pm – Honey Bar

Award Ceremony of the Contest "Thousands of honeys, Thousand Flowers Honey"

(Organized by Italian Honeys' Observatory)

12 noon – 2 pm – Sala Slow Fish

Public conference on Aquaculture in another venue.

After 12h, participants will choose between attending the conference and continuing the morning workshop.

12 noon – Sala Blu***Tricks in our Plate***

From origin to brand-names, from packaging to processing, exactly how many roads are there to scams? A journey down Food Fraud Lane to discover the thousands of ways consumers are tricked, their health put at risk and quality food companies damaged.

Chaired by **Michele Fino**, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

With

Stefano Masini, Director of Environment and Territory, Coldiretti

Gaetano Pascale, President of Slow Food Italy

Giuseppe Alai, President of the Consortium Parmigiano Reggiano

Tom Mueller, journalist and author of *Extraverginità. Il sublime e scandaloso mondo dell'olio d'oliva*, USA

Paola Gelato, attorney at Studio Legale Jacobacci & Associati

Marco Pedroni, President of Coop Italia

12 noon – Sala Azzurra***Guess Who's Coming to the Canteen? The Gastronomic and Intercultural Exchange in Multi-ethnic Italy***

Italian canteens are becoming places for meet-ups, exchanges and multi-ethnic get-togethers. Here too food plays a key role in acceptance and recognition. Learning about food habits also means acknowledgment of traditions and respect for religion. A dialogue hosted by the Università IULM in Milan and the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo.

Chaired by **Simone Cinotto**, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

With

Roberta Giovine, IULM International University of Languages and Media of Milan

Vincenzo Russo, IULM International University of Languages and Media of Milan

Barbara Ghiringhelli, IULM International University of Languages and Media of Milan

Andrea Pieroni, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Nicola Fiorita, University of Calabria

12 noon – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)***Aquaculture: Solution or Problem?***

Can aquaculture truly handle the increasing demand for fish products, thus relieving the oceans and seas from drastic overfishing? Or do the cons outweigh the pros? The new Common Fisheries Policy (CFP) seems to ignore the environmental damage that aquaculture brings and instead promotes activities that look more toward financial gain than strengthening the sustainable fishing industry. This will be discussed with various interested parties.

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation.

Chaired by **Silvio Greco**, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

With

Ernesto Peñas Lado, Director of Policy Development and Coordination, Directorate-General Maritime Affairs and Fisheries, European Commission

Tania Caro, Terra Madre Food Community of trout farmers, Michoacán, Mexico

Sidnei Pedroso Torres, Terra Madre Food Community of shellfish farmers, Porto Belo, Santa Caterina, Brazil

John Volpe, Principal Researcher, University of Victoria, B.C., Canada

Tifenn Vigouroux, oyster harvester, Ria di Etel, France

12 noon – Sala Gialla***Lectio Magistralis. Eric Holt-Giménez, Director of Food First***

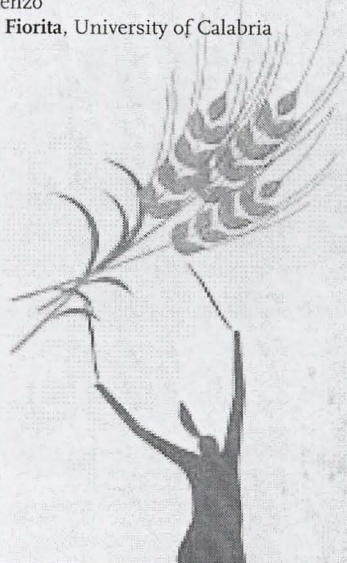
Security, justice and sovereignty: how to change our food system.

1 – 2 pm – SFYN Stand***Silent Debate Club***

A very simple idea, for one or two hours every day we'll make room in a corner of the stand where one moderator and three participants provided with 1 microphone and a headset each can have a 20-minute 'silent debate' on a topic that we provide. The moderator is there to start up and lead the discussion.

1 – 2 pm – Honey Bar***Conference: "Tanzania Beekeeping through the experiences of Bee Together and Tulime Onlus"***

Example of community cooperation projects to fight against malnutrition by means of beekeeping (Speaker: **Ivano Deltetto**)



1 – 2.30 pm – Sala ITM Network

Topic: Gender

Translations: English, French, Spanish

Chair/Moderator/Speaker: **Myrna Cunningham Kain**

- Indigenous Advisor to the WCIP/PGA and former

Chair of the UN Permanent Forum on Indigenous

Issues

Speakers:

- Saoudata Walet Aboubacrine, Mali

- Adriano Favole, Italian (with SF New Caledonia delegate)

- Ministry of Women, Paraguay

- Patricia Mukhim, India

From the floor:

Prasert Trakansuphakon

1.30 – 2 pm – Sala Slow Fish

Presentation of Ark of Taste Chakay Lobster.

2 – 4 pm – Honey Bar

Conference: "What is the difference between organic and conventional honey? Sanitary or environmental practices?"

(Speakers: Francesco Panella and Giovanni Guido)

2 – 4 pm – Sala Terra Madre

Guardian Herders

Indigenous Speakers:

- Lalji Desai, India

- Roba Bulga, Ethiopia

2 – 5.30 pm – Sala Slow Fish

A common destiny for the Commons

People whose livelihoods depend on different common resources face similar challenges. Are there opportunities for cross-sector alliances? What if planet Earth was managed as a Commons?

- Shepherds and mountain people, Luc Falco on the challenges pastoralists are facing

- The indigenous lead, Marc Griebel or Pauline terbasket, Okanagan nation

- Academia, Seth Macinko

- Involving the next generation, Spencer Montgomery, Slow Food Youth Network

2.10 pm - Sala Blu

Book presentation "Never Trust a Skinny Italian Chef" by Massimo Bottura

Talking with:

Marco Bolasco, Director of Slow Food Editore

2 pm - Biodiversity House

Can Snacks Be Good, Clean and Fair?

Is it possible to offer a snack that is healthy, made with quality ingredients and representative of a people and an area? We will offer some interesting examples, from bars made with Pamir mulberries (Tajikistan) and amaranth alegria (Mexico) to coconut cocadas (Colombia), kaniwa bars (Peru) and acarajé (Brazil). A new product from the Piedmontese company Life (known for their nuts and dried fruit) will represent Italy with a crunchy bar made from Piedmontese hazelnuts and local honey.

Tasting included

In collaboration with Life

2 pm - Earth Workshop

Guardian Herders

Nomads, Alpine herders, farmers who practice transhumance: different faces of the same farming philosophy. These people preserve the land and safeguard local breeds, consuming less and producing better.

3 – 4.30 pm – Sala dei 500

Conference - The Future of Food is Ours – Hosted by Zayaan Khan

The Future is Ours! SFYN takes to the stage to celebrate what has been achieved within the Slow Food Youth Network in the last two years. More importantly, we'll have a look to the future. What do we have to look forward to in the next two years? Come to inspire and be inspired, and of course to hear the President of Slow Food Carlo Petrini share why he feels confident leaving the future of food in our hands.

3 – 4.30 pm – Sala ITM Network

Topic: ITM 2015 India

Translations: English, Spanish, Russian

Chair/Moderator/Speaker: **Phrang Roy**, The

Indigenous Partnership for Agrobiodiversity & Food Sovereignty

Open discussion

3 – 5 pm – Sala Slow Fish

Conference on ocean grabbing in another venue.

After 15h, participants will choose between attending the conference and continuing the morning workshop.

3 pm– Sala Blu

Taste and Health Start in the Tummy! (conference with tasting)

A baby's growth depends on the exchange with its mother during pregnancy. Practicing healthy eating while pregnant and careful weaning are key for healthy babies, and consequently for adults. An assortment of processed baby foods will be offered, demonstrating their merits and faults.

Chaired by **Antonello Del Vecchio**, Director of the Neonatal Intensive Care Unit, Di Venere Hospital of Bari

With

Ruggero Francavilla, university researcher in charge of Pediatric Gastroenterology and Nutrition at the University of Bari

Sergio Capaldo, Slow Food Presidium Piedmontese Cattle and veterinarian at the association *La Granda*

Gabriella Morini, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Luisa Tatoni, journalist and director of the magazine *Giovani Genitori*

With tastings of products provided by Alce Nero, La Granda and Lago Scuro.

Alida Sangiorgi, Alce Nero Baby project and Alce Nero Product Marketing Manager

Luca Grasselli, organic farm Lago Scuro

3 pm – Sala Azzurra

Lectio Magistralis. Vincenzo Ferrara, climatologist

Climate change and daily life.

3 pm – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

Land and Ocean Grabbing: Hands Off Our Land and Sea!

Who owns the planet's resources? Land and water are two of a community's most precious resources. However, the last few years have seen a growth in external interest and investment in these irreplaceable sources, thus threatening the environment and dependent populations. What is happening and what can we do?

This conference is organized as part of the project "Table for 9 Billion" with the contribution of the European Union.

Chaired by **Stefano Liberti**, author of *Land grabbing*. With

Eric Holt-Giménez, director of Food First, USA

Ana Paula Tauacale, Vice-President of UNAC National Union of Farmers, Mozambique

María Luisa Albores González, Cooperativa Tosepan Tinaniske, Mexico

Timothé Feodoroff, Transnational Institute, The Netherlands

3 pm – Sala Gialla

2004 - 2014: Happy Birthday, Terra Madre!

The first Terra Madre event in 2004 is etched in the memory of those who were there. A key turning point for Slow Food, it marked the beginning of a new era of sharing, exchange, connection and growth and created a new direction for sustainability and quality. Ten years later, the Terra Madre network connects communities, countries, professions and projects across the globe. This growth, initially measured in numbers, can now be assessed in terms of a sense of togetherness and community.

Chaired by: **Carlo Petrini**, president of Slow Food

With:

Fatima Kadoumy, Convivium leader Slow Food Nablus and coordinator of *Bait al Karama* organization, Palestine

Dali Nolasco, Convivium Leader Slow Food Tlaola Kukuk (state of Puebla) and coordinator of the Terra Madre Food Community of the Nahua producers of Tlaola chilli, Mexico

Iliana Martinez, coffee producer and coordinator of the Presidium of Huehuetenango coffee, Guatemala

Moussa Ouerdragò, responsible of the project 10.000 Gardens in Africa and coordinator of the mapping of the Ark of Taste's products

Nunzio Mercatelli, President of the Sheep and Goat regional association of Abruzzo and founder of the Terra Madre Food Community of breeders of the central Appennines of Abruzzo and Molise

Shannon Eldredge, small-scale fisher and President of the Northwest Atlantic Marine Alliance, USA

3 pm – Sala 500

The Future of Food is Ours!

The Slow Food Youth Network will meet once again at Terra Madre to discuss and present new ideas for a more sustainable food system. With testimonials, presentations of future projects and keynote speakers from all over the world, this will be a crucial moment to open up a thoughtful, detailed and fun dialogue on the theme of food and gastronomy for our generation.

4 – 6 pm – Honey Bar

Honey Tasting Workshop: "Mono-floral types of honey"

(Organized by AMi- Ambassadors of Honeys' Association)

4.30 – 5 pm – SFYN Stand, Oval Drink-in!

All the energy of the SFYN Conference will be continued at the follow-up Drink-In. Bring your own favourite local speciality to share with new friends, and use this as one of your last chances of Salone del Gusto and Terra Madre 2014 to share ideas or a dance with your fellow SFYN members.

4.30 pm - Biodiversity House

Discovering Slow Food Projects in Kenya

Tourism and the protection of biodiversity for the wellbeing of the land

How can we merge local economies, protect biodiversity and promote sustainable tourism? Find out on this trip to Kenya to discover some Slow Food Presidia projects that seek to protect: among them, Ogiek Honey and Molo Sheep.

In collaboration with Maniteze, Viaggi & Miraggi, WWF, Necofa, Veterinarias Without Borders

4.30 pm - Earth Workshop

Oasis Agriculture

Stories of production and faces from the oases. Tasting of oases-produced foods included

5 – 6.30 pm – Sala ITM Network

Topic: Indigenous Pollinators Network

Translations: English, Spanish, Russian

Chair/Moderator/Speaker: **Barbara Herren**, FAO Speakers:

- Sara Manetto, The Indigenous Partnership for Agrobiodiversity & Food Sovereignty
- Gilia Baldinelli, SOAS (School of Oriental and African Studies)
- Riccardo Bononi, IRFOSS (Istituto di Ricerca e Formazione nelle Scienze Sociali)
- Leo Robert, India (Keystone)
- Roba Bulga, Ethiopia

From the floor:

- Johnny Utama, Indonesia
- Kurdakova Valentina, Russia

5.30 pm – Sala Slow Fish

Presentation of Ark of taste Nova Scotia Dulse.

6 pm – Sala Blu

Mental Health and an Active and Nourished Body

Nutrition and physical activity go hand in hand and are fundamental for the well-being of the body, intellect and spirit. When balanced we can return to a primal state of being, one rooted in movement and unaware of our sedentary ways. We will go deeper into this subject and the many initiatives proposed by Turin, Sport Capital in 2015.

Chaired by: **Andrea Pezzana**, director of dietetics and clinical nutrition, San Giovanni Bosco hospital of Turin
With

Stefano Gallo, director of the Sports Department, Municipality of Turin

Silvana Quadrino, Slow Medicine

Andrea Cipressa, fencing coach, Italian national team

Oscar Bertetto, director of the Oncological Network of the Regions of Piedmont and Valle d'Aosta

6 – 7 pm – Honey Bar

Movie: "The canticle of the Bees"

(Produced by Unaapi – Italian Beekeepers Association, with English subtitles)

6 pm – Sala Azzurra

Lectio Magistralis. Tom Mueller, journalist

Let's ask ourselves where our food comes from. The case of olive oil.

6 pm – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

I won't eat that!

The NUTRIBUS workshops from the Bambino Gesù children's hospital meet Salone del Gusto: Tips, behavioural and practical workshops to improve the poor eating habits of children and teens.

With

Giuseppe Morino, Pediatric Hospital Bambino Gesù of Rome

6 pm – Sala Gialla

"Made in Italy" But Not by Italians

Fontina cheese made by Sikhs, Barolo wine made by Macedonians, fruit and vegetables grown by Albanians and North Africans... What would happen to Italy's local specialties without "the immigrants" to keep them going for us? Stories of economies and cultures that offer each other mutual support.

With

Carlo Petrini, President of Slow Food

Susanna Camusso, Secretary General CGIL workers confederation

Roberto Moncalvo, President of Coldiretti

Yvan Sagnet, FLAI CGIL agro-industrial workers confederation

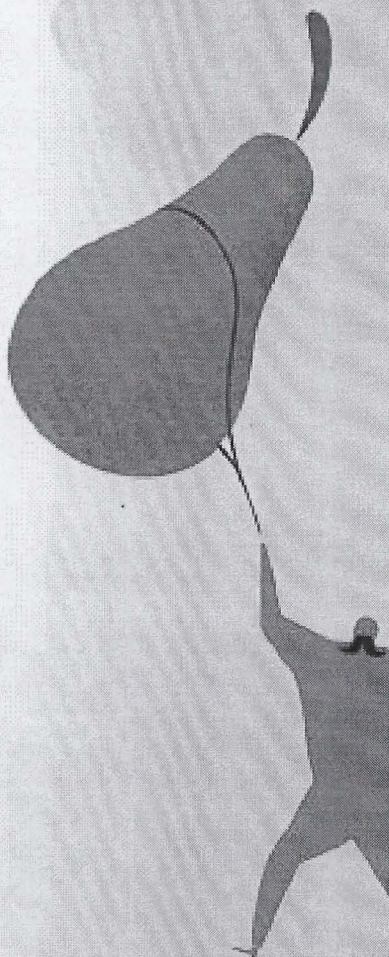
Ivana Ilieva, community of Macedonians from Monforte

Lorenzo Trucco, President of ASGI Association for Legal Studies on Immigration

Otto Bitjoka, project Kula 2015 – Africa at EXPO 2015

6.30 – 9 pm – Sala ITM Network

Indigenous Voices



6.30 pm – Earth Workshop

Recognize (and Pay for!) the Quality of Milk: The Nobile Milk Project

The price of milk is based on its fat and protein content, but in this day and age it is clear that these parameters often have no relation to the aromatic and nutritional quality of the product. The Latte Nobile project is now working to change this, thanks to the groundwork of the Italian regions of Campania, Piedmont and Molise.

Co-chaired by **Bruno Ronchi**, president of ASPA Association of Animal Science and Production, University of Viterbo with **Roberto Rubino**, President of ANFOSC National Association of Cheeses under the sky
With

Stefania Carpino, CORFILAC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia

Giuseppe Licita, University of Catania

Giampiero Lombardi, University of Turin

Gianpaolo Colavita, University of Molise

Federico Infascelli, University of Naples

Antonio Fagiolo, Istituto Zooprofilattico Sperimentale for Lazio and Tuscany

Lucia Bailoni with **Roberto Mantovani**, University of Padua

Salvatore Claps with **Lucia Sepe**, CRA Consiglio per la Ricerca in Agricoltura-ZOE, Bella, Potenza

Miguel Galina, University of Mexico City

Maurizio Ramanzin with **Enrico Sturano**, University of Padua

6.30 pm - Biodiversity House

Bread Stories

In Chianale, a small community in the Upper Varaita Valley in the province of Cuneo, a working communal oven was in use until after the Second World War. The bread baked here had a very particular aroma, thanks to the Swiss pine from the "bosco dell'Alevè" used for the wood-burning fire. Students from the two-year graduate degree at the University of Gastronomic Sciences have interviewed the village elders in order to reconstruct this ancient production process. They will present Chianale bread as a candidate to join the Ark of Taste.

Tasting included

7 – 9 pm – Honey Bar

Conference: "Bees and the environment, the impact of pesticides and agro-industries"

(Speakers Francesco Panella, Umberto Vesco and Janneke Van Den Heiden)

8.30 pm – Sala Azzurra

Film documentary: Piccole aragoste crescono

Presented by directors Francesco Cabras and Alberto Molinari

8.30 pm - Sala Gialla

Theatrical play: Terra Madre: sorella acqua, fratello seme

Presented by Yo-yo Mundi.

9 pm – Sala ITM Network

Onwards – Indigenous Music

MONDAY 27

10 am – 1 pm – Sala Slow Fish

Breakout groups by language/subjects + Regional meetings

Feed back will be asked to delegates about possible subjects. Group will be defined on the spot. Already identified subjects are listed below.

10.00 - 10.30: identifying subjects and groups

10.30 - 13.00: workgroups of 1h each, rotating. Each person can participate in 2 workgroups.

11 – 12 am – Honey Bar

Honey Tasting Workshop: "Mono-floral types of honey"

(Organized by AMi- Ambassadors of Honeys' Association)

11 – 12.30 pm – Sala ITM Network

Topic: Traditional Storytelling

Translations: English, Portuguese, French

Chair/Moderator: **Mauricio Fonseca**, Brazil

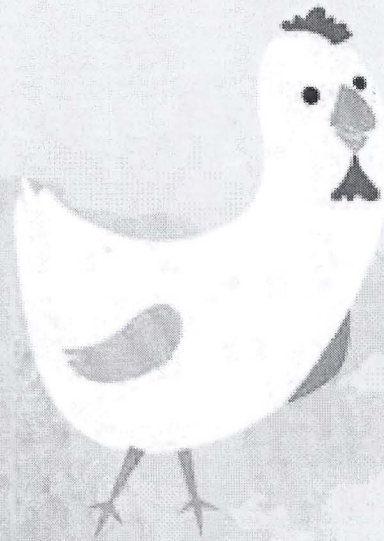
Speakers:

- Joel Simo, Vanuatu
- Naiara Yusy Dolabella Sampaio, Brazil
- Raouf Karray & Imtinen Aydi, Tunisia (to do together painting and storytelling – tbc)
- Val Sibisdo & Pat Torres, Australia

11.30 am - Biodiversity House

The Ark of Taste Docks in Eurasia

A journey to discover foods to be saved from Eurasia. From Shalah apricots to Altay dried meats and many others products, discover the flavors and traditions of Russia, Belarus, Ukraine and Armenia.



11.30 am - Earth Workshop

New Certification Models

Are participatory certification systems a possible solution for small-scale producers? We will discuss experiences from Latin America.

11.30 – 1 pm & 3 – 4 pm – SFYN Stand, Oval *Silent Debate Club*

A very simple idea, for one or two hours every day we'll make room in a corner of the stand where one moderator and three participants provided with 1 microphone and a headset each can have a 20-minute 'silent debate' on a topic that we provide. The moderator is there to start up and lead the discussion.

12 – 1 pm – Honey Bar

Movie: "The canticle of the Bees"

(Produced by Unaapi – Italian Beekeepers Association, with English subtitles)

12 noon – Sala Arancio

To Narrate on Food is to Make Connections

A talk with Ramona Hanachiuc, winner of the Special Slow Food Terra Madre Award of Lingua Madre 2014 on food culture, the links it creates and the love it portrays. Since 2008 a special section of the *Lingua Madre Competition* celebrates stories written by foreign women where the central role is sharing and preparing food. The competition is part of WE-Women for Expo, a worldwide network of women to Nourish the Planet.

With

Ramona Hanachiuc, author of *Magie del passato*

Daniela Finocci, creator of the Lingua Madre competition

Confirmed to date

12 noon – Sala Blu***The Alliance of Chefs Liberates Gastronomy***

More than 350 chefs from Italy to Morocco to Holland have joined the international network of the Slow Food Chef's Alliance project so far. While expanding across the globe, the project links chefs and small-scale producers and strives to preserve, promote and pass on the gastronomic knowledge of local communities.

Chaired by **Piero Sardo**, President of the Slow Food Foundation for Biodiversity

With

Dounia Bennani, chef Slow Food Chefs' Alliance, Morocco

Sekamotho Mirriam Moteane, association Flava of Africa

Enrica Basilico, chef at the restaurant Cortijo Vistalegre and member of the Red de cocineros km 0 network in Andalusia, Spain

Stefano Sorci, chef Slow Food Chefs' Alliance, Italy

12 noon – Sala Azzurra***If Bees Are Exterminated, Is It Still Agriculture?***

Bees play a key role in agricultural production, yet the chemicals used in agriculture are a principal cause in the decimation of the world's bees and other pollinators. And how about us? Do we realize that the molecules that affect their nervous systems also harm ours? Couldn't we find a way to farm without annihilating the very creatures that trigger the circle of life?

Chaired by **Cinzia Scaffidi**, Director of the Slow Food Studies Centre

With

Francesco Panella, President of UNAAPI Union of Italian beekeepers

Claudio Porrini, University of Bologna

Fabio Sgolastra, University of Bologna and member of the EFSA Working Group for bees European Food Safety Agency

Federica Ferrario, Greenpeace Italy

Diego Pagani, President of CO.N.API National Beekeepers Consortium

Renata Alleva, nutrition specialist and researcher at the IRCCS Rizzoli orthopedic hospital of Bologna

12 noon – Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)***Thirty years without Aurelio Peccei, thirty years with his thoughts***

To commemorate the 30th anniversary of the passing of one of the greatest thinkers of our times, let's dust off copies of *La Qualità Umana* and reflect on the role of the Club of Rome in both theory and practice of the very environmental sensibility that still today is a point of reference. In particular we will tackle the issue of *food for nine billion* when the Club was already talking about *Food for six billion* in 1983.

In collaboration with *Fondazione Aurelio Peccei, Club di Roma and WWF Italia*

Chaired by: **Michael Dimock**, President of Roots of Change, USA

With:

Gianfranco Bologna, Scientific Director of WWF Italia and secretary general of the Aurelio Peccei Foundation and Club di Roma Italia

Carlo Petrini, President of Slow Food

Luca Mercalli, President of the Italian Meteorological Society

Roberto Peccei, University of California at Los Angeles, USA

Anders Wijkman, co-president of the Club di Roma, Sweden

12 noon – Sala Gialla***Lectio Magistralis. Silvia Pérez-Vitoria, sociologist.***

The return of farmers is an opportunity for society.

1 – 1.30 pm – Sala Slow Fish***Presentation of Ark of Taste Estonia dried flounder***

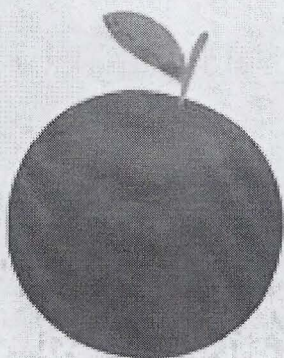
Tasting

1 – 2 pm – Honey Bar***Honey Tasting Workshop: "Mono-floral types of honey"***

(Organized by AMi- Ambassadors of Honeys' Association)

1 – 2 pm – Sala ITM Network

Indigenous Videos



1 pm – Biodiversity House***The Ark of Taste Docks in North America***

Together we will discover some of the most interesting and unique Ark of Taste products from the United States and Canada, exploring where they are from and meeting their producers.

1.30 – 2.30 pm – SFYN Stand***Three foods to save the world***

With over 1100 producers from all over the world, Salone del Gusto and Terra Madre is one of the biggest food fairs in the world. Unfortunately though, it's almost impossible to have a closer look at all the products there because there are simply too many. So, what would be nice would be to link different people (3 random delegates plus 2 people that they need to find on the day of the activity inside the event) for 2/3 groups that will go all around the event and bring back to the stand the 3 foods that, in their opinion, will save the world and present it to an audience. Not only environmentally but also in terms of taste, quality and difficulty of production.

2 – 3 pm – Honey Bar***Honey Tasting Workshop: "Mono-floral types of honey"***

(Organized by AMi- Ambassadors of Honeys' Association)

2 – 3.30 – Sala Slow Fish***Restitutions*****2 pm - Biodiversity House*****Washoku: Japanese Cuisine as Cultural Heritage***

In 2013, traditional Japanese dietary cultures (Washoku) were added to UNESCO's list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. The Japanese Terra Madre network will analyze the repercussions of recent natural disasters on domestic food production and explain why Washoku's recognition by UNESCO represents an important opportunity for redemption. Tasting included

2 pm - Earth Workshop***Animal Welfare: How Can Breeders Benefit?***

Hear from farmers and scientists working to promote animal welfare how to benefit from it.

Conference made possible thanks to the support of the European Union

2.30 – 4 pm – Sala ITM Network***Topic: Commons***

Translations: English, Portuguese, Spanish
Chair/Moderator/Speaker: **Toby Hodgkin** - Platform for Agrobiodiversity Research (PAR)

Speakers:

- Zayaan Khan, South Africa AND Themba Chauke, South Africa
- Jaqueline Alvarez do Santos and Mauricio Fonseca, Brazil
- Mulok Saban, Malaysia
- Elena Posvolskaia, Russia

3 – 4 pm – Honey Bar***Movie: "The Canticle of the Bees"***

(Produced by Unaapi – Italian Beekeepers Association, with EN subtitles)

3 pm – Sala Blu***Food Without Land***

From Jewish and Armenian communities to Italian-Americans, from Turkish and Greek emigrants to the African diaspora: these are but a few of the migrant food cultures today. This conference will delve into the experiences of communities whose gastronomic cultures have been created or consolidated far from their origins.

Chaired by **Simone Cinotto**, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Introduction by Rafam Chaddad, Tunisian-Israeli artist and cook

With

Kevin Mitchell, expert of Afro-American food culture and professor at the Charleston Culinary Institute, USA

Hedai Offaim, columnist in *Haaretz* newspaper, Israel

Rachel Black, PhD student University of Lyon, France

Nedim Atilla, food journalist at *Aksam* newspaper,

Turkey

Nilhan Aras, Editor-in-chief at *MetroGastro* magazine, Turkey

Gherda Gherghiceanu, Saxon producer from the Tarnava Mare area, Romania

3 pm – Sala Azzurra***Urban Agriculture***

Supplying part of city's food requirements while using local food and allowing urban populations to produce their own food: this ideal can become possible if urban agriculture is able to shed the stigma of an economically insignificant hobby and be recognized as an economically, environmentally and socially stimulating activity. Rooftops, windowsills, balconies and gardens, in addition to public spaces, can all become places for this new kind of agriculture.

Chaired by: **Emilio Bertoncini**, author of *Orticoltura (eroica) urbana*

With

Marcos José de Abreu, Slow Food Brazil and CONSEA National Council of Food Security and Nutrition, Brazil

Claudio Arbib, University Della Sapienza of Rome

Kathryn Underwood, co-founder of Slow Food Detroit Central City, USA

Anna Hochreutener, Wab3, Switzerland

3 pm - Sala Agricoltura Familiare (Sala Rossa)

GMOs: A Question of Rules, Rights and Responsibility

What is the current situation regarding GMO regulation? What are the next steps that need to be taken so that European citizens can decide what to grow, what to eat and how to inform themselves about the diets of animals that they eat?

This conference is organized as part of the project "Oltre Rio +20- www.seminailcambiamento.org" with the contribution of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

Chaired by **Stefano Masini**, Task Force for GMO-Free Italy
With

Jorge Rulli, GRR Grupo de Rural Reflexión, Argentina
Adelita San Vicente Tello, executive director of Fundación Semillas de Vida, Mexico

Manuela Giovanetti, University of Pisa

Marco Contiero, Greenpeace European Union

3 pm - Sala Gialla

Lectio Magistralis. Tomaso Montanari, lecturer of Modern Art History, University of Naples Federico II.

Italy's cultural heritage, who does it belong to and how to protect it.

3.30 - 4 pm - Sala Redfish

Closing

4.30 pm - Earth Workshop

Natural or Selected? The Role of Cultures in Quality Cheese

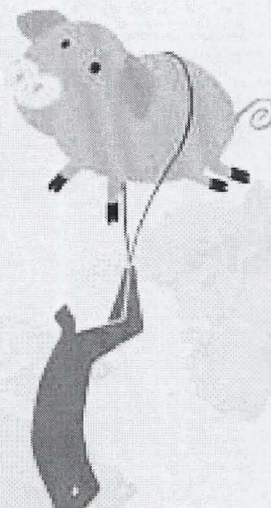
An exploration of a salient topic in both industrial and artisanal cheese production. Fermentation is always more reliable with selected, pre-packaged starter cultures. But there is another way!

5 pm - Sala ITM Network

Indigenous Voices

6 pm - Sala ITM Network

Onwards: Indigenous Music



SFYN @ TERRA MADRE - Additional programming

How can we create an open, dynamic atmosphere at the stand that stimulates interaction based on shared interests and ambition across borders?

The following Slow Food Youth Network events are open to all and happening throughout the day:

Information Desk

11.00-23.00 - SFYN Stand

Blind dates, membership will be coordinated through here.

World of Ambitions

11.00-23.00 - SFYN Stand

We've printed a world map (Hobo-Dyer edition) and will actively encourage everyone to write down his or her personal ambition for the next few years on the small blackboard. A Polaroid of them holding this ambition will be pinned on the map, on their current location. Different coloured pins can be used to indicate profession or main interests; strings can be used to indicate existing or newly made connections between other SFYN-ers.

Blind date Buddy Blog

On specified times, coordinated through the information desk

There are over 275 events on the Terra Madre calendar. Basically anyone can sign up for an event based on personal interest, and if they're lucky they get to go, paired up with someone they (hopefully) haven't met before, but with whom they share this interest. We might ask them to write a short blog on their experience, possibly based on a question that we give them in advance.

Broadcast Slow Food Radio

Times to be announced at the SFYN Stand

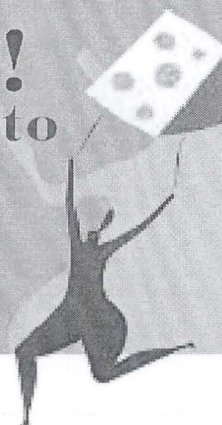
Slow Food is starting its own web radio, and SFYN has the possibility to create a specific radio program where we can broadcast about new interesting food projects, youth and agriculture, SFYN events and much much more. Help us design our new way of communication and collect awesome material during Terra Madre!

Salone Internazionale del Gusto *Terra madre* 2014

Torino • Lingotto Fiere • 23-27 ottobre

October 23-27

Tutti a bordo! Arriva l'Area del Gusto



Partner istituzionali



Sponsor Tecnici



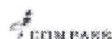
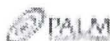
Responsabile scientifico systemic event design



In collaborazione con



Partner systemic event design



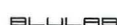
Progettista ufficiale



Progetto grafico



Website



Venue



Official Equipment



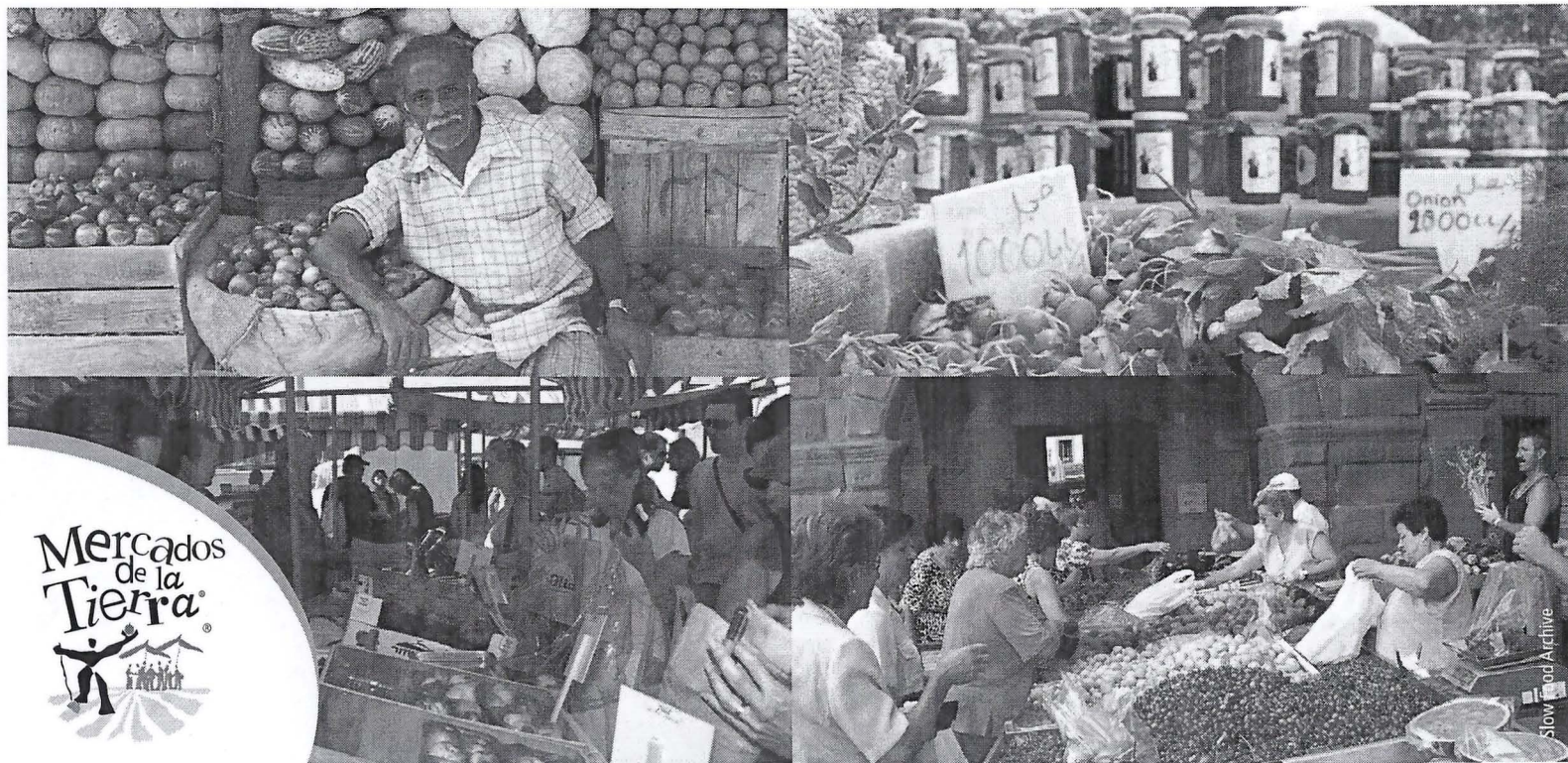
Tour Operator



Autovetture ufficiali



slowfood.it



Mercados
de la
Tierra®

Mercados
de la
Tierra®

Un proyecto

Con el proyecto de Mercados de la Tierra Slow Food se ha propuesto crear una red internacional de mercados campesinos, lugares en los que los productores presentan y venden directamente sus productos de temporada.

El primer objetivo es pues acortar distancias entre la tierra y la mesa, un paso ulterior para lograr el reconocimiento de los consumidores como co-productores.

Co-productores somos todos a partir del momento en que nos aproximamos al mundo de la comida con un espíritu cercano al de quien la produce, con el conocimiento de lo que significa ser un agricultor o un quesero, con la voluntad de conocer las características de los productos que deseamos adquirir. Uno de los sistemas más eficaces para conseguir tal resultado es el contacto directo entre quien lleva alimentos a su mesa y aquel que a esos alimentos ha dado la vida.

En un Mercado de la Tierra participan sólo productores, y estos venden solo sus propios productos. De esta forma se asume en primera persona la responsabilidad del

trabajo y de la calidad de lo que presentan en el mercado; además, tienen el compromiso de describir sus productos, la labor en que se basan, de definir su calidad y, en consecuencia, justificar el precio requerido.

La comunicación se manifiesta también mediante la organización de degustaciones y de actividades de educación del gusto. Es una necesidad y también una oportunidad social: un mercado de este tipo deviene lugar de encuentro, un pretexto más para reunirse.

En un Mercado de la Tierra se pueden vender únicamente productos locales, o sea, pertenecientes a la cultura alimentaria de la comunidad en que se desarrolla ese mismo mercado. La referencia geográfica es la provincia, o bien una distancia máxima a ser determinada entre un lugar de producción y la comunidad sede del mercado. Esto crea una oportunidad de desarrollo para las economías locales y es un modo de defender el ambiente, amenazado en primer lugar por la contaminación que genera el transporte de los alimentos. Una de las consecuencias directas de estas condiciones

Un proyecto

Mercados
de la
Tierra®

es la venta de productos de temporada: un modo asimismo de respetar la naturaleza y sus ritmos, y una ocasión de recuperar ese placer de esperar al momento justo para cada alimento.

No por regla, pero sí por conclusión implícita, los Mercados de la Tierra están reservados a esos pequeños productores, que se ven en la dificultad de competir con el circuito de la gran distribución, pero cuyas dimensiones permiten con frecuencia ofrecer productos de calidad. Quien es admitido en estos mercados ve reconocida la posibilidad de una retribución correcta de su labor, pero también se compromete a vivir esa equidad con sus propios empleados.

Un requisito previo para la creación de un Mercado de la Tierra es la constitución de una Alianza, o sea, una red en la cual son parte indispensable la ciudadanía (representada por los entes públicos), los productores (representados por sus asociaciones) y Slow Food. Esta alianza promueve el nacimiento del mercado.

La responsabilidad de organizar el mercado corresponde a un Comité de Gestión que reúne a representantes de todos los entes de la Alianza, aunque con una mayoría de productores: estos últimos se ven así más directa y profundamente implicados. El comité gestiona el mercado, se ocupa de la promoción y garantiza el respeto de las reglas.

Los mercados deben ser organizados en períodos regulares, una vez al mes como mínimo; siempre en el mismo lugar y con los mismos horarios. Sólo de esta forma pueden convertirse en una cita fiable y provocar un resultado significativo en la vida de la comunidad.

Los productos vendidos en los Mercados de la Tierra responden a los criterios de bueno, limpio y de justo: normas que son establecidas en documentos de auto-certificación que cada productor suscribe en el momento de su admisión. Han de ser productos naturales, es decir, obtenidos a partir de procesos tradicionales y respetuosos con el ambiente: en este sentido, certificaciones como la orgánica y la biodinámica son



Un proyecto

por completo bienvenidas pero no constituyen un título de preferencia. Se considera implícito el rechazo de los cultivos OGM, contra los cuales nuestra asociación está comprometida enérgicamente.

Los Mercados de la Tierra defienden el medio ambiente, generando el menor número de desperdicios posible y eliminándolos de forma correcta, con atención al ahorro energético y al uso de materiales de consumo biodegradables el máximo posible.

Los precios aplicados deben ser justos, transparentes y estar justificados. Como ya se dijo antes, deben remunerar de manera justa el esfuerzo de quien trabaja y las materias primas necesarias para obtener un producto de calidad, pero también han de revertir en el comprador el beneficio de unos menores costes de mediación. El control de la equidad de precios corresponde al Comité de Gestión.

Por último, aunque no de menor importancia, los Mercados de la Tierra funcionan en red, idealmente reunidos para compartir capacidades y experiencias. Respetando

diferencias y particularidades de cada comarca, poseen en común un proceso de comunicación coordinado por Slow Food: que trasmite sus experiencias y sus historias para aprender los unos de los otros.

El proyecto de Mercados de la Tierra está apoyado, desde un punto de vista técnico, por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad Onlus, que se encarga de la puesta a punto de reglamentos, instrumentos de trabajo y de comunicación, además de la organización de Mercados de la Tierra en el hemisferio sur del mundo, con el apoyo de la Región Toscana.

Desde un punto de vista operativo los Mercados de la Tierra están dirigidos y gestionados por asociaciones nacionales. La primera de ellas en determinar un fuerte compromiso en este sentido ha sido Slow Food Italia.



UN PROTOCOLO DE MERCADO

Para realizar los Mercados de la Tierra es necesario construir alianzas en el territorio. La Alianza refleja un concepto de red entre organizaciones, instituciones, productores, asociaciones y todos los individuos que trabajan para el desarrollo de la economía local (siguiendo un modelo de desarrollo atento al valor de la comunidad, la sostenibilidad medioambiental y las tradiciones culturales).

La Alianza podrá adoptar la forma jurídica que mejor se adapte a los objetivos específicos (asociación, comité, fundación, asociación temporal...).

La Alianza deberá estar obligatoriamente formada por: Slow Food, las asociaciones de productores y los entes locales.

La Alianza deberá nombrar un Comité de Gestión reagrupando al menos un representante de cada uno de sus componentes y manteniendo una mayoría de productores.

La Alianza promueve el nacimiento de los Mercados de la Tierra y los realiza de forma local.

Productores

Los productores que participen en los Mercados de la Tierra sólo podrán vender el género que ellos mismos cultiven, críen, recojan, capturen, conserven o transformen.

Quedan excluidos los distribuidores, comerciales y seleccionadores.

Los productores deberán estar presentes en los Mercados de la Tierra a título personal o a través de familiares o trabajadores implicados en el proceso de producción.

Los productores que quieran participar en los Mercados de la Tierra además estarán obligados en cualquier evento a mostrar un Documento de Auto-certificación en la que se indicarán los productos vendidos y se documentará el proceso de producción.

Asimismo, los productores deberán respetar una adhesión total a los principios Bueno, Limpio y Justo. También podrán estar presentes mesas colectivas, coordinadas directamente por el Comité de Gestión, representando productores que, por motivos socioeconómicos o culturales, no puedan participar.

En caso de comportamiento incorrecto, los productores eximen de cualquier responsabilidad civil, penal o fiscal al Comité de Gestión y a la Alianza.

A criterio del Comité de Gestión, tras una primera fase inicial, se podrá exigir a los productores una contribución económica a los gastos de gestión de los Mercados de la Tierra.

UN PROTOCOLO DE MERCADO

Comité de Gestión

El Comité de Gestión, órgano de la Alianza, tiene la misión de organizar las actividades de los Mercados de la Tierra, promocionarlos y garantizar el respeto de las líneas directrices y de las normas que regulan la participación de los productores.

En el Comité de Gestión deberán estar presentes los representantes de las diferentes partes que conforman la Alianza.

Los productores deberán estar implicados en la gestión de los Mercados de la Tierra eligiendo, de forma democrática, sus representantes en el Comité de Gestión. Las modalidades de elección de los representantes de los productores serán decididas libremente por la Alianza. En todo caso es fundamental que la mayoría del Comité de Gestión esté formada por productores.

El Comité de Gestión tiene el poder de expulsar a los productores que desempeñen actividades evidentemente contrarias a lo establecido en el Protocolo, el Protocolo de Uso de la Marca, el reglamento y las líneas directrices.

Los productores de los Baluartes Slow Food deberán estar representados en el Comité de Gestión de los Mercados de la Tierra.

Slow Food Italia es la titular exclusiva de la marca Mercados de la Tierra que, año tras año, será cedida en uso al Comité de Gestión, según lo previsto en el Protocolo de

Mercados
de la
Tierra®

Utilización de la propia marca que deberá ser firmado a la apertura de cada nuevo Mercados de la Tierra.

Red de Mercados de la Tierra.

Con la firma del Convenio de Acuerdo, la Alianza pasa a formar parte de la Red Mercados de la Tierra que reunirá las experiencias locales similares, nacionales y extranjeras, posibilitando el intercambio de competencias y experiencias ajenas además de contribuir de forma constructiva con las propias.

Con el fin de desarrollar y aumentar la Red, la Alianza podría ingresar una contribución anual a Slow Food. Dicha contribución proporcionaría un fortalecimiento asociativo de Slow Food y, en especial, se destinaría a organizar cursos de actualización anuales sobre el proyecto Mercados de la Tierra, a reforzar la comunicación internacional (incluyendo una web única para la Red de Mercados de la Tierra), a producir material didáctico y otros materiales necesarios para coordinar de forma operativa la Red a nivel nacional e internacional.

Frecuencia.

Los Mercados de la Tierra deben organizarse con periodicidad pues se creará así un



movimiento social capaz de materializar el encuentro entre productores y ciudadanos, contribuyendo a la unión de los productores y a su fortalecimiento comercial, al tiempo que permitirá a los ciudadanos vivir experiencias que les lleven a ser partícipes del mundo de la producción de alimentos.

Los Mercados de la Tierra deberán organizarse al menos una vez al mes, aunque se recomienda una frecuencia mayor; deberán desarrollarse siempre en el mismo lugar y con los mismos horarios para que constituyan un momento de concentración, comercio y conocimiento estable y duradero. En circunstancias particulares, a criterio de la Alianza, podrán organizarse ediciones extraordinarias.

Símbolos.

Entre los simbolismos que marcan este proyecto se ha pensado en un gesto que establezca el inicio de la actividad de los Mercados de la Tierra®, por ejemplo, usando una campana, una bandera o lo que se considere oportuno. Este elemento se convertirá en un símbolo de ritualidad y sociabilización en el que todos los implicados podrán reconocerse.

UN PROTOCOLO DE MERCADO

Alimentos buenos.

Los productos vendidos en los Mercados de la Tierra son buenos porque así lo valoran distintas comisiones de degustación, de acuerdo con los parámetros de excelencia gastronómica de Slow Food: complejidad, equilibrio y territorialidad.

Alimentos locales.

Los productos en venta deberán representar culturalmente a las comunidades del territorio y, por lo tanto, deberán proceder del ámbito local, situado a una distancia a ser determinada en base a características locales y tomando como referencia la ubicación donde se realiza el Mercado de la Tierra.

A juicio del Comité de Gestión, en los Mercados de la Tierra podrán estar presentes Baluartes de Slow Food y Comunidades del Alimento no pertenecientes al ámbito local y en un máximo del 10% del total de los puestos disponibles del mercado.

Así mismo, a juicio del Comité de Gestión, podrán aceptarse productos no de proximidad territorial, pero que respeten los principios Bueno, Limpio y Justo.

Los Baluartes Slow Food y las Comunidades del Alimento locales siempre serán invitados y admitidos a participar en las iniciativas de los Mercados de la Tierra

UN PROTOCOLO DE MERCADO



Productos naturales.

Los productos en venta en los Mercados de la Tierra son naturales, es decir, se obtendrán a partir de procesos productivos tradicionales y respetuosos con el medio ambiente. Certificados ecológicos, biodinámicos o de cualquier otro tipo se respetarán y apreciarán, pero no serán motivo de preferencia alguna para la selección de los productores y productos presentes en los Mercados de la Tierra.

Transgénicos no, gracias.

Está prohibido el uso de transgénicos (organismos genéticamente modificados, OGM) en cualquier fase de la producción de los alimentos presentes en los Mercados de la Tierra.

Precios justos.

Los precios aplicados en los Mercados de la Tierra deberán ser transparentes y responder a criterios de justicia relativos tanto a la correcta remuneración del trabajo de quien produce como a un tratamiento honesto hacia el consumidor, que deberá verse beneficiado de la eliminación de los costes de los intermediarios.

El control de estas condiciones estará en manos del Comité de Gestión que para ello efectuará investigaciones periódicas sobre el precio medio de los productos en el área de influencia de los Mercados de la Tierra.

Medio Ambiente y sostenibilidad.

Los Mercados de la Tierra respetan el entorno circundante y, por ello, serán coherentes con el contexto urbano en el que se desenvuelvan limitando la producción de residuos y velando por el reciclaje de los mismos. Cualquier iniciativa destinada al ahorro energético deberá ser promovida. Los materiales usados para las degustaciones, los envoltorios y las bolsas deberán ser biodegradables, en la medida de lo posible.

Explicar y educar.

Aparte del cumplimiento de las leyes sobre el etiquetado de los productos, será bienvenida y promocionada cualquier información suplementaria que den los productores participantes en los Mercados de la Tierra.

Para ello, deberán disponer de hojas informativas que describan y presenten cada uno de los productos, que expliquen el proceso productivo, la calidad del propio producto y cualquier información que el productor considere útil.

Asimismo, un punto preferencial para ser admitido en los Mercados de la Tierra será el desempeño de actividades de educación y formación.



UN PROTOCOLO DE PRODUCTOS

Una vez aprobada la propuesta de la realización de un Mercado de la Tierra, se deben identificar los productores y productos que en él estarán presentes. Se crea un protocolo que describe el proceso productivo para la obtención de cada uno de los productos alimenticios. Este proceso presume la participación activa de los productores, con el apoyo de técnicos identificados por la Asociación Slow Food por la Biodiversidad, en la descripción de las técnicas tradicionales y esenciales para la obtención de un producto de calidad sensorial y respetuoso con el medio ambiente.

Algunos ejemplos de criterios pre-establecidos para los productos alimenticios presentes en los Mercados de la Tierra:

Conservas Vegetales

- Los vegetales utilizados para la transformación tienen que responder a los criterios fijados por la autocertificación para frutas y verduras.

- Los otros ingredientes utilizados deben tener procedencia local o al máximo regional, exceptuando el azúcar, la sal y las especias.

- Está prohibida la utilización de ingredientes deshidratados y liofilizados y de aromas sintéticos.

- Está prohibida la utilización de cualquier tipo de conservantes, edulcorantes, aditivos, espesantes, gelatinizantes, emulsionantes, estabilizantes, y colorantes. En el caso en que no sea posible seguir tales indicaciones está tolerado el uso de aditivos naturales.

Huevos

- Pueden venderse huevos de animales siempre que respeten las mismas condiciones de protocolo relativas a las carnes en lo que a crianza, origen, alimentación, títulos de preferencia e intervenciones terapéuticas se refieren.

UN PROTOCOLO DE PRODUCTOS

Mercados
de la
Tierra®

Vegetales Frescos

- Pueden venderse especies vegetales y/o variedades vegetales autóctonas o cultivadas tradicionalmente en la zona de producción siempre que sean de temporada.

- El material de reproducción utilizado tiene que ser sano y seleccionado, preferiblemente producido por los mismos productores o por los centros certificados de multiplicación garantizando así la pertenencia del material a la variedad o al ecotipo en cuestión.

- El cultivo tiene que prever sólo intervenciones de tipo manual o mecánico, con bajo impacto ambiental y ecocompatibles.

- Para el abono se debe utilizar principalmente estiércol y otros abonos orgánicos y actuar todas las buenas prácticas agrícolas para la conservación de la fertilidad del

suelo.

- El control de las adversidades y de las malas hierbas tiene que ser realizado sobretudo con las buenas técnicas agrícolas (medios de tipo físico y mecánico). Los productos utilizados para la defensa deben asegurar un bajo impacto ambiental y deben seguir los modos, los tiempos y las cantidades indicadas por las normas en materia de agricultura biológica o integrada.

- No se admite la suministración de hormonas y ni de otras sustancias estimulantes, de aceleración del crecimiento, de la maduración y de las otras fases fenológicas del ciclo vital de la planta.

- En la fase posterior a la cosecha se ha prohibido el uso de sustancias de tipo químico; los únicos medios admitidos son los de tipo físico.

DIRECTRICES PARA FORMAR UN MERCADO DE LA TIERRA

- Ninguno de los productos en venta deben presentar residuos de fito-fármacos o residuos fijos.

Requisitos previos esenciales

La propuesta para abrir un Mercado de la Tierra, o convertir un mercado ya existente en Mercado de la Tierra, puede ser realizada por un Convivium Slow Food o por cualquier persona interesada. Si la iniciativa parte de un grupo que no pertenece a Slow Food, éste debe primero contactar al Convivium existente en su área geográfica. Si no existe un Convivium local, será necesario crear uno. Para obtener informaciones sobre la creación de un Convivium contactar a: international@slowfood.com

Además del apoyo de Slow Food, es esencial que exista el apoyo de la administración local y de un grupo de productores. El representante de Slow Food (en el caso, el Convivium) verifica si existen las condiciones necesarias para la creación de un Mercado de la Tierra y promueve

su creación a través de la participación de las administraciones locales y de los productores. El representante también ayuda a seleccionar productores y actúa como un supervisor para Slow Food - titular de la marca registrada y del logotipo de los Mercados de la Tierra - asegurando que los principios del movimiento y del proyecto de los Mercados de la Tierra sean siempre respetados.

La administración local debe mostrar una participación activa y positiva: ofreciendo un lugar adecuado (se debe realizar el Mercado de la Tierra en un lugar favorable, no en el centro de la ciudad si es posible y en lugares que beneficien su imagen), proporcionando servicios (agua, energía eléctrica, parqueaderos, transportes, recolección y separación de basura, etc.) y un tratamiento económico favorable (impuestos y tasas deben ser reducidos al mínimo).

Los productores deben estar activamente implicados en el planteamiento y organización de los Mercados de la Tierra, además de asegurar que estarán siempre presentes. Es necesario identificarlos y avalar sus productos según los criterios especificados en los protocolos de los

DIRECTRICES PARA FORMAR UN MERCADO DE LA TIERRA



productos.

Para cualquier ayuda o información, el Convivium local puede escribir a earthmarkets@slowfood.it

Aprobación

El Convivium, siendo el representante local de Slow Food, expresa su opinión sobre la creación de un Mercado de la Tierra, y presenta una solicitud a la asociación nacional del país en cuestión. Si no existe un Convivium local, la solicitud es presentada directamente a la asociación nacional o al comité de coordinación nacional del país relevante. Si no existe ni un Convivium ni una asociación nacional (o comité de coordinación nacional), la solicitud debe ser presentada al Comité de Presidencia Internacional de Slow Food.

El órgano que autoriza la apertura de un Mercado de la Tierra (Asociación Nacional o el Comité de Presidencia Internacional) es también aquel que autoriza el uso de la marca y del logotipo y decide el valor de la tasa anual que debe pagarse para poder entrar en la red de los Mercados

de la Tierra.

Antes de autorizar el uso del logotipo, el Comité de Presidencia consulta con la Fundación Slow Food para la Biodiversidad que posee un cuerpo técnico que:

- Define los criterios para la selección de los productos y supervisa las normas para los Mercados de la Tierra;
- Se encarga de la comunicación internacional sobre los Mercados de la Tierra. Para garantizar que las comunicaciones sean efectivas, es esencial que los instrumentos utilizados (folletos, material promocional para eventos, etc) sean producidos con un formato estándar (de acuerdo con el estilo y la imagen de Slow Food);
- Alienta la creación de una red internacional de comunidades del alimento (Terra Madre) y organiza intercambios entre los productores;
- Involucra a los coordinadores de los Mercados de la Tierra en actividades regulares de formación;
- Contribuye a pagar los costos de formación y administración de los Mercados de la Tierra en



DIRECTRICES PARA FORMAR UN MERCADO DE LA TIERRA

el Sur del Mundo.

Establecimiento de la Alianza y el Comité de gestión

Si se cumplen con las condiciones para la creación del Mercado, es entonces necesario establecer una Alianza, que incluye siempre un Convivium Slow Food local y la administración local; estas dos partes deben juntarse a otras asociaciones o instituciones con el objetivo de fortalecerse y compartir las responsabilidades.

La Alianza puede ser formalizada legalmente de la forma más apropiada para la situación local. Su primera acción será la indicación del Comité de Gestión del Mercado.

Además se formaliza la situación jurídica del Mercado, establece su frecuencia, ubicación y plano de negocios. La Alianza también se encuentra periódicamente para decidir acerca de todos los asuntos no rutinarios de gestión.

El Comité de Gestión es un órgano que asegura que las directrices y normas que regulan la participación de los productores sean respetadas. Por lo tanto tienen el potestad de expulsar

al productor que actúe en contra de las normas o del código de uso de la marca y logotipo de los Mercados de la Tierra.

El Comité también se ocupa de la gestión de rutina del mercado. Especialmente:

- Alquiler o compra de cualquier artículo necesario para el mercado;
 - Organización del mercado y la ubicación de las posiciones, incluida la rotación de los participantes, si hubiera un exceso de productores;
 - La logística del mercado (montaje y desmontaje de las estructuras, colocación de tableros o carteles, etc.)
 - Recolección de los pagos de los productores participantes;
 - La contratación de empleados y asistentes del mercado, si es necesario.
- Cuando los representantes han sido nombrados, se comienza el trabajo para organizar y abrir el mercado.

DIRECTRICES PARA FORMAR UN MERCADO DE LA TIERRA



Selección de los Productores

Los productores serán primeramente identificados de la red local de Slow Food y luego serán visitados de forma individual para verificar si trabajan dentro de las normas establecidas.

Luego, los productores idóneos hacen una solicitud para participar en el mercado y proveen un documento de auto-certificación por los productos que venden, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas.

Gastos y Obligaciones

Tasas y contribuciones

- Contribución anual a Slow Food en la discreción de cada Asociación Nacional o del Comité de Presidencia Internacional
- Impuestos a pagar a las autoridades locales
- Pago inicial: las tasas para los registros del Mercado de manera legal.

Tasa de participación del productor

Una cantidad variable, una suma, puede ser fija o determinada de conformidad con los beneficios individuales en cada edición.

Costos de Logística

- Estructuras para los expositores, que pueden ser arrendadas o compradas por el Mercado; experiencias actuales tienden a favor de la compra;
- Mesas para la exposición de mercadería: pueden ser compradas en el mercado o bajo responsabilidad de cada expositor;
- La cobertura de cada mesa (mantel de mesa o similares), todas del mismo color o combinado con los gráficos de Mercado de la Tierra;
- Instalación eléctrica para todo el Mercado;
- Abastecimiento de agua para todo el Mercado;
- Mostradores Refrigerados, que se puedan comprar en el mercado o individualmente por los



DIRECTRICES PARA FORMAR UN MERCADO DE LA TIERRA

expositores;

- Un lugar de almacenamiento: para las estructuras, mesas, coberturas de mesa y cualquier otro elemento que se utilizará para las diversas ediciones del Mercado;
- Una oficina para los empleados y reuniones de la Alianza y el Comité de Gestión.

Gastos de Personal

Los siguientes gastos deberán ser presupuestados:

- Personal de montaje y desmontaje de las estructuras del Mercado en cada edición;
- Un electricista para revisar el sistema eléctrico en todas las ediciones del Mercado;
- Limpieza del área del Mercado al final de cada evento;
- Una persona responsable de garantizar que las normas sanitarias sean cumplidas, de recolectar la documentación y mantener los contactos con los productores al respecto. Debe ser un experto en las normas relevantes.
- Una tarifa general para la gestión diaria, recolección del dinero, gestión y relación con los

productores y la lista de contactos, etc...

- No todas estas personas son esenciales, algunas actividades pueden ser combinadas o realizadas por una misma persona.

Gastos de comunicación y eventos

- Costo inicial: uno o más puntos de información o afiches en la entrada del Mercado, señalización de los productores individuales;
- Material de comunicación impreso para cada edición (afiches, folletos) y los gastos de envío;
- Trabajo de un artista gráfico que adapte la gráfica nacional para cada Mercado de la Tierra de forma individual.
- Publicidad en radio, TV, periódicos, Internet;
- Posible entretenimiento en el Mercado;
- Organización de eventos especiales: comunicaciones, materiales de consumo para degustaciones.

DIRECTRICES PARA FORMAR UN MERCADO DE LA TIERRA

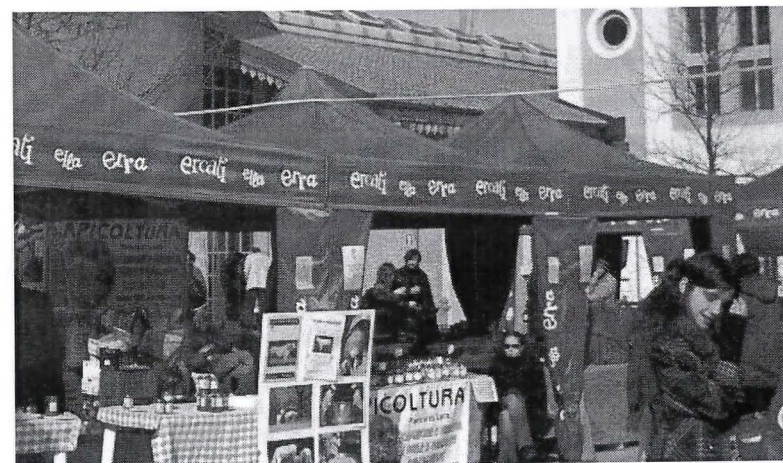
Mercados
de la
Tierra®

Contribuciones de las instituciones públicas y asociaciones

- Las contribuciones indirectas de las autoridades locales, pueden ser de varias formas: concesiones o extensiones de impuestos, disponibilidad de personal y electricistas para las instalaciones, suministro del sistema eléctrico, abastecimiento de agua y electricidad, local de almacenamiento, oficina, servicios de limpieza;
- Las contribuciones directas de las autoridades locales, otras instituciones involucradas, asociaciones de productores y otras (asociaciones de consumidores, organismos de promoción local, etc.).

Patrocinadores

Cualquier empresa que apoye el proyecto y los principios de Slow Food.



MERCADOS DE LA TIERRA EN EL MUNDO

Los Mercados de la Tierra italianos son organizados según el modelo desarrollado por Slow Food, con las normas que se discuten en función de cada realidad local. Todos los productos presentados responden al criterio de Bueno, Limpio y Justo; son locales y de temporada, presentados en el mercado exclusivamente por quien los produce. El objetivo no es solo de crear un espacio para vender y comprar productos, pero especialmente el de proporcionar un lugar para mantener vivas las identidades gastronómicas.

Cada mercado tiene lugar una vez al mes con el apoyo de Slow Food regional, del Convivium local, del ayuntamiento, de instituciones públicas y privadas y de asociaciones.

Los Mercados de la Tierra libaneses fueron creados como resultado de la colaboración entre la Fundación Slow Food para la Biodiversidad y la ONG UCODEP, y gracias al programa ROSS (Reconstrucción, Empleo, Servicios y Desarrollo) de la Cooperación Italiana el Ministerio italiano de Relaciones Exteriores. Los Mercados de la Tierra en Líbano (Souk el Ardd en árabe) están basados en la experiencia adquirida en Souk el Tayeb (un mercado de agricultores que ocurre cada semana en el distrito central de Beirut), pero con la introducción de algunas características:

una serie de normas (para asegurar que solo los productos locales de calidad estén presentes), gestión colectiva (ya que Souk el Tayeb es administrado por una organización privada), apoyo directo para pequeños productores involucrados (para mejorar la cadena de producción, y en algunos casos, acceder a la certificación orgánica). Souk El Tayeb maneja el mercado en Trípoli, pero los tres mercados están supervisados por Slow Food Beirut, cuyos miembros fundadores vienen del mundo de la restauración, la investigación, la comunicación y la producción y algunos de ellos forman parte del Mercado.

El trabajo para identificar a los productores se benefició de los resultados de investigación de los productos tradicionales libaneses realizada por estudiantes de la Universidad Americana de Beirut y coordinada por el profesor Rami Zurayk, uno de los fundadores del convivium de Beirut. Mientras que el norte del Líbano está representado por el mercado semanal de El Mina (Trípoli), el Sur - un área de mayores daños causados por el conflicto con Israel - vio nacer el Mercado de Saida (Sidón), una antigua ciudad de mercado fenicio, y la capital Beirut es el lugar indiscutible para el tercer Mercado de la Tierra.

MERCADOS DE LA TIERRA EN EL MUNDO

Mercados
de la
Tierra®

Cada uno de los tres mercados reúne a 25-30 expositores y acontecen semanalmente. En general, el proyecto es apoyado por casi 200 familias de productores (agricultores, pescadores, artesanos) y mediante el diseño ROSS estas personas también pueden beneficiarse de las actividades de formación y asistencia.

La primera edición del Mercado de la Tierra israelita de Tel Aviv tuvo lugar en 2008: se trata del primer mercado de productores en Israel y desde el inicio se lo tomó como referente de los Mercados de la Tierra de Slow Food. El mercado se celebra los viernes por la mañana y las noche del martes. Hay 30 estaciones con una amplia variedad de productos: aceite de oliva, vino, queso de cabra, cerveza, frutas y verduras frescas, y los grandes clásicos de la cultura alimentaria de Oriente, como tahini, una pasta de sésamo conocido por su uso en el humus, pero también se utiliza en la confección de dulces de tradición israelí.

El mercado se encuentra en una zona del puerto de Tel Aviv que ha sido recientemente renovado, lleno de bares y restaurantes, muy concurrida los fines de semana. Es un lugar agradable para visitar, los clientes de todas las clases sociales pueden disfrutar de una alta calidad (muchos de los clientes son, de hecho, los chefs que buscan los mejores productos en las primeras horas de la mañana) y el precio adecuado a la norma de los ciudadanos. La universalidad de la clientela se refleja en aquella de los productores: en un país complejo como Israel, el hecho de que los vendedores presentes sean de diversas creencias religiosas y de todas las áreas del país es considerado como positivo. La realización de Mercados de la Tierra en Israel y la presencia del mercado de Tel Aviv en el Salone del Gusto en 2008 forman parte de un proyecto de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, realizado en colaboración con la Región Toscana.



Fundación Slow Food
para la Biodiversidad

LA FUNDACION SLOW FOOD POR LA BIODIVERSIDAD

La Fundación Slow Food por la Biodiversidad fue fundada en 2003 con el apoyo de la Autoridad

Regional Toscana cuya sede oficial se encuentra en la prestigiosa Academia Georgofili.

A pesar de ser parte de Slow Food, la Fundación tiene su propio estatuto y autonomía económica y administrativa. La Fundación promueve los proyectos del movimiento Slow Food, como el Arca del Gusto, los Baluartes y los Mercados de la Tierra, principalmente en los países en desarrollo donde la defensa de la biodiversidad no significa solamente una mejora de la calidad de vida sino una verdadera supervivencia de personas, comunidades y culturas.

La afluencia de fondos se produce a través de la Asociación Slow Food y también junto a empresas de la industria alimenticia, organismos públicos, empresas de otros sectores y todos los interesados en apoyar los proyectos de Slow Food en la defensa de la biodiversidad de los alimentos.

www.slowfoodfoundation.org



Slow Food®

SLOW FOOD, ASSOCIATE!

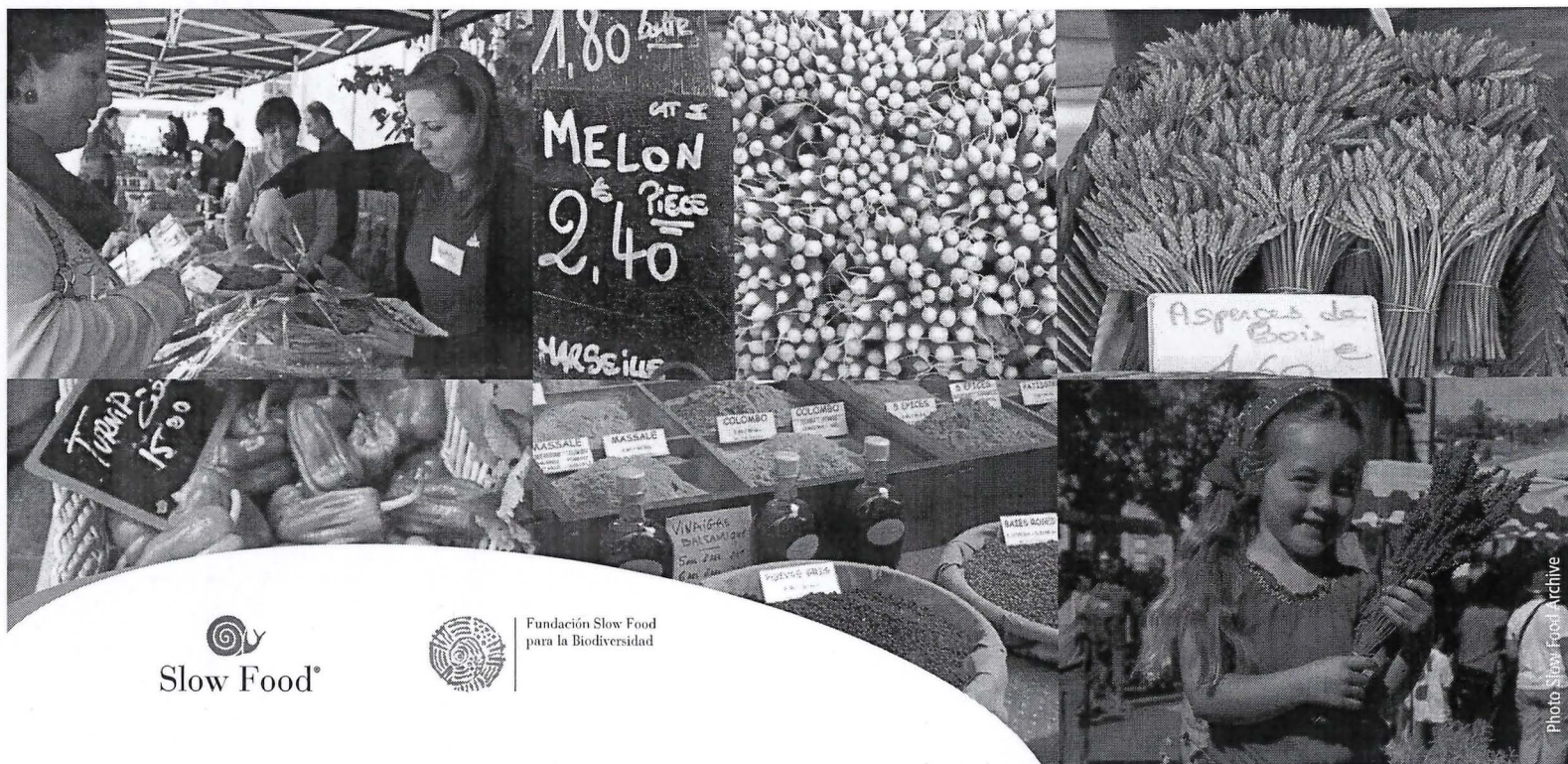
Slow Food es una asociación internacional sin ánimo de lucro fundada en 1989 como respuesta a los efectos de normalización del fast food, al ritmo frenético de vida actual, a la desaparición de las tradiciones culinarias regionales, al desinterés de las personas hacia su propia alimentación, la procedencia y sabor de los alimentos y como una la elección puede afectar al mundo. Hoy, con más de 100.000 miembros en todo el mundo, Slow Food fomenta una nueva lógica de producción alimenticia, desarrollando programas de educación alimenticia en favor de la biodiversidad.

Cada uno de sus socios alrededor del mundo forma parte de un grupo local, el Convivium, y es a través de estas estructuras locales que se expresa nuestra cultura de convivencia. Nuestros Convivia son la expresión local de la filosofía Slow Food. Ellos articulan las relaciones con los productores, hacen campañas para proteger alimentos tradicionales, organizan degustaciones y conferencias, apoyan a los cocineros a usar productos locales, indican productores para participar en eventos internacionales e

luchan por llevar la educación del gusto a las escuelas. Y, lo más importante: cultivan el gusto del placer y la calidad de vida no día a día.

Actualmente son más de 850 los Convivia Slow Food por el mundo: desde Berlín a Nueva Delhi, de Nairobi a Nagoya. Las actividades de los Convivia divulgan por el mundo la filosofía del movimiento y conectan los productores de los alimentos a la gran red Slow Food. Los Convivia son la espina dorsal de Slow Food y son solamente posibles gracias al infatigable trabajo de los socios que, voluntariamente, dispuestos a usar su tiempo y energía para realizar los ideales de Slow Food.

Para saber más:
www.slowfood.com




 Slow Food®



Fundación Slow Food
 para la Biodiversidad

Photo Slow Food Archive