

DIA DE LA TERRA



REVISTA N^{úm.} 22 · SETEMBRE 2008 · INFORMACIONS I INTENCIONS SINÈRGiques PER A LA SALUT PLANETÀRIA

Especial
Alimentació

ECOLOGIA · COMPOSTATGE I SOLIDARITAT I SALUT · ENERGIES RENOVABLES
CREIXEMENT PERSONAL · TERÀPIES NO CONVENCIONALS · EDUCACIO AMBIENTAL
· CONSUM SOLIDARI · PRODUCTES ECOLOGICS · ARTESANIA · INTEGRACIO ·

CONSUMIDORS? NO, COPRODUCTORS

El 'Manifest **Slow Food** per la qualitat' declara: "El consumidor orienta el mercat i la producció per mitjà de les seves compres i, en adquirir consciència d'aquest fet, assumeix noves responsabilitats. El consum es converteix en una part de l'acte de producció i el consumidor esdevé coproductor. [...] Tots podem contribuir a la filosofia 'Bo, Net i Just' per mitjà de les nostres decisions de compra i de la nostra actitud individual."

No podria dir-se de manera més sintètica ni més clara.

El moviment **Slow Food**, profundament arrelat en alguns països, i molt particularment a Itàlia, on va néixer, ens proposa una visió integradora molt necessària en els temps que corren. Realment, si volem millorar les condicions vitals d'aquest món cap de nosaltres no pot considerar-se aliè a les repercussions dels seus actes.

L'ecogastronomia proposada per **Slow Food**, recentment evolucionada cap a la neogastronomia, procura no deixar res al marge dins el que implica l'acte de menjar. Abans un aliment no arriba a la nostra taula moltes coses han hagut de passar, i totes elles mereixen atenció, perquè en totes elles pot haver-hi atemptats contra la salut i la dignitat vegetal, animal i humana. És important la compensació que reben els agricultors per la seva feina, la qualitat de les seves terres, la naturalesa de les seves llavors, la salut de la seva cultura, els mètodes de conreu que empren, l'elaboració d'aliments a partir d'ingredients primaris, les característiques de la cria de bestiar, l'explotació dels recursos naturals, l'energia requerida pel transport dels aliments segons les distàncies, aspectes legislatius diversos... En un món en què la injustícia ha aconseguit entaforar-se en cada aspecte de l'existència **Slow Food** vetlla per tal que en el camp de l'alimentació les coses es facin de la millor manera possible. Des del dret a la remuneració justa del productor fins al dret a la salut del consumidor, passant pel dret a conrear varietats no transgèniques i pel dret

a conservar l'artesania (amenaçada no només per la gran indústria agroalimentària sinó també per normatives sanitàries excessivament primmirades), hi ha molts aspectes on clavar els ulls i exigir que les coses es facin ben fetes.

Un consumidor conscienciat és determinant. De fet la mateixa paraula 'consumidor' evoca el concepte d'una persona que té diners i se'ls gasta per consumir. No va més enllà l'evocació del terme. En els temps que corren aquesta funció de la persona com a 'consumidora' se'ns fa certament pobre, i per això celebrem el concepte de **Slow Food** de substituir el concepte de 'consumidor' pel de 'coproductor': fem el que fem, som els qui al final paguem, i amb això tenim la potestat final de decidir-ho tot. Si donem els diners a les multinacionals transgèniques i a les grans indústries de l'alimentació deixem de donar-los a multitud de productors honorats que es veuran finalment obligats a donar l'ànima al diable. Naturalment, per a prendre decisions encertades cal estar informat. En aquest sentit, les iniciatives de **Slow Food** destinades a acostar el món dels productors a la resta de la societat compleixen aquesta funció informadora essencial.

Potser el més engrescador de tot plegat és que **Slow Food** no duu a terme la seva tasca des de la rigidesa combativa, sinó sempre a partir de l'estímul que implica ingerir menges saboroses.

Si encara no coneixes el moviment, et convidem a fer-ho per mitjà de la lectura d'aquest monogràfic. I, si t'engresques a participar-hi, el teu esforç serà molt ben rebut i molt necessari. Perquè, com en tantes altres qüestions, a Catalunya, i per extensió Espanya, solem arribar a misses dites. S'han començat a fer coses, però portem molt de retard en relació amb altres països en què la consciència ecològica i social està molt més activa. Som-hi, doncs.

ÍNDEX

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 3 | Editorial
per Francesc Prims Terradas | 24 | Catalunya s'oposa als transgènics
Èxit de la campanya de Som lo que Sembrem |
| 5 | Presentació de Slow Food | 32 | Carlo Petrini a Barcelona
per Rosa Solà i Francesc Prims |
| 7 | Manifest Slow Food | 34 | Dos manifestos que cal conèixer |
| 8 | L'educació del gust | 38 | Inspira't i participa! |
| 12 | La defensa de la biodiversitat | 41 | Com t'informa Slow Food? |
| 16 | El que és bo, el que és net i el que és just
per Carlo Petrini | 43 | In memoriam Masanobu Fukuoka
per Pep Puig i Boix |
| 18 | Campanya: Uneix-te a la Xarxa Global per l'Aigua | 44 | Notícies |
| 22 | Declaració de Puebla | 45 | Agenda i Acudit |
| 23 | Manifest Slow Food per la Qualitat | 46 | Terra Madre 2008 |



DIA DE LA TERRA

Núm. 22 · Any 2008.

Direcció editorial: Jordi Orús i Salvador
 Edita: Associació Dia de la Terra Catalunya
 Apartat de Correus 10145 - 08080 - Barcelona
 Tel.: 93 458 51 45
 Realització: Associació Athanor
 Rambla Canaletes, 127, 3r - 08002 - Barcelona
 Tel.: 93 552 52 37 Fax: 93 302 50 97
 Departament Gràfic: Andreu Gallart www.andreugallart.com
 Publicitat: Josep Agustín
 Redacció, correcció i estil: Francesc Prims
 Fotomecànica i impressió: Grup 4, SA

Agraïments: Francesc Prims, Pep Puig i Boix, Rosa Solà, Jordi Calvet Banchs (acudit), Pere Batlle (foto portada), Luis Camargo (fotos Fira), Slow Food Internacional, Som lo que Sembrem, Alternativa Verda, GCTPFNN, Soria Natural, Diputació de Barcelona, Generalitat de Catalunya, Parcs i Jardins de Barcelona.

Els editors no coincideixen necessàriament amb els conceptes i les posicions dels autors que signen els articles.

Dipòsit Legal: B -5339-94

<http://www.diadelaterra.org>
 E-mail: info@diadelaterra.org
 Informació Fira per la Terra:
firaperlaterra@diadelaterra.org

Està permesa la reproducció total o parcial fent esment de les fonts i els autors.

Aquesta edició ha estat realitzada en paper 100% reciclat i ecològic.



SLOW FOOD

On el plaer i la responsabilitat es troben



Slow Food es troba a la confluència de l'ètica amb el plaer, l'ecologia i la gastronomia. Lluita contra l'homogeneïtzació del gust, el poder il·limitat de les multinacionals i la indústria agrícola, així com contra la frenesia de la nostra vida. Restitueix la dignitat cultural a l'alimentació, al ritme lent i al plaer de compartir un menjar. És un univers de gent que intercanvia saber i experiència. Slow Food sap que cada plat que mengem és el resultat de decisions preses al camp, al mar, a les vinyes, a les escoles i als parlaments.

L'ORIGEN D'UN GRAN MOVIMENT

Explica la llegenda que quan Carlo Petrini va veure que havien obert un McDonald's prop de la monumental escalinata de la plaça d'Espanya, a Roma, quelcom es va regirar en el seu interior. Una altra versió explica que la rebel·lió va començar abans, en el moment en què va saber la intenció de McDonald's al respecte. Fos com fos, mogut per la seva rebequeria va plantar la llavor d'un dels moviments internacionals més significatius que podem trobar avui dia. **Slow Food va ser fundat l'any 1986 pel mateix Carlo Petrini, i ja l'any 1989 esdevenia una associació internacional. A hores d'ara compta amb 86.000 membres** i té oficines (per ordre de creació) a Itàlia, Alemanya, Suïssa, Estats Units, França, Japó i el Regne Unit, i adherits a 132 països. I Carlo Petrini ha estat citat aquest mateix any 2008 pel diari anglès *The Guardian* com "una de les 50 persones que podrien salvar el planeta".

Per què es diu Slow Food, el moviment? En anglès 'slow' vol dir 'lent'; 'fast' vol dir 'ràpid'. És una forma irònica de dir 'no' al *fast food*, al menjar ràpid. Slow Food significa viure sense presses, començant per la taula.

El seu símbol és el caragol. Es va escollir per la seva lentitud tant en desplaçar-se com en menjar. També és una especialitat culinària de la zona de Bra (Itàlia), lloc de naixement de Carlo Petrini i bressol del moviment Slow Food.

Slow Food va començar com a associació enogastronòmica al voltant del vi i l'alimentació. El seu propòsit inicial era defensar una bona alimentació, els plaers de la taula i un ritme de vida

'lent'. Més endavant, Slow Food va ampliar les seves mires i es va interessar per la qualitat de vida en general i, lògicament, per la supervivència de l'amenat planeta Terra.

PLAER

Slow Food implica reconèixer la importància que té el plaer en menjar. Hauríem d'aprendre a gaudir l'enorme ventall de gustos i receptes disponibles, i reconèixer la varietat de llocs i persones implicats a fer créixer i produir el que ens mengem. També hauríem de respectar els ritmes naturals de les estacions i la convivència, i gaudir de la joia de menjar i compartir-la amb els altres.

RESPONSABILITAT

La recepta desenvolupada per Carlo Petrini i altres membres de Slow Food afegeix un altre ingredient a la persecució del plaer: la responsabilitat. Aquesta filosofia ha estat anomenada **ecogastronomia** i combina el respecte i l'interès pel menjar i la cultura del vi amb la defensa del menjar i la biodiversitat agrícola a tot el món. Slow Food ha evolucionat des de l'ecogastronomia cap a una visió encara més àmplia i parla ja de la **neogastronomia**, una 'nova gastronomia' entesa com quelcom indissociable de la identitat i la cultura dels pobles, basada en la llibertat d'elecció, en l'educació, en l'enfocament multidisciplinari, per tal de viure tan bé com sigui possible utilitzant respectuosament

els recursos disponibles. Slow Food creu que la gastronomia és indissociable entre altres coses de la política, l'agricultura i el medi ambient, des de l'àmbit local fins a l'àmbit mundial.

Producció agrícola

Slow Food emfatitza la importància que té que la producció agrícola i la cria de bestiar mantinguin una relació equilibrada de respecte i intercanvi amb l'ecosistema. Slow Food dóna suport a un nou model d'agricultura, menys intensiu i més saludable, fundat en el coneixement i el saber fer de les comunitats locals. Aquest és l'únic tipus d'agricultura que pot oferir perspectives de desenvolupament a les regions més pobres del nostre planeta.

Salvaguarda

Slow Food està compromès amb la salvaguarda de les menses tradicionals, els ingredients primaris i els mètodes de conreu i processament heretats dels usos locals consolidats en el temps. També procura defensar la biodiversitat de varietats conreades i salvatges i protegir llocs de convivència que tenen una vàlua històrica, artística o social que forma part de la nostra herència cultural.

Cultura

Slow Food pretén reconèixer la història i la cultura de cada grup social que interactua dins d'una xarxa d'intercanvis recíprocs. Quan consideres una varietat de fruita o un plat local tradicional no pots ignorar la seva relació amb la història, la cultura material i l'entorn en què s'ha originat.

LA XARXA

Slow Food és una associació internacional sense ànim de lucre finançada pels seus socis, que tenen un paper 'facilitador' per a tota una **xarxa mundial concebuda per a canviar la forma en què actualment es produeixen, distribueixen i consumeixen els productes alimentaris.** Aquesta xarxa general es compon d'un seguit de xarxes menors:

- uns 86.000 socis organitzats en més de 1.000 *convivia* en 132 països
- estructures i organitzacions arreu del món que comparteixen els mateixos objectius
- Terra Madre.

El centre neuràlgic de la xarxa és Slow Food. Com que és una associació sense ànim de lucre reinverteix tots els possibles beneficis i recursos financers en les activitats definides en els seus estatuts. **Slow Food Internacional imagina, coordina i organitza la promoció del desenvolupament mundial del moviment,** així com activitats de les diverses estructures nacionals. La seu de Slow Food Internacional és a Bra (Itàlia).

Determinats països compten amb una associació nacional dirigida per una Directiva Nacional: Itàlia, Estats Units, Regne Unit, Alemanya, Suïssa, França, Japó, Austràlia i els Països Baixos. Les associacions nacionals coordinen els esdeveniments i els projectes de Slow Food en funció de les necessitats de cada país.





Slow Food'

MANIFEST SLOW FOOD

El moviment internacional Slow Food va néixer oficialment quan els delegats de 15 països signaren el 'Manifest Slow Food' redactat pel membre fundador Folco Portinari el 9 de novembre de 1989.

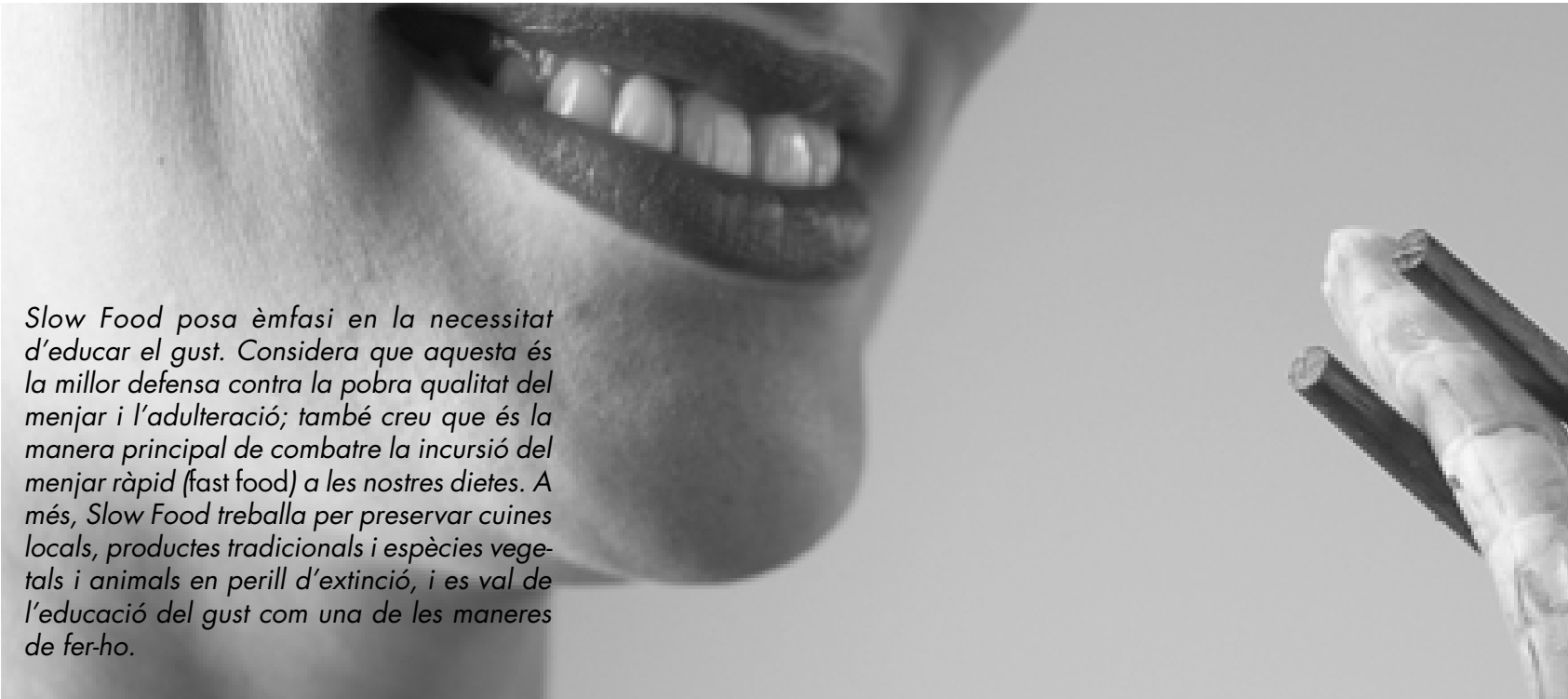
Aquest segle nostre, que ha nascut i crescut sota el signe de la civilització industrial, ha inventat primer la màquina i després l'ha transformada en el seu propi model de vida. La velocitat ens ha encadenat; tots som preses del mateix virus: la fast life ('vida ràpida'), que com mou els nostres hàbits, ens vaix les nostres llars i ens porta a nodrir-nos de fast food ('menjar ràpid').

Però l'Homosapiens ha de recuperar la seva saviesa i alliberar-se de la velocitat que pot reduir-lo a una espècie en extinció. Així doncs, contra la bogeria universal de la fast life es fan necessàries de defensar el plaer material tranquil.

Contràriament a aquells, que són més en nombre, que confonen l'eficiència amb la frenesi, proposem com a vacuna un bon dosid'alegria, de gaudir, de plaer sense excessos dels plaers dels sentits. Comencem des de la taula amb el slow food ('menjar sense pressa'), contra l'aplatament produït pel fast food, i redescobrim la riquesa i les aromes de la cuina local.

Si la fast life, en nom de la productivitat, ha modificat la nostra vida i amenaça l'ambient i el paisatge, el slow food és avui la resposta d'avantguarda. I és aquí, en el desenvolupament del gust i no en el seu empobriment, la veritable cultura; és aquí que pot començar el progrés amb un intercanvi internacional pel que fa a la història, als coneixements i als projectes. Slow Food assegura un millor esdevenidor.

L'EDUCACIÓ DEL GUST



Slow Food posa èmfasi en la necessitat d'educar el gust. Considera que aquesta és la millor defensa contra la baixa qualitat del menjar i l'adulteració; també creu que és la manera principal de combatre la incursió del menjar ràpid (fast food) a les nostres dietes. A més, Slow Food treballa per preservar cuines locals, productes tradicionals i espècies vegetals i animals en perill d'extinció, i es val de l'educació del gust com una de les maneres de fer-ho.



Slow Food'

L'esfera sensorial de l'home contemporani s'ha empobrit notablement. El tacte, el gust i l'olfacte han patit una profunda regressió. El temps cada cop més escàs i la velocitat de les nostres vides ens estan privant dels instruments que poden permetre'ns un coneixement més profund, variat i autèntic del món que ens envolta. Per això, **ensinistrar novament els nostres sentits i reaguditzar la percepció són aspectes fonamentals en la filosofia Slow Food.** Les generacions joves, particularment, corren el risc de perdre, a més dels seus vincles amb el territori i la seva relació amb les estacions, el sentit mateix de l'acte d'alimentar-se.

Slow Food impulsa una metodologia innovadora en l'educació del gust, a partir de despertar i entrenar els sentits, així com a partir de l'estudi dels contextos i les tècniques de producció alimentària. Slow Food considera la degustació com una experiència instructiva i de presa de consciència. Slow Food organitza programes educatius adaptats a tots els participants i a tots els nivells: des de nens fins a professors, des de socis fins al públic en general. Els programes d'Educació del Gust Slow Food són innovadors perquè es basen en la idea que l'alimentació és sinònim de plaer, cultura i convivència i que l'acte de menjar influeix en els nostres valors, actituds i emocions.

ACTIVITATS DELS 'CONVIVIA'

Els pilars constitutius de Slow Food són els grups locals autònoms denominats *convivium* (*convivia* en plural). En assistir als cursos i visitar les granges, els centres de producció i els mercats, els socis dels *convivia* aguditzen llurs capacitats sensorials i amplien llur coneixement i valoració de l'alimentació. Treballant amb escoles i productors de la seva regió, i organitzant conferències amb experts, els *convivia* posen l'educació del gust a l'abast d'un públic més ampli i obren la ment a les qüestions vinculades a l'alimentació. A Itàlia participen en l'organització d'un programa dedicat a socis denominat *Master of Food* que inclou 24 temes d'interès gastronòmic. L'any 2007 unes 9.500 persones van participar en 400 cursos en el transcurs de tot l'any; la iniciativa es realitza ara amb èxit al Japó.

ELS LABORATORIS DEL GUST

Aquests tallers d'una hora de durada són el leitmotiv de totes les cites internacionals i locals de Slow Food des de 1994. Els Laboratoris del Gust permeten als participants assaborir els productes mentre atenen les explicacions i els aclariments d'experts i productors. El seu gran èxit és degut a la necessitat actual que tenim tots de comprendre i viure millor l'alimentació i el plaer vinculat al menjar.

GUST

SALÓ DEL GUST

La fira-mercat mundial de l'aliment de qualitat

El Saló del Gust ofereix un punt de trobada per tal que els productors d'aliments conscients es reunixin amb un públic interessat en aliments de qualitat. És l'entorn ideal per a explorar els plaers del paladar, per a exercir l'educació del gust i per a informar el públic sobre les amenaces a la biodiversitat.

Des de 1996, el Saló del Gust és una cita constant per a qui vulgui descobrir, conèixer i apreciar el meravellós món de l'eno-gastronomia. Té lloc en el mes d'octubre de tots els anys parells a Torí (Itàlia). Durant els cinc dies que dura l'esdeveniment es pot visitar un enorme mercat ple de fileres de dolços, cereals, carns adobades, vegetals, confitats, formatges, mermelades, cerveses, vins escumosos i qualsevulla especialitat alimentària imaginable de desenes de països, així com una enoteca amb milers de vins a punt per a ser tastats.

Es tracta d'una exposició obertament comercial, però que té la peculiaritat d'adreçar la mirada principalment a les produccions artesanals, a petita escala, que han de preservar-se; per això, des dels seus orígens ha exercit envers el públic una funció educativa inèdita. Ha proporcionat als visitants les claus de lectura de les altres cares de l'alimentació: la cara bona, les característiques i la història de productes excel·lents però poc coneguts; la cara dolenta, l'amenaça que plana en torn a la biodiversitat i altres riscos d'ordre ecogastronòmic. **El Saló del Gust constitueix, en el camp de les fires alimentàries, la resposta a l'homologació determinada per un mercat globalitzat, perjudicial per a la petita producció de qualitat.** I la idea de preservar tot

un patrimoni cultural i ambiental lligat a la gastronomia, revitalitzant les microeconomies locals, s'ha revelat com un èxit en el transcurs d'aquests anys.

XIFRES

Algunes xifres relatives a l'edició de l'any 2006 ajudaran a comprendre l'abast d'aquest esdeveniment, que s'ha convertit en una cita consolidada a àmbit internacional:

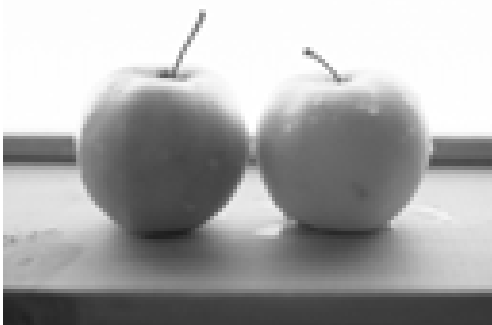
- 172.400 visitants.
- 4 pavellons, 52.000 m² de superfície.
- Un mercat amb 167 estands i 400 mostradors i una enoteca amb milers de vins.
- Un pavelló dedicat als productors artesanals de 300 Baluards Slow Food. (Els Baluards són projectes tutelats per Slow Food per a salvar patrimonis de biodiversitat.)
- Amarg - Dolç: un taller d'Educació del Gust en què participaren 1.050 estudiants de 28 escoles primàries i secundàries.
- 23 conferències sobre qüestions alimentàries mundials a les quals van assistir més de 1.180 persones.
- El Teatre del Gust, en el qual xefs famosos van tenir l'oportunitat de mostrar els seus talents.
- Excursions culinàries pel Piemont.

SALÓ DEL GUST I TERRA MADRE

El Saló del Gust i Terra Madre s'han celebrat simultàniament, tot i que de forma separada. Enguany s'uniran per tal de tractar temàtiques comunes:

- Les economies locals: una globalització positiva a través de la promoció de les activitats de les comunitats de l'aliment.
- Una nova qualitat gastronòmica: aliments bons des del punt de vista organolèptic i respectuosos del medi ambient.
- Impacte ètic: reducció de l'impacte mediambiental, no només pel que fa als productes exposats sinó també pel que fa al mateix centre d'exposicions.

La setena edició del
Salone Internazionale del Gusto
se celebrarà a Torí
del 23 al 27 d'octubre de 2008.
Més informació a
www.salonedelgusto.com



Ecoserveis



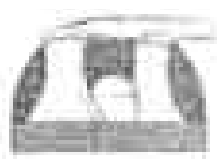
la botiga d'
integral

*Des de 1982
productes ecològics
i naturals.*

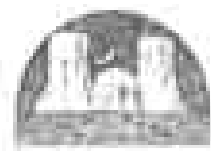
**Euclides, 11 - Tel. 933 577 897
08031 Barcelona
Metro Vilapicina, L5**

HORARI: dilluns a divendres
de 9 a 14 i de 17 a 20 h.
dissabte de 10 a 14 h.

GRUP DE CIENTÍFICS I TÈCNICS PER UN FUTUR NO NUCLEAR



28 anys fent oposició a la nuclearització de Catalunya i del món.



28 anys proposant alternatives energèticament netes i segures.



Des de l'any 1987 organitzant anualment les Conferències Catalanes per a un Futur Sense Nuclears i des de l'any 1995 organitzant anualment les Conferències Catalanes per a un Futur Sense Nuclears i Energèticament Sostenible.



Servei de mesura de la radioactivitat dels aliments.

Defensem el dret de la ciutadania a captar les fonts d'energia netes i renovables locals.

Defensem el dret de la ciutadania a utilitzar les fonts d'energia netes i renovables.

Defensem el dret de la ciutadania a ser proveïda amb energia procedent de fonts d'energia netes i renovables.

Grup de Científics i Tècnics per un Futur No Nuclear - GCTPFNN Apartat de Correus 10095
E-08080 Barcelona, Catalunya - 93 268 06 07 E-mail: gctpfnn@energiasostenible.org

ELEKTRON

**Energia Solar /
Mesura ambiental**

*Venda directa d'instruments de
mesura ambiental i articles
d'energia solar
Vehicles elèctrics*

www.tiendaelektron.com
Farigola, 20 local 08023 Barcelona
Tel.: 93 210 83 09 Fax: 93 219 01 07
Horari: de 8.30 a 14h
de dilluns a divendres



Slow Food'

LA UNIVERSITAT DE CIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

Aquesta universitat es proposa donar dignitat acadèmica a l'aliment i a l'alimentació interpretada com un fenomen complex i multidisciplinari a través de l'estudi d'una innovadora cultura de l'alimentació. L'objectiu és crear una nova figura professional, el gastrònom, capaç d'opinar i d'actuar en l'àmbit de la producció, la distribució, la promoció i la comunicació del fenomen agroalimentari de qualitat.



La Universitat de Ciències Gastronòmiques (UNISG) va obrir les seves portes l'any 2004, amb el suport de l'associació internacional Slow Food i dels governs regionals de Piemont i Emília-Romanya. És una institució privada reconeguda per l'Estat italià. La UNISG és la primera universitat d'aquest tipus que proporciona un estatut acadèmic als estudis culinàris i que proposa una nova definició de la gastronomia. Els cursos s'imparteixen a dos campus: a Pollenzo (al costat de Bra, Itàlia) s'imparteixen els cursos de llicenciatura en Ciències Gastronòmiques i, des de 2008, els cursos dels màsters (2 anys) en Economia i Gestió Gastronòmica; a Colorno (prop de Parma, Itàlia) se celebren els màsters d'un any en Ciències Gastronòmiques i en Cultura Culinària i Comunicació.

A la UNISG no hi ha cursos de cuina. Els estudiants aborden temàtiques com botànica, tecnologia alimentària, història de l'agricultura, anàlisi sensorial i antropologia, entre altres disciplines. El model innovador i multidisciplinari de la UNISG combina estudis d'humanitats i científics amb una formació sensorial i experiències pràctiques amb viatges als cinc continents, i permet comprendre els processos de producció

alimentària artesanal i industrial en situar-los en un context cultural. També té importància la defensa de la biodiversitat i la salvaguarda de les tradicions. L'objectiu és generar una nova percepció de la gastronomia i nous professionals de la gastronomia capaços d'unir l'acte de menjar amb l'acte de produir sense saltar-se cap etapa intermèdia.

Una vegada titulats, els estudiants de la llicenciatura i dels màsters descobreixen un gran ventall d'oportunitats professionals: màrqueting i publicitat per a companyies alimentàries, turisme i organitzacions culturals, producció i distribució alimentàries, assessoria, educació del consumidor i del professional, etcètera.

Actualment, uns 400 estudiants procedents de 22 països han seguit els cursos de la Universitat de Ciències Gastronòmiques. A través dels *convivia* creats en els campus i de la Xarxa de Joves, que està en ple auge, els estudiants de la UNISG originen punts de connexió i possibilitats de comunicació per a joves interessats en l'alimentació de tot el món.

Podeu trobar més informació sobre la Universitat de Ciències Gastronòmiques a www.unisg.it

LA DEFENSA DE LA BIODIVERSITAT

Avui dia comptem amb molt poques espècies de conreu per a la nutrició humana: menys de 30 plantes proporcionen el 95% de la nutrició mundial. En el segle passat s'extingiren 300.000 espècies de plantes. Des de principis del segle XX Amèrica ha perdut el 93% dels seus productes agrícoles i Europa quasi el 85%. La Fundació Slow Food per a la Biodiversitat és una entitat sense ànim de lucre que gestiona els projectes ecogastronòmics de Slow Food.

LA FUNDACIÓ SLOW FOOD PER A LA BIODIVERSITAT

Aquesta Fundació va néixer a Florència l'any 2003, gràcies al suport de l'Administració regional de la Toscana. Filla de Slow Food, però amb la seva pròpia autonomia estatutària, econòmica i administrativa, finança els projectes realitzats per a la tutela de la biodiversitat: l'Arca del Gust, els Presidi (Baluards) i els Mercats de la Terra.

Aquests projectes es posen en pràctica en els cinc continents i impliquen més de 50 països (des de Suècia fins a Guatemala), però el compromís econòmic més important va unit al suport als països més pobres, és a dir a aquells llocs on defensar la biodiversitat no significa només millorar la qualitat de vida sinó garantir la vida mateixa de comunitats senceres.

Les finalitats de la Fundació són defensar la biodiversitat alimentària i les tradicions gastronòmiques de tot el món; promoure una agricultura sostenible, respectuosa amb el medi ambient, amb la identitat cultural dels pobles i amb el benestar animal; reivindicar la sobirania alimentària, és a dir el dret de cada comunitat a decidir què conrear, produir i menjar.

L'ARCA DEL GUST

L'Arca del Gust es va crear l'any 1996 amb el propòsit de tenir un catàleg de productes alimentaris de tot el món, descriure'ls i copsar l'atenció del públic

sobre ells (carn i peix, fruita i hortalisses, plats tradicionals, formatges, cereals, pastes, pastissos i postres). Es tracta de productes estretament vinculats a comunitats i cultures específiques i que, malauradament, estan **en perill de desaparició**. La Comissió Científica de l'Arca es va formar a Itàlia l'any 1997 i va establir els criteris de selecció de productes.

Els productes de l'Arca han de:

- ser d'una qualitat gustativa excepcional
- estar vinculats a una àrea geogràfica específica
- ser produïts de forma artesanal i a petita escala
- ser produïts amb mètodes sostenibles i justos
- estar en perill d'extinció.

Més tard es crearen comissions nacionals de l'Arca, integrades per investigadors, científics i experts en alimentació. Durant el Saló del Gust de Torí de l'any 2002 es va crear la Comissió Internacional, composta per membres dels diversos grups nacionals; aquest organisme s'encarrega del procés de selecció en el món i també d'escollir els productes de l'Arca en països que no posseeixen comissió o socis Slow Food. Des de la seva creació l'Arca ha embarcat més de 500 productes de tot el món: des de la coca de vedella de Maastricht fins a les fruites *umbu* i *babaçu* de Brasil, des de les ostres de la badia de Delaware fins al pa *kalakukko* de Finlàndia.

ELS BALUARDS SLOW FOOD

Els Baluards són el pas següent, però no necessàriament automàtic, a la catalogació de l'Arca. Per tal de potenciar un producte cal reunir els pocs productors que el fan i fer-los visibles, ajudar-los a comunicar l'excel·lència gastronòmica de la seva producció i a aconseguir una millor remuneració. De vegades això requereix actuacions estructurals: construir un



Slow Food'

escorxador, reestructurar un forn o els murets secs d'un vinyar. Calen tants projectes com productes, cadascun estudiat per a sustentar una determinada cadena productiva. Els Baluards són això: projectes amb la mirada fixa en el territori. Poden implicar un sol formatger (potser l'únic dipositori de la tècnica per a produir un determinat formatge) o bé reunir milers d'agricultors.

El concepte dels Baluards va ser desenvolupat per Slow Food l'any 2000 com a braç actiu de l'Arca del Gust per tal de facilitar la presència al mercat de diversos aliments tradicionals. Des del blat nadiu *red fife* de Canadà fins a l'oli d'argan marroquí o el llamàntol holandès d'Oosterschelde, els Baluards d'Slow Food treballen a tot el planeta per promoure aliments, desenvolupar mercats, salvaguardar patrimonis i educar els consumidors. Les estratègies varien segons el projecte i el producte. Abasten des d'agrupar els productors, coordinar la promoció i establir directrius d'autenticitat fins a la inversió directa en instal·lacions. El treball amb els Baluards de Slow Food no és doncs uniforme, però els objectius romanen invariables: promoure productes artesanals; establir amb els productors models de producció que assegurin un producte de qualitat; i, sobretot, garantir als aliments tradicionals un futur viable.

A Itàlia existeixen més de 200 Baluards que protegeixen una gran varietat de productes. Hi ha un centenar de Baluards internacionals amb els quals l'univers Slow Food ha ampliat la protecció a gairebé 50 països.

ELS MERCATS DE LA TERRA

El darrer gran projecte de Slow Food és la creació d'una xarxa de 'Mercats de la Terra' en què **els petits productors alimentaris locals poden exposar i vendre la seva producció.**

En un Mercat de la Terra tots els productes han de:

- ser de temporada i locals
- ajustar-se als criteris 'bo, net i just'
- vendre's a preus raonables i transparents.

La xarxa de Mercats de la Terra constitueix un punt de trobada ideal, propici per a l'intercanvi d'experiències i informació entre productors i coproductors [=consumidors]. La Fundació Slow Food per a la Biodiversitat anima a crear Mercats de la Terra a països en vies de desenvolupament (hi ha projectes en marxa al Líban i a Mali) i ofereix formació i suport tècnic als responsables dels mercats.

Per tal de fer donatius, saber més sobre la Fundació per a la Biodiversitat o conèixer la llista completa dels Baluards i els productes de l'Arca del Gust, visita www.slowfoodfoundation.com





Slow Food'

FESTIVALS PER LA BIODIVERSITAT

SLOW FISH

Les existències mundials de grans peixos oceànics s'han reduït en un 90% des de la II Guerra Mundial, mentre que el consum de peix no mostra símptomes de disminució. La pesca industrial intensiva està destruint una font tradicional d'aliments i convertint en menys segura la ingestió de productes del mar. En aquest context, Slow Food va organitzar la primera edició de Slow Fish, el 'saló de la pesca sostenible', l'any 2004. Al port italià de Gènova, **Slow Fish reuneix les comunitats de l'aliment implicades en el món de la pesca per tal de debatre la crisi en els nostres oceans i altres entorns hídrics i explorar possibilitats d'aprofitar raonablement els productes marins.** Els visitants poden assistir a conferències i tallers del gust, assaborir i comprar al mercat del mar i participar a les múltiples activitats relacionades amb el món de la pesca.

Els Baluards Slow Food donen suport a la pesca costanera a petita escala i als mètodes de captura ancestrals, bo i classificant i preservant els que són sostenibles i aporten productes destacats que formen part de la nostra identitat cultural. Slow Food promou el consum de peix que es troba a la part inferior de la cadena d'alimentació: el peix menor, espinós, que des de fa temps constitueix la base de la cuina de la costa mediterrània. Consumir aquests peixos menys preuats però saborosos alleuja la pressió sobre altres opcions més considerades per a un menú. Per acabar, les reserves de peix salvatge es protegeixen impulsant models de piscifactoria de baix impacte, com la cria d'ostres i els sistemes piscícoles de baixa densitat amb aigua corrent, dels quals s'obté un producte més saborós que el seu homòleg industrial.

PROPERA EDICIÓ DE SLOW FISH: GÈNOVA (ITÀLIA), DEL 17 AL 20 D'ABRIL DE 2009

CHEESE

Les expressions de la llet són tan nombroses i variades que Slow Food va considerar oportú dedicar-hi un dels seus festivals. Cheese és la cita que Slow Food dedica a la llet en totes les seves formes: la mantega, la llet, el iogurt, el gelat i, sobretot, el formatge. Cheese se celebra cada dos anys a Bra (Itàlia), un emplaçament històric per a la maduració i la venda de formatges. La primera edició de Cheese va tenir lloc l'any 1997, i s'ha fet tan popular que més de 100.000 visitants (aproximadament el triple de la població de la ciutat) s'acosten a Bra en el transcurs del festival durant tres dies al setembre. **Es tracta d'un dels principals esdeveniments de Slow Food; la major vitrina d'exposició i venda de formatges, on s'exposa el millor de la producció mundial.**

Cheese permet cridar l'atenció del públic sobre qüestions importants com l'amenaça sobre la tradició de la transhumància o les batalles jurídiques a favor dels productors de llet crua: quan el formatge s'elabora amb cura i a petita escala, la pasteurització és una mesura innecessària que anihila la beneficiosa microflora que li confereix un sabor únic. No és casualitat que molts dels grans formatges del món siguin formatges de llet crua, des del Parmigiano Reggiano fins al Roquefort i l'Emmenthaler. L'any 2000 Slow Food va recollir 20.000 signatures per al seu 'Manifest en defensa dels formatges de llet crua' (disponible a www.slowfood.com), per tal de protegir els drets dels formatgers en països amb normatives sanitàries desmesurades que dificulten cada vegada més l'elaboració de formatges de llet crua.

PROPERA EDICIÓ DE CHEESE: BRA (ITÀLIA), DEL 18 AL 21 DE SETEMBRE DE 2009





Slow Food'

SLOW FOOD, CONTRA ELS TRANSGÈNICS

Tots els socis de Slow Food del món són cridats a lluitar contra la invasió dels transgènics i a combatre contra els grups de pressió protransgènics. L'any 2007, Slow Food i la coalició ITALIA EUROPA LIBERI DA OGM han donat suport a la idea d'un debat nacional entre tots els actors del sistema alimentari italià i els ciutadans sobre 'la qualitat i l'ètica alimentària' i han fet una crida a tots els científics italians perquè signin el document *Una ciència responsable a favor d'una alimentació sostenible*.

A Espanya el moviment Slow Food ha donat suport al moviment català Som lo que Sembrem de cara a reunir les signatures necessàries per a sotmetre al Parlament regional un projecte de llei que convertiria Catalunya en zona lliure d'OGM (organismes genèticament modificats).

Demostrat ja que Slow Food no s'oposa a la investigació de les universitats ni d'organismes públics, aquesta associació sí que és contrària a l'ús comercial de plantes modificades genèticament. Som capaços de transferir un gen d'una espècie a una altra, però no som capaços de predir ni controlar els resultats, la qual cosa podria constituir una amenaça per a la nostra biodiversitat natural i agrícola. Un altre inconvenient dels OGM és que prenen als agricultors la decisió del que planten, ja que el pol·len de les plantes OGM recorre quilòmetres i pol·linitza els camps convencionals i també els biològics, i això obliga els agricultors a invertir feina i diners per recol·lectar plantes que no han decidit conrear. A més a més, el consum de transgènics pot originar noves al·lèrgies; la hipersensibilitat i les al·lèrgies han

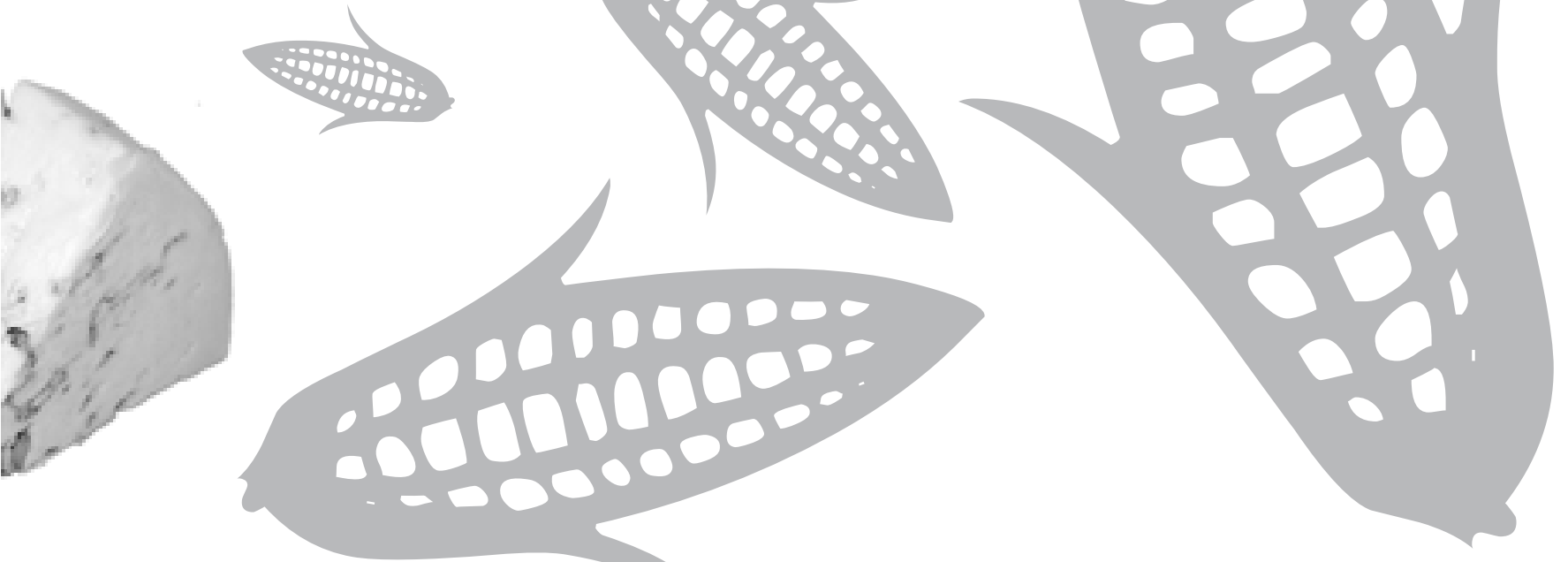
augmentat molt als països industrialitzats perquè han reduït la nostra resistència immunitària i a l'exposició als al·lèrgens ambientals.

Slow Food creu que l'única manera de protegir els consumidors per tal que puguin decidir és fent constar a l'etiqueta que es tracta de productes amb OGM.

Slow Food és sinònim d'ecològic?

Slow Food aprova els principis que es troben a la base de l'agricultura biològica, com els mètodes de treball de baix impacte mediambiental i la reducció de pesticides. Tot i això, Slow Food sosté que l'agricultura biològica practicada de forma extensiva és comparable al monocultiu convencional i, per això, el certificat biològic no és considerat una garantia de producte sostenible.

Tot i que la majoria dels Baluards Slow Food es basen en tècniques ecològiques, pocs tenen certificat a causa dels seus costos. **Per tal que un producte sigui Baluard ha de ser coherent amb els principis de l'agricultura sostenible, atès que Slow Food treballa per tal de garantir que els productes siguin 'bons, nets i justos'**. En els propers anys, la Fundació Slow Food per a la Biodiversitat donarà suport (i finançarà, on sigui possible) una certificació per als Baluards si es valora que això els ajudaria a accedir més fàcilment a certs mercats o a augmentar la seva rendibilitat.



EL QUE ÉS BO, EL QUE ÉS NET I EL QUE ÉS JUST



Com les comunitats alimentàries locals creen coneixement, saviesa i molta flaire

per Carlo Petrini*

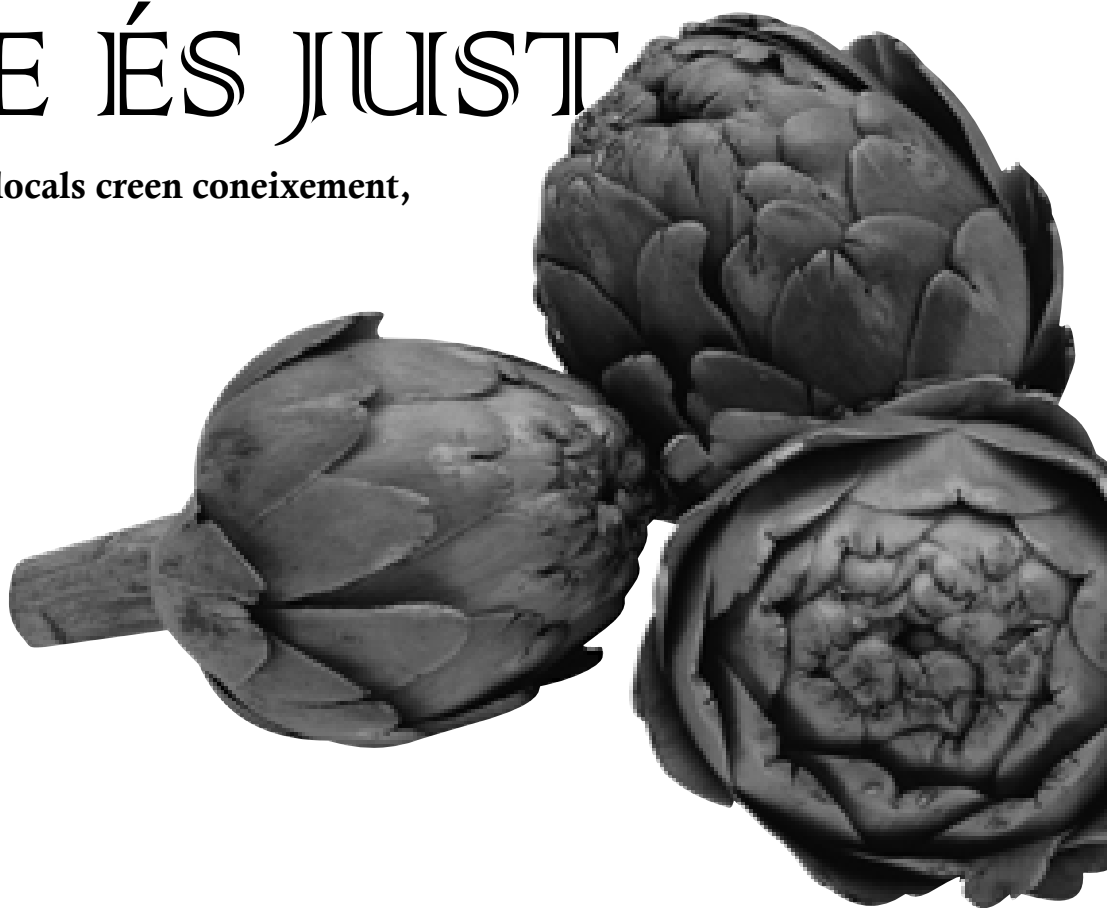
TERRA MADRE, reunida, per segona vegada, a Torí del 26 al 30 d'octubre de 2006, és a la vegada un esdeveniment, un ideal i una xarxa. Cada dos anys aplega 1.200 comunitats alimentàries procedents de 150 països, 5.000 persones: pagesos, artesans, pescadors, nòmades, pastors i altres oficis. L'any 2006, a aquesta increïblement variada humanitat s'hi van ajuntar 1.000 cuiners d'arreu del món i 250 representants d'universitats que han decidit treballar amb aquestes comunitats pel bé dels bons aliments i l'alimentació sostenible. **Més de 6.000 persones participaren a la trobada de Terra Madre, l'aplec més gran sobre producció d'aliments sostenibles que el món havia vist mai. Durant els cinc dies es reuniren per àrees temàtiques per bescanviar idees i opinions, oferir i demanar ajut.**

Terra Madre és filla de Slow Food, associació internacional nascuda l'any 1989 com un moviment ecogastronòmic "*per la defensa del dret al plaer*" i que ha evolucionat els darrers anys cap a definir les regles del que molts han anomenat 'ecogastronomia'. El gastrònom que estima el tast i l'aroma del bon menjar no pot ignorar com aquesta menja ha estat produïda, o no ser conscient dels problemes que afligeixen actualment els petits productors d'aliments del món, en un temps de transformacions econòmiques i ecològiques. La menja no només ha de ser bona, sinó que ha de ser 'neta' (ha de ser el producte d'un procés i d'una distribució sostenible) i socialment 'justa' (fent referència als milions de persones que viuen a les zones rurals del món i produeixen els aliments que acaben a les nostres taules). **Aquests tres principis fonamentals (el que és bo, el que és net i el que és just) defineixen el nou estàndard de qualitat que Slow Food i la gent de Terra Madre volen donar a conèixer i posar a l'abast de tothom.**

Les comunitats alimentàries de Terra Madre (grups vinculats geogràficament o per una activitat productiva específica, o membres d'una mateixa cadena de producció, o grups de persones que intenten ser autosuficients) representen l'esperança d'aquells de nosaltres que estem treballant per crear un sistema

d'alimentació globalment just i capaç de produir millors aliments. Amb el seu treball quotidià, aquestes persones asseguren la protecció de la biodiversitat, les tradicions locals, les identitats gastronòmiques i el coneixement, els quals corren el risc de desaparèixer davant de l'homogeneïtzació alimentària resultant de la centralització de la producció i la globalització de la distribució.

Els primers que han sofert les conseqüències del sistema agroalimentari han estat aquests pagesos i altres com ells que produeixen aliments en harmonia amb la natura. A més de defensar-los vigorosament, també hem d'escoltar allò que ens han de dir. Tot i que, a primera vista, les formes d'economia i de producció que ells practiquen poden semblar arcaïques (respecte cert tipus de modernitat) ells actualment posseeixen moltes solucions que poden reequilibrar de forma efectiva el sistema alimentari mundial i fer-lo sostenible. La modernitat, tal com la coneixem, ha menat el món gairebé a una situació de col·lapse. El que



és sorprenent és que aitals problemes han estat ocasionats en gran part per la producció d'aliments.

Si tornem a considerar els aliments com l'eix central de les nostres vides i dels nostres interessos, de les nostres polítiques i de la nostra recerca, podríem ser capaços de trobar solucions reals i refer la tendència que, de forma creixent, apareix com a inaturable i sembla sempre que ens condueixi a l'estimball.

Les comunitats alimentàries de Terra Madre ens ensenyen moltes coses, ja que saben com combinar la saviesa tradicional amb la recerca acadèmica més avançada. Saben respectar la natura i, gràcies al simple sentit comú, mai no esperen d'ella més del que ens pot donar. Elles respecten el sòl tot mantenint la seva fertilitat, elles manegen la biodiversitat natural sense focalitzar-se excessivament en les monocultures o en els sistemes de conreu que emprin un excés de productes químics. Practiquen una economia que és local, sempre que sigui possible, i ens asseguren així una distribució sostenible de productes saludables, frescos i saborosos.

Mitjançant Terra Madre, els pagesos, els pescadors, els pastors i els artesans han reforçat i restablert la dignitat de les seves feines i han mostrat una voluntat de treballar per un objectiu comú. Si, durant la primera trobada de Terra Madre l'any 2004, les estratègies eren encara confuses i l'esdeveniment es va concentrar en el 'miracle' de reunir 5.000 persones d'arreu del món en un mateix lloc, simplement per enraonar entre elles, dos anys després moltes coses van canviar. Va ser com si després d'haver preparat el sòl per sembrar i haver-lo fertilitzat s'estigués a punt de collir els fruits.

La llavor per plantar és la de l'economia local, típica de les comunitats que treballen pel seu bé comú però que estan interconnectades en una molt àmplia xarxa que, a més de servir-los per donar-se suport, és capaç d'escampar el missatge i el model d'un sistema alimentari alternatiu. L'economia local practicada per les comunitats alimentàries és l'antítesi de l'economia de mercat; es basa en els principis de la solidaritat i la subsidiarietat. És la veritable força de la gent que sap com produir aliments de forma escaient. Les comunitats alimentàries lluiten per reduir la distància entre productors i consumidors, perquè treballin plegats en harmonia pel seu propi benestar, dotant les seves àrees locals amb prosperitat, salut i bellesa.

La Terra és la nostra casa comuna i, com a tal, s'ha de manegar amb una economia honesta —l'economia natural. De moment, ai las!, aquesta nostra Terra és governada, forçadament i massa sovint arrogantment, per una lògica boja que demana més i més recursos naturals i un model de consum caracteritzat per la velocitat i els residus. Si tot això està esdevenint més i més clar, **el que és menys clar és l'abast de la nostra complicitat i responsabilitat com a consumidors individuals en allò que definim com el món 'desenvolupat'.** Això és precisament perquè és dur per a nosaltres, ciutadans d'aquest món 'desenvolupat', canviar el sistema. Nosaltres, potser a desgrat nostre, també en som responsables. Això no obstant, si ens procurem els nostres aliments de forma local oferim un suport veritable, franc i compromès a la relocalització del consum i de la producció agrícola.

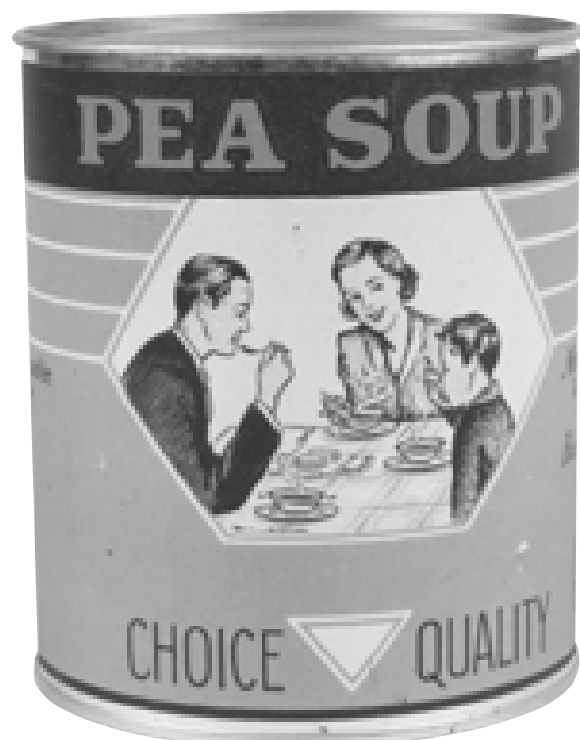
Jo crec que aquesta és una visió de la major modernitat. **Solament a través de la dignitat i la decència de l'economia local podem**

esperar l'assoliment del que és ara un oxímoron: el desenvolupament sostenible. Si realment volem arribar-hi, hem d'encoratjar la creativitat que sorgeix dels sistemes d'economia local. Aquesta és una forma d'economia capaç de formar-se ella mateixa i treballar constructivament a cada racó de la Terra, adaptant-se a les comunitats úniques i guiant-nos cap a un menjar bo, net i just per a tothom. D'ací la importància de la xarxa internacional que Terra Madre està bastint. Realment, el projecte és un exemple de globalització, però globalització virtuosa i no viciosa.

La història vol invocar nous drets col·lectius: el dret a l'aigua, el dret a l'aire net, els drets de les dones, el dret a la biodiversitat, el dret a la pau, etc. Les comunitats alimentàries al sud i al nord del món són la garantia que aquests drets poden ser defensats sense diferències de raça, llenguatge, cultura o religió. Terra Madre practica la fraternitat, es focalitza en la importància vital de l'alimentació i basa la seva força en la gent. Com va dir una vegada l'escriptor italià Mario Soldati, *"si el món s'ho està arranjant per resistir, de fet es deu a gent com tu. Gent que accepta la nova civilització, però fins a un cert punt. Gent que creu que el progrés no vol dir necessàriament abandonar el passat, gent que no veu contradiccions irreconciliables entre els costums moderns i els vells, gent que té el futur de la Terra a les seves mans."*

Tot això s'assolirà a través d'una xarxa d'homes i dones que va néixer quan les comunitats alimentàries, els cuiners, els acadèmics i tot el món de Slow Food es trobà a Torí l'octubre de 2006. I, per evitar malentesos, permeteu-me dir-vos que el lema de la xarxa serà: *"Cap poder, una mica de coneixement, un toc de saviesa i molt i molt de sabor."*

**Carlo Petrini és el fundador del moviment Slow Food.
Font: Resurgence, num. 242, May - June 2007.
Traducció: Josep Puig.*



Et donem la benvinguda a la **XARXA GLOBAL PER L'AIGUA** (**Global Water Network**)

Un projecte de la Xarxa Dia de la Terra (Earth Day Network)



Aproximadament mil milions de persones no tenen accés a un subministrament correcte d'aigua i **2.400 milions estan mancades de sanitat bàsica**. Això mena que cada any morin milions de persones per malalties que es podrien prevenir relacionades amb l'aigua. La **XARXA GLOBAL PER L'AIGUA** és un projecte de la Xarxa Dia de la Terra (Earth Day Network –EDN) que proveeix un servei necessari en el sector de l'aigua i la sanitat. Ho fa combinant la tasca informativa amb el suport a projectes, amb el diàleg entre els interessats i augmentant la presa de consciència al voltant d'aquestes qüestions. Una de les seves finalitats principals és aconseguir fons per ajudar a construir projectes sanitaris i relacionats amb l'aigua allà on n'hi ha més necessitat.

EDN va identificar la necessitat de la **XARXA GLOBAL PER L'AIGUA** després de l'èxit de la seva campanya Aigua per a la Vida (Water for Life). Aquella campanya va sensibilitzar milers de persones i continua fent-ho. Tanmateix EDN ha volgut vincular-se més formalment en el procés d'incrementar l'accés de les comunitats necessitades a l'aigua i a la sanitat, així com a desenvolupar tasques de conscienciació. Per això ha creat la **XARXA GLOBAL PER L'AIGUA**.

Si tens interès a rebre més informació sobre la campanya adreça't a:

Global Water Network
gwn@earthday.net
www.globalwaternet.org

Tu pots fer-hi molt!

Pots adoptar un projecte destinat a proveir d'aigua i sanitat a comunitats que ho necessiten.

Pots fer una donació. Pots escollir fer-la a un projecte específic o bé que sigui repartida entre els diversos projectes.

Pots participar al fòrum, on es parla de qüestions relacionades amb l'aigua, des de les millors pràctiques fins als esdeveniments recents. També hi coneixeràs altres persones interessades en l'aigua.

Cinc grans raons per a Donar:

- 1 milió de persones mancades d'accés adequat a l'aigua.
- 4 milions de persones mancades d'accés adequat a la sanitat.
- 4.000 nens moren cada dia per les pobres condicions relatives a l'aigua.
- Les malalties relacionades amb l'aigua són la causa número u de mort i malalties al món.
- 443 milions de dies d'escola es perden cada any per malalties relacionades amb l'aigua.

Earth Day Network

earthday@earthday.net – <http://earthday.net>
1616 P Street NW, Suite 340, Washington, DC - 20036 USA
Tel. +1 202 518 0044, Fax: +1 202 518 8794

Imatges de la 13.^a Fira per la Terra



Imatges de la 13.^a Fira per la Terra



Aquesta declaració va ser pronunciada durant el V Congrés Internacional Slow Food a Puebla (Mèxic), el novembre de l'any 2007. Aquest V Congrés es va clausurar amb el compromís de l'associació de seguir per la via traçada pel Manifest de 1989 i de donar el millor de si mateixa en benefici de la definició, la investigació i la promoció d'una alimentació bona, neta i justa.



DECLARACIÓ DE PUEBLA


1 Recuperar la saviesa: Slow Food s'implicarà cada cop més a protegir, revalorar i usar els coneixements tradicionals en matèria d'agricultura, ramaderia, pesca, caça, recol·lecció i producció alimentària i concedirà una importància cada cop més gran a les activitats efectuades per persones indígenes i al treball de les dones. El coneixement només avança si es basa en el que ja està adquirit. Per això aquest flux no s'ha d'interrompre mai, ni amb barreres de propietat o de dret ni per oblit d'allò que ens ha permès tenir fins ara una relació harmoniosa amb la natura i amb nosaltres mateixos.

2 Avançar, després de començar per les cuines locals, pel camí de destacar les cultures, les economies i les memòries locals. Tot ésser viu, tota activitat té els seus orígens en un lloc determinat i n'extreu la seva substància i la seva raó de ser. La globalització pot ser positiva, però perquè ho sigui haurà d'emprar-se per valorar la infinitud de comunitats perifèriques els mètodes i les conviccions de les quals no s'ajusten al model cultural o econòmic únic. Avui tenen els mitjans per a reclamar i copsar l'atenció que mereixen. De la mateixa manera, els mercats de productors hauran d'actuar de forma creixent com un instrument econòmic especialment adaptat a les produccions de qualitat a petita escala.


3 Enderrocar el mite de la productivitat que amenaça la nostra terra. El nostre benestar no es mesura amb barems purament quantitius ni aïllant-lo del benestar del nostre proïsme o del planeta. Slow Food continuarà compromès a col·laborar amb ecologistes, universitaris, cuiners, polítics, productors i amb qualsevulla persona que s'uneixi a aquest moviment de difusió d'idees i actituds sota el signe de la bellesa, la flexibilitat i la felicitat amb la convicció que aquest planeta és la nostra única font de vida i de plaer, per a nosaltres i per als nostres descendents.

4 Reforçar i teixir l'intercanvi internacional d'experiències, projectes i sabers, tant si es tracta de l'estructura associativa de Slow Food com del projecte Baluards, de la xarxa Terra Madre o d'accions empreses per la xarxa d'universitats de Terra Madre. La Universitat de Ciències Gastronòmiques reforçarà la seva posició central entre aquesta xarxa d'universitats i treballarà en col·laboració amb aquestes institucions per elaborar idees i projectes juntament amb Slow Food. Slow Food treballarà per augmentar la seva repercussió internacional no només sobre el que és local, sinó sobretot amb una mirada múltiple i integradora que subratlli les diferències i que estigui oberta a diverses col·laboracions que, més enllà de compartir valors fonamentals, puguin derivar cap a adaptar uns mateixos valors a llocs diferents. Aquest recorregut, iniciat l'any 1989, ha conduït de l'aliment a la terra, del plaer a la justícia, de l'excel·lència al producte quotidià, de la valoració dels productes a la dignitat del món rural. A Puebla hem decidit seguir aquest camí gràcies a la presència, les reflexions, l'energia i la imaginació de 414 delegats originaris de 49 països, que representen més de 80.000 socis en els cinc continents.

MANIFEST SLOW FOOD PER LA QUALITAT



El sistema de producció i consum alimentari més aplicat actualment és perillós per a la Terra, els ecosistemes i els seus habitants. El gust, la biodiversitat, la salut de les persones i els animals, el benestar i la natura estan contínuament amenaçats; tot això remarca la urgència de produir i consumir amb els criteris d'un gastrònom que exerceixi el seu dret al plaer sense deteriorar l'existència aliena o l'equilibri ecològic del planeta en què vivim.



Si, com diu el camperol i poeta Wendell Berry, "menjar és un acte agrícola", es dedueix que la producció alimentària haurà de considerar-se com un 'acte gastronòmic'. El consumidor orienta el mercat i la producció per mitjà de les seves compres i, en adquirir consciència d'aquest fet, assumeix noves responsabilitats. El consum es converteix en una part de l'acte de producció i el consumidor esdevé coproductor.

El productor juga un paper clau en aquest procés si treballa per obtenir la qualitat, permetent als altres que es beneficiïn de la seva experiència, i si està obert als coneixements i les experiències aliens. L'esforç haurà de ser compartit i el productor haurà de demostrar que és responsable, obert i multifacètic respecte a la ciència de la gastronomia.

Tots hauríem d'adoptar i difondre un nou concepte d'alimentació més precís i, a la vegada, més ampli, basat en tres condicions que estan interconnectades:

Bo. El sabor i l'aroma d'un aliment, que es reconeixen gràcies a sentits educats i ben entrenats, són fruit de la competència del productor, de l'elecció dels ingredients i dels mètodes de producció, que en cap cas hauran d'alterar el seu caràcter natural.

Net. Cal respectar el medi ambient i concedir una gran importància als mètodes de conreu, cria d'animals, transformació, màrqueting i consums sostenibles. Cada etapa de la cadena agroindustrial, inclòs el consum, haurà de preservar l'ecosistema i la biodiversitat alhora que protegeix la salut del consumidor i del productor.

Just. La justícia social ha de regir en les condicions de treball: respectuoses amb l'home i els seus drets i capaces de generar uns ingressos sostenibles; s'intentarà aconseguir aquestes condicions també a través d'economies mundials sostenibles, amb l'harmonia i la solidaritat sistemàtiques i el respecte de les diversitats culturals i les tradicions.

La filosofia 'Bo, Net i Just' és garantia d'un futur millor. La filosofia 'Bo, Net i Just' és un acte de civilització i un instrument per a millorar el sistema alimentari actual.



Tots podem contribuir a la filosofia 'Bo, Net i Just' per mitjà de les nostres decisions de compra i de la nostra actitud individual.

Catalunya s'oposa als transgènics

105.896 ciutadans demanen que Catalunya es declari lliure de transgènics



Caixes amb els plec de signatures i les pinyes de panís ecològiques entregades al president del Parlament. Foto: Som lo que Sembrem.

La ciutadania catalana no aprova els transgènics. El dia 30 de juliol la plataforma Som lo que Sembrem va lliurar més de 91.000 signatures al Parlament de Catalunya en contra dels organismes genèticament modificats (OGM). El dia 21 d'agost, en què finalitzava oficialment la recollida, s'arribava a les 105.896 signatures. Només en calien 50.000. La campanya ha complert doncs els seus objectius amb escreix.

L'acte del dia 30 de juliol va consistir en una breu roda de premsa a les portes del Parlament, una entrevista amb el president del Parlament, Ernest Benach, i el lliurament de les primeres 91.000 signatures. Al



Els membres de Som lo que Sembrem davant la porta del Parlament mostrant les caixes amb les signatures aconseguides. Foto: Som lo que Sembrem.

president se li van entregar unes panotxes de blat de moro ecològic, símbol d'una planta que ha patit la contaminació transgènica. El que ha succeït amb el blat de moro ha demostrat la impossibilitat de la coexistència al camp de la varietat transgènica amb les altres (la tradicional i l'ecològica), ja que les contamina.

A la plataforma li resta esperar que les signatures siguin verificades per l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT). Un cop siguin verificades, a finals d'octubre, la proposta de Llei entrarà a tràmit parlamentari amb la consegüent presentació d'esmenes i el debat de la Llei que conduirà, si la plataforma impulsora hi està d'acord, al posterior debat en el plenari del Parlament a principis de gener. La plataforma ha començat aquest mes de setembre un seguit de contactes amb els diferents grups parlamentaris per tal de conèixer la posició de cadascun d'ells i per poder aportar la informació que té la plataforma als diversos grups.

Balanç de la campanya

1. Som lo que Sembrem ha valorat molt positivament el suport rebut pel conjunt de la ciutadania, que ha permès doblar amb escreix la quantitat de signatures necessàries per tal que es debati al Parlament

la proposta de llei. La impressionant resposta que la societat catalana ha manifestat respecte a aquesta campanya contra els transgènics ha sorprès la plataforma.

2. Som lo que Sembrem entén que aquestes 105.896 signatures són una mostra prou representativa de la societat catalana i que són una expressió democràtica d'oposició general als OGM, molt allunyada de les pràctiques poc democràtiques seguides per les grans transnacionals.

3. Som lo que Sembrem ha demanat al Govern de la Generalitat que tingui en compte la voluntat popular i ha destacat el fet que existeix un sector important, conscient i en augment de població consumidora que rebutja els OGM i que aposta per un altre model agroalimentari.

6. Som lo que Sembrem ha valorat positivament la campanya informativa que s'ha fet i que ha permès, també, introduir el debat, no només en relació amb els transgènics sinó també sobre el model agroalimentari i sobre els possibles efectes adversos d'aquestes tecnologies sobre la salut.

BREU HISTÒRIA DE LA CAMPANYA

El passat 1 de febrer la Mesa del Parlament de Catalunya admetia a tràmit la Proposició de llei per a la prohibició del cultiu de productes agrícoles modificats genèticament, presentada per la plataforma Som lo que Sembrem. Aquesta plataforma està formada per més de 70 entitats diferents (sindicats, cooperatives, entitats culturals, empreses, escoles tècniques, fundacions, organitzacions agrícoles, grups ecologistes, ONG, associacions de veïns, excursionistes, col·lectius, ateneus, etc.) i més de 50 persones a títol individual. Som lo que Sembrem va néixer l'any 2007 fruit d'un seguit de contactes entre comarques catalanes amb l'objectiu d'aconseguir una agricultura justa, el respecte al medi ambient i una garantia per a la salut dels consumidors. Per això va veure necessari eliminar els OGM.

El dia 29 de febrer s'iniciava la recollida de signatures. Durant 120 dies hàbils calia aconseguir, almenys, 50.000 signatures de ciutadans majors de 16 anys censats a Catalunya per tal que es debatés la proposta de llei al Parlament. La Fira per la Terra va obrir de bat a bat les portes a Som lo que Sembrem, cosa que féu possible la recollida de moltes signatures. El passat mes de juny la Mesa del Parlament concedia

15 dies més de pròrroga, la qual cosa situava la data límit en el dia 21 d'agost de 2008.

Som lo que Sembrem proposa una llei basada en quatre aspectes bàsics:

- declaració de Catalunya com a Zona Lliure de Transgènics
- prohibició immediata dels conreus transgènics
- etiquetatge clar dels aliments que en el seu procés de producció utilitzin transgènics i els que no
- moratòria al desenvolupament de transgènics a les nostres terres. Investigació dels efectes dels OGM.

Amb aquests quatre punts es va iniciar la recollida de signatures. La recollida estava basada en les persones fedatàries, que van arribar a ser tres-centes. Poques iniciatives legislatives populars han tingut tantes persones fedatàries i tan repartides territorialment a totes les comarques catalanes.

La plataforma posa a disposició de tota la ciutadania diversos informes, estudis, enllaços, bibliografia i altres aspectes que fonamenten la posició que Som lo que Sembrem té sobre els OGM. A la seva web (www.somloquesembrem.org) podeu trobar alguns estudis sobre els efectes dels transgènics sobre la salut humana i el medi ambient, així com les repercussions sobre l'agricultura i l'alimentació; també les conseqüències socials i econòmiques per al Tercer Món.



*Els membres de Som lo que Sembrem durant l'entrevista amb Ernest Benach i les capsas de les signatures.
Foto: Som lo que Sembrem.*

ECOSERVEIS

bio SPACE

El nostre és el millor perquè
Tel. 93 452 13 73
Fax 93 451 67 06

a new lifestyle

Superfície 200.000m² - **Libres de productes Pesos Pesos** Carnes de canya, fruits a verdura, herbes, bones a berenar, congelats, sopes, pastissos, pastissos - bones embotides, Plats preparats - és tantmateix "No té productes alimentaris biològics empaquetats" - Plats i sopes a base de llegums - Dishes, sopes i pastissos - Plats i sopes - Dishes de carnes - Dishes de sopes i desnatats - Dishes per a pastissos - Dishes de pastissos, pastissos i pastissos - Dishes de pastissos i pastissos - Dishes de pastissos i pastissos

Has fixat en la quantitat de residus innecessaris que generem cada dia? Fent **petits** canvis en els nostres hàbits, podem aconseguir **grans** beneficis per al medi ambient.

A www.aqueduim.cat trobaràs consells sobre com reduir i possibles donant-los als teus.

Reduir els residus és el primer pas
aqueduim.cat

Logo of the Generalitat de Catalunya and other participating organizations.

Labora-Sinapsis

Àrea empresarial

ÈTICA, RESPONSABILITAT I COMPROMÍS SOLIDARI

Labora-Sinapsis desenvolupa un model empresarial innovador i compromès amb els valors essencials en la recerca d'una millor justícia social, equilibri i harmonització. Labora-Sinapsis és una cooperativa de segon grau que agrupa empreses compromeses amb el desenvolupament econòmic sostenible i socialment responsable.

ALAMBAR

comunicació i esdeveniments per a un món conscient
festival inspira consciència barcelona 2008
www.alambarsinapsis.es

HABITAL

serveis de disseny d'interiorisme
concepció i direcció d'obres de remodelació i nous materials i aplicació ecològica.
Aplicació de fengshui

LETTERA

realització de llibres, revistes i productes editorials
impressió i distribució. Serveis de correcció i traducció.

ONIX QUANTIC

serveis d'ordenació quàntica
totes les situacions poden ser armonitzades i alineades fins adquirir el seu estat òptim

GESTA

servei de gestoria.
assessoria empresarial
informació laboral
legalitzacions i registres

AGUAPUR

cuidem la seva aigua i la del planeta. especialistes en l'aigua de casa seva. Condicionament i estalvi sistemes naturals i vitalització. www.aguapur.com

ANDREU GALLART

disseny editorial.
comunicació gràfica.

DEMANI INFORMACIÓ EXHAUSTIVA DELS PRODUCTES I SERVEIS DE SINAPSIS
TEL. 93 318 11 52 - www.sinapsis.cat



El Emerger de Maitreya: Un Mensaje de Esperanza

¿Qué es el "Emerger de Maitreya"? – El concepto del Nuevo Mundo es un nuevo paradigma del bien en este mundo y un nuevo paradigma. Durante más de 20 años Benjamin Creme ha estado preparando al mundo para el mayor acontecimiento de la historia – el emergir de Maitreya, el maestro del Mundo, y es el gran día de nuestra existencia planetaria. Este año es el momento.


Maitreya es esperado por todo el mundo en lenguas tan diversas como: Español, Inglés, Hindi, Mandarín, Vietnamita, Maltés, Maltés, y Maltés. Maitreya es el gran día de nuestra existencia planetaria. Este año es el momento. Maitreya es esperado por todo el mundo en lenguas tan diversas como: Español, Inglés, Hindi, Mandarín, Vietnamita, Maltés, Maltés, y Maltés. Maitreya es el gran día de nuestra existencia planetaria. Este año es el momento.



Benjamin Creme y David Strohman son el único par de maestros que han sido reconocidos por el mundo. Más información gratuita. Teléfono de Crisis 24/7: 001 800 368 3683. Dirección: PO Box 111111, Los Angeles, CA 90011.

Web en español: www.1000.org

Benjamin Creme y David Strohman son el único par de maestros que han sido reconocidos por el mundo. Más información gratuita. Teléfono de Crisis 24/7: 001 800 368 3683. Dirección: PO Box 111111, Los Angeles, CA 90011.

H₂O POINT 
www.h2opoint.com

Agua per a beure i calentar
 Solucions per la cuina
 Filtres per el filtre

Extracció d'oli
 Gestió de l'aigua de pluja
 Descripció de residus
 Hets d'aire
 Equips de purificació

Un altre més

Rector Triadó 15
 08014 Barcelona
902 252 900

Soft natural

**Productes Ecològics
 Tasta'ls**



L'Alternativa Verda: un 'GREEN NEW DEAL' també per a Catalunya!

Per una economia que faci les paus amb el planeta!
 Per una economia i una societat que vagin al ritme del Sol!

- una central solar tèrmica i elèctrica a cada teulada!
- cap indret suficientment ventós sense un aerogenerador!
- cap paratge suficientment assolellat sense una central termosolar!
- metanització de tota la matèria orgànica residual!
- aprofitament de l'energia solar acumulada al sòl!
- aprofitament de la calor del subsòl!
- edificis d'energia positiva (que generin més energia que la que fan servir els seus ocupants)!
- vehicles elèctrics endollables a la xarxa, proveïda al 100% amb energies renovables!
- objectiu: cada comarca 100% renovable!

Avui ja és possible i podem fer-ho!
 Catalunya 100% renovable!, una font de riquesa, de treball, d'imaginació, de creativitat...

Més info. a
www.verds-alternativaverda.org

**Nutrició
Ecològica**

**Nutrició
Natural**

Has provat el TEMPE ?

- Tempe fresc
- Tempe arrebossat
- Tempe macerat amb tamarí
- Tempe a la jardinera

- Vegeburger tempe, mill i pastanaga
- Tempe amb aigua
- Tempe amb quinoa
- Broquetes de Tempe

www.vegetalia.com

**EINES D'ACCE
 INOVIDABLE PER
 L'AGRICULTURA
 ECOLÒGICA**

C/ Major de Sant Pere, 10
 08224 Sabadell (Barcelona) CATALUNYA
 Tel: +34 973224021 Fax: +34 973224018



*L'opció intel·ligent
per a la gent sana*

Si realment desitges una dieta sana per a la teua família, necessites conèixer l'herba i et portem arrelatament a casa les fruites i les herbes fresques, lliures de químics, plaguicides i hormones i amb tota la força del sol i el sòl.

A partir de 120 €, 4 caixes (1 per setmana)
 A partir de 1.320 €, 52 caixes (any)
 (transport inclòs)

Demana informació: 973 791391
www.recupla.com



Ecoserveis

Referents en cultura energètica

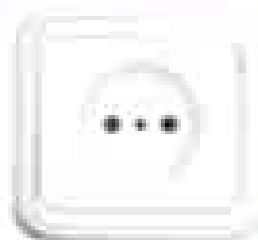
- Educació i Formació
- Exposicions, publicacions i jornades
- Innovació i estudis

ExpokW 2009

Què és l'energia? Què hi ha al darrere de l'endoll? La ExpokW ens mostra que l'energia no és un tema purament tecnològic sinó una qüestió política, ambiental i humana.

La ExpokW es podrà veure a la Fira per la Terra; també la podem portar a alguns municipis o entitats que ho sol·licitin.

Per més informació, contacta amb nosaltres!



Formació on-line 2009

En col·laboració amb



CAMPUS
PER LA PAU



Activisme anti nuclear - 30h

Biocarburants i sostenibilitat - 50h

Estalvió energia i diners a casa - 30h

Eficiència i energies renovables: respostes domèstiques al canvi climàtic - 75h

Més informació a la pàgina web!

Voluntariat

Actualment estem buscant voluntaris a distància per tasques de traducció castellà-català i altres. Contacta amb nosaltres per saber-ne més!

Projectes europeus

Kyoto in the Home
15 Desembre 2008, 18h
Presentació de recursos per a l'educació energètica.
Al CRBS, a Barcelona.



Cada 22 d'abril es commemora l'aniversari de la celebració per primera vegada al món del DIA DE LA TERRA - 1970 (Earth Day - 1970). En aquella ocasió més de vint milions de nord-americans, més de deu mil escoles i més de mil universitats arreu dels Estats Units d'Amèrica participaren en el Dia de la Terra. Més de sis-centes mil persones participaren a la Fira Ecològica en plena 5a. Avinguda de Nova York, i moltes més persones participaren en d'altres activitats. Aquella gent va sortir al carrer, va pressionar el Congrés i va iniciar el modern moviment ecologista. El Dia de la



Terra de 1970 va ajudar a generar el suport públic que va menar que s'adoptessin les lleis d'Aire Net, d'Aigua Neta, d'Espècies en Perill, i de Protecció dels Mamífers Marins; també es va crear l'Agència de Protecció Ambiental dels Estats Units. El Dia de la Terra va ser fundat pel senador de Wisconsin, Gaylord Nelson, i va ser organitzat per Denis Hayes. Va ser la més gran demostració de base de tota la història dels Estats Units. Des d'aleshores va començar a celebrar-se el DIA DE LA TERRA cada 22 d'abril.

La xarxa Dia de la Terra està orgullosa de molts assoliments destacats l'any 2007. Aquí hi ha alguns èxits únics:

- El nou pacte amb el president Clinton per a enverdir totes les escoles nord-americanes en el termini d'una generació.
- Una feina pionera en educació sobre el canvi climàtic amb l'Associació Americana de Persones Retirades (AARP).
- Tasques ambientals en camps de refugiats i altres àrees pròximes a zones de guerra.
- Més suport per a les feines de desenvolupament i feines ambientals per als 19.000 companys de la xarxa en 175 països.
- Una relançada de la Televisió Dia de la Terra, que ofereix notícies i continguts originals a milions de persones en tot el món.
- Lluita per unes millors tarifes elèctriques federals als EUA, que inclouen el declivi progressiu de les bombetes incandescentes; i
- Earth Day on the Hill, que va portar 45 defensors dels drets civils i líders religiosos al Capitol Hill perquè compartissin llurs perspectives sobre la problemàtica del canvi climàtic.

Amb les eleccions nacionals nord-americanes programades i amb la consciència pública sobre els perills del canvi climàtic creixent dia a dia, el Dia de la Terra 2008 va ser un dels més importants. Per a connectar amb els companys de Dia de la Terra de tot el planeta uneix-te al grup Dia de la Terra a <http://earthday.ning.com>



www.diadelaterra.org

Per a demanar informació sobre l'Associació de la Terra

info@diadelaterra.org

firaperlaterra@diadelaterra.org

Entitat inscrita al Registre d'Associacions de la Generalitat de Catalunya amb el núm. 18.739

Poden participar-hi com a socis totes les ONG, col·lectius o associacions públiques que hagin incorporat, o tinguin en projecte fer-ho a curt termini, els Principis de Valdez. També s'admeten aportacions i col·laboracions a títol individual.

Desitjo participar-hi com a voluntari

Vull contribuir-hi amb una aportació econòmica**

Vull subscriure'm a la revista *Dia de la Terra*: 2 números l'any, 10 euros

Volem fer-nos socis

Nom.....

Adreça

Municipi..... Codi Postal

Telèfon..... Correu Electrònic

Signatura

** Envia un xec a:

Núm. de compte corrent de Dia de la Terra: 3025 - 0001 - 10 - 1433021331

Associació Dia de la Terra Catalunya. Apartat de Correus 10145 - 08080 - Barcelona

Tel. 93 458 51 45

regió és a la cua de la Unió Europea pel que fa als transgènics. I això que pel que fa a tota la resta de coses és una regió meravellosa!: per la seva gent, per les seves terres, per la seva amabilitat, per la seva cultura... Però en la qüestió dels transgènics Catalunya ocupa l'últim lloc d'Europa. Crec que aquesta és una batalla per la civilització que ens afecta a tots, a Slow Food Internacional, a Espanya i a Catalunya, sobretot en aquest moment en què molts països del món estan veient una altra vegada l'espectre de la fam.

–Estem molt tranquils perquè aquí això de la fam no ens toca, oi?

–Estem en un moment històric en què tots pagarem les conseqüències de la industrialització agrícola, tot i que no tots la pagarem de la mateixa manera. Els països pobres la pagaran amb escreix. A Occident ho paguem d'una altra forma: amb malalties com l'obesitat, la diabetis i alteracions cardiovasculars... Produïm aliments per a 12.000 milions de persones tot i que al planeta només som 6.300 milions d'habitants, dels quals 800 milions es moren literalment de gana i 1.700 milions són diabètics. Són les dues cares de la mateixa moneda.

–I mentre molts es moren de gana, nosaltres sovint tractem els aliments amb molt poc de respecte...

–Mai com avui no s'ha donat tan poc valor a l'aliment. Només cal pensar en el respecte gairebé sagrat que tenien els nostres avis envers l'aliment. Jo recordo que el meu avi recollia les engrunes de pa per alimentar les gallines. Res no es menystenia, i quan queia un tros de pa a terra se'l besava abans de menjar-lo.

"Hem perdut aquesta sacralitat de l'aliment. Ens hem convertit en mers consumidors. El missatge actual és consumir i consumir; no pensar. Però cal que pensem que estem vius només perquè mengem. Quan mengem no només ens alimentem, sinó que alimentem la sensibilitat que van construir les nostres mares, les nostres àvies.

"Jo crec en aquesta cultura que considera que menjar és un acte sagrat. Quan naixem no hi sentim, no hi veiem, no toquem... però amb els llavis busquem ja el mugró de la nostra mare. Aquest és el primer acte de la nostra vida i és un acte fet d'amor: de la mare cap al seu fill perquè l'alimenta, i del fill cap a la mare perquè li dóna plaer.

"El pitjor és que l'ànima dels nens està corrent un perill greu. Els de la meua generació encara hem estat en contacte amb una civilització que respectava els aliments, que sabia d'on provenien. Però actualment els nens passen tres hores al dia davant de la televisió i són víctimes de missatges publicitaris que els converteixen no en futurs ciutadans, sinó només en consumidors.

–Com veu la situació de la gastronomia als països rics?

–Actualment la situació dels països rics és l'esquizofrènia

alimentària, perquè mentre encara tenim por de la fam (és una qüestió antropològica tenir por de la fam) per altra banda som bombardejats per una falsa felicitat gastronòmica que raneja a la idiotesa: no existeix ni un sol moment a la televisió en què no s'emetin programes gastronòmics, totes les publicacions emeten més i més receptes decorades amb fotos que semblen cadàvers alimentaris. Tenim un món gastronòmic esquizofrènic: mai no s'ha parlat tant del menjar i mai no s'ha menjat tan malament. Jo crec que la gastronomia és una ciència complexa i multidisciplinària, que abasta tant l'agricultura com la zootècnia, la història, l'economia, l'antropologia i la salut.

–Li vàrem sentir dir, fa dos anys, en una entrevista que li van fer a Califòrnia, que arran d'una anècdota Slow Food es va fer sinònim d'ecogastronomia. Què va passar?

–En una fonda del Piemont vaig demanar una *peperonata* i em vaig trobar que no tenia gust de res. Vaig preguntar al cuiner sobre això i em va dir que ja no hi havia els pebrots típics locals, sinó que els importaven d'Holanda, on els conreaven amb hidrocultiu. Eren perfectes, duraven més i costaven menys que els locals, i els envasaven posant-ne invariablement 32 a cada caixa. Caram! L'únic problema és que no eren bons! Quan vaig investigar a què es dedicaven els camperols que abans conreaven la varietat local, anomenada pebrot quadrat, vaig descobrir que conreaven... bulbs de tulipa per a Holanda!!!!

"L'única solució a aquesta bogeria global de mercaderies que viatgen d'un costat a l'altre del planeta, contaminant, perdent vitamines i frescor, explotant els camperols del Tercer Món, portant a l'abandonament de les terres cultivables en el Primer Món, és l'ECONOMIA LOCAL. Hem de menjar productes locals perquè només així donem suport als camperols locals per tal que no es perdi la biodiversitat local, les espècies locals, per tal que no abandonin la terra i quedi en mans d'especuladors. Queda molt camí per recórrer i necessitem gent molt responsable que treballi per l'objectiu de l'economia local i dels mercats de productes locals.

–I que treballi també a favor del medi ambient, oi?

–Ningú no pot oblidar que si el medi ambient es troba en aquest estat de deteriorament tan accentuat la primera responsabilitat que això sigui així és de l'agricultura. I això no ho dic jo; ho diuen més de 1.400 científics que afirmen que la causa principal de la destrucció dels ecosistemes és la producció de menjar i, en particular, l'ús massiu de productes químics que destrueixen la fertilitat del sòl, enverinen l'aigua i acaben amb la biodiversitat. Aconseguir una agricultura sana, bona, neta i justa ha de ser la nostra batalla principal.

Rosa Solà. Adaptació per a Dia de la Terra: Fcesc. Prims.

DOS MANIFESTOS QUE CAL CONÈIXER

MANIFEST SOBRE EL FUTUR DELS ALIMENTS

Redactat per la Comissió Internacional sobre el Futur dels Aliments i l'Agricultura

Aquest manifest és el resultat de l'esforç conjunt dels participants a les reunions de la Comissió Internacional per al Futur dels Aliments celebrades a finals de l'any 2002 i a principis del 2003 a la regió de Toscana (Itàlia). El Govern de la regió de Toscana hi va participar activament i va donar suport als treballs de la comissió. La intenció d'aquest manifest és oferir la síntesi del treball i de les idees de centenars d'organitzacions a tot el món, a més de les de milers d'individus, tots en la recerca activa d'invertir l'alarmant tendència actual a la industrialització i globalització de la producció dels aliments. **Tot i que en aquest manifest s'inclou una crítica als perillosos camins empresos en l'actualitat, el seu objectiu més important és exposar una visió, unes idees i un programa pràctics que serveixin per a assegurar que els aliments i l'agricultura siguin cada cop més sostenibles socialment i ecològica, i també per tal que la qualitat i la seguretat dels aliments i la salut pública estiguin per damunt dels guanys empresarials.**

El manifest està dividit en diverses parts: 1. Fracàs del model d'agricultura industrialitzada. 2. Principis per a una agricultura i un sistema d'aliments ecològicament i socialment sostenibles. 3. Alternatives vives a l'agricultura industrial. 4. Normativa comercial per a assolir els objectius de la Comissió Internacional sobre el Futur dels Aliments i l'Agricultura. 5. Resum dels canvis en la normativa sobre comerç cap a la consecució d'un món més sostenible i equitatiu.

Traduït a diversos idiomes, aquest manifest va ser àmpliament difós entre individus i organitzacions, per mitjà de conferències i trobades que inclouen la WTO ministerial de Cancun (Mèxic, 2003) i va ser adoptat per diverses comunitats a tot el món. Els principis d'aquest manifest van deixar clara la urgència de referir-se a les llavors i als problemes que hi estan relacionats. Mitjançant una consulta global realitzada a Torí, en l'àmbit de Terra Madre, es va redactar un altre manifest, aquest cop sobre el futur de les llavors:

1

MANIFEST SOBRE EL FUTUR DE LES LLAVORS

2

Redactat per la Comissió Internacional sobre el Futur dels Aliments i l'Agricultura

Aquest manifest té com a finalitat enfortir i accelerar les accions orientades a aconseguir una agricultura sostenible, la sobirania dels aliments, la protecció de la biodiversitat i la diversitat agrícola. **Vol ajudar a defensar els drets dels agricultors per mitjà de salvar, distribuir, utilitzar i millorar les llavors i a través d'incrementar la capacitat col·lectiva d'adaptació davant dels riscos i les incerteses plantejats pel desenvolupament i pels canvis econòmics i ambientals.**

Aquest manifest també està dividit en diverses parts: 1. La diversitat de la vida i de les cultures sota amenaça. 2. Un nou paradigma per a les llavors. 3. La llei de la llavor. 4. Alternatives vives – Llavors d'esperança.

Podeu trobar ambdós manifestos a
www.future-food.org

UN NOU PARADIGMA PER A LES LLAVORS



La diversitat de les llavors només pot ser salvada si es protegeix la forma de vida dels petits agricultors que protegeixen i utilitzen la biodiversitat. La biodiversitat basada en els sistemes rurals genera més llocs de treball, produeix un millor nivell de nutrició i de qualitat dels aliments i proveeix alts ingressos a les famílies i comunitats d'agricultors. Una agricultura sostenible protegeix els recursos naturals tan necessaris, preserva les comunitats i els sistemes socials i culturals que permeten la distribució apropiada dels aliments i que fan possible exercir una manera de guanyar-se la vida decentment a les zones rurals.

La quantitat ha de deixar pas a la qualitat. La producció de les llavors per part de les comunitats d'aliments es basa en un concepte integral de qualitat d'aquests aliments que considera el gust, les compatibilitats amb les condicions fisiològiques i culturals humanes, tots els aspectes relatius a les propietats nutricionals, la situació actual de la biodiversitat, l'impacte ambiental de la producció, així com les condicions de treball, els processos de participació i el valor de les retribucions als productors. Aquest concepte integral hauria de ser el primer pas cap a reforçar o crear i disseminar les llavors pensant en aliments de qualitat. El paradigma del monocultiu hauria de deixar lloc a un florent paradigma de la biodiversitat.

Qualsevol concepte futur de producció agrícola ha de preveure i tenir en compte els canvis en les condicions climàtiques i introduir urgentment mesures severes respecte a la reducció del CO₂ i l'efecte hivernacle que deriva de les emissions de gas (amb l'esperança de poder evitar conseqüències insostenibles). És una prioritat essencial que una administració sostenible s'ocupi de l'actual escassetat d'aigua potable que pateixen moltes regions del món i de la ràpida expansió d'aquesta crisi d'aigua, que podria agreujar-se per l'impacte dels canvis climàtics. D'altra banda, l'erosió permanent


dels sòls derivada de la producció agrícola ha d'aturar-se. També hauria de remetre, progressivament, l'alarma pel que fa a la presència de substàncies tòxiques, tant en els sistemes vitals com en les cadenes d'aliments destinats al consum humà.

Reducir la despesa d'energia i de recursos naturals deguda als sistemes irracionals, contraproductius i insans de processar, emmagatzemar, transportar i consumir ha de tornar-se part integral de les polítiques futures de la producció i el consum sostenible d'aliments.

Finalment, la producció agrícola del futur ha d'apuntar a reduir i, idealment, aturar les tendències presents d'urbanització insostenible i el desenvolupament de megaciutats, que no només fan créixer dramàticament els impactes ambientals negatius i les tendències destructives sinó que també es converteixen en clars focus de problemes climàtics futurs per a la humanitat. Acords internacionals com Recursos Genètics Vegetals per als Aliments i l'Agricultura de la FAO i la Convenció de la Diversitat Biològica, que reconeixen la necessitat de conservar la biodiversitat i defensar els drets dels agricultors, així com lleis nacionals i subnacionals que sostenen el dret dels agricultors a guardar, usar, intercanviar, millorar i desenvolupar llavors, necessiten ser afirmats i convertir-se en instruments efectius per a contrarestar el creixent monopoli corporatiu de les llavors.

És a àmbit local que el nou paradigma de les llavors està prenent forma. Les comunitats estan creant moviments per a servir i compartir les llavors i crear alternatives a l'agricultura no sostenible basada en monocultius i en el monopoli dels drets de ' propietat intel·lectual' sobre les llavors.

(Extractes del 'Manifest per al futur de les llavors')



PRINCIPIS PER A UNA AGRICULTURA I UN SISTEMA D'ALIMENTS ECOLÒGICAMENT I SOCIALMENT SOSTENIBLES

1. L'objectiu final

La solució definitiva per als problemes socials, econòmics i ecològics que implica l'agricultura intensiva és una transició cap a una agricultura orgànica de petita escala, més descentralitzada, democràtica i cooperativa, no lligada a les grans empreses, tal i com l'han practicada les comunitats d'agricultors tradicionals, els agroecologistes i els pobles autòctons durant segles.

2. L'alimentació és un dret humà

Tots els éssers humans tenen el dret fonamental a l'accés i/o a la producció del menjar suficient per a viure. Totes les normatives i polítiques haurien d'encaminar-se a reconèixer aquest dret bàsic.

3. L'agricultura descentralitzada és eficient i productiva

Rebutgem la idea que la globalització de l'agricultura industrial tec-

nològica i l'homogeneïtzació dels conreus resulti més eficient que l'agricultura diversificada i de comunitats locals, o que l'agricultura tradicional profundament arrelada en cultures autòctones.

4. La terra per a les persones, no per a les empreses

Com que la pèrdua de terres de conreu de pocs propietaris a favor de grans terratinents i empreses multinacionals és la causa principal de la fam, de pèrdua de terra i de pobresa, donem el nostre suport a totes les mesures que ajudin la gent a romandre en llurs terres tradicionals o a retornar-hi.

5. Sobirania sobre els aliments

Totes les entitats i comunitats locals, regionals i nacionals tenen el dret i l'obligació inherents de protegir, mantenir i promoure totes les condicions necessàries per a estimular la producció d'una

quantitat suficient d'aliments sans d'una manera que conservi la integritat de la terra, de l'aigua i l'ecologia del lloc, que respecti i mantingui els mitjans de vida dels productors i que sigui accessible a tothom.

6. Aplicació del principi de precaució

Tots els éssers humans tenen el dret al menjar sa i nutritiu. No s'hauria de permetre cap procediment tecnològic en la producció d'aliments fins que es comprovés el compliment de totes les normes locals de seguretat, nutrició, salut i sostenibilitat.

7. Algunes tecnologies disminueixen la seguretat en els aliments

Alguns procediments tecnològics com l'enginyeria genètica, els pesticides, els fertilitzants sintètics i la irradiació d'aliments no són compatibles amb la seguretat dels aliments o del medi ambient.

8. Imperatiu per a protegir la salut de la biodiversitat i de l'ecosistema

Tots els sistemes d'agricultura i d'aliments sans depenen de la protecció del món natural, amb tota la seva biodiversitat intacta. Aquesta protecció ha de ser una prioritat per a tots els governs i comunitats.

9. El dret a una identitat cultural i autòctona

L'agrobiodiversitat depèn en gran mesura de la diversitat cultural. Totes les comunitats tenen el dret de preservar i també de desenvolupar i enriquir llurs identitats culturals diverses, segons la seva pràctica i expressió històriques transmises generació rere generació.

10. Tractament humà als animals

Les granges-factoria industrialitzades i els sistemes similars per a obtenir carn de vaca, de pollastre i altres productes animals són notòries tant per llurs condicions inhumanes com per les tràgiques conseqüències ecològiques i per a la salut pública. La producció a gran escala per a l'exportació fa més greus uns problemes als quals cal sumar l'ús d'irradiació i de tecnologies antibiòtiques amb què s'intenta posar fre als problemes inherents a certes malalties. Pràctiques com aquestes han de prohibir-se.

11. El dret a controlar els coneixements locals heretats i gaudir-ne

Tots els pobles i les comunitats autònomes, així com les entitats nacionals, tenen el dret i l'obligació inherents de conservar llur diversitat biològica, llurs coneixements heretats sobre aliments i la producció d'aliments, i a gaudir dels beneficis d'aquesta diversitat i d'aquests coneixements sense intervencions externes. Tots els pobles tenen també el dret d'establir els seus propis objectius en investigació i desenvolupament segons criteris locals.

12. Relació bàsica entre agricultors i medi ambient

Reconeixem, encoratgem i celebrem el paper dels agricultors autòctons, tradicionals i que treballen a petita escala com les fonts bàsiques de coneixements i saviesa pel que fa a la relació apropiada entre els éssers humans, la terra i la sostenibilitat a llarg termini.

13. El dret a saber i a escollir

Tots els individus, totes les comunitats i entitats nacionals tenen el dret inherent a tota la informació rellevant sobre tots els aliments que consumeixen i els processos seguits per a produir-los, així com a conèixer-ne el lloc de procedència.

14. Comerç voluntari, just i sostenible

Donem el nostre suport a moltes iniciatives comercials noves i diverses que tenen lloc entre comunitats, o dins l'àmbit d'una comunitat, que no siguin coercitives i que siguin justes, sostenibles i beneficioses tant per als productors com per als consumidors.

15. Ni patents ni monopolis sobre la vida

Ens oposem a les patents comercials i a la monopolització de formes de vida. Qualsevol llei nacional o internacional que permeti aquestes pràctiques està violant la dignitat i la 'santedat' inherents a la vida, els principis de la biodiversitat i l'herència legítima dels pobles i agricultors autòctons a tot el món.

16. L'arbitrarietat de l'OMC i el Codex Alimentari

L'arbitrarietat i la parcialitat d'organismes de normatives internacionals tals com l'OMC (Organització Mundial del Comerç) i el Codex Alimentari cap a una agricultura basada en els monocultius, a gran escala i per a l'exportació, o en algun altre tipus de producció afí, són causes directes de trastorns socials, devastació ambiental i concentració antidemocràtica de poder per part de les grans empreses, en detriment de les comunitats de tot arreu. Aquestes normatives haurien de ser declarades nul·les immediatament.

17. A favor dels subsidis

Caldria restituir els aranzels, les taxes d'importació i qualsevol altre mètode amb què els països tracten de fomentar la seva independència. Cal aplicar el principi de subsidiarietat sempre que la producció local sigui aconseguida per agricultors locals, utilitzant recursos locals per a consum local. El comerç de llarga distància ha de ser sempre una opció disponible però no la raó de ser del sistema.

18. Normes de seguretat mínimes, no màximes

Cal tornar la prioritat de totes les lleis i normes sobre aliments assolides en acords bilaterals i multilaterals entre nacions davant de les prioritats de l'OMC mitjançant la creació d'un mínim, en lloc d'un màxim, per a la seguretat dels aliments.

19. Protecció en contra del dúmping

Un element fonamental de les lleis sobre comerç just és el dret a regular les importacions que impedeixin el dúmping. [S'anomena dúmping a la venda de productes al mercat exterior a preus més baixos que els del mercat interior, per a poder fer front als competidors o per a descarregar l'excés d'existències.] Altres aspectes fonamentals de les lleis de comerç just són protegir els mitjans de vida d'agricultors nacionals, assegurar una devolució justa per les tasques dels agricultors i contribuir a la seguretat dels aliments.

(Extractes del 'Manifest per al futur dels aliments')

INSPIRAT I PARTICIPADA!



AIXÒ HO HA FET ALGÚ COM TU...

D'Islàndia al Piemont

Johanna B. Thorvaldsdóttir, representant d'una comunitat de l'aliment que va participar a Terra Madre 2006, i Sigridur Johannesdóttir, investigadora universitària, van viatjar des de la terra del gel fins a Bra (Itàlia) per trobar-se amb els responsables de Slow Food i els productors del Cevrin di Coazze (formatge fresc artesanal de cabra). A Islàndia el coneixement de les tècniques tradicionals per a elaborar formatges de cabra a partir de llet crua es va perdre definitivament a principis del segle XX, quan el sistema agrícola va optar per una organització centralitzada i industrialitzada. La comunitat islandesa treballa, tanmateix, per recuperar aquest saber. Un cop reunits amb productors piemontesos gràcies a un intercanvi organitzat per Slow Food, Johanna i Sigridur prepararan en un projecte per a **equipar un laboratori de transformació del formatge**. Slow Food els ajudarà i pressionarà per tal que també a Islàndia es pugui caseïficar amb llet crua.

Convivium d'agricultors i científics a Rússia

Després d'haver participat a Terra Madre, alguns agricultors i científics de Suzdal (una de les ciutats més antigues del país, situada al nord-est de Moscú) han creat un *convivium* al qual han associat també periodistes, cuiners i autoritats locals. Els camperols i els estudiosos de l'Institut d'Investigació Científica Agrícola Vladimir, fundat l'any 1991, col·laboren en particular en un **projecte de defensa de les varietats de cereals, de les races d'oca locals i de les tècniques agrícoles tradicionals**.

Nou ruralisme seguint el riu

A la Vall del Batiscan (Quebec, Canadà) un grup d'amics amants de la bona taula i dels paisatges naturals han creat un *convivium* Slow Food amb un projecte ambiciós i molt clar: transformar la imatge una mica deslluïda de la regió rural on viuen i proporcionar-li un nou impuls. I han començat per reforçar els vincles entre els habitants, que es coneixien i reunien escassament. El primer pas per a consolidar la comunitat local, per tant, va ser la realització de berenars al costat del riu Batiscan, una ocasió ideal per a discutir sobre com revalorar una zona que en les darreres dècades s'havia vist marginada de la vida social, econòmica i cultural del Quebec.

Finalment **agricultors, investigadors i consumidors s'han unit en torn del lema 'ambient i compromís social', i han donat vida a activitats diverses**: zones agrícoles protegides, en què els camperols conreen de forma biològica i proposen un model diferent de l'intensiu que practiquen les grans hisendes; cursos a les escoles per a sensibilitzar els nens sobre la importància de nodrir-se de manera sana, amb una dieta variada i a base de productes frescos i locals; trobades en què els més ancians transmeten als més joves antics coneixements sobre el terreny i la tradició de recollir fruits espontanis que creixen a la vora del riu; possibilitats per als consumidors d'adquirir els aliments directament del productor.

El projecte del *convivium* Slow Food Vallée de la Batiscan és un exemple de com qualsevulla comunitat, en unir les forces locals, pot preservar un ecosistema i el patrimoni de les tradicions, restituir la dignitat als camps, crear ocasions concretes per a un desenvolupament territorial econòmicament sostenible i oposar-se a l'agroindústria.



Com m'hi apunto?

Qualsevol pot ser associat per mitjà d'emplenar un cupó d'afiliació, establint contacte amb el responsable d'un *convivium* local o per mitjà de la pàgina web
www.slowfood.com.

A Catalunya comptem amb 7 *convivia* actualment; a Espanya n'hi ha 27 en total. Pots establir-hi contacte trucant al
973 45 06 83.

SUMA'T A LA XARXA!

Slow Food és una associació de base, oberta a tothom. La pluralitat dels seus associats constitueix un dels seus principals potencials. Els associats formen part d'una comunitat internacional exterior i variada i al mateix temps d'una comunitat local més reduïda, el *convivium*.

Un soci de Slow Food afavoreix l'evolució del sistema alimentari i es converteix en un element de la xarxa internacional de productors i coproductors que comparteixen els mateixos objectius: la protecció i la valoració dels productes alimentaris sostenibles, així com la promoció de projectes educatius al món. Cada soci dona suport a la biodiversitat i rep material Slow Food, diferent segons els països però que en general inclou:

- un carnet de soci personal i una còpia de la *Guia de Slow Food* (en associar-se per primera vegada)
- un exemplar de l'Almanac Slow Food amb el programa anual de tot el que té lloc en el món Slow Food

- una gasetta d'informació mensual: l'*Slow Food Times*
- revistes impreses en paper (segons el país)
- descomptes en els actes organitzats, siguin locals, nacionals o internacionals, així com en festes, festivals cinematogràfics i laboratoris del gust. També dona dret a descomptes en la compra d'objectes Slow Food.

Crea el teu 'convivium'!

Els associats tenen la possibilitat d'unir-se als comitès del *convivium* o d'organitzar un nou *convivium*. Cada associat pot assumir un paper actiu determinant el caràcter del seu *convivium* i emprenent esdeveniments, o pot simplement participar a les activitats que siguin del seu interès a àmbit local, nacional i internacional.

'*Convivium*' és una paraula llatina que significa 'festa, diversió, banquet', i Slow Food aplica aquest terme tan escaient als seus capítols locals. Els *convivia* (plural de '*convivium*') són l'expressió local de la filosofia de Slow Food i més de 1.000 a tot el món constitueixen el centre neuràlgic del moviment.

Els *convivia* estableixen relacions amb productors, emprenen campanyes per a protegir aliments tradicionals, organitzen tastos i seminaris, estimulen els cuiners a utilitzar aliments locals, designen productors perquè participin en esdeveniments internacionals i treballen per portar l'educació del gust a les escoles, entre altres coses. I conreen l'estimació pel plaer i la qualitat en la vida quotidiana.

ECOSERVEIS



RESTAURANT D'AUTOSERVEI

Menú
a base de 3 plats, pa i postres
per només 7,90 euros
(7% IVA inclòs)

Alimentació naturista equilibrada a base de productes integrals de primera qualitat - Menú del dia molt complet i variat - Extensa carta de plats i ampli assortiment de begudes naturals i postres - Servei dinàmic i àgil amb gran capacitat - Ambient senzill, modern i climatitzat sense alcohol ni tabac - Un model únic en la seva especialitat.

Santa Anna, 11-17 . 08002 Barcelona . Tel. 93 318 23 88 / 93 318 26 84
www.selfnaturista.com E-mail: info@selfnaturista.com
Horari continu de 12 a 22h cada dia excepte diumenges i festius.

ESCOLA AGRÀRIA DE MANRESA

- Ofereix:**
- CFGM Explotacions extensives (orientació ecològica) (2.000 hores)
 - Cursos de formació contínua sobre agricultura i ramaderia ecològica
 - Cursos de formació empresarial agrària
 - Cursos de Pluriactivitat Agrària
 - Cursos sobre energies renovables i estalvi energètic

Informació: CECA Manresa
C. Ramon d'Iglésies, 5-7 (edifici FUB)
08242 Manresa
Tel. 93 874 90 60
ccagraria.manresa@gencat.net



Si t'interessa
el bioregionalisme
l'ecologia profunda
l'ecologia social
l'ecofeminisme
l'espiritualitat basada
en la Terra

E-mail: avong@verds-alternativaverda.org



i si t'interessa
l'ecologia política:

E-mail: info@verds-alternativaverda.org

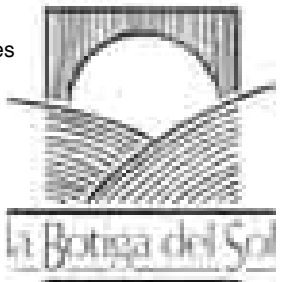
www.verds-alternativaverda.org

Apartat de Correus 10017
E- 08080 Barcelona - Catalunya

PRODUCTES ECOLÒGICS I NATURALS COMERÇ RESPONSABLE

20 ANIVERSARI

- Hortalisses i fruites fresques de conreu biològic
- Pans integrals de diversos cereals biològics
- Productes a l'engròs
- Cereals biològics
- Flocs de cereals biològics
- Formatges artesans
- Lactis



- Ous biològics
- Sucos de fruita i tomàquet
- Pastes integrals (espaguetis, tallarines, fideus, galets, amb farines biològiques)
- Proteïnes vegetals (seitán, tofu, tempeh)
- Oli d'oliva premsat en fred, biològic

- Cosmètica alternativa
- Farmaciola Natural
- Flors de Bach
- Libreria Ecologista
- Música, cassetes

E-mail: botigadelsol@telefonica.net
Horari: de dilluns a dissabte de 10 a 14h i de 16.45 a 21h
Xiquets de Valls, 9 (Plaça del Sol - Gràcia) Tel. 93 415 55 30 - Barcelona



CENTRE DE IOGA IYENGAR® DE BARCELONA

"Ecologia fins a la medul·la, i més."

C/ Pelai, 52 3r - 1a ☎ 93 318 35 33
08001 Barcelona
www.ciib.cat
www.iogaiyengarbarcelona.cat



Slow Food

COM T'INFORMA SLOW FOOD?



Slow Food comunica la seva filosofia a través de la seva web internacional (www.slowfood.com) i moltes altres publicacions impreses o electròniques, com el nou Anuari Slow Food, adreçades a públics diversos.

www.slowfood.com

Des de l'any 2001 aquesta web s'ha convertit en la 'veu virtual' del moviment Slow Food internacional. En el cor de la web es troba Slowweb, una revista *on line* dinàmica els articles de la qual són escrits per nombrosos especialistes i interessats; la web també és una solució pràctica per a informar-se i adquirir entrades per als principals esdeveniments Slow Food. Tots els *convivia* poden publicar la seva informació a la web internacional, que es troba enllaçada a desenes de webs de Slow Food nacionals i locals. La Fundació Slow Food per a la Biodiversitat (www.slowfoodfoundation.com) i Terra Madre (www.terramadre.info) posseeixen els seus propis llocs web. A Espanya disposem de la web www.slowfood.es

Almanac Slow Food

Slow Food Internacional publica des de l'any 2008 l'*Almanache*: una visió acolorida dels esdeveniments Slow Food, les idees i les iniciatives de l'any amb col·laboracions d'experts de tot el món.

Comunicació internacional

Expressió concreta de la identitat local de Slow Food, les revistes nacionals són els mitjans de comunicació més directes per als països en què Slow Food s'enorgulleix de comptar amb una densa xarxa de *convivia*: tots els socis estan convidats a contribuir-hi amb les seves històries sobre la gastronomia regional, projectes Baluards, iniciatives pedagògiques i esdeveniments dels *convivia*, així com altres campa-

nyes o activitats *slow*. Publiquen revistes els Països Baixos, Austràlia, Nova Zelanda, França, Canadà, Irlanda, Alemanya, Argentina i Estats Units.

Les publicacions electròniques inclouen:

- el *Convivium Update*: una actualització destinada als responsables dels *convivia*
- *Newsletter* de Terra Madre: per a les comunitats de l'aliment i participants a Terra Madre
- *Slow Food Times*: el butlletí electrònic mensual d'informació als socis
- carta d'informació anual per als membres de 'sostenidors' (en preparació).

Slow Food Editorial

Slow Food va iniciar el seu compromís amb el món de la publicació l'any 1986 col·laborant amb *Gambero Rosso*, el suplement sobre gastronomia i vins d'un diari romà; l'any 1987 va publicar la primera edició de *Vini d'Italia (Vins d'Itàlia)*, la guia més important fins ara sobre vins italians (en italià, anglès i alemany). A aquesta guia van seguir altres llibres sobre gastronomia o vins. L'editorial Slow Food Editore va ser fundada l'any 1990 i ara compta amb un catàleg de 100 publicacions entre les quals destaquen guies gastronòmiques o enològiques, guies turístiques, llibres de receptes, assajos i manuals (alguns d'ells en anglès).

Com s'ha elaborat aquest monogràfic?

La major part d'aquest monogràfic s'ha elaborat amb la informació recollida de la darrera *Guia de Slow Food* (edició 2008); també amb informació recollida de l'edició de la *Guia* d'octubre 2006, i amb documents de premsa subministrats directament per Slow Food.

Estufes Nuke

Probablement
les més eficients
i ecològiques
del món

Eficiència de combustió: 98%
Eficiència energètica: 75%

Contacte: info@estufasnuke.com
Més informació a www.estufasnuke.com
Tel. 625 475 720



L'Art de la Salut

Cursos de Tai-Chi Taijitu

Grups nous cada trimestre

Per a totes les edats

**Diversos centres a la
província de Barcelona.**

Horari d'Informació:
de 9 a 14h
Tel.: 93 284 04 91
Pl. Joanic, 3 - Barcelona



ESPAI DOMO

Lugar único y original, a 22 km de Barcelona, en plena naturaleza. Alquiler de dos cúpulas geodésicas (Geometría Sagrada), climatizadas, para eventos, talleres, conciertos. Parque al aire libre. Cocina macrobiótica.

Parc Natural de Gallecs (Barcelona)
Tel. 656 481636 / 93 5794000
www.espaidomo.naturaldomos.com



TAI-TXI, QI GONG terapèutic
MEDITACIÓ I ALQUÍMIA INTERIOR
JOCs DE CONSCIÈNCIA
SIMBOLOGIA SAGRADA
AIKIDO com a via iniciàtica
TRANSMUTACIÓ I CONEIXEMENT
PER LA PRÀCTICA AMB ELS LABERINTS
CAL·LIGRAFIA I PINTURA com a eines de creixement

i jocs de consciència

Prof. Jordi Calvet Banchs
vint anys de pràctica i deu d'ensenyament.
www.aiam-institut.org

Vine a practicar
EL GEST DE LA PAU



QUÈ ÉS?

- És una pràctica d'alquímia interior que s'activa mitjançant un patró de moviments fàcils de realitzar per qualsevol persona, que desenvolupa un equilibri dels centres energètics.
- És una invocació i una pregària universal.
- És un símbol d'unitat.
- És una roda de sanació i una meditació.
- És una iniciativa no lucrativa, voluntària, apartidista i aconfessional.

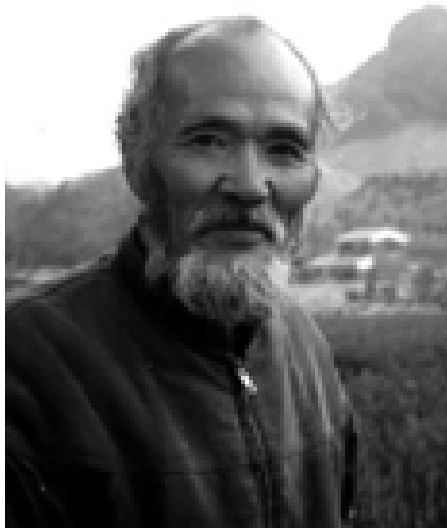
Es fa cada primer diumenge de mes a les 10 del matí a la plaça del Llac del Parc de la Ciutadella de Barcelona.
Vine i podràs aprendre a practicar GRATUÏTAMENT el GEST DE LA PAU - Seràs BENVINGUT.

Tel.: 93 351 18 57

Masanobu Fukuoka

(1913-2008)

IN MEMORIAM



“Tot i que el conreu natural (ja que pot mostrar a la gent a cultivar una profunda comprensió de la natura) pot menar a un aprofundiment espiritual, no és estrictament una pràctica espiritual. No s’han de tenir inclinacions espirituals per a practicar els meus mètodes. Qualsevol persona que pugui apropar-se a aquests conceptes amb una ment clara i oberta pot començar a practicar-los.”

Masanobu Fukuoka

El passat 16 d’agost va morir, als 95 anys, Masanobu Fukuoka, l’autor de la reconeguda obra *The one straw revolution: an introduction to natural farming* (*La revolució d’un bri de palla: una introducció al conreu natural*).

Masanobu Fukuoka va néixer en una petita ciutat camperola de l’illa de Shikoku, a la regió meridional del Japó. Va formar-se com a micrubiòleg i fitopatòleg, cosa que el va menar a ser inspector agrícola de duanes del port de Yokohama, encarregat dels assajos relatius a les importacions i exportacions agrícoles. Quan tenia 25 anys va començar a experimentar dubtes i va qüestionar-se tot el que havia après sobre les ‘meravelles’ de la ciència agrícola. Així va començar a veure que tots els assoliments de la civilització humana no tenien cap mena de significat respecte al que és la natura, globalment considerada. A partir d’aleshores va dedicar tota la seva vida a conrear la terra seguint la senda espiritual.

Fukuoka va anar esgranant la història i es va submergir en ella fins arribar a les fonts de les tradicions agràries. Això li va permetre re-néixer com a avantguarda de la civilització postindustrial. Al Japó va ser aclamat com un Lao Tzu modern. Per ell la cultura és agricultura. **Va fer caure conceptes i reduccions racionalistes del món i ens va mostrar les arrels d’una forma de vida saludable i completa. Ens va oferir la demostració que s’ha de buscar aquest sender en la seva teoria dels conreus.**

Conrear sense llaurar, sense emprar fertilitzants químics, sense herbicides, sense afegir adobs compostos. Fukuoka ens ensenya a no demanar impossibles a la natura. En comptes de demanar cada vegada més, va cercar el camí de fer menys i d’eliminar treballs innecessaris. D’aquesta manera les seves terres eren cada vegada més riques. Fukuoka ens ofereix una imatge provocadora de l’administració de la terra com a pedra angular per a una societat de la suficiència, la permanència i l’autorenovació.

La seva obra *La senda natural del conreu: teoria i pràctica d’una filosofia verda* va ser traduïda al castellà per l’editorial Terapión (València) l’any 1995, deu anys després de ser publicada per primera vegada.

Es pot trobar més informació sobre els treballs de Masanobu Fukuoka a:

The Fukuoka Farming website (<http://fukuokafarmingol.info/index.html>)
 Masanobu Fukuoka’s Natural Farming and Permaculture (<http://www.permaculture.com/drupal/node/140>)

Comunicat de premsa d'Els Verds - Alternativa Verda, 24 d'agost de 2008

FOC A LA CENTRAL NUCLEAR DE VANDELLÒS II

Aquest matí la CN de Vandellòs II s'ha aturat, en aturada d'emergència, perquè s'ha declarat un incendi a la seva sala de turbines. En els treballs d'extinció de l'incendi hi han intervingut els bombers de la Generalitat, tot i que els responsables de la central han intentat impedir-los l'entrada. Fonts ben informades manifesten que la sala de turbines podria haver quedat molt afectada.

Aquest fet demostra no només la vulnerabilitat de la generació elèctrica amb nuclears, sinó que posa en evidència que la generació d'energia elèctrica amb nuclears és una forma de generació intermitent, ja que de cop i volta desapareixen de la xarxa 1.000 MW de potència de generació.

Aquest fet recorda l'accident de la CN Vandellòs I, que també va patir un incendi a la sala de turbines que la va portar a quedar fora de tota possibilitat de control (en cremar-se una bona part del cablatge de control, ja que no havia estat tractat ignífugament). Vandellòs va patir el greu accident després que l'empresa explotadora (Hispano Francesa de Energía Nuclear SA) manifestés reiteradament que era la central que funcionava més hores l'any i a la seva màxima potència. Igual que aleshores, Vandellòs II manifesta reiteradament que funciona moltes hores l'any (més de les que seria aconsellable?) a una gran potència (més de la que seria prudent?).

I tot plegat per engruixir les arques de les seves empreses propietàries (a Vandellòs II: Endesa, majoritària, i Iberdrola, minoritària). La irresponsabilitat manifesta de les persones que aquestes empreses han posat a càrrec de les nuclears a Catalunya és evident, puix prioritzen els interessos econòmics empresarials per davant de la seguretat de les persones que viuen a l'entorn de les centrals i a tota Catalunya.

Els Verds - Alternativa Verda demana al Govern català que, d'una vegada, elabori un pla d'emergència energètica preveient el cas que les nuclears deixin de generar electricitat, bé sigui pel seu funcionament deficient, bé sigui perquè políticament es decideixi tancar-les.

Catalunya no pot continuar depenent d'una tecnologia obsoleta i perillosa de generació d'electricitat (avui, les nuclears encara generen un 50% de l'energia elèctrica). Catalunya necessita prevenir casos més greus que es poden presentar com a conseqüència de la gran dependència, que el franquisme ens va deixar, de les nuclears.

Comunicat de premsa, 10 de setembre de 2008

ALTERNATIVA VERDA PROPOSA LA CREACIÓ D'UNA EMPRESA PÚBLICA PER A AJUDAR LES COMARQUES I ELS MUNICIPIS A DISPOSAR D'EMPRESSES DE GENERACIÓ I DISTRIBUCIÓ D'ENERGIA A PARTIR DE L'APROFITAMENT DE LES FONTS D'ENERGIA LLIURES, NETES I RENOVABLES LOCALS

Davant de la proposta de decret, ara a informació pública, que ha fet públic el Govern de la Generalitat per a regular la implantació d'instal·lacions eòliques i fotovoltaïques, el partit ecologista Alternativa Verda vol manifestar la seva postura de present i de futur.

Alternativa Verda rebutja totalment la proposta feta pel Govern, ja que considera que no és pròpia dels temps que estem vivint, en els quals la primera prioritat hauria de ser treballar perquè Catalunya pogués disposar d'un sistema energètic altament eficient, distribuït, net i renovable i al servei de la seva ciutadania.

1.- El decret que proposa el Govern posa incomputables barreres al desenvolupament de les tecnologies per a l'aprofitament del sol i del vent per a la generació d'electricitat. Sembla més un decret per a evitar que Catalunya pugui disposar mai d'un sistema energètic lliure, net i renovable.

2.- La forma en què algunes societats privades, amb el suport i/o complicitat dels departaments d'Indústria (en el passat) i d'Economia (actualment) i de l'ICAEN, han impulsat i gestionat els projectes està perjudicant el suport de l'opinió pública a les energies renovables, fet que està afavorint, de fet, els lobbys nuclear i fòssil. D'altra banda la informació que es dona de l'acció de grups i entitats que s'oposen a determinats projectes no esclareix quin és veritablement el model que es defensa per convertir l'economia solar en un sector democràticament concertat i compartit.

3.- Davant la greu crisi ecològica i del model econòmic i energètic dominant, responsabilitat que recau en els grans grups energètics privats, que amb la complicitat dels governs de Catalunya i de l'Estat espanyol pretenen monopolitzar la generació i distribució d'energia, Alternativa Verda considera que Catalunya viu una situació d'emergència energètica, que els governs no estan afrontant, ni de lluny.

4.- Per encarar aquesta situació d'emergència nacional, Alternativa Verda insta el Govern de la Generalitat a crear amb la màxima urgència una empresa pública, dirigida per experts independents no vinculats al sector privat ni a les administracions públiques, que garanteixi que l'aprofitament i la utilització de les fonts d'energia renovables es facin al servei de la ciutadania i de la població. En alguns països democràtics ja s'ha adoptat aquesta solució.

5.- Instem tots els grups ecologistes i les entitats cíviques a subscriure aquesta demanda al Govern de la Generalitat i, especialment, als seus responsables energètics i ambientals.

(Podeu llegir el comunicat de premsa complet a www.verds-alternativaverda.org)

AGENDA



X SIMPOSI INTERNACIONAL 'UNA SOLA TERRA' - 'Canvi climàtic i societat civil'

22 a 24 d'octubre de 2008, a l'Aula Magna de la Facultat de Geografia (Universitat de Barcelona -UB) - C/ Montalegre, 6 - Organitza Associació Una Sola Terra (www.unasolaterra.org - informacio@unasolaterra.org)

Aquests seran els ponents: dia 22, Hervé Kempf (periodista de *Le Monde*) i Jacques Grinevald; dia 23, Àngels Alió (professora de la UB) i Geneviève Azam (ATTAC França); dia 24, Xavier Martín Vide (professor de la UB), José Bover i Olivier Keller (Confédération Paysanne).

VII CONFERÈNCIA ANUAL INTERNACIONAL 'ASPO'

La qüestió de l'esgotament del petroli és molt delicada, potser l'assumpte més important al qual s'enfronta el món modern. Al World Trade Center de Barcelona, els dies 20 i 21 d'octubre de 2008, experts internacionals debaten, entre ells i amb el públic, sobre el zenit de la producció del petroli i el gas i les alternatives.

Informació i inscripcions a www.aspo-spain.org/aspo7/home.php

XIX CONFERÈNCIA ANUAL BIONEERS

Aquestes conferències constitueixen un nucli de solucions pràctiques per a restaurar la Terra i les persones. Anuncien una era d'interdependència basada en els principis naturals de diversitat, parentiu, comunitat, cooperació i reciprocitat. Et convidem a formar part d'aquesta fèrtil xarxa.

Marin Center - San Rafael (Califòrnia, EUA) - Del 17 al 19 d'octubre de 2008 - www.bioneers.org

ACTIVITATS DE L'AULA DE L'AIGUA

L'Aula de l'Aigua és un espai destinat a la formació i la informació sobre temes relacionats amb l'aigua. Tots els cursos, seminaris, excursions, etc. són gratuïts. Cada DIMARTS de 20.00 a 20.45h hi ha una conferència amb col·loqui sobre una temàtica de l'aigua, excepte l'últim dimarts de cada mes, en què hi ha cinefòrum amb alguna pel·lícula en relació amb l'aigua.

Informació sobre aquestes i altres activitats a www.auladelaigua.org

COSES DEL PLANETA TERRA





Slow Food

TERRA MADRE 2008

Torí del 23 al 27 d'octubre (contemporàniament amb el Saló del Gust)

Terra Madre és el rei dels esdeveniments de Slow Food. Organitzat per la Fundació Terra Madre, reuneix durant quatre dies comunitats de l'aliment, cuiners, docents i joves procedents de tot el món, compromesos amb la tasca de promoure una producció alimentària local, sostenible i respectuosa amb els mètodes heretats i consolidats en el temps. Ells representen una manera diferent i més complexa d'entendre l'alimentació de qualitat: atenta amb els recursos ambientals, els equilibris planetaris, l'aspecte organolèptic dels productes, la dignitat dels treballadors i la salut dels consumidors.

Terra Madre evoca el concepte de terra com a mare i divinitat, i introdueix la comunitat de l'aliment com a actor protagonista en el terreny de la producció alimentària: una definició establerta per a referir-se a una cadena àmplia, que inclou des dels seleccionadors de llavors i races fins als camperols i els detallistes. L'aliment de qualitat necessita de totes aquestes habilitats i figures professionals per tal de ser produït, distribuït i consumit, per tal de constituir

un recurs econòmic, ambiental, social i cultural. El futur de l'agricultura i de l'aliment està en mans de moltes persones, de competències diferents però concatenades: salvadors de llavors, cuiners, agricultors, pescadors, recol·lectors de productes espontanis, ramaders, estudiants, investigadors...

L'any 2006 Terra Madre va reunir 1.600 comunitats de l'aliment procedents de cinc continents, 5.000 agricultors, ramaders, pescadors i productors artesans del sector agroalimentari, 150 països de procedència, 1.000 cuiners, 400 docents i representants d'universitats.

Enguany la xarxa es reforça gràcies al moviment de joves compromesos amb la defensa del menjar i la cultura alimentària: el Youth Food Movement, posat en marxa arran del V Congrés Internacional de Slow Food. El Youth Food Movement va néixer a partir d'una idea dels estudiants de la Universitat de Ciències Gastronòmiques i de Slow Food USA, i està format per un grup d'estudiants de campus nord-americans, joves productors, cuiners i activistes. La participació a Terra Madre 2008 d'una delegació de joves en representació del Youth Food Movement assegurarà que els coneixements vinculats al món agrícola i a la producció alimentària siguin transmesos a unes noves generacions formades cada cop més per coproductors actius i compromesos. **Per a més informació, visita www.terramadre2008.org**

la **fitoterapia** más **avanzada**

CIRESVID

INFUSIÓN CONCENTRADA DE GROSELLAS NEGRAS, VIDUELA, SARGAPARILLA, ESPINO BLANCO Y TÉ VERDE (Camellia) CON BIOPFLAVONOLES.

ayuda a **aliviar** la sensación de **hormigueo y pesadez** en las **extremidades inferiores**

DIURIBEL

INFUSIÓN CONCENTRADA DE DIENTE DE LEÓN, TÉ VERDE (Camellia), COLA DE CABALLO Y ARBÚZ, CON CITRATO POTÁSICO.

ayuda a **drenar, eliminar,** y **depurar** el organismo

SEDAMEL

INFUSIÓN CONCENTRADA DE MELISA, AZHARIFLOR CON PÉPTIDOS LÁCTICOS.

ayuda a **combatir** ciertos estados de **alteración, intranquilidad** y **agitación**

CYRASIL

JUGO CONCENTRADO DE SÁNDALO NEGRO, ALGACHOFA Y CARIACO MARIANO CON LECTINA DE SOJA RICA EN FOSFATOS COLINA.

ayuda a **depurar** el organismo y favorece la **renovación** interior

CON LA GARANTÍA DE

 **SoriaNatural**

Marca el Surtido que pide la **MÁXIMA GARANTÍA DE CALIDAD** en herbolarios

 **CLUB**
SoriaNatural



sostenible.cat

Revista electrònica de la Xarxa de Ciutats
i Pobles cap a la Sostenibilitat

Més notícies, conceptes, pensaments i recursos; més accessible,
interactiva i propera. Tot en un sol clic: www.sostenible.cat



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

www.diba.cat/mediambient