



## DOSSIER

### Crisis alimentaria

# El movimiento de comida lenta se opone al de comida rápida



Gráfico: Carl Schweizer

**E**scribo estas líneas impulsado por el particular interés y la predilección que me despiertan los temas que caracterizan el comportamiento de la economía mundial y con el exclusivo propósito de difundir algunos aspectos tratados en la que reconozco como la verdadera cumbre de la alimentación, llevada a cabo en Turín.

#### 1. *Slow Food*<sup>1</sup>

En 1986 Carlo Petrini fundó el movimiento Slow Food. Desde entonces, como presidente de la agrupación, ha demostrado ser un auténtico líder en el tema de la cultura gastronómica. En 1989 en una reunión celebrada en París, Slow Food adoptó como emblema al caracol y

se convirtió en un movimiento internacional.

La Slow Food o comida lenta surgió en oposición a la fast food (comida rápida) y busca promover la educación del gusto, además pretende redescubrir los aromas y sabores de las cocinas regionales, pues considera que la alimentación es producto de la historia y de las tradiciones de los pueblos.

A nivel internacional Slow Food se estructuró sobre una base integrada por socios, cuyo cimientos son los Convivium. Ellos son los encargados de establecer relaciones con productores y cocineros. También apoyan los alimentos tradicionales, organizan degustaciones y seminarios y cultivan el aprecio por el placer y la calidad en los alimentos.

El Arca del Gusto es parte de la estructura Internacional de Slow Food, la cual fue desarrollada para cata-

<sup>1</sup> Contacto Web: Mail: [slowfoodcuenca@gmail.com](mailto:slowfoodcuenca@gmail.com)  
Página: [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

logar y proteger a pequeños productores artesanales de alimentos de calidad. Como parte del Arca existen proyectos puntuales relativos a pocos productos, estos reciben el nombre de Baluartes. *Su tarea es agrupar a los productores, coordinar la promoción y establecer directrices de autenticidad.*

El evento más conocido del Slow Food es el Sal6n del Gusto. Se celebra cada dos a6os en Tur6n. La m6s reciente edici6n se efectu6 en octubre de 2006. Entonces, se exhibi6 una variedad de alimentos caracterizados por la imaginaci6n, tradici6n y atenci6n de calidad. Los vinos, la cerveza y los destilados tambi6n tienen un espacio en m6s de 160 "laboratorios del gusto".

Terra Madre fue otro evento, celebrado en 2004, paralelo al Sal6n del Gusto. Su segunda edici6n de celebr6 del 26 al 30 de octubre de 2006. El programa incluy6 la participaci6n de gente en cerca de 40 talleres de la tierra. En ese espacio se debatieron temas sobre agroecolog6a, econom6a, acceso a los mercados, biodiversidad, cultura, calidad, recursos, gastronom6a, aguas...

En la primera edici6n, 900 cocineros se reunieron con 1.600 grupos de agricultores, ganaderos y pescadores. En Terra Madre todos ellos forman comunidades del alimento. Los productores provenientes de 153 pa6ses se caracterizan por producir a peque6a escala y defender la biodiversidad. A la edici6n de 2006, que abog6 por alimentos buenos, limpios y justos, se sumaron cerca de 400 profesores universitarios.

Todos llegaron a la conclusi6n de que para que un alimento sea de calidad debe tomarse en cuenta que las materias primas sean sanas, 6ntegras y exentas de tratamientos qu6micos. *Un elemento es limpio si respeta la tierra y el ambiente, si no contamina ni derrocha o sobre utiliza recursos naturales en la cadena de producci6n y consumo, que empieza en el campo y termina en la mesa.*

En ese sentido, los m6todos de producci6n intensiva en agricultura y ganader6a, el uso excesivo de fertilizantes y pesticidas, la extinci6n de especies y razas aut6ctonas, los monocultivos, los organismos gen6ticamente modificados, y, en definitiva, la industrializaci6n de la agricultura ser6an contrarios a la sostenibilidad ambiental. Finalmente, se dice que un producto es justo si facilita unos ingresos adecuados a los productores. Esto parte del principio de solidaridad sobre todo para los agricultores de los pa6ses en desarrollo, quienes no reciben las subvenciones a las que tienen acceso los agricultores de pa6ses desarrollados.

Quienes asistieron a Terra Madre salieron convenci-

dos de que "comer es un acto agr6cola y producir es un acto gastron6mico". De esta forma Slow Food ha defendido fundamentalmente las culturas locales frente a la progresiva estandarizaci6n impuesta por las denominadas l6gicas modernas de producci6n, distribuci6n y econom6a de escala. *Por otra parte, se dio las alertas sobre la necesidad de proteger y apoyar a los peque6os productores, pero tambi6n de cambiar el sistema que los perjudica y de reunir a consumidores, institutos de formaci6n, chefs y cocineros, entes de investigaci6n agr6cola y organizaciones no gubernamentales.*

Estas experiencias generaron inquietud sobre la importancia de construir una red mundial que dispusiera de instrumentos de repartici6n de la informaci6n y ofreciera la posibilidad de aprender de experiencias ajenas y colaborar con los dem6s. El objetivo fundamental que persigue Terra Madre es que sigan existiendo tierras f6rtil y gente encargada de cuidar la producci6n, pero tambi6n las tradiciones.

## 2. Terra Madre 2008

En 2008 la red se reforz6 con el movimiento de j6venes comprometidos con la defensa de la comida y la cultura alimentaria. Ellos crearon el *Youth Food Movement*.

*La idea fue impulsada por 1000 j6venes, entre estudiantes estadounidenses de la Universidad de Estudios de Ciencias Gastron6micas y de Slow Food USA, productores, cocineros y activistas. Ellos pretenden unirse a las comunidades del alimento de los cinco conti-*

nentes para consolidar los eslabones de la red de Terra Madre. La presencia de este grupo es clave, pues asegura que los conocimientos vinculados al mundo agr6cola y a la producci6n alimentaria sean transmitidos a nuevas generaciones formadas cada vez m6s por coproductores activos y comprometidos.

Agust6n Morales Espinoza\*



\* Agust6n Morales Espinoza. Profesor titular del Departamento e Instituto de Econom6a Agr6cola y Ciencias Sociales de la Universidad Central de Venezuela (UCV). Es investigador en el 6rea de Econom6a Agroalimentaria. [moralesa@agr.ucv.ve](mailto:moralesa@agr.ucv.ve)

Los agricultores que defienden el slow food producen a peque6a escala y abogan para alimentos buenos, limpios y justos. Exentos de tratamientos qu6micos.

